



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **168**

Yayın Tarihi

01.03.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



TURKPATENT



turkpatentt



TURKPATENT



turkpatent



TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 168. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	27
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları	46
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları	49

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.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2020/012	Bergama Tulum Peyniri	8
2.	C2021/000179	İyidere Pileki Taşı	12
3.	C2021/000348	Cengerli Kilimi	15
4.	C2021/000437	Büyükbelen Tekir Zeytini	20
5.	C2022/000410	Çorlu Kuzu Ciğer Sarma	25

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.	1539	Çerkeş Sırma Baklavası	27
2.	1540	Zeyniler Hıncalı	30
3.	1541	Munzur Balı	33
4.	1542	Tokat Karayaka Kuzu Eti	36
5.	1543	Mardin Harire	40
6.	1544	Sakarya Abaza Acıkası	42
7.	1545	Gaziantep Pirinçli Böreği	44

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	93	Edirne Beyaz Peyniri	46

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	93	Edirne Beyaz Peyniri	49

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. Bergama Tulum Peyniri

Başvuru No	: C2020/012
Başvuru Tarihi	: 15.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bergama Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bergama Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Atatürk Bul. 98 1 35700 Bergama İZMİR
Vekil	: Elif Benan GÜVEN (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Bergama ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bergama Tulum Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Tulum Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bergama Tulum Peyniri; Bergama ilçesinin Kozak Yaylasında (Madra Dağları) otlatılan ineklerin sütlerinden veya inek, koyun ve keçilerin sütlerinin karışımından üretilip salamurada olgunlaştırılan tam yağlı, yarı sert, gözenekli bir peynirdir. Üretimde sadece inek sütü kullanılabileceği gibi % 40-50 inek , % 30-40 koyun ve % 20-30 keçi sütü karışımı da kullanılabilir.

Bergama Tulum Peyniri geçmişi Orta Asya'dan Anadolu'ya göç edip Bergama civarına yerleşen Yöröklere dayanan, önceden deriye basılarak üretildiği için tulum peyniri olarak anılmaktadır. Fakat günümüzde ise tenekede salamurada olgunlaştırılarak üretilen kurumadde (ort. % 58) ve yağ (ort. % 30,5) oranı yüksek bir üründür. Bu yüzden salamura da olgunlaştırılmış peynir kategorisine girmektedir.

Coğrafi sınır kış aylarında fazla yağış alır ve bu nedenle fıstık çamı ormanları ile kaplıdır. Deniz seviyesinden 500 ile 1000 m arasında bir yükseltiye sahiptir. Ayrıca Kozak Yaylası florasında toplam 47 familyaya ait 147 cins ve bu cinslerin altında 244 bitki taksonu bulunur. Flora içerisinde bulunan *Stachys cretica* subsp. *smyrnaea*/izmirdeliçayı (Lamiaceae) ve *Stipacacuminis*/egekılacı (Poaceae) bitki türleri coğrafi sınır içerisinde yetişen 2 ayrı endemik tür olup Bergama Tulum Peyniri üretiminde kullanılan sütler bu bitkilerin yetiştirildiği otlaklarda beslenen hayvanların sütünden elde edilir.

Bergama Tulum Peynirinin en önemli ayırt edici özelliği koyunların, keçilerin ve ineklerin Kozak Yaylası'ndaki bitki örtüsü ile beslenmesinden dolayı yöredeki bitkilerden kaynaklı birçok terpenler ve türevlerinin (α/β -Pinen, o/p/m-Kimen, Limonen, p/m-Kresol, α -Guaiene, α -Kubeben, Geraniol, (+)-Sitronellal, β -Karyofilen, Pterin, δ -Kadinen, α -Humulen, β -Selenin, Farnesan, α -Longipinen, İzobisiklogermacrene, Kamfen, Dihidromirkene, Fiten) peynirin aromasına katkıda bulunmasıdır. Bergama Tulum Peynirinin bileşiminde bulunan esterler peynir aromasına 'meyvemsi' bir aroma ile katkıda bulunurken, asetik asit 'sirke', propiyonik asit 'sirke ve dil ısırtıcı, peynirimsi', bütanoik asit 'tereyağımsı', diğer yağ asitleri ile 'peynirimsi' aroma ile katkıda bulunurlar. Böylece Bergama Tulum Peyniri kendine has aromasını üretim ve olgunlaştırma aşamasında kazanır.

Tablo 1. Koyun, keçi ve inek sütünden üretilen Bergama Tulum Peynirinin özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	40,0-45,0
Kuru madde (%)	55,0-60,0
Yağ (%)	25,0-35,0
Yağsız peynir kitlesindeki nem (%)	57,0-64,0

Yağsız kuru madde (%)	21,5-31,5
Kuru maddede yağ (%)	46,5-59,0
Protein (%)	23,2-25,0
Tuz (%)	2,2-3,2
Kuru maddede tuz (%)	3,8-6,0
Kül (%)	3,1-6,1
pH	5,00-5,33
Olgunlaşma indeksi	25,7-30,1

Tablo 2. İnek sütünden üretilen Bergama Tulum Peynirinin özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	40,0-45,0
Kuru madde (%)	55,0-60,0
Yağ (%)	25,0-35,0
Yağsız peynir kitlesindeki nem (%)	57,0-64,0
Yağsız kuru madde (%)	20,6-30,0
Kuru maddede yağ (%)	49,9-59,8
Protein (%)	22,9-25,2
Tuz (%)	2,4-3,7
Kuru maddede tuz (%)	3,9-6,7
Kül (%)	4,4-5,5
pH	5,00-5,33
Olgunlaşma indeksi(%)	25,7-30,1

Tablo 3. Bergama Tulum Peynirinin uçucu bileşenleri

Bileşen	Değer
Butanoik asit etil esteri (%)	1,34-2,27
Hekzanoik asit etil esteri (%)	2,61-7,44
Oktanoik asit etil esteri (%)	1,82-2,95
Dekanoik asit etil esteri (%)	0,67-1,00
Dodekanoikasit etil esteri (%)	0,06-0,69
Asetik asit (%)	2,35-3,87
Propiyonik asit (%)	0,18-0,36
Bütanoik asit (%)	12,28-5,85
Pentanoik asit (%)	0,15-0,19
Hekzanoik asit (%)	26,23-34,51
Oktanoik asit (%)	16,76-2059
Dekanoik aist (%)	7,42-12,07
9-dekanoik asit (%)	0,47-0,78
Dodekanoik asit (%)	0,31-1,62

Üretim Metodu:

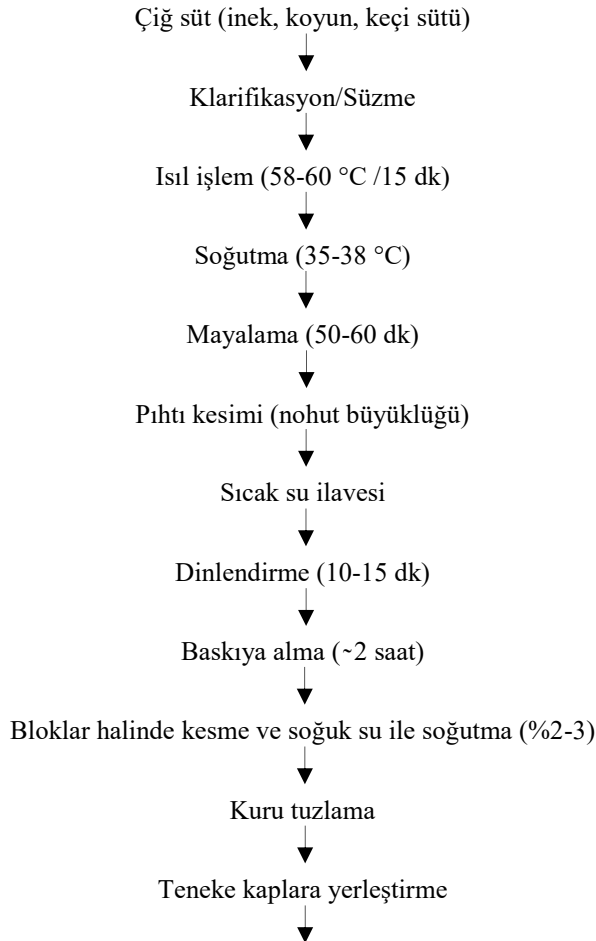
Bergama Tulum Peynirinin üretim yöntemi Şekil 1’de verilmektedir. Üretim aşamaları; taze peynirin üretilmesi, ön olgunlaştırma, peynirin tenekeye basılması ve olgunlaştırılması olmak üzere 4 ana basamaktan oluşur. Bergama Tulum Peyniri üretimi, Kozak yaylasında yetiştirilen ineklerden elde edilen inek sütüyle (%100) veya inek, koyun ve keçilerden elde edilen karışım sütlerle (inek sütü: %40-50), koyun sütü: %30-40, keçi sütü: %20-30) üretilir.

İlk aşamada, uygun koşullarda sağılmış sütler +4 °C'ye soğutulularak işletmeye getirilir. Ardından filtre edilip kaba pisliklerinden ayrılarak 58-60 °C'de 15 dk. ısıtma işlemine tabi tutulur ve mayalama sıcaklığına (35-38 °C) kadar soğutulur. Ticari peynir mayası ilave edilerek (yaklaşık 150-200 ml peynir mayası/ton süt) 50-60 dk. içinde pıhtı kesim olgunluğuna gelecek şekilde mayalanır. Oluşan pıhtı teleme bıçağı ile nohut büyüklüğüne kadar parçalanır. Bu aşamada pıhtısı kırılmış telemeye 3-5 litre kadar 50-60 °C'de sıcak su ilave edilir. Sıcak su ilavesinin iki önemli etkisi bulunur. Birincisi, pıhtı tanelerinin daha fazla kasılması sağlanarak pıhtıdan daha fazla peynir altı suyunun uzaklaştırılması sağlanır. Pıhtıdan ne kadar çok peynir altı suyu uzaklaşırsa telemeden daha fazla laktoz ayrımı sağlanır. Böylece, laktozun fermentasyonun kontrolü ve gelişen asitliğin kontrolü de o kadar kolay olur. Ayrıca bu aşamada sıcaklığın birkaç derece yükseltilmesi ile de ortamda daha fazla canlı termofil bakterilerin kalmasına katkıda bulunulur. Parçalanmış telemeye bir müddet peynir altı suyunda bekletilerek dibe çökmesi beklenir. Daha sonra peynir altı suyu ayrılır ve cendere bezi kapatılarak baskıya alınır. Süzme işlemi 1- 2 saat içinde tamamlanır.

Bu aşamadan sonra peynir bloklar halinde kesilir (11x11x21,5) ve üzerlerine soğuk su dökülerek hızla soğutulur. Bergama Tulum Peynirinde asitliğin kontrol altına alınması için pıhtılaştırma, süzme ve baskıya alma işlemi önem taşır. Aksi takdirde gereğinden fazla gelişen asitlik peynirin kolay ufalanabilir olmasına yol açar. Porsiyonlanıp soğutulduktan sonra peynirlere yaklaşık %10 kuru tuzlama yapılır. Bu aşamadan sonra "göz açma" denilen ön olgunlaştırma işlemine geçilir. Bu aşamada tenekelerde bekletilen peynirler her gün alt üst edilerek yeniden tuzlanırlar ve peynir kitlesinde "kuşgözü" büyüklüğünde gözeneklerin oluşması takip edilir. Ön olgunlaşma aşaması oda sıcaklığında 20-22 °C'de gerçekleştirilir. "Göz açma işlemi", mevsime bağlı olarak 3 ile 5 gün kadar sürebilir. Bu sürenin sonunda, tenekelere %14-17 Baume düzeyinde tuz içeren salamura ilave edildikten sonra lehimlenir. Tenekelere ilave edilen salamura, üretim esnasında açığa çıkan peyniraltı suyunun 85 °C'de 15 dakika ısıtma işlemine tabi tutulmasıyla lorundan ayrılmış peynir altı suyundan hazırlanır.

Bergama Tulum Peyniri üretimine ait akış şeması aşağıda verilmektedir.

