



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **197**

Yayın Tarihi

15.05.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 197. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	20
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	50

DUYURU

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

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 197. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000406	Acıpayam Kavunu	7
2.	C2024/000069	İbradı Enek Pekmezi	10
3.	C2024/000318	Söke Kulak Çorbası	12
4.	C2024/000345	Kızılinler Bal Kabağı	15
5.	C2025/000001	Akçakoca Ekşilisi	18

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1729	Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri	20
2.	1730	Hatay Barburî Üzümü	27
3.	1731	Kaş Margaz Üzümü	29
4.	1732	Arhavi Termonisi	32
5.	1733	Erdek Kapıdağ Zeytinyağı	34
6.	1734	Balıkesir Gönen Pirinci	37
7.	1735	Avşa Adakarası Şarabı	40
8.	1736	Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır	44
9.	1737	Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası	46
10.	1739	Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi	48

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.	C2021/000121	Balıkesir Gönen Pirinci	50

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu 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. Acıpayam Kavunu

Başvuru No	: C2022/000406
Başvuru Tarihi	: 16.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Acıpayam Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Acıpayam Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Aşağı Mah. Hastane Cad. Kat: 3 20800 Acıpayam DENİZLİ
Vekil	: Berke Funda (Normpatent Marka Patent Tasarım ve Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Acıpayam ilçesi
Kullanım Biçimi	: Acıpayam Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Acıpayam Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Acıpayam Kavunu; Denizli ilini Acıpayam ilçesinde uzun yıllardır yetiştirilen, az lifli, tatlı ve sulu yapısıyla öne çıkan kavundur. Suda çözünebilir kuru madde miktarı (Briks değeri) % 9,45-11,40 arasındadır. Üretimi, üreticilerin kendi ürettikleri kavun meyvelerinden aldıkları tohumlar ile gerçekleştirilir. Geç dönemde (ağustos ayının ikinci yarısında) hasat edilir ve uygun koşullarda ocak ayının ortasına kadar muhafaza edilebilir.

Tohum özellikleri: Acıpayam Kavunu tohumları, oval-elips şekilli, açık ve koyu sarı renklidir. Bir gramda 30-50 adet tohum bulunur. Tohumlar canlılıklarını normal koşullarda 5-8 yıl muhafaza eder.

Bitkisel özellikler: 3-4 ana dalılı gelişim gösterir. Bitki yapısı çok kuvvetlidir. Tam gelişmiş yaprak, 5 loblu, az parçalı ve kenarları dişlidir. Genç yapraklarda ise bol girinti mevcuttur. Sürgün uçları bol tüylü, yaşlı sürgünler ise az tüylü yapıdadır. Dişi ve erkek çiçek sapsız da bol tüy içerir. Dişi çiçek, tamamen bol tüy içerir. Çiçek yapısı monoik olup her sürgün boğumu güçlü sülük içerir. Yaşlı yaprak üzeri parlak yeşil, yaprak altı mat yeşil ve bol tüylü, genç sürgün yaprakları da yeşil renktedir. Her boğumda 1 adet çiçek olduğu, ilk çiçeklerin hep erkek çiçek olduğu, dişi çiçeklerin ise 7-9 boğum sonrası olduğu görülür.

Meyve özellikleri: Acıpayam Kavunu meyveleri; oval şekilli, sap bağlantısı hafif eğri, meyve sap tarafı ve meyve çiçek ucu az sivri yapıda ve dilimsizdir. Olgunlaşmamış meyve zemin rengi yeşil, olgun meyvede zemin rengi sarıdır. Meyve boyuna düzenli girinti ve çıkıntılar içerir.