Şekil 1. Bergama Tulum Peynirinin üretim akış şeması



Ön olgunlaştırma (göz açma, 3-5 gün)



Salamura ilavesi (%14-17 Baume)



Tenekelerin kapatılması, depolama ve olgunlaştırma (4-7 °C’de en az 4 ay)

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

Geçmiş Orta Asya’dan Anadolu’ya göç edip Bergama civarına yerleşen Yörüklerle dayanan Bergama Tulum Peyniri coğrafi sınırın kültürel ve ekonomik kalkınmasında önemli bir yere sahiptir. Üretimde özellikle Bergama ilçesinde yer alan Kozak Yaylasında otlayan inek, koyun ve keçilerden elde edilen sütler kullanılır ve en az 4 ay olgunlaştırma işlemine tabi tutulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bergama Tulum Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bergama Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bergama Belediyesi ile Bergama Ticaret Odası’ndan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, 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 kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan sütlerin coğrafi sınır içerisinde bulunan Kozak Yaylasında otlayan hayvanlardan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle taze peynirin üretilmesi, ön olgunlaştırma aşaması (göz açma), peynirin tenekeye basılması ve olgunlaştırma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Bergama Tulum Peyniri 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. İyidere Pileki Taşı

Başvuru No	: C2021/000179
Başvuru Tarihi	: 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İyidere Pileki Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Taş / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İyidere Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Fethiye Mah. Yalıboyu Cad. No: 5/A İyidere RİZE
Vekil	: Tolga Çaylak (Dış Patent Marka Tescil ve Danışmanlık Hiz. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Rize ili İyidere ilçesi
Kullanım Biçimi	: İyidere Pileki Taşı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İyidere Pileki Taşı ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İyidere Pileki Taşı; Rize ili İyidere ilçesindeki İyidere Mağarasında bulunan yastık lav şeklinde yerleşmiş bazalt biriminden seçilip çıkarıldıktan sonra kullanım amacına göre şekillendirilerek pişirme gereci olarak kullanılan gri renkli porfirik dokulu bazalttır. Bazaltik-andezitik tüf olarak isimlendirilir. Yüksek ısıya dayanaklıdır. İnsan gücü ile oyularak ve yontularak şekil verildikten ve yüksek sıcaklıkta ısıtılıp sertleştirildikten sonra kullanılır.

İyidere ilçesinde, ekmek pişirmek için yuvarlak biçimli ekmek pilekisi, hamsi pişirmek için ise elips şeklinde, eğimli ve alçak tarafında deliği olan hamsi pilekisi yapılabılır. Bunların dışında isteğe bağlı olarak pileki taşından mantuz/mantız olarak da adlandırılan frenk ocağı ile etli yemekleri pişirmede kullanılmak üzere iki tarafında kulpu ve üzerinde taştan yapılmış kapağı bulunan güveç kapları da üretilebilir. İyidere Pileki Taşı, kalınlık bakımından çeyrek (25 cm), tam (40 cm) ve kotluk (50 cm) olarak üçe ayrılır.

- Ekmek pilekisi: 40 cm'lik (tam) taş kullanılarak 3-4 cm kalınlık ve 4-6 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.
- Hamsi pilekisi: 25 cm'lik (çeyrek) taş kullanılarak 2-3 cm kalınlık ve 3-5 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.
- Frenk ocağı ve güveç kabı: 50 cm'lik (kotluk) taş kullanılarak 4-5 cm kalınlık ve 6-8 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.

İyidere Pileki Taşı, klinopiroksen, alkali feldispat, amfibol, sanidin, kil ve zeolit minerallerinden oluşur. Kimyasal ana bileşenleri SiO_2 , Al_2O_3 , Fe_2O_3 , CaO , MgO , K_2O ve Na_2O 'dur. Kızdırma kaybı (LOI), %4.74-4,75 aralığındadır. Baskın mineral olarak, İyidere Pileki Taşının boşluklarında ikincil olarak oluşan zeolit minerallerinin (analsim ve klinoptilolit) olduğu görülür. K-feldispat, plajiolklas ve diopsit mineralleri majör miktarlarda bulunur. İkincil olarak oluşan kil minerali (vermikülit) ve volkan camı ise minör miktardadır.

İyidere Pileki Taşının kimyasal özellikleri Tablo 1'de, faz içerikleri ise Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 1. İyidere Pileki Taşının kimyasal özellikleri

Kimyasal analiz (%)							
SiO_2	Al_2O_3	Fe_2O_3	CaO	MgO	K_2O	Na_2O	LOI
48-48,03	17,85-17,89	9,55-9,58	4,31-4,35	5,48-5,40	4,5-4,7	5,25-5,27	4,74-4,5

Tablo 2. İyidere Pileki Taşının kantitatif XRD analizi (QXRD)

Mineralojik kompozisyon (%)						
K-feldispat	Plajiolklas	Diopsit	Analsim	Klinoptilolit	Vermikülit	Volkan camı
26,5-26,9	16,7-17	15,4-15,5	30-30,5	2,9-3,5	2,9-3,5	4,7-5

İyidere ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İyidere Pileki Taşı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. İyidere Pileki Taşının elde edildiği İyidere Mağarası, uzun yıllar boyunca işletilmesi sonucu oluşturulmuş yapay bir mağaradır. İyidere Pileki Taşının çıkarılışı ve işleme aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İyidere Pileki Taşı, İyidere Mağarasında bulunan yastık lav şeklinde yerleşen bazalt biriminden, uzman kontrolünde tecrübeli ustalar vasıtasıyla tespit edilip çıkartılır. İyidere Pileki Taşının üretiminde kullanılan aletler; yuvarlak pergel, rimit adı verilen iki ucu sivri olan çekiç ve bir ucu sivri bir ucu kavisli olan külüktür. Rimit, taşın mağaradan çıkarılmasında kullanılırken külük ise çıkarılan taşı şekillendirmek için kullanılır. Külük, taşın dağılmadan rahatça şekillendirilmesini sağlar.

Usta, mağara içinde tespit ettiği ve kalınlığı en az 25-30 cm olan yerleri pergelle ayarlar ve bulduğu kaynağın etrafını ürüne göre çıkarmaya hazır hale getirir. Çıkartma işlemi sırasında taşın kırılmaması için kaynağın çevresi rimit adı verilen iki taraflı sivri çekiçle veya elle işaretlendikten sonra işaretli noktalara eşit güç uygulanarak taş kaynağından ayrılır.

İyidere Pileki Taşı, usta tarafından rimit ile mağara dışına alındıktan sonra külük ile şekillendirilir. Her ustanın kendine ait bir imzası vardır ve pilekinin tabanına işler. İyidere Pileki Taşının özelliği kolayca şekil alabilmesi ve yüksek ısıya dayanıklılığı ile sertleşmesi sonucu çeşitli amaçlarda kullanılabilmesidir. İyidere Pileki Taşı kullanım amacına göre şekillendirilip yüksek sıcaklıkta ısıtılıp sertleştirildikten sonra kullanılır.

İyidere ilçesinde, ekmek pişirmek için beş farklı büyüklükte yuvarlak biçimli taş pileki, hamsi pişirmek için ise elips şeklinde, eğimli ve alçak tarafında deliği olan hamsi pilekisi yapıp kullanılır. Bunların dışında isteğe bağlı olarak pileki taşından mantuz/mantız olarak da adlandırılan frenk ocağı ile etli yemekleri pişirmede kullanılmak üzere iki tarafında kulpu ve üzerinde taştan yapılmış kapağı bulunan güveç kapları da üretilebilir.

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

İyidere ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İyidere Pileki Taşı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. İyidere Pileki Taşının çıkarılışı ve işleme aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Üretimde kullanılan taşlar, coğrafi sınırdaki bulunan İyidere Mağarasından çıkartılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İyidere Pileki Taşının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İyidere Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, İyidere Belediyesi, İyidere İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, İyidere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi İnşaat Mühendisliği ile S.S. İyidere Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- İyidere Pileki Taşının İyidere ilçesindeki İyidere Mağarasından çıkarılması.
- Üretimde kullanılan taşın kırılma olmaması ve şekil verilebilen yapıda olması.
- Ürünün çap, kalınlık ve derinlik özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- İyidere Pileki Taşı ibaresi, logosu 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. Cengerli Kilimi

Başvuru No	: C2021/000348
Başvuru Tarihi	: 21.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Cengerli Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzincan Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Semt Halitpaşa Cad. Erzincan Belediyesi 60 1 Merkez ERZİNCAN
Vekil	: Figen Konak (Figen Konak Marka Patent Ve Dan. Hizm. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Refahiye ilçesi Cengerli Köyü
Kullanım Biçimi	: Cengerli Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cengerli Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

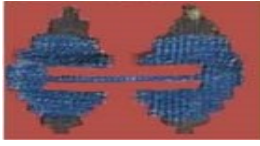
Cengerli Kilimi; orta kısımda koyu ve açık tonlarda siyah, bordo ve kırmızı zemin üzerinde siyah, beyaz, kırmızı, turuncu, yeşil, mavi, sarı (açık sarı ve saman sarısı), lacivert ve pembe kullanılarak Erzincan ili Refahiye ilçesi Cengerli Köyünde dokunan kilimdir. Düz (bezayağı) ve ilikli kilim teknikleri kullanılır. Sadece tek kısa kenarı saçaklıdır. Diğer kısa kenarı ise çoğunlukla yassı ve geniş bir görünüme sahiptir. Saçaklar muska ve makrome tekniği ile yapılır.

Cengerli Kilimi; coğrafi sınırda “kemk (ıstar)” olarak adlandırılan kirkitli tezgâhlarda dokunur. Geometrik motifler kullanılır. Bitki motifi olarak sadece, coğrafi sınırda “nakış (kanaviçe)” olarak isimlendirilen, dalların üzerine yerleştirilmiş çiçek motifi hâkimdir. Motifler genellikle siyah kontür ile tamamlanır.

Cengerli Kiliminde, dokumanın daha kalın ve daha dayanıklı olması için iplikler çift büküm olarak yapılır. Geçmişte, atkı ipi olarak doğal boyalarla boyanan yün iplik ve çözgü ipi olarak da keçi kılı kullanılırken günümüzde; atkıda hazır kök boya ile boyanan yün iplik ve çözgüde ise pamuk iplik kullanılır.

Cengerli Kiliminde motif, renk ve kompozisyon özellikleri çok zengin olup coğrafi sınır halkının duygularını, düşüncelerini, hayatlarındaki olayları, yaşam biçimlerini vb unsurları yansıtır. Kilimlerde genellikle birden çok motif kullanılır ve motifler yan yana, üst üste, vev, diyagonal ve bütün yüzeye yaygın olarak yerleştirilir.

Tablo 1: Cengerli Kiliminde en çok kullanılan motiflerden bazılarına aşağıda yer verilmektedir.

			
Nakış (kanaviçe)	Güneş	Mihrap	Yarım mihrap
			
Nazar (muska)	Avrat boşatan	Kurt ağzı	Sulu cami

			
Hacer (1)	Hacer (2)	Hamaylı	Bereket
			
Hükümet	Kındik	Perli kındik	Dal
			
Vazo			

Tablo 2: Cengerli Kiliminin motif kompozisyonlarına göre sınıflandırmasına aşağıda yer verilmektedir.

Madalyonlu Cengerli Kilimi 				
Dikey eksen boyunca yatay şeritlere bölünmüş Cengerli Kilimi 				

Sonsuzluk prensibine göre düzenlenmiş Cengerli Kilimi



Tablo 3: Cengerli Kiliminde sadece tek bir kısa kenara saçak yapılmakta olup kullanılan saçak çeşitlerine aşağıda yer verilmektedir.

Yassı ve geniş bir görünümü olan bu saçak çeşidi, coğrafi sınırda en sık kullanılandır. Saçak örgüsü sağdan sola ya da soldan sağa doğru yapılır. Kesilen çözgü ipleri, sırasıyla çift-çift ya da daha fazla sayıda çözgü ipi gruplanarak ve yanındaki çözgüleri dolayarak (sararak) devam eder. Saçak uçları dokumanın bittiği yerde, dokumanın altında kalır.	Makrome çeşidi saçakta çözgü ipleri çapraz şekilde gruplara ayrılır ve sıkı bir şekilde düğümlenir. Düğümlerin sayısı isteğe bağlı olarak artırılabilir.	Muska çeşidi saçakta, çözgü ipleri gruplara ayrılır. Gruplanmış çözgü ipleri, bir sağdan bir soldan sarılarak merkeze doğru gelir. Merkezde toplanan çözgü ipleri, bir grup halinde birleştirilerek saçak örgüsünün sonuna kadar devam edilir ve muskayı andıran üçgen şekli verilir.

Cengerli Kiliminin geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Cengerli Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çeyizlerin içinde yer alan en önemli unsurdur. Özellikle motif, renk ve kompozisyon bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Cengerli Kiliminin üretiminde atkıda yün, çözgüde ise pamuk iplikler kullanılır. İplikler çift büküm olup atkı ipliği kök boya ile boyama yapan imalathanelerden temin edilir.

Cengerli Kiliminde siyah, beyaz, kırmızı, turuncu, yeşil, mavi, sarı, lacivert ve pembe renk ve tonları birlikte kullanılır ve genellikle siyah çerçeve içinde, kırmızı zemin üzerine nakış işlenerek dokunur. Dokuma işlemi, coğrafi sınırda “kemk (ıstar)” olarak adlandırılan kirkitli tezgâhlarda yapılır. Dokumada düz (bezayağı) ve ilikli kilim teknikleri kullanılır.

Kilimin sadece tek kısa kenarı saçakla tamamlanır. Diğer kısa kenarı ise çoğunlukla yassı ve geniş bir görünüme sahip olacak şekilde dokunur. Bu kenar, desen ipliklerinin çözgü iplerine devamlı olarak sarılması ile

oluşturulan sumak tekniği ile tamamlanır. Sumak tekniğinin özelliği, desen ipliklerinin dokuma yüzeyinde kabarıklık meydana getirmesidir.

Çözüğünün Hazırlanması: Çözüğü ipi olarak pamuktan hazırlanan çift bükümlü iplikler kullanılır. Çözüğü ipinin miktarı hesaplanırken, dokumanın çekme payı ilave edilir. İpliklerin leventte bağlanma payı, dokumanın başlangıçta ve bitişte bırakılacak saçak payları da kesim yapılırken dikkate alınmalıdır.

Çözüğü ipi hazırlanırken dokuma yapılacak ölçü belirlenir. Ölçünün üzerine saçak payı ve çekme payı ilave edilir. Çözüğü aleti, dokunacak kilimin boyuna, saçak payı eklendikten sonra bulunan uzunluğa göre ayarlanır. Demir boruların yatay yüzeye dik olup olmadığı kontrol edilir. Çözüğü ipi demirlerden birinin alt tarafına bağlanarak, iki boru arasına çapraz olarak sarılır. Sarma işleminde, ipliklerin aynı gerginlikte olmasına dikkat edilir. Çözüğü iplerini saymada kolaylık sağlamak için, işaret olarak her 50 telde bir ip bağlanır. İstenilen sayıda çözüğü ipi sarıldıktan sonra ipin ucu bağlanır ve her iki tarafına zincir yapılır. Bu işlem, çözüğünün karışmamasını ve düzgün olmasını sağlar. Hazırlanan çözüğü, iki kişi tarafından iki demir çubuğa geçirilerek gerdirilir ve üçüncü bir kişi gerginlik kontrolü yapar. Bu şekilde hazırlanan çözüğü grubu, tezgâha rahat taşınması için kalınca bir çubuğa sarılır.

Çözüğünün Tezgâha Aktarılması: Alt ve üst olmak üzere iki çözüğü çubuğu bulunur. Çözüğü, demir çubuklardan biri üst merdaneye geçirilmek şartıyla demir çubuklara takılır ve dokunacak kilimin enine göre her iki çubukta da kenarlara doğru fazlalık verilir. Fazlalık verilmesinin nedeni, dokuma yapılırken endeki daralmayı önlemektir. Çözüğü iplerinin gerilmesi için iki kişi karşılıklı geçer ve üçüncü kişi de çözüğü iplerine bir çubuk ile vurarak iplerin düzelmesini sağlar. Düzeltile ipler merdaneye sarılır. Çözüğü, alt merdaneye de aynı şekilde bağlanır ve gerdirilir. Çözüğü gerginliklerinin farklı olması dokumayı zorlaştırır ve bozuk olmasına neden olur. Bu sebeple gevşek kalan tel varsa, çözüğünün alt demir çubuğu yakınından kesilerek gerdirilir ve düğüm yapılır.

Gücünün Örülməsi: Gücü, tezgâhta dokuma yapabilmek için ağızlık açma işleminin gerçekleşmesini sağlayan sistemdir. Gücü hazırlanırken, düzgün pürüzsüz çapı 6-5 cm ve uzunluğu dokuma tezgâhının genişliği kadar olan gücü ağacı kullanılır. Arka çözüğüler öne alınarak üzerinde sarılı olan ipliklerin arasından geçirilir ya da ayrı bir iplikte teker teker bu ağaca bağlanır. Böylece çözüğü iplerinin arasındaki ağızlığın değişmesiyle, dokuma sırasında ön ve arka çözüğülerin yer değiştirmesi sağlanmış olur.

Tezgâhın genişliği kadar olan gücü ağacı, tezgâhın yan tahtalarının iç tarafındaki küçük tahta dayanaklara oturtulur. Silindirik şeklindeki bir çubuk, gücü ağacının hemen arkasından, arkadaki ve öndeki ipliklerin arasına sokulur.

Gücü örülürken çözüğü ipi ile sağ taraftan, birinci çözüğü ipi hizasından başlanarak gücü ağacı ve gücü kalıbının üzerinden dolandır. Daha sonra düğümleir ve yumak arkaya geçirilir. Arkadan gelen yumak, gücü ağacına sarılıp ilmek atılır ve gücü kalıbı sıkıştırılır. Oluşan bolluk giderilir ve gücü, dokunacak kilimin eni kadar örülür.

Dokuma İşlemi: Tezgâh hazırlandıktan sonra dokuma işlemine başlanır. Atkı ipi olarak, çözüğü ipi ile aynı kalınlıkta fakat değişik renklerde yün iplikler kullanılır. Dokumada düz (bezayağı) ve ilikli kilim tekniği uygulanır.

Dokumanın sökülmemesi için önce zincir halkası örülür. İpliğin ucu işaret parmağı ile başparmak arasında tutulur ve içten dışa doğru çevrilerek halka yapılır. Halkanın içinden işaret parmağı ile aradaki iplik içerden dışarı doğru çekilerek zincir halkası oluşturulur. Bu işlem tekrar edilerek dokumanın eni kadar zincir örülür. Dokumanın başlangıcında ve bitişinde, tercihe göre 5-10 sıra çözüğü ipi ile düz dokuma (bezayağı) yapılır. Dokuma sırasında bir baştan diğer başa geçilir ve atkılar, kirit ile vurularak sıkıştırılır.

Cengerli Kiliminde düz dokuma (bezayağı) ve ilikli kilim tekniği uygulanır. Bezayağı tekniği; atkı ipinin çözüğülerin arasında bir alttan - bir üstten geçirilerek uygulanan dokuma tekniğidir. İlikli kilim tekniği; bir motifin sınırları arasında gidip gelen atkı ipinin, yan desenin sınırına geldiğinde, kendi bölgesindeki en son çözüğüü dolanarak geri dönmesi suretiyle uygulanır. Böylece yan yana olan iki motif arasında bir boşluk (ilik) meydana gelir. Bu ilik coğrafi sınırda “zenk” olarak isimlendirilir. Sumak dokuma tekniği ise kısa kenarda uygulanır. Bu dokumada aynı renkteki desen alanı içinde desen ipliklerinin çözüğü iplerine devamlı olarak sarılması ile oluşur. Desen iplikleri kendi alanında çözüğülere sarıldıktan sonra bazen arkadan yana veya yukarıya dönülerek, başka desen alanlarında sarılmaya devam eder. Bu dokumanın özelliği desen ipliklerinin dokuma yüzeyinde kabarıklık meydana getirmesidir.

Cengerli Kiliminde motif, renk ve kompozisyon özellikleri çok zengin olup coğrafi sınır halkının duygularını, düşüncelerini, hayatlarındaki olayları, yaşam biçimlerini vb unsurları yansıtır. Kilimlerde genellikle birden çok

motif kullanılır ve motifler yan yana, üst üste, verev, diyagonal ve bütün yüzeye yaygın olarak yerleştirilir. En çok kullanılan motifler; kindik, perli kindik, gülbeyaz, tarak, hızar dişi, güneş, kanaviçe, hacir, hükümet, mihrap, yarım mihrap, içli cami, sulu cami, çengel / çakmak, boncuk, hamaylı / muska ve avrat boşatandır.

Cengerli Kilimi madalyonlu, dikey eksen boyunca yatay şeritlere bölünmüş veya sonsuzluk prensibine göre düzenlenmiş motif kompozisyonu olarak dokunur.

Cengerli Kiliminin sadece tek bir kısa kenarı saçakla tamamlanır. Saçaklar makrome veya muska tekniği ile yapılır. Makrome tekniğinde saçak yapmak için, çözgü ipleri çapraz şekilde gruplara ayrılır ve sıkı bir şekilde düğümlenir. Düğümlerin sayısı isteğe bağlı olarak artırılabilir. Muska tekniğinde saçak yapmak için de çözgü ipleri gruplara ayrılır ve gruplanmış iplikler bir sağdan bir soldan sarılarak merkeze doğru gelir. Merkezde toplanan çözgü ipleri, bir grup halinde birleştirilip saçak örgüsünün sonuna kadar devam edilerek muskayı andıran üçgen şekli verilir.

Dokumanın diğer kısa kenarına yani başlangıç kısmına saçak yapılmaz ve farklı şekillerde tamamlanır. Bu kısa kenarın yassı ve geniş bir görünümü vardır. Bu kısmın örgüsü sağdan sola ya da soldan sağa doğru yapılır. Kesilen çözgü ipleri, sırasıyla ikiye ya da daha fazla sayıda gruplandırılıp yanlarındaki çözgü'lere dolanır. Bu uygulamaya, dokumanın sökülmemesi için yapılır. Saçak uçları dokumanın bittiği yerde ve dokumanın alt kısmında kalır.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Cengerli Kilimi, Cengerli Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle motif, renk ve kompozisyon bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cengerli Kiliminin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan Belediyesinin koordinasyonunda ve Erzincan Belediyesi, Erzincan Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü ile Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda 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.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kirkitli dokuma tezgâhı ile diğer aletlerin uygunluğu.
- Üretimde kullanılan ipliklerin uygunluğu.
- Özellikle dokuma, motif, renk ve kompozisyon bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Cengerli Kilimi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Büyükbelen Tekir Zeytini

Başvuru No	: C2021/000437
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Büyükbelen Tekir Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Manisa Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Ege Mah. Borsa Cad. No:20 Şehzadeler MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Saruhanlı ilçesi Büyükbelen ve Çullugörece Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Büyükbelen Tekir Zeytini ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Büyükbelen Tekir Zeytini ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Büyükbelen Tekir Zeytini ibareli logonun siyah-beyaz kullanımı mümkündür.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Büyükbelen Tekir Zeytini; *Olea europaea* L. türüne ait Uslu zeytin çeşidinin çoğür anacına Eşek (Ödemiş) zeytin çeşidinin aşılınması veya yabani zeytin ağacı anaçlara doğrudan aşılama yapılması suretiyle Manisa ili Saruhanlı ilçesi Büyükbelen ve Çullugörece Mahallelerinde yetiştirilen zeytinlerden elde edilen sofralık yeşil zeytindir. Çekirdeği çıkarılmadan bütün halde ve kırma veya çizik zeytin olarak piyasaya sunulur.

Büyükbelen Tekir Zeytininin meyve ağırlığı fazla ve çekirdeği büyük olduğu için iri sınıf olarak değerlendirilir. Çekirdek taneden kolay ayrılmaz. Meyve eti serttir, işlem sonrası yumuşama olmaz. Bu sebeple raf ömrü uzundur.

Büyükbelen Tekir Zeytini bahçeleri, coğrafi sınırın iklim özelliklerinden en fazla düzeyde fayda sağlamak amacıyla eğimli arazilere kurulur. Zeytin ağaçları kalkerli-kumlu, derin ve besin maddelerince zengin topraklarda yetiştirilir. Ağacı verimli olup ağaç başına 40 kg'ın üzerinde meyve verir.

Büyükbelen Tekir Zeytininin yetiştirildiği Büyükbelen ve Çullugörece Mahallelerinin rakımı 300 m'dir. Karasal nitelikli Akdeniz iklimine sahip olan coğrafi sınırda sıcaklık, yaz aylarında Akdeniz iklimindeki kadar yüksek, kış aylarında ise karasal iklim şartlarındaki kadar düşük olmaz. Günlük sıcaklığın 30 °C'nin üzerinde olduğu sıcak hava koşulları, genellikle haziran ayında başlayıp eylül ayı sonuna kadar sürer. Bu dönemdeki sıcak gün sayısı yaklaşık 109 olup toplam gün sayısının %90'ı kadardır. Sıcaklık derecesinin ve sıcak gün sayısının yüksek olması, zeytinin erken olgunlaşmasını ve erken hasat yapılmasını sağlar.

Büyükbelen Tekir Zeytini -10 °C'ye kadar olan soğuğa karşı duyarlı olup aşırı soğuklar ağacın ölümüne neden olabilir.

Coğrafi sınır yer altı ve üstü su kaynakları bakımından zengindir. Büyükbelen Tekir Zeytini ağacında sürgün büyümesi ve çiçek tomurcuğu oluşumu fenolojik dönemi olan kış sonu-yaz başında ortalama 200 mm olarak görülen yağış, su ihtiyacını karşılar.

Coğrafi sınırın rüzgârlı yapısı, çiçeklenme zamanında döllemeyi kolaylaştırır. Yazın görülen nemli rüzgârlar ise ağaçları ve toprağı nemli tuttuğu için danelerde pörsüme olmaz.