Acıpayam Kavununun meyve özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Acıpayam Kavununun meyve özellikleri

Özellik	Değer
Meyve şekli	Oval
Meyve ağırlığı	4-6 kg/adet
Meyve çapı (eni)	17-21 cm
Meyve boyu	28-35 cm
Meyve kabuk kalınlığı	0,9-1,3 cm
Meyve eti kalınlığı	6,5-8 cm
Liflilik	Lifsiz
Sululuk	Çok sulu

Suda çözünebilir kuru madde miktarı (Briks)	% 9,45-11,40
Meyve kabuğu ve rengi	Meyve boyuna bol girinti ve çıkıntılı kabuklu, dilimsiz, sarı renkli



Şekil 1. Acıpayam Kavunu meyvelerinin görünüşleri



Şekil 2. Kesilmiş Acıpayam Kavunu meyvelerinin görünüşleri

Acıpayam Kavununun coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Acıpayam ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Acıpayam Kavunu üretimine doğrudan tohum ekimiyle ya da viyollerde yetiştirilen fidelerin esas yerlerine dikimi ile başlanır. Ancak bölgede susuz ya da az su ile üretim yapılabildiğinden, doğrudan tohum ekimiyle üretim hâkimdir.

Toprak hazırlığı: Üretim, bölgede kış mevsiminde boş bırakılan tarlalarda ya da kış mevsimine dayanıklı bitkisel türlerin yetiştirildiği tarlalarda yapılır. Eğer tarla kış aylarında boş bırakılacaksa, kasım ayında derin sürülerek bahar dönemine kadar bekletilir. Bahar döneminde (nisan sonu-mayıs başı), tarlada gelişen yabancı otların yok edilmesine yönelik 20 cm derinliğinde yüzeysel işleme yapılır, taban gübrelemesi uygulanır ve tohum ekim sıraları oluşturulur. Kışlık üretim yapılan alanlarda da benzer şekilde, nisan sonu-mayıs başında gerçekleştirilen toprak işleme ile tohum ekim yeri hazırlanır.

Tohum ekimi / fide dikimi: Tohum ekimine nisan ayı sonunda ya da mayıs ayı başında başlanır. Tohum ekimi mibzerle ya da ocak usulü yapılır.

- Mibzer ile ekimde, sıra arası mesafe 140 cm, sıra üzeri mesafe 5-7 cm olarak planlama yapılır.
- Ocak usulü ekimde ise, 210-280 cm ara ile açılan sıraların boğaz noktalarına 60-70 cm mesafe ile açılan ocaklara 3-5 adet tohum ekilerek işlem tamamlanır.

Tohum ekimi tavlı toprağa ve 5-7 cm derine yapılır. Fide ile üretimde ise üreticiler, tohumları büyük hücreli yivlere ya da torbalara mart ayının ikinci yarısında veya nisan başında ekerler. 40-45 günde yetişen fideler, mayıs ayı ortasında tarlaya dikilir. Tohum ekimi ya da fide dikimi açılan karıklara ve tavlı toprağa yapılmalıdır.

Bakım: Tohum ekimi şeklindeki üretimde, ekimden yaklaşık 15-20 gün sonra fide çıkışı tamamlanır. Bitkiler iki gerçek yaprak oluşturduğunda ocaklarda seyreltme çapası yapılır ve her ocakta 2 bitki bırakılır. Kol atma başlangıcındaki ikinci çapa ile ocakta tek bitki bırakılır. Sıra arası ise, bu döneme kadar olan yağış durumuna göre değişmekle birlikte 2-3 kez traktör ve kazayağı ile işlenir. Fide dikiminden sonra ise hava koşulları ve sulama durumuna göre 1-2 kez sıra üzeri çapası, ayrıca kol atma dönemine kadar da 2-3 kez sıra arası çapası uygulanmalıdır.

Sulama: Acıpayam Kavunu hem sulu hem de susuz koşullarda yetiştirilebilir. Ancak iklim değişikliğine bağlı yüksek sıcaklıkların görüldüğü durumlarda, damla sulama yöntemiyle sulama yapılmalıdır. Bu sulama uygulaması, sıcaklık değerlerine bağlı olarak değişmekle birlikte meyve tutum döneminde başlayıp meyve tam iriliğine ulaşmaya kadar (yaklaşık 1,5-2 ay) devam eder. Susuz yapılan yetiştiricilikte meyvenin tat, koku ve aroması belirgin şekilde yüksek olur.

Zirai mücadele: Kavun üretiminde karşılaşılan hastalıklara karşı dikkatli olunmalı, mücadele zamanında ve uygun şekilde yapılmalıdır. Kavun zararlıları arasında yer alan kavun sineği, önemli zararlar oluşturabilir. Hastalık ve zararlılarla mücadele, zamanında ve entegre yöntemlerle yapılmalıdır. Hastalık, zararlı ve yabancı otların çevreyle ilişkileri dikkate alınarak, tüm zirai mücadele yöntemlerinin birbiriyle uyumlu şekilde uygulanması önerilir.

Münavebe (Ekim nöbeti): Acıpayam Kavunu üretiminde, özellikle toprak kaynaklı hastalık etmenlerine karşı başarılı bir zirai mücadele sağlamak için aynı tarlada en az iki yıl ara verilerek üretimi yapılması gerekir.

Acıpayam Kavununa ön bitki olarak şunlar önerilebilir:

- Kışlık sebze türleri (lahana, karnabahar, brokoli, ıspanak, pırasa vb.)
- Tarla bitkileri (mısır, pamuk, buğday, arpa ve silajlık yem bitkileri vb.)

Hasat ve verim: Geç dönemde (ağustos ayının ikinci yarısında) hasat edilir. Hasat olgunluğuna gelen meyveler, elle koparılarak toplanır. Genellikle 2-3 seferde hasat tamamlanır. Bitki başına verim 7-8 kg'dır. Bu durumda dekinden 6-7 ton ürün elde edilebilir.

Depolama: Acıpayam Kavunu, genellikle taze olarak tüketilse de, üreticiler bir kısmını muhafaza etmek için askıya alarak saklar. Hasattan sonra uygun koşullar altında (soğutmasız adi depolarda) ocak ayının ortasına kadar muhafaza edilebilir.

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

Acıpayam ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Acıpayam Kavunu, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimi, üreticilerin kendi ürettikleri kavun meyvelerinden aldıkları tohumlar ile gerçekleştirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Acıpayam Kavununun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Acıpayam Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Acıpayam Kaymakamlığı, Acıpayam İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Acıpayam Ziraat Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii, yılda bir kez düzenli olarak denetim gerçekleştirir. İhtiyaç duyulması veya şikâyet olması halinde ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Acıpayam Kavununun üretim metoduna uygunluğu, ürünün fiziksel ve duyuşal özellikleri ile Acıpayam Kavunu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu kontrol edilecektir.

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. İbradı Enek Pekmezi

Başvuru No	: C2024/000069
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: İbradı Enek Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İbradı Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Aşağı Mah. Millet Cad. No:0 Hükümet Konağı
Coğrafi Sınır	: Antalya ili İbradı ilçesi
Kullanım Biçimi	: İbradı Enek Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında İbradı Enek Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İbradı Enek Pekmezi; servigiller familyasına ait bir ardıç türü olan *Juniperus drupacea Labillardiere* eneklerinden (meyvelerinden) elde edilir. Bu meyveler anatomik birer kozalaklıdır. Bu ardıç türü Toroslarda yaklaşık 600 metre ile 1700 metre arasındaki yükseltilerde yetişir. Pekmez çıkarılan ardıç türüne Batı Toroslarda “enek ağacı” denilir.

İbradı Enek Pekmezinin üretiminde, açık gri renkli bir mum tabakası ile kaplı koyu kan kırmızı, bordoya çalan renkte olan olgunlaşmış enekler kullanılır. Olgunlaşmamış enekler yeşil renklidir. Enekler eylül-ekim aylarında olgunlaşır. 7 kg enekten yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Tablo 1. İbradı Enek Pekmezinin kimyasal özellikleri

Kimyasal Özellik		Mineraller (mg / kg)	
Suda çözünür kuru madde (g / 100) (Brix)	60,1-72,8	Potasyum (K)	13146,15-21993,851
pH	5,36-6,17	Fosfor (P)	382,264-1246,34
Glukoz (%)	8,84-23,57	Magnezyum (Mg)	654,26-1391,219
Fruktoz (%)	8,33-20,27	Kalsiyum (Ca)	814,39-3241,6
Toplam kül	4,42-5,08	Sodyum (Na)	72,942-153,79
Sakkaroz (%)	8,97-31,78	Demir (Fe)	3,10-7,6
Toplam şeker (%)	45,12-54	Çinko (Zn)	2,94-8,27
		Mangan (Mn)	8,5-46,5
		Bakır (Cu)	1,08-2,85