Büyükbelen Tekir Zeytininin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Büyükbelen Tekir Zeytininin Morfolojik Özellikleri

Ağaç	Yaprak	Çiçek	Meyve	Çekirdek
Ağaç kuvveti: Kuvvetli Taç yapısı: Geniş ve yayvan Taç yoğunluğu: Sık Boğum arası uzunluk: 1-3 cm Dal rengi: Açık yeşil Dal açılı durumu: Dar açılı Gövde kuvveti: Kuvvetli Gövde rengi: Gri- yeşil Gövde yüzeyi: Genç gövde düzgün, ağaç yaşlandıkça pürüzlü	Şekil: Uzun eliptik Üst yüzey: Açık yeşil Alt yüzey: Mat gümüşümsü Uzunluk: 5-7 cm En: 1-1,5 cm Boy/En oranı: Kısa ve geniş Sap uzunluğu: 5,8- 6,2 mm Sap kalınlığı: 0,8- 1,2 mm	Çiçek sürgünü: Gri- yeşil Çiçek sürgünü boğum arası uzunluğu: Orta Çiçek sürgünü tüyleri: Çok az Çiçek kümesi (dallanma): Az Çiçek kümesi (koltuktaki çiçek): Yok Çiçek somağı uzunluğu: Kısa Somaktaki çiçek sayısı: 10-18 (az) Ortalama çiçek sayısı: 12-18 adet	Büyüklik: Görsel olarak büyük Şekil: Uzun, silindirik Boyuna simetri: Simetrik değil Enine simetri: Simetrik değil En geniş nokta: Orta kısım Meme oluşumu: Yok Meme ucu: Sivri Sap: Yuvarlak Lentisellik: Çok ve büyük Ham meyve: Ham yeşil Sofralık yeşil olgun meyve rengi: Koyu yeşilden ayva sarısına dönme Olgun meyve eti sertliği: Sert (Beklemeye dayanıklı) Ağırlık (100 meyve): 700-1.200 g % et oranı: 80-85 % yağ (yeşil zeytin): 6-12 % nem: 60-70	Ağırlık: 1-1,5 g (çok iri) Şekil: Uzun eliptik Boyuna simetri: Simetrik değil Enine simetri: Simetrik değil En geniş nokta: Orta kısım Ucu: Sivri Sap kısmı: Sivri Yüzey: Benekli ve pürüzsüz Yüzey rengi: Ham yeşil Ağırlık (100 çekirdek): 140-160 g Boy: 5-9 mm En: 2-2,5 mm Boy/En oranı: 2,5- 3,6 Meyvedeki çekirdek oranı: %12-15 Et /çekirdek oranı: %80-90

Tablo 2: Ham Haldeki Büyükbelen Tekir Zeytininin Fizyolojik ve Kimyasal Özellikleri ile Yağ Asidi
Kompozisyonu

Fizyolojik Özellikler	Kimyasal Özellikler	Yağ Asidi Kompozisyonu
Gelişme: Kuvvetli Verim: Çok iyi Periyodisite: Az Çiçeklenme: Mayıs Döllenme: Kendine kısır. Dölleyici olarak Ayvalık çeşidi zeytin kullanılır. Meyve bağlama: Mayıs sonu Meyve olum: Eylül-ekim (erkenci) Üretim: Aşı ve çelikle Duyarlılık: Soğuğa karşı	pH: 4,5-5 % yağ: 6-12 % nem: 60-70 % kül: 2-4 Oleuropein: 600-800 mg/kg	C16:0 Palmitik: 12-17 C16:1 Palmitoleik: 0,5-1,2 C18:0 Stearik: 2,75-4 C18:1 Oleik: 68-75 C18:2 Linoleik: 7-11 C18:3 Linolenik: 0,4-0,8 C20:0 Araşidik: 0,48-0,55 C20:1 Araşidonik: 0,2-0,3

Tablo 3: İşlenmiş Sofralık Büyükbelen Tekir Zeytininin Özellikleri

Özellik	Çizik Zeytin	Kırma Zeytin	Analiz Metodu
Salamura tuz (%)	4-5	5-6	Mohr Metodu
Zeytin danesinde tuz (%)	2-4	3-4	TS 774
Salamura asitlik (%)	0,3-0,4	0,4-0,5	TS 1125 ISO 750
Zeytin danesinde asitlik (%)	0,3-0,4	0,4-0,7	TS 1125 ISO 750
Salamura pH	4-6	3-5	TS 1728 ISO 1842

Büyükbelen Tekir Zeytini meyvesinin üzerinin benekli olması sebebiyle coğrafi sınırda “tekir” olarak adlandırılır.

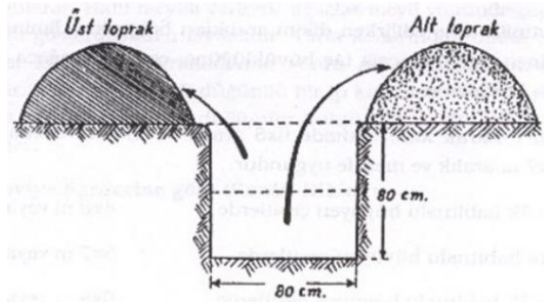
Büyükbelen Tekir Zeytininin, coğrafi sınırda en az 600 yıllık zeytin ağaçları bulunur. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olup hemen her ailenin geçim kaynaklarındandır. Hasat dönemlerinde Büyükbelen Kültür ve Zeytin Festivali düzenlenir.

Üretim Metodu:

Büyükbelen Tekir Zeytini üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- Bahçe tesisi: Manisa ili Saruhanlı ilçesi Büyükbelen ve Çullugörece Mahallelerinde yetiştirilen Büyükbelen Tekir Zeytininin bahçelerinin tesisi; kalkerli-kumlu, derin ve besin maddelerince zengin topraklara, 300 m rakıma ve eğimli arazilere yapılır. Bahçelerin, doğu-batı veya batı-doğu yönünden rüzgâr alan yerlere kurulmasına dikkat edilir.
- Zeytin fidanlarını yetiştirilmesi: Büyükbelen Tekir Zeytini; *Olea europaea* L. türüne ait Uslu zeytin çeşidinin çöğür anacına Eşek (Ödemiş) zeytin çeşidinin aşılama veya yabani zeytin ağacı anaçlara doğudan aşılama yapılması suretiyle üretilir. Uslu çeşidi zeytinler kullanılarak üretim yapılacağı zaman fidanlardan alınan tohumlar çimlendirilerek çöğür anacı elde edilir. Aşılama için yeterli kalınlığa gelen yaklaşık 1 yaşındaki anaçlar üzerine göz ya da kalem aşı şeklinde uygulama yapılarak Büyükbelen Tekir Zeytini fidanı üretilir.
- Toprak hazırlığı: Zeytin ağaçlarının kök yapılarının oluşumunda toprak hazırlığı önemlidir. Bahçe tesis edilirken büyük taşlar temizlenip 90-100 cm derinlikte işlenir. Taban suyu sorunu varsa topraktaki fazla suyun akıtılarak su birikiminin önlenmesi için drenaj yapılır.
- Dikim çukurlarının açılması: Büyükbelen Tekir Zeytini ağaçlarının kökleri yumuşak toprakta çok hızlı ilerlediğinden, fidan dikimi için derin ve geniş çukur açılması önemlidir. Çukur boyutları 80x80 cm'dir. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konur, kapatılırken de köklerin beslenmesine katkıda bulunmak için tersi yapılır. Toprak analizi yapılarak gübre ihtiyacı belirlenir ve gübreleme yapılır. Fidanların dikimden önce, ana ve kılcal köklerin tutunduğu toprağın dağılmasını ve köklerin hava ile temasını önlemek için toprağı tutacak kadar sulama yapılır.

Şema 1: Dikim çukuru açma şekli



- Dikim: Büyük taç yapısına sahip olan Büyükbelen Tekir Zeytini ağaçlarının güneş ışığından en üst düzeyde faydalanabilmesi için dikim mesafesi 7x7 m ile 10x10 m olmalıdır. Dikim zamanı kasım-nisan ayları arasındır. Açılan çukurlara fidanlar dikilip çukurlar kapatılır.

- **Dikim sonrası bakım:**
 - Dikimden ve budamadan sonra ağaçtaki yara ve kesim yerleri, hastalıklardan korumak aşısı macunu ile macunlanır.
 - Büyükbelen Tekir Zeytininin ağacı yarı dik olup güçlü büyüdüğü için dikimden sonra ilk birkaç yıl suya gereksinim duyar. Sulama yapıldıktan sonra ağaç etrafında oluşan kaymak tabakası çapalanıp kırılarak toprağın havalandırılması sağlanır.
- **Zirai mücadele:** Ağaç gelişimini engelleyebilecek yabancı otlar temizlenir. Hastalık ve zararlılar bakımından her yıl kontrol yapılarak duruma uygun şekilde zirai mücadele yapılır.
- **Budama:** Fidan dikiminden itibaren ilk iki yıl budama yapılmaz; sadece kırılan ve şekli bozulan dallar budanır. İki yıldan sonra, ağaç dallarının arasından güneş ışığının geçişine imkân tanınacak şekilde budama yapılır.
- **Gübreleme:** Toprak analizi sonuçlarına göre yılda birkaç defa gübreleme yapılır. Ağaç gelişimi ve meyve oluşumunu artırdığı için azotlu gübre kullanılır.
- **Hasat:** Büyükbelen Tekir Zeytininin hasat zamanı, meyvenin olgunlaşarak renginin koyu yeşilden ayva sarısına döndüğü eylül-ekim aylarıdır. Dalından elle toplanan zeytinler, plastik veya tahta kasalara doldurulur. Zedelenmemiş, lekesiz, yüzeyi düz ve pürüzsüz olan sağlıklı zeytinler, Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine göre irilik bakımından sınıflandırılır.
- **Zeytinlerin işlenmesi:** Doğal şeklini muhafaza eden, çekirdeği çıkartılmamış bütün haldeki zeytinler, havayla temas etmeyecek şekilde, %2-3 oranında NaOH çözeltisi ile 8-12 saat muamele edilerek acılığı giderilir. Bu işlem sırasında üründen numune alınır, meyvenin dışından çekirdeğine doğru 2/3'ünün acılığı giderildiğinde işlem sonlandırılır. Zeytinler, NaOH çözeltisinden arındırılmak için temiz su ile 3 kere yıkanır. Yıkanan zeytinler, %0,4-0,6 sitrik asit ve %7'lik tuzlu su çözeltisi ile hazırlanan bekleme suyunda, havayla temas etmeyecek şekilde bekletilir. Bekleme suyunda bulunan üründen numune alınarak meyve etinin sertliğini koruyup korumadığı kontrol edilir.

Bekleme suyundan çıkarılan zeytinler, çekirdeği çıkarılmadan bütün halde ve kırma veya çizik zeytin olarak piyasaya sunulmak üzere işlem görürler.

- **Kırma işlemi:** Bekleme suyundan çıkarılan bütün haldeki zeytinler, kırma makinesinde çekirdeği kırılmadan parçalanır ve içeriği %0,1-0,3 askorbik asit, %7 tuzlu su ve %0,4-0,6 sitrik asit çözeltisinden oluşan salamura suyunda 15-60 gün dinlendirilir. Kırma zeytin olarak piyasaya sunulacak Büyükbelen Tekir Zeytini, gıda ile temasa uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlarda paketlenir.
- **Çizme işlemi:** Bekleme suyundan çıkarılan bütün haldeki zeytinler, çizme makinesinde çizilerek içeriği, %0,1-0,3 askorbik asit, %7 tuzlu su ve %0,4-0,6 sitrik asit çözeltisinden oluşan salamura suyunda 15-60 gün dinlendirilir. (Çizik zeytin olarak piyasaya sunulacak Büyükbelen Tekir Zeytini, gıda ile temasa uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlarda paketlenir.

Büyükbelen Tekir Zeytininin teneke ambalajda 2 yıl, cam ambalajda 3 yıl ve plastik ambalajda 6 ay raf ömrü vardır. 20-25 °C sıcaklıkta ve düşük nem oranına sahip kuru ortamlarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Manisa Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Saruhanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Saruhanlı İlçe Ziraat Odasından ve Manisa Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla toplam üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ve hasat dönemi olan eylül-ekim aylarında, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar, Manisa Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Büyükbelen Tekir Zeytininin üretiminde kullanılan zeytin çeşitlerinin uygunluğu.

- Özellikle anaç ve fidan yetiştirilmesi, aşılama, bahçe tesisi, toprak hazırlığı, dikim, hasat ve zeytinlerin işlenmesi aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle ham meyve büyüklüğü olmak üzere ürün özelliklerinin uygunluğu. Bu kapsamda gerek görülen durumlarda üründen numune alınarak özellikle işlenmiş ürünün tuz ve pH değerlerinin uygunluğu bakımından analiz ettirilir.
- Büyükbelen Tekir Zeytini ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Çorlu Kuzu Ciğer Sarma

Başvuru No	: C2022/000410
Başvuru Tarihi	: 18.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorlu Kuzu Ciğer Sarma
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1- Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası 2- Çorlu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1- Zafer Mah. Şehitler Cad. 6 Çorlu TEKİRDAĞ 2- Reşadiye Mah. Salih Omurtak Cad. 139 105 Çorlu TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Çorlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çorlu Kuzu Ciğer Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma; kıvrıcık ırkı koyunların kuzularının ciğer takımı, kuru soğan, baldo pirinç, kuş üzümü, maydanoz, taze nane, dolmalık fıstık, tuz, karabiber, kekik, tereyağı ve et veya kemik suyu kullanılarak hazırlanan iç harcın kuzu gömleğine sarılması; üzerine önce et veya kemik suyu sonra çırpılmış yumurta-yoğurt karışımı dökülmesi ve 200 °C sıcaklıktaki fırında pişirilmesi suretiyle Tekirdağ ili Çorlu ilçesinde üretilen yemektir. Kuzu ciğeri takımında karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek bulunur. Servisi sıcak olarak yapılır.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın üretiminde kullanılan kuzular, 25 kg'ı geçmeyen ağırlıktadır.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma coğrafi sınırdaki "ciğer bohçası" ismiyle de bilinir.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Çorlu ilçesinin mutfak kültürü ve gelenekleri içinde önemli bir yere sahiptir. Günlük öğünlerin yanı sıra, özel günlerde ve özellikle hıdrellez zamanında üretilir. Üretimi; iç harçta karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürekten oluşan ciğer takımının kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın üretiminde, Çorlu ilçesinde yetişen kıvrıcık ırkı koyunların 25 kg'ı geçmeyen ağırlıktaki kuzularının ciğer takımı ile gömleği kullanılır.

5 kişilik Çorlu Kuzu Ciğer Sarma üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

1 takım kuzu gömleği

İç harç bileşenleri:

1 takım kuzu ciğeri (karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek)

500 g baldo pirinç

3 adet kuru soğan

100 g tereyağı

1 demet taze nane

½ demet maydanoz

100 g dolmalık fıstık

100 g kuş üzümü

15 g tuz

8 g karabiber

7 g kekik

200 ml et veya kemik suyu

Üzeri için:

2 adet yumurta
150 g yoğurt
100 ml et veya kemik suyu

Kuzu gömleği bir tepsiye koyulur, üzerine sıcak su ilave edilip çözülmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanması: Kuzu ciğer takımı (karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek) haşlanıp küp şeklinde doğranır. İnce doğranmış soğan ile dolmalık fıstık tereyağında kavrulur. Üzerine doğranmış ciğer takımı eklenir ve kavurmaya devam edilir. Önceden ıslatılıp yıkanmış pirinç, kuş üzümü, tuz, karabiber, kekik ve çok ince kıyılmış maydanoz ile nane ilave edilip kavrulur. Kavurma işlemi tamamlanınca üzerine sıcak et veya kemik suyu eklenerek demlenmeye bırakılır.

Sarmaların hazırlanması ve pişirilmesi: Çözülmüş kuzu gömlekleri yaklaşık 10 x 10 cm'lik kareler halinde kesilir ve teker teker kâseye yerleştirilir. Gömleklerin üzerlerine bol miktarda iç harç koyulur, iç harcın taşmamasına dikkat edilerek kapatılır ve kâseden çıkarılıp ters çevrilerek tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen sarmaların üzerlerine et veya kemik suyu dökülür. Bir kapta çırpılarak karıştırılan yumurta ve yoğurt, sarmaların üzerine yedirilerek sürülür ve önceden ısıtılmış 200 °C fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma, Çorlu ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Çorlu ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Çorlu ilçesinde yetişen kıvrıcık ırkı koyunların kuzularının ciğer takımları ve gömlekleri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası ile Çorlu Belediyesinin koordinatörlüğünde, Çorlu Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Çorlu Ziraat Odası ve Çorlu Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kuzu ciğer takımı ve gömleğinin, Çorlu ilçesinde yetişen kıvrıcık ırkı koyunların kuzularından elde edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Çorlu Kuzu Ciğer Sarma ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. 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. Çerkeş Sırma Baklavası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1539
Tescil Tarihi	: 09.02.2024
Başvuru No	: C2022/000414
Başvuru Tarihi	: 24.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Sırma Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çerkeş Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Sırma Baklavası ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çerkeş Sırma Baklavası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Sırma Baklavası; özel amaçlı buğday unu, yumurta, sirke, 1377 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu, yoğurt, süt ve ayçiçek yağı ile hazırlanan hamurdan elde edilen yufkanın üzerine iri kıyılmış ceviz içi serpilip oklavaya sarıldıktan sonra şekil verilip pişirilmesi ve şerbetlenmesi ile Çankırı ili Çerkeş ilçesinde üretilen baklavadır.

Çerkeş Sırma Baklavasında, açılan yufkanın uç kısmı oklavanın üzerine yaklaşık 20-25 cm olacak şekilde konur ve arasına ceviz içi serpildikten sonra oklava ile rulo haline getirilen yufkanın her iki tarafından oklavanın ortasına doğru sıkıştırılarak şekil verilir. Sıkıştırılan yufkanın dış yüzeyi hafif kırışiktır. Baklavanın sırma olarak adlandırılmasının nedeni de yapılan bu işlemdir.

Çerkeş Sırma Baklavası, Çerkeş ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

3 kg Çerkeş Sırma Baklavası üretmek için gerekli bileşenler:

1 kg özel amaçlı buğday unu

85 ml ayçiçek yağı

2 adet yumurta

5 g tuz

40 g yoğurt

500 ml süt

500 g ceviz içi (tercihen coğrafi sınırdaki yetişen)

500 g nişasta

12 g sirke

Çerkeş Sırma Baklavasının üzerinin yağlanması için gerekli bileşenler:

170 ml ayçiçek yağı

300 g tereyağı

Serbetin hazırlanması için gerekli bileşenler:

1 l su

1 kg beyaz şeker

10 g limon suyu

Hamurun hazırlanması: Derin bir kabın içine ılık süt, sıvı yağ, yoğurt, sirke, yumurta ve tuz koyulup 2-3 dakika karıştırılır. Bu karışıma un yavaş yavaş ilave edilerek yoğrulur. Yoğurma işlemi yaklaşık 15 dakika sürer. Hamurun kıvamı yumuşak olmalıdır. Sert bir zemin üzerine koyulan hamur 15 bezeye ayrılır. Yuvarlanan bezeler tabanına bez örtü serilen tepsiye dizilir. Bu bez ile bezelerin tepsiye yapışması önlenmiş olur. Bezelerin üzeri yumuşak bir bez örtü ve naylon ile sarılır. 15 dakika bu şekilde bekletilen bezeler hem daha yumuşak olur hem de oklava ile kolayca açılır.

Bezeler oklava ile sert bir zemin üzerinde tek tek açılır. Her bir bezenin altına ve üstüne bol miktarda nişasta serpilerek 60-70 cm ebadında yufka haline getirilir. Açılan yufkanın 20-25 cm kadar kısmı oklavanın üzerine konur, oklava yufkanın uç kısmında arada kalır. Cevizler iri bir şekilde kıyılır. Kıyılan ceviz içinden yaklaşık 30-35 g alınarak yufkanın açık kalan bölümüne serpilip oklavanın üzerine sarılan yufka rulo haline getirilir. Yufkanın ön uç kısımları baklavanın düzgün bir şekil alması için yaklaşık 1 cm kesilir. Daha sonra cevizli yufka oklavanın sağ ve sol tarafından el ile ortaya doğru sıkıştırılarak büzülür. Oklavadan çıkartılan ve yeniden sıkıştırılan yufkanın sağ ve sol yan tarafları baklava dilimlerinin düzgün olabilmesi için 1 cm kesilir. Bu işlemden sonra yufkalar 4-5 cm aralıklı olacak şekilde kesilir. Bu işlem tüm yufkalar için aynı şekilde tekrar edilir. Kesme işlemi tamamlanan baklava dilimleri tepsiye dizilir. Tepsinin dibi yağlanmadan dizilen baklava dilimleri pişirilmeden 1 gün oda sıcaklığında (20-22 °C) bekletilir. Bu işleme baklavanın kurutulması denir. Bir gün bekleyen ve tepside kurutulan baklavanın üzerine kızdırılmış sıvıyağ ve tereyağı karışımı kepçe ile dökülür. Yağlama işlemi tamamlanır tamamlanmaz önceden ısıtılmış fırında 190-200 °C'de 30-35 dakika üst ve alt kısmı kızarıncaya kadar pişirilir.

Serbetin hazırlanması: Su ve beyaz şeker yaklaşık 25 dakika kaynatılır. Daha sonra bu bileşenlerin içine limon suyu katılarak 5 dakika daha kaynatılır. Hazırlanan şerbet 30-35 dakika soğumaya bırakılır.

Serbetin ilavesi: Fırından çıkarılan sıcak baklavaya soğutulmuş şerbet ilave edilir. Baklavanın şerbeti içine çekmesi için yaklaşık bir saat bekledikten sonra servis yapılır. Üretim tarihinden itibaren 1 ay içinde tüketilmelidir.

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

Çerkeş Sırma Baklavası Çerkeş ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Sırma Baklavasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Çerkeş Belediyesinin koordinasyonunda; Çerkeş Belediyesi, Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çerkeş Sırma Baklavası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

2. Zeyniler Hıncalı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1540
Tescil Tarihi	: 15.02.2024
Başvuru No	: C2023/000212
Başvuru Tarihi	: 18.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Zeyniler Hıncalı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: S.S. Zeyniler Çalkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zeyniler Mah. Reşat Nuri Güntekin Sok. No:8 Yıldırım BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Yıldırım ilçesi
Kullanım Biçimi	: Zeyniler Hıncalı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Zeyniler Hıncalı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zeyniler Hıncalı, özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ile hazırlanan hamurun açılarak daire şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle büzülmesi, haşlanarak pişirilmesi suretiyle üretilen ve üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek servisi yapılan Bursa ili Yıldırım ilçesine özgü hamur işlerinden hazırlanan bir yemektir. Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; kıyma, kuru soğan, tuz ve baharat kullanılır.

Hazırlanan hamurun, oklava/merdane ile yufkalar halinde ince şekilde açılması, bu yufkaların 5-10 cm çapında daire şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle yufkaların büzülmesi ve haşlanarak pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürünün tarihçesinde; özellikle Bursa ili Yıldırım ilçesinin Zeyniler Mahallesi'nde üretilmeye başlamasıyla ile alışılmışı adıyla halk arasında Zeyniler Hıncalı olarak bilinir. Bu sebeplerle; Zeyniler Hıncalının üretildiği Bursa ili Yıldırım ilçesi ile ün bağı bulunur.

Yufkaların daire şeklinde kesilmesinde, genellikle 8 cm çapa sahip olarak imal edilmiş gıda ile temasa uygun yuvarlak kesme bıçağı/aparatı kullanılır. Daire şeklindeki iç harcı konulmuş bu yufka/hamur parçalarına hıncal adı verilir. Ayrıca yufkaların kesilebilmesi için kesme aparatı olarak çay bardağı/su bardağı ters çevrilerek yufkalara bastırılması suretiyle yine daire şeklinde yufkalar elde edilebilir.

Zeyniler Hıncalında; el işçiliği ile yapılan büzgü sayısı genellikle 11-13 aralıktadır. Yufkaların büyüklüğüne göre kullanılacak iç harcı ise hıncal başına ortalama 3 gramdır.

Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Zeyniler Hıncalı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretim Metodu:

Zeyniler Hıncalı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 Kişilik):

1. Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu,
- 500 ml su,
- 1 adet yumurta,
- 5 g tuz.

2. İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg kıyma,
- 500 g rendelenmiş kuru soğan,
- 5 g tuz,

- 5 g karabiber,
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

3. Üzerine dökülmek üzere kullanılan bileşenler:

- 30 g tereyağı,
- 3 g tuz.

4. Haşlama için kullanılacak bileşenler:

- 3 litre su,
- 5 g tuz.

Zeyniler Hıncalının Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine; un, su, tuz ve yumurta konularak homojen şekilde iyice yoğurularak hamur elde edilir. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika kadar hamur fermentasyonu için dinlendirildikten sonra 180-200 gramlık bezelere ayrılır. Bu bezeler, oklava/merdane ile açılarak çapı ortalama 75 cm olan ince şekilde yufkalar elde edilir.

Açılan yufkalar, uygun şekilde kesme aparatı ile genellikle 8 cm çapında dairelere kesilir ve bu kesilen daireler yufkadan özenle ayrılır.

İç harcı hazırlamak için, yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine iç harcı bileşenleri konularak iyice karıştırılır. Daha sonra kesilen ince daire şeklindeki yufkaların içerisine el ile konulur. İç harcı konulan yufkalar, ustalık becerisinin önemli olduğu büzme işlemi ile şekillendirilir. Büzme işleminde; sol başparmak yufkanın iç yüzeyinde sabit, sağ elin işaret parmağıyla bir tur dönülecek şekilde yapılır ve kesilen yufkalar 11-13 büzgü olacak şekilde büzülür. Daha sonra büzülerek şekli verilen yufkalar, tepsilere özenle dizilir.

Hazırlanan hıncallar hemen pişirilmeyecek ise soğuk zincir şartlarında (-18 °C ve altındaki sıcaklıklarda) dondurularak da muhafaza edilebilir ya da depolanabilir.

Piştirme ve Servis:

Haşlama işlemi için, yeteri kadar büyüklükteki bir tencereye ortalama 3 litre su konulur. Kaynayan suya 5 g tuz atılır. Kullanılacak tencerenin geniş olması, hıncalların serbest bir şekilde pişirilmesi ve şeklini koruması için önemlidir.