İbradı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahip olan İbradı Enek Pekmezinin üretildiği İbradı ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Eneklerin (kozalakların) toplanması: İbradı Enek Pekmezinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen enek ağacının enekleri kullanılır. Ağaçlardan dökülen eneklerin, koyu kan kırmızı, bordoya çalan renkte, tam olarak olgunlaşmış olanları nisan - ekim ayları arasında toplanır. Yaklaşık 7 kg'dan 1 kg pekmez elde edilir.

Yıkama: Enekler kırılmadan önce yıkama işleminden geçirilir.

Kırma: Olgun kozalaklar, geleneksel usulde, bir taş üzerinde tokmak (meşe ağacından yapılmış bir alet) ile vurulup kırılır ve parçalanır. Bu işlem bir kırma makinesiyle de yapılabilir.

Özünün çıkarılması: Kırılan enekler katran ağacından yapılmış “Şarahmana” adı verilen dikdörtgen şeklindeki tahta varillerde 2 gün kadar bekletilir. Bu suya 50 kg kırılmış enek için 2 kg meşe külü ilave edilir. Meşe külü eklenmesi ile eneklerin buruk / acı tadının giderilmesi amaçlanır.

Pekmezin hazırlanması: Özünü alan meşe küllü su, süzülerek bakır kazanlara alınır. Odun ateşinde yaklaşık 100-110 °C sıcaklıkta rengi koyulaşıp kıvam alıncaya kadar 8-10 saat kaynatılır. Kaynatma işlemi sırasında pekmez üzerinde oluşan köpükler alınarak pekmezin topaklaşması önlenir.

Paketleme: Kaynatma işleminden sonra pekmez 1 gün soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara dökülerek satışa hazır hale getirilir. Nihai ürün ağır metal miktarları açısından Türk Gıda Kodeksinde belirtilen değerlere uygun olur.

Muhafaza ve piyasada bulunma koşulları: Oda sıcaklığında 1 yıl muhafaza edilebilen İbradı Enek Pekmezi ekim-kasım aylarında yapılır ve yılın her ayında piyasada bulunması mümkündür.

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

İbradı Enek Pekmezinin geçmişi eskiye dayanmaktadır. İbradı mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan İbradı Enek Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İbradı Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve İbradı Belediyesi, İbradı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İbradı Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; ürünün coğrafi sınırdaki üretilmesinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün pişirildiği bakır kazanların kalayında aşınma olup olmadığı, ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve İbradı Enek Pekmezi 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.

3. Söke Kulak Çorbası

Başvuru No	: C2024/000318
Başvuru Tarihi	: 13.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Kulak Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Söke Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenicami Mah. Akeller Sok. No:63 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Söke Kulak Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Kulak Çorbası; un, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan hamurun halk arasında kulak şekline benzetilen küçük hamur parçalarına bölünüp içine kıymalı harç konulmasıyla hazırlanan ve bu hamurların kızartıldıktan sonra hazırlanan çorbanın içerisine eklenmesiyle üretilen Aydın iline özgü bir çorbadır.

Söke Kulak Çorbasının tarihçesinde; Söke ilçesinde yaygın olarak tüketildiği ve halk arasında bu yemeğe “kulaklı çorba” isminin de verildiği bilinir.

Aydın ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Söke Kulak Çorbası; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, ramazan ayları, düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de tüketilir ve ikram edilir.