Suyun kaynamasının ardından, hıncallar suyun içine yavaşça atılır ve yaklaşık 15 dakika kadar haşlanması sağlanır. Hıncalların pişmesi, hamurun büzgü kısmı altta kalacak şekilde kaynayan su içerisinde ters dönmesi ve alt kısmının içine çökmesinden anlaşılar. Bu aşamada ustalık becerisi önemli rol oynar. Haşlanan hıncallar kevgir vb. ile süzülerek tencereden alınır.

Servis tabağına veya tepsiye konulan hıncalların üzerine önceden eritilmiş tereyağı-tuz karışımı dökülür.

Zeyniler Hıncalının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bursa ili Yıldırım ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Zeyniler Hıncalının; Bursa ili Yıldırım ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Zeyniler Hıncalının tüm üretim aşamaları, Bursa ili Yıldırım ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; S. S. Zeyniler Çalıkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde; S. S. Zeyniler Çalıkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

ile Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak S. S. Zeyniler Çalığışu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Zeyniler Hıncalı hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Zeyniler Hıncalı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

3. Munzur Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1541
Tescil Tarihi	: 19.02.2024
Başvuru No	: C2022/000420
Başvuru Tarihi	: 28.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Munzur Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Muhlisakarsu Cad. No:33 TUNCELİ
Coğrafi Sınır	: Tunceli ili Munzur Vadisi
Kullanım Biçimi	: Tunceli Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tunceli Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Munzur Balı, Tunceli ili Munzur Vadisinde Anadolu arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) kolonileri tarafından üretilen sarımtırak ve haki rengine sahip çiçek balıdır. Petekli ve süzme bal olarak piyasaya sunulur.

Koyu bir kıvama sahip olan Munzur Balı hasat edildiği döneme göre ağustos döneminde yapılan sağımlarda daha akışkan bir yapıya sahipken genel olarak yoğun hasadın yapıldığı eylül ayında ki sağımlarda ise daha yoğun bir yapıya sahiptir. Oda sıcaklığında kristalleşme olmadan muhafaza edilebilirken oda sıcaklığının (18-24 °C) altında ve üstündeki sıcaklıklarda kendini koruma amaçlı kristalize olabilir.

Munzur Vadisi, Tunceli iline 8 km uzaklıkta başlayıp Munzur Dağlarına kadar uzanan bölümdür. Munzur Vadisindeki akarsu kaynakları ve vadi boyunca dökülen şelaleler ile dağların sarp ve dik yamaçlarının varlığı, güneş ışınlarının geliş açılarının etkisi bitki florasının zenginliğini sağlamış ve coğrafi sınırın nektar ve polen kaynağı bitki familyalarının başlıcalarının Apiaceae, Asteraceae, Berberidaceae, Betulaceae, Boraginaceae, Campanulaceae, Caryophyllaceae, Chenopodiaceae, Cistaceae, Cyperaceae, Fabaceae, Lamiaceae, Liliaceae, Myrtaceae, Plantaginaceae, Poaceae, Polygonaceae, Ranunculaceae, Rhamnaceae, Rosaceae, Rubiaceae, Salicaceae yetişmesine neden olurken Munzur Vadisinde üretilen ballarda *Berberis crataegina*, *Hypericum scabrum* ve *Paracaryum cristatum* taksonlarının polenlerine dominant oranlarda, *Anthemis tricornis* Eig., *Astragalus* L. sp., *Berberis crataegina*, *Coronilla varia* L., *Epilobium hirsutum* L., *Helianthemum ledifolium* (L.) Miller, *Hypericum scabrum*, *Lotus corniculatus* L., *Paracaryum cristatum*, *Plantago lanceolata* L., *Potentilla argentea* L., *Tanacetum parthenium* (L.) Schultz Bip., *Teucrium* L. sp., *Trifolium repens* L., *Onobrychis oxyodonta* Boiss., *Verbascum* L. sp. taksonlarına ait polenlere sekonder oranda polen bulunmasına neden olur. Bu durum Munzur Balının, bal ve polen akımının uzun olmasını etkiler. Ayrıca Munzur Vadisinin, yerleşim yerlerinden tamamen izole olması üretilen balın kalitesini olumlu yönde etkiler. Bu nedenle Tunceli ilinin Munzur Vadisine kovanlar yerleştirilip üretim yapılır.

Munzur vadisi, Tunceli-Ovacık arasında, 42.000 hektarlık bir alan olup 1971 yılında Milli Park olarak ilan edilmiştir. Munzur Vadisinin florasında 1000'den fazla bitki türü yetişir. Bunlardan tek diş sarımsak, ölmez çiçek, ayıgülü, sakayık, çadır mantarı, solucan otu, alı gelin, top karanfil, yabani haşhaş, siyah fennk üzümü, havacıva kökü, sater, kadrancı, sarıkokulu, çatallı salep, çayır salabi, kar sümbülü, çiğdem, mor nevroz, karaçiğdem, öksürükotu, yabani glayör, navroz, tataricum, kar sümbülü, yayla çiçeği, ıskın, soluncan otu, gulik ile nergiz çiçeği gibi endemik bitkilerdir.

Tablo 1. Munzur Balının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı) (ortalama)	87126
Fruktoz+Glukoz (100 g baldaki, en az)	100 g'da 65 g

Fruktoz/Glukoz	0,97
% Nem (ortalama)	15,51
Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)	143,46 (mgGAE/kg)

Tablo 2. Munzur Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Minumum miktarı	Maksimum miktarı
Prolin (mg/kg bal)	450	1112,37
Diastaz sayısı	12,00	24,36

Üretim Metodu:

Tunceli ilinin Munzur Vadisine kovanlar yerleştirilip üretim yapılır.

Arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde, bölme yapmak suretiyle koloni sayısını arttırmak, kolonilerin yaşlı ve verimsiz ana arılarını değiştirmek ve ağırlıklı olarak bal üretimi şeklinde yürütülür. Bal üretimi süzme bal ve petek bal olarak gerçekleştirilir. Bal üretim döneminde kimyasal ilaç kullanımı yapılmaz. Diğer dönemlerde ilgili mevzuat çerçevesinde bakım çalışmaları yapılır.

Kışlatma:

Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne her yıl yayınlanan genelgede “konaklama yeri” için belirtilen asgari koşullar temel alınarak arıcıların konaklayacağı yerler Tunceli Valiliği tarafından belirlenir. Tunceli’de kapalı kışlaklarda konaklatılacak koloniler, ekim-kasım aylarında arıların çalışmadığı ve kovanda bulunduğu soğuk hava şartlarında, günün akşam saatlerinde içeri alınır. Munzur Balı üreticilerinden arı kolonilerini köylerinde, bahçelerindeki açık alanda, mayıs ayının sonunda daha yüksek yaylara ve dağ eteklerine kışlatacak olanlar da aynı dönemde kolonilerini Tunceli Valiliğinin gösterdiği kışlatma alanına nakleder.

Kovan nüfusunun ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesi için güz döneminde kovanda bölge florasından elde edilmiş yeterli miktarda bal bırakılması gerekir.

Kışlatma döneminde kapalı kışlaklarda kovanlar yerden 30 cm yükseklikte ve zayıf koloniler orta kısımlarda olacak şekilde konumlandırılmalıdır. Arı kayıplarının önüne geçilebilmesi için bu alanlarda ani sıcaklık değişimleri, aşırı nem, yoğun ses olmaması için iyi bir şekilde izole edilmesi gerekir.

Zararlı Mücadelesi (Varroa Mücadelesi):

Varroa mücadelesinde ilaçlama çalışmaları kovanda bal olmadığı erken ilkbaharda (mart- nisan) ve bal hasadından sonra geç sonbaharda (ekim-kasım) olmak üzere yılda iki defa yapılır. Varroa mücadelesinde ilaç kullanımı tescilli olan ilaçlar prospektüste belirtilen talimatlara uyularak kullanılır.

İlkbahar Bakımı:

İlkbahar kontrolleri mart-nisan ayında başlar. Bu dönemde arının genel durumu kontrol edilir. Ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık kontrolü ve kovandaki besin miktarı gözden geçirilir. Kovandaki dip tahtalarının genel temizliği yapılır, nemli ve küflü uygun olmayan dip tahtaları değiştirilir. İlkbaharda konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartları, kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir. Bu alanlarda arıcılar ekim ayı sonuna kadar kalıp ikinci bal hasadını gerçekleştirdikten sonra arıyı kışlatacakları alanlara geri dönerler.

Bal Akım Dönemi:

Bal akım dönemi arıcının bal üreteceği en önemli dönemdir. Bu dönemde herhangi bir kimyasal ilaçlama yapılmaz. Bu dönemde ballı bitkiler yoğun bir şekilde çiçek açar ve arılar bu bitkilerden polen ve nektar toplamasıyla bal akımı dönemi başlamış olur. Bu dönem nisan- ekim ayları arasında gerçekleşir.

Bal Hasadı Dönemi:

Ağustos ayında başlar ve ekim ayına kadar devam eder. Petekli balın en az 2/3 ünün sırlanmış olması gerekir. Bu şekilde sırlanmış ballar genelde petek bal şeklinde değerlendirilir daha az sırlanmış bal ise süzme bal şeklinde değerlendirilir. Erken dönemde hasat yapılmamalıdır. Aksi takdirde baldaki nem oranı fazla olacağından bal kristalize olur ve fermantasyona uğrar. Hasat yapılacağı zaman arıları peteklerden uzaklaştırmak için silkme, fırça ve hava akımı gibi teknikler kullanılır. Arılar temizlendikten sonra petekler bal taşıma sandığına konulur.

Süzme, Dinlendirme ve Depolama:

Süzme yapılacak yerde petek bal olarak kullanılacak petekler poşetlenir ve dinlenmeye bırakılır. Süzülen ballar ise depolama alanında bekletilerek büyük partikül ve kabarcıkların çökmesi ve balın daha homojen bir görüntüye sahip olması sağlanmış olur.

Munzur Balı dinlendirilerek temiz ve parlak bir görünüm alan ballar, cam kavanoz, teneke vb. gıda ile temasa uygun malzemeler ile ambalajlanır. Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

Ürün paketlenme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tunceli İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımından oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Yapılan denetimler, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından, Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından; coğrafi sınırdaki üretim yapan Munzur Balı üreticileri, coğrafi sınırdaki bulunan kovanlar ile bu kovanların üretim kapasiteleri kayıt altına alınarak denetim planı oluşturulur.

Denetim mercii denetim planına göre; arılık yerlerinin uygunluğunu, kovanlar arası mesafenin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, hasat, süzme, dinlendirme ve depolamanın uygunluğunu ve bu işlemlerin Türk Gıda mevzuatına uygunluğunu, kışlatma yerinin uygunluğunu, arı bakımı ve beslenmesinin uygunluğunu ve Munzur Balı ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Gerekli görülmesi halinde Munzur Balının kimyasal özelliklerinin (nem, prolin vb.) analizler için bal numunesi alınması sağlanır.

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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.

4. Tokat Karayaka Kuzu Eti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1542
Tescil Tarihi	: 19.02.2024
Başvuru No	: C2022/000129
Başvuru Tarihi	: 18.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Karayaka Kuzu Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kuzu eti / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tokat İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Güneşli Mahallesi İmamlık Bulvarı Fidanlık Mevkii No:48 TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Karayaka Kuzu Eti ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Karayaka Kuzu Eti ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karayaka koyunun tarihi yaklaşık 300 yıl öncesine dayanır. Bu koyun ırkının ismini de Tokat ilinin Erbaa ilçesindeki Karayaka kasabasından alır. Osmanlı imparatorluğu döneminde Karayaka eti “saray eti” olarak da adlandırılmıştır.

Tokat Karayaka Kuzu eti üretiminde kullanılan kuzular safkan Karayaka ırkı koyunlardır. Melezlenen Karayaka ırkı koyunlar kullanılmaz. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka ırkı koyunların en büyük farkı geleneksel yöntemlerle yetiştirilmesidir. Hayvan yemleri ihtiyaç olmadığı durumlarda kullanılmaz ve koyunların meralarda otlaması sağlanır.

Tokat ilinde yetiştirilen kuzu etlerinin mermerleşme özelliği yüksektir. Coğrafi sınırda üretilen Karayaka kuzusu etlerinin çayır-mera ve yaylalarında bulunan aromatik bitkiler (özellikle sumak, yabani kekik ve nane) ile kazandığı tat ve aroma özellikleri ile ırkın kendi genetik yapısından kaynaklı et kalite özellikleri (kırmızılık, parlaklık, pH, su tutma kapasitesi, kuru madde içeriği vb.) birleştiğinde Tokat Karayaka Kuzu Eti kendine özgü bir nitelik kazanır.

Tablo 1. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka koyununun bazı verim özellikleri

Verim Özelliği	Değer
Koç ağırlığı	55-90 kg
Koyun ağırlığı	40-70 kg
Doğum ağırlığı	2,5-6 kg
Sütten kesim ağırlığı	19,5-2 kg
İkizlik	%8-29
Laktasyon süt verimi	60-90 kg
Laktasyon süresi	100-160 gün

Kirli yapağı verimi	2-3,5 kg
Temiz yapağı oranı	%64-68
Elyaf uzunluğu	17-19 cm
Lüle uzunluğu	20-30 cm
Yapağı elastikyeti	%25-36
Yapağı kalitesi (sortiman)	36-46 'S (E-F)
Elyaf çapı	39-43 µ
Ondülasyon	37-39 deg/mm

Tablo 2. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka kuzularının Longissimus Dorsi ve Semitendinosus Kaslarındaki Bazı Et Kalite Parametreleri ve Kimyasal Kompozisyonu

Özellik	Longissimus Dorsi Değer	Semitendinosus Değer
pH	5,41-5,79	5,44-5,71
Su Tutma Kapasitesi	33,05-35,62	33,01-35,70
<u>Damlama Kaybı (%)</u>		
3.gün	9,65-10,47	10,03-10,44
7.gün	11,98-13,82	12,20-13,45
Dondurma-Çözme Kaybı (%)	11,04-12,25	10,25-11,44
Piştirme Kaybı (%)	28,40-31,82	29,14-31,40
<u>Renk</u>		
L	40,75-44,15	39,77-42,60
a	19,80-21,10	20,66-21,45
b	5,87-7,02	6,78-7,95
Kuru Madde (%)	24,01-25,30	23,34-24,55
Kül	0,98-1,17	1,01-1,18
Protein	17,60-19,45	18,92-19,97
Kas İçi Yağ (Intramuscular fat)	3,14-4,01	2,48-2,90

Tokat Karayaka Kuzu Eti kırmızı ve parlaktır. Ette kas içi yağ dağılımı, yani mermerleşme iyidir. Tokat Karayaka Kuzu Etinin aroması da bu nedenle yüksektir. Ayrıca, etin su tutma kapasitesi de yüksektir. Bu durum etin rengini, tekstürünü, sululuğunu ve gevrekliğini olumlu yönde etkiler. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka kuzusundan elde edilen etin kuru madde oranı diğer yerli ırklarla karşılaştırıldığında daha yüksektir.

Tablo 3. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka kuzularının bazı karkas özellikleri

Özellik	Değer
Kesim ağırlığı, kg	37,90-43,05
Soğuk karkas ağırlığı, kg	17,20-18,90
Kabuk yağı kalınlığı, mm	02,44-03,10
Kas derinliği, cm	13,35-14,66
Karkas uzunluğu, cm	63,80-66,60

Tablo 4. Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka kuzularının Longissimus Dorsi ve Semitendinosus Kaslarındaki Yağ Asidi Kompozisyonu

Özellik	Longissimus Dorsi Değer	Semitendinosus Değer
ΣSFA	31,30-32,10	34,84-36,22
ΣMUFA	35,45-36,66	44,09-45,15
ΣPUFA	31,40-32,37	18,92-19,87
ΣMUFA+ΣPUFA) /ΣSFA	1,98-2,34	1,67-1,91

$\Sigma n-6$	19,74-20,65	12,99-14,01
$\Sigma n-3$	6,41-7,07	1,69-1,91
$\Sigma n-6/\Sigma n-3$	3,04-3,49	7,34-7,89

Tokat Karayaka Kuzu Eti coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Tokat ilinin ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tokat Karayaka Kuzu Etinin üretiminde, Tokat ilinde yetişen Karayaka ırkı koyunların kuzuları kullanılır. Koyun ve kuzuların yetiştirilmesinde dikkat edilmesi gereken hususlara ve Tokat Karayaka Kuzu Etinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Gebe Koyunların Bakımı

Koyunların 2 yaşından önce gebe kalmalarına izin verilmez. Analar yıl boyu meraların açık olduğu dönemlerde mutlaka meralarda otlatılır. Meraların kapalı olduğu ya da ot potansiyellerinin düşük olduğu dönemlerde mutlaka yonca, fiğ, buğday ya da arpa samanı ve koyun süt yemi ile mutlaka takviye edilir. Özellikle gebeliğin son 50 gününde proteince zengin yemleme yapılarak kuzuların et verimi ve kalitesi iyileştirilir. Koyunlar bu şekilde beslenmediği zaman kuzuların doğum ağırlığı düşecek ve buna bağlı olarak et verimi ve kalitesi de bundan olumsuz etkilenir. Yıl içerisinde koyunlara şap, enterotoksemi, brucella ve koyun vebası için aşılama işlemleri ile birlikte iç ve dış parazitlerle mücadele uygulamaları mutlaka yapılır.

Kuzuların Bakımı ve Beslenmesi

Kuzular, doğumu takiben ilk 7 gün mutlaka kolostrum almaları sağlanır. Bu durum kuzuların bağışıklık sistemini geliştirerek daha sağlıklı ve hastalıklara dirençli kuzular elde edilmesine olanak sağlar. İlk 7 günden sonra kuzular annelerinden ayrılır ve günde 3 defa süt emmesi sağlanır. İlk 7 günlük süreçten sonra kuzular kaliteli yonca kuru otu ve kuzu başlangıç yemi ile beslenerek kısa sürede bu tür yemlere alıştırılır.

Kuzular 3 aylıkken süttten kesilir. Fazla süt emmeleri durumunda etin kimyasal kompozisyonu ve yapısı bozulur. Bu nedenle kesinlikle kuzular 3 aylık yaşa ulaştıklarında süttten kesim işlemi tamamlanır.

Yem tüketmeye başladıktan sonra meraların açılması ile Tokat iline ait bitki florasında bulunan endemik bitkilerin tüketimini sağlamak için kuzular ve koyunlar mutlaka meraya çıkarılır. Tokat bölgesinde yer alan çayır, mera ve yaylalarda bulunan sumak, yabani kekik ve nane gibi aromatik bitkiler ile beslenen Karayaka kuzularının etlerinin kendine özgü aromatik içeriğinin oluşmasına imkan sağlar. Bu dönemde hedeflenen kesim ağırlığına ulaşmaları için meraya ek olarak kuzu büyütme yemi ile de takviye edilebilir.

Bu işlem 6 aylık olana kadar devam ettirilir. Kuzular en geç 6 aylıkken kesime gönderilir. Kuzularda özellikle burucella, enterotoksemi şap, çiçek gibi aşılara ile iç-dış parazitlerle mücadele bu süreçte eksiksiz olarak yerine getirilir.

Tablo 5. Karayaka kuzusunun beslenmesinde kullanılan kuzu büyütme yeminin içeriği

Madde İçeriği	Miktar (%)
Kuru Madde (en az)	88-90
Ham Protein	15-17
Ham Selüloz (en fazla)	10-12
Ham Kül (en fazla)	10-12
Nişasta	24-26
Ham Yağ	3-5
ADF	10-12
NDF	24-27
ADL	2-4

Kesim ve Muhafaza

Kesim çağına ulaşan (40-45 kg'lık) kuzular sağlıklı koşullarda mezbahalarda kesilir ve kesimin ardından elde edilen karkaslar 4 °C'ye hızlı bir şekilde soğutulmaları sağlanarak etin kalitesinin korunur. Soğutma işlemi etlerin transferinde ve kasaplarda satılncaya kadar mutlaka sürdürülür.

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

Tokat Karayaka Kuzu Eti coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Tokat ilinin ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Tokat ilinde yetiştirilen Karayaka koyunları kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Karayaka Kuzu Eti tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Tokat İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde, Tokat İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetleme amacıyla öncelikle Tokat ilinde yer alan üretici-yetiştiricilerin tespit edilerek kayıt altına alınır. Kaydedilen işletmelerdeki kuzu üretimine esas olan anaç koyunların tespit edilerek kayıt altına alınır. Doğan kuzuların küpe numaralarının kaydedileceği ve kuzunun yetiştirildiği alan bilgilerinden oluşan bir veri tabanı oluşturulur. Bu veri tabanında kuzu üretim verim değerleri, doğan, ölen ve kasaplık olarak değerlendirilen kuzu sayıları güncel olarak sisteme girilecek ve her yıl ticareti yapılacak olan kuzu eti miktarı belirlenir.

Denetimlere esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Karayaka koyunlarının coğrafi sınırda yetiştirilmesi ve otlatılması.
- Kuzuların beslenmesinde kullanım yemlerin içeriği.
- Kuzuların 6 aylıkken kesilmesi.
- Özellikle gebe koyunların bakımı ve kuzuların beslenmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Kesim ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Tokat Karayaka Kuzu Eti ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Mardin Harire

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1543
Tescil Tarihi	: 19.02.2024
Başvuru No	: C2022/000345
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Harire
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nur Mahallesi Diyarbakır Bulvarı Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Harire ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Harire ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Harire; üzüm pekmezi, beyaz şeker, buğday unu, su, tarçın ve yenibahar ile hazırlanan karışımın pişirilip soğutulmasından sonra üzerine ceviz içi eklenmesi suretiyle Mardin ilinde üretilen tatlıdır.

Mardin ilinin coğrafi özelliklerine ve iklimine uygun olan üzüm bolca yetişmekte ve üzümünden elde edilen pekmez ise tatlılarda ve yemeklerde sıklıkla kullanılır. Mardin Harire üretiminde kullanılan üzüm pekmezi, coğrafi sınırda mevrone olarak bilinen genellikle şıralık olarak değerlendirilen üzümlerden elde edilir. Mevrone üzümü genellikle dağlık kesimlerde yetişir. İri ve yuvarlak taneli, yeşilimsi-sarı renkte, ince kabuklu ve tatlıdır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Mardin Harire, Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 kişilik Mardin Harire üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 125 g beyaz şeker
- 90 g buğday unu
- 270 g üzüm pekmezi
- 1 litre su
- 2 g tarçın
- 2 g yenibahar
- 5 g ceviz içi (üzeri için)

Tencereye sırasıyla beyaz şeker, buğday unu, üzüm pekmezi, su, yenibahar ve tarçın koyulup karıştırılarak orta ateşte pişirmeye başlanır. Muhallebi kıvamına gelen karışım, sonra ocaktan alınarak kaplara doldurulur. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına koyularak 12 saat dinlendirilir. Üzerine ceviz içi eklenip soğuk olarak servisi yapılır.

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

Mardin Harirenin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Harirenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda; Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Mardin Ticaret ve Sanayi Odası ile Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından

gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Mardin Harire ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Sakarya Abaza Acıkası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1544
Tescil Tarihi	: 20.02.2024
Başvuru No	: C2022/000029
Başvuru Tarihi	: 24.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sakarya Abaza Acıkası
Ürün / Ürün Grubu	: Sos / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hanlı Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. No:27A Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Sakarya Abaza Acıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı ürün üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Abaza Acıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Abaza Acıkası; salçalık biberin (*Capsicum annuum*) haşlanması, süzülmesi, parçalanması ve püre haline getirilmesinden sonra kaya tuzu, sarımsak, su, toz kişniş tohumu, kekik ve reyhan ile öğütülmüş ceviz içi eklenmesi suretiyle Sakarya ilinde üretilen sostur. Kahvaltılık ve yemeklik olarak piyasaya sunulur. Yemeklik olarak üretilen Sakarya Abaza Acıkasında ceviz içi kullanılmaz.

Sakarya Abaza Acıkası krema kıvamında olup, ekmeğe sürülebilir. Ana bileşeni olan salçalık biberin rengine bağlı olarak kırmızıdan turuncuya kadar değişen renklerde olabilir.

Sakarya Abaza Acıkasının üretiminde kullanılan salçalık biber, kıyma makinasında ya da geleneksel olarak iki taş arasında püre haline getirilir. Coğrafi sınırdaki, gıda ile temasa uygun olan bu taşlardan altta olana ahaka, elde tutulana ise apıhnığa adı verilir. Apıhnığa oval şekilli ve 400-600 gram ağırlığında, ahaka ise sert bir taş olup 50-60 cm uzunluğunda ve 45-50 cm genişliğindedir.

Sakarya Abaza Acıkası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Sakarya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır Kışa hazırlık yapma gelenekleri içinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg Sakarya Abaza Acıkası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşen Adı:	Bileşen Miktarı:	
	Kahvaltılık	Yemeklik
Salçalık biber (<i>Capsicum annuum</i>)	1 kg	1 kg
İnce kıyılmış kaya tuzu	100 g	80 g
Sarımsak	80-85 g	80-85 g
Toz kişniş tohumu	30 g	30 g
Reyhan	30 g	30 g
Kekik	30 g	30 g
İnce öğütülmüş ceviz içi	150 g	-
Su	20-25 ml	20-25ml

Hazırlanışı:

Salçalık biber yıkanır, tohumları ayıklanır, bir kaba koyulup üzerine su eklendikten sonra 105-110 °C’de kaynatmaya başlanır. Su kaynamaya başladıktan sonra biberlerin kabukları ayrılabilir hale gelinceye kadar 80-90 dakika pişirmeye devam edilir. Pişme tamamlanınca 1 saat oda sıcaklığında bekletilir.

Pişmiş biberler, süzgeç ile sudan çıkarılır, kabukları soyulur ve süzgeç üzerinde 10-15 dakika bekletilerek suyun süzülmesi sağlanır. Haşlanmış biberler 4-6 °C’de 1 gece bekletilir.

Ertesi gün kıyma makinesinde parçalanarak püre haline getirilir. Geleneksel yöntemde kıyma makinası yerine taş ile ezme işlemi gerçekleştirilir. Gıda ile temasa uygun olan ve coğrafi sınırdaki ahaka, apıhnıga adı verilen taşlar ile dövülen biberler, düşük akışkanlığa sahip püre haline getirilir. Bu işlem 100-120 dakika sürer. Pürenin homojen bir yapıya sahip olmasına özen gösterilir.

Bir kaba koyulan sarımsakların üzerlerine kolay soyulabilmeleri için 20-25 ml su eklenir ve 5 dakika bekletildikten sonra kabukları bıçak ile soyulur. Soyulan sarımsaklar havana koyulur ve üzerlerine parçalanmayı kolaylaştırmak için 5-7 g ince kırılmış kaya tuzu ilave edilip tamamıyla ezilerek parçalanır.

Püre haline getirilen biberler, büyük bir kap içine koyulur. Toz haline getirilmiş kişniş tohumu, dövülmüş sarımsak, reyhan, kekik ve ince kırılmış kaya tuzunun kalan miktarı biberlerin üstüne eklenip iyice karıştırıldıktan sonra istenen miktarlarda porsiyonlanarak cam kavanozlara doldurulur. Kahvaltılık olarak üretilen Sakarya Abaza Acıkasına, ince öğütülmüş ceviz içi ilave edildikten sonra cam kavanozlara dolum yapılır. Dolum yapılan kavanozlar kapakları kapatıldıktan sonra soğuyuncaya kadar ters çevrilerek bekletilirler.

Sakarya Abaza Acıkası 4-6 °C’de 1 yıl muhafaza edilebilir. Kavanozların kapakları açıldığında 1 hafta içerisinde tüketilmelidir.

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

Sakarya Abaza Acıkası coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Sakarya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırdaki ünlü bulunan Sakarya Abaza Acıkası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret Borsasından, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün 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.

Denetim mercii tarafından; Sakarya Abaza Acıkası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sakarya Abaza Acıkası 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.

7. Gaziantep Pirinçli Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1545
Tescil Tarihi	: 20.02.2024
Başvuru No	: C2021/000469
Başvuru Tarihi	: 08.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Pirinçli Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Caddesi Büyükşehir Belediyesi Binası Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Pirinçli Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Pirinçli Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Pirinçli Böreği; buğday unu, yoğurt, üzüm sirkesi, yumurta, tuz, zeytinyağı ve su ile hazırlanan hamurun; yarım ay şeklinde 8-10 cm çapında açılarak, içine koyun kıyması, pirinç, kuru soğan, tuz, baharat, sadeyağ veya tereyağı ve su ile hazırlanan iç harç konup; sıvı yağda kızartılarak sıcak servis edilen, Gaziantep ilinde üretilen börektir. İç harca isteğe bağlı olarak, coğrafi işaret olarak 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığı içi ile soyulmuş badem içi ilave edilebilir. Gaziantep ilinde haspir olarak bilinen aspir çiçeği baharatı kullanılır.

Gaziantep Pirinçli Böreği Gaziantep ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Pirinçli Böreği için gerekli bileşenler (16-20 adet) ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 180-200 g buğday unu
- 90-110 g yoğurt
- 100-150 ml su
- 2-2,5 g tuz
- 2-4 ml üzüm sirkesi
- 1 adet yumurta
- 20 ml zeytinyağı

İç harç bileşenleri:

- 175-200 g pirinç
- 200-300 ml su
- 200-250 g koyun kıyması
- 120-130 g (1 adet) kuru soğan
- 2-3 g tuz
- 4-6 g karabiber
- 20-25 g sadeyağ / tereyağı
- 2-4 g haspir
- 30 g soyulmuş badem içi (isteğe bağlı)
- 30 g soyulmuş Antep Fıstığı içi (isteğe bağlı)
- Kızartmak için 1 l sıvı yağ (zeytinyağı veya ayçiçek yağı)

- Hamuru açmak için 30 g buğday unu

İç harcın hazırlanması: Koyun kıyması bir tavada, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Üzerine sadeyağ / tereyağı ve ince doğranmış soğan ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Soğanlar yumuşayınca tuz ve karabiber ilave edilerek ocaktan alınır. Başka bir kapta pirinç, su, haspir ve tuz, karışım suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine kavrulmuş soğanlı kıyma ile isteğe bağlı olarak Antep Fıstığı ve badem içi ilave edilip karıştırılır.

Hamurun hazırlanması: Buğday unu yoğurma kabına alınır ve ortası açılır. Orta kısmına yoğurt, sirke, yumurta, zeytinyağı ve tuz konur. Azar azar su ilave edilir ve kenardaki undan ortaya alınarak tüm malzeme yoğrulur. İstenilen kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edilir (gerekirse biraz daha un eklenebilir). Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür ve oda sıcaklığında 40-45 dakika dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan ortalama 30 g parçalar koparılır ve avuç içinde yuvarlayarak 16-20 adet beze yapılır. Her bir beze hafif unlanmış bir tezgâhta merdane ile yaklaşık 8-10 cm çapında açılır ve hamurun yarısına pirinçli harçtan yayılır. Diğer tarafı üzerine kapatılır ve kenar kısımlarının açılmaması için işaret parmağı ile bastırılır. Bir kenarı düzgün bir şekilde kesilir. Tüm bezeler bu şekilde hazırlanır ve bir tepsiye yerleştirilir.

Sıvı yağ derin bir tavaya alınarak yeterli sıcaklığa geldiğinde börekler içine konulur. Böreklerin her iki tarafı kızarıncaya kadar çevrilerek kızartılması tamamlanır. Gaziantep Pirinçli Böreğinin sıcak olarak servisi yapılır.

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

Gaziantep Pirinçli Böreği Gaziantep ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Pirinçli Böreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelerdir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Gaziantep Pirinçli Böreği 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.

5. Bölüm

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

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

1. Edirne Beyaz Peyniri

93 tescil sayılı Edirne Beyaz Peyniri ibareli coğrafi işaretin 141 sayılı ve 16.01.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan tescilde değişiklik talebinde yapılan değişiklikleri içerir şekilde kesinleşen değişiklikler ve tescilin son hali aşağıdadır.

a) Kesinleşen Değişiklikler:

• Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Edirne Beyaz Peyniri, Edirne ilinin Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalarda doğal endemik bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan, tam yağlı muhtelif büyüklükte teneke tipi peynirdir.”

ifadesi,

“Edirne Beyaz Peyniri, Edirne ilinin Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalarda doğal endemik bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan peynirdir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Edirne Beyaz Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri” tablosundaki “kuru maddede yağ”

ifadesi,

“kuru maddede süt yağı”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Sütler, sahip olduğu doğal kimyasal bileşimi hiçbir şekilde değiştirilmeden işletmeye teslim edilmeli, mikrobiyolojik ve hijyenik kalitesi yüksek olan sütler peynir üretiminde kullanılmalıdır.”

ifadesi,

“Edirne Beyaz Peyniri yapımında kullanılacak sütler, sahip olduğu orijinal bileşim hiçbir şekilde değiştirilmeden işletmeye teslim edilmelidir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Edirne Beyaz Peynirinin yapımında sadece doğal mayalar kullanılır.” ifadesinin ve “Kontrollerde hilesiz ve taze olduğuna karar verilen süt işletmeye alınır ve klarifikatör veya seperatörlerden geçirilerek temizlenir.”

ifadesi başlık altından çıkartılmıştır.

• Denetleme:

“Coğrafi işaretin adı, mahreç işareti amblemi ve logonun kullanımı”

ifadesi,

“Coğrafi işaretin adı, menşe adı amblemi ve logonun kullanımı”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Ürün Adı:**

“Ürün / Ürün Grubu: Peynir / Peynirler”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Beyaz Peynir /Peynirler”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Tescilin Son Hali:

Başvuru No	: C2004/005
Başvuru Tarihi	: 10/05/2004
Coğrafi İşaretin Adı	: Edirne Beyaz Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Beyaz Peynir /Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Saraçlar Caddesi Edirne
Kullanım Biçimi	: Edirne Beyaz Peyniri ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edirne Beyaz Peyniri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edirne Beyaz Peyniri, Edirne ilinin Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalarda doğal endemik bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan peynirdir. Edirne Beyaz Peyniri, yılın tamamında elde edilen koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilir.

Edirne Beyaz Peynirinin üretiminin yapıldığı bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalardan etkilenir. Akarsuların çevresi bölgeye zengin bir bitki örtüsü sağlar. Bitki örtüsünde buğdaygiller (Poaceae) familyasına bağlı karaçim (Lolium perenne), delice (Lolium temulentum), salkım çimi (Poa pratensis) ve salkım otu (Poa annua L.) gibi süt yağını arttıran ve süte yüksek enzim aktivitesi kazandıran bölgeye mahsus zengin bir bitki örtüsü bulunur. Ayrıca mercanköşk (Origanum majorana L.), güveyi otu (Origanum vulgare), adaçayı (Salvia officinalis L.), tüylü nane (Mentha longifolia L.), oğul otu (Melisa officinalis L.) ve kekik (Thymus vulgaris L.) gibi kokulu bitkiler de bulunur. Hayvanların yediği bu bitkiler süte lezzet ve aroma kazandırır.

Edirne Beyaz Peyniri yöreye özgü sütlerin yağından kaynaklanan hafif sarımtırak beyaz renklidir. Şekil olarak dikdörtgen prizmadır. Edirne Beyaz Peyniri sütün bileşiminde bulunan süt yağından kaynaklanan kremamsı yapıdadır.

Üretiminin yapıldığı koyun, keçi veya inek sütünün tat ve aroma özellikleri ürüne taşınarak peynirin tat ve aromasını etkilemekte ve bunun sonucunda ürünün karakteristik ve temel tat özellikleri olan “tatlımsı”, “tuzlu” ve “ekşi” tatlar oluşmaktadır.

Edirne Beyaz Peynirinin üretiminde sadece süt, maya ve tuz kullanılır.

Edirne Beyaz Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik (%)	En az	En çok
Kuru maddede süt yağı	20	52
Kuru madde	40	56
Kuru maddede tuz	4	9
Titrasyon asitliği (laktik asit)	1,5	1,8
Protein	15	20

Üretim Metodu:

Edirne Beyaz Peyniri yapımında, coğrafi sınırdaki süt toplama bölgesinden toplanan koyun, keçi ve inek sütleri kullanılır. İnek, koyun ve keçi sütleri tek başına veya karıştırılarak kullanılabilir. Edirne Beyaz Peyniri üretiminde kullanılacak sütler antibiyotik ve sütün asitlik gelişimini engelleyici/ nötrleyici maddeler içermemeli, yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmamalıdır. Edirne Beyaz Peyniri yapımında kullanılacak sütler, sahip olduğu orijinal bileşim hiçbir şekilde değiştirilmeden işletmeye teslim edilmelidir. Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan işlenmiş deniz tuzu kullanılır.

Beyaz peynir yapımında kullanılacak sütler 65-68 °C’de 20-30 dakika pastörize edilir. Pastörizasyon sonrası süt, mayalama sıcaklığı olan 30-32 °C’de soğutulup teknelere alınır. Maya kuvveti testinin ardından kullanılacak maya miktarı hesaplanır ve pıhtılaşma süresi 1,5 saat olarak dikkate alınarak maya ilavesi yapılır. İşleme olgunluğuna gelen pıhtı, 1-2 cm olacak şekilde teleme bıçakları ile parçalanır. Teleme peynir altı suyunun süzülmesi için cendere bezine alınır ve baskı işlemine geçilir. Peynirin yumuşaklığı ve sertliği baskı süresine göre değişir. 2-4 saat arası uygulanabilir. Sıkılaştıran teleme istenilen olgunluğa ulaştığında kalıplar halinde kesilerek teknelere 15-16 Bome tuz oranıyla hazırlanan tuz salamura verilir. Kalıplar bu salamurada 14-16 saat bekletilir. Ardından kasalara alınıp üzerlerine işlenmiş deniz tuzu atılarak 24-30 saat daha bekletilip 18 kg tenekelere dolum yapılır. Dolum sonrası 4,80-5,00 pH’a gelen peynirler otomatik pres makinası ile kapatılıp 2-4 °C’deki soğuk hava depolarına gönderilir. Soğuk hava depolarında da en az 90 gün olgunlaştırılan peynirler piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler, Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası, Edirne İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Edirne Ticaret Odası ve Edirne Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman en az 4 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim merci tarafından yılda bir defa, şikâyet veya şüphe üzerine ya da ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim kriterleri:

- Sütün temin edildiği coğrafi sınır
- Üretim metodu
- Olgunlaştırma süresi
- Fiziksel ve kimyasal özellikler
- Ambalajlama
- Coğrafi işaretin adı, menşe adı amblemi ve logonun kullanımı

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

6. Bölüm

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

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

1. Edirne Beyaz Peyniri

93 tescil sayılı Edirne Beyaz Peyniri ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak 16.01.2023 tarihli ve 141 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan değişikliklerin kesinleşmiş hali ve tescilin son hali Bültenin, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımının gerçekleştiği bölümünde yayınlanmaktadır.