Söke Kulak Çorbasında kulak şeklinde hazırlanan hamurların ince açılarak şekillendirilmesinde başta olmak üzere tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Aydın ilinin gastronomisinin önemli bir değeri olan zeytinyağı kullanılarak kızartılır. Zeytinyağı, hamurun dış kısmının gevrek bir yapıya sahip olmasını sağlarken içerisindeki iç harcının/yumuşak yapısının korunmasını sağlar. Böylelikle Söke Kulak Çorbasının lezzet ve kıvamının istenilen şekilde oluşmasını sağlar.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Kulak Çorbasının özellikle şekil verme aşaması olmak üzere hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Söke Kulak Çorbasının Aydın ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Kulak Çorbası Hazırlanmasında Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1. Hamur hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 250 g ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 75 ml su,
- 1 adet yumurta,
- 5 g tuz.

2. İç harcı hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 150 g kıyma,
- 1 adet kuru soğan,
- 5 g tuz,
- 2 g karabiber.

3. Çorba hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 1,2 litre et suyu ve/veya tavuk suyu,
- 150 g haşlanmış nohut,
- 5 g tuz.

4. Terbiye sosu hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 200 g yoğurt,
- 10 g buğday unu,
- 1 adet yumurta sarısı.

5. Tereyağlı sos hazırlamada kullanılan bileşenler (isteğe bağlı):

- 20 g tereyağı,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber,
- 5 g nane.

6. Kızartma için 250 ml zeytinyağı ve/veya ayçiçeği yağı (isteğe bağlı).

Söke Kulak Çorbasının Hazırlanması:

Hamurun Hazırlanması ve Kızartılması: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz ve su konulur. Bu karışıma su yavaş yavaş ilave edilerek hamur hazırlanır.

Elde edilen karışımın homojen olarak karışması için iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünümlü, nispeten sert, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğrulan hamur en az 15 dakika süre ile dinlendirilir.

Dinlenen hamur, açma işlemi için bir tezgâh üzerine alınır. Hamurun yapışmasını önlemek ve açma işlemini kolaylaştırmak için hamurun üzerine ve altına az miktarda un serpilir. Bu hamur merdane ve/veya oklava ile yaklaşık 1-2 mm kalınlığa gelene kadar açılır. Hamurun ince açılması, çorbanın lezzetini ve kıvamını olumlu yönde etkiler. Ancak pişerken yırtılabileceği için çok ince şekilde açılmamasına dikkat edilir.

Açılan hamur; bıçak veya hamur ruleti ile bir kenarı ortalama 1 cm uzunluğunda kareler halinde kesilir. Her bir hamur parçanın ortasına, hazırlanan kıymalı harçtan nohut büyüklüğünde bir parça konur.

Kare şeklindeki hamurların içerisine iç harcı konulduktan sonra, hamurun iki karşılıklı köşesi dikkatlice birleştirilir ve ortada sıkıca kapatılır. Bu işlem, hamurlara karakteristik kulak şeklini verir. Köşelerin iyi kapatılması, pişirme sırasında harcın dışarı çıkmasını engeller. Kapama işlemi sırasında hamurun kenarlarını hafifçe bastırarak yapıştırmak önemlidir, böylece kulak şeklinde mantıların açılması önlenir.

Tüm kulak şeklinde hazırlanmış mantılar hazırlandıktan sonra, mantılar hafif unlanmış bir kaba/tepsiye yerleştirilir. Böylece birbirlerine yapışmaları önlenmiş olur. Mantılar pişirmeye hazır hale getirilirken, bu tepsi hafifçe örtülerek mantıların kuruması önlenir. Bu aşama, çorba hazırlanırken mantıların dağılmadan pişirilmesine yardımcı olur.

Kulak şeklinde hazırlanan mantılar, derin bir tavada zeytinyağında ortalama 3 dakika boyunca, her iki tarafı sarı renk alana kadar kızartılır. Bu kısa işlem, mantıların dışının gevrekleşmesini, içinin ise yumuşak kalmasını sağlar.

İç Harcın Hazırlanması: İç harcı hazırlamada kullanılan bileşenler bir kap içerisinde homojen bir şekilde karıştırılır ve yoğurulur. Hazırlanan kıymalı harçtan nohut büyüklüğünde parçalar kopararak el ile yuvarlanır. Bu köfteler çorbada kullanılmak üzere bir kenara alınır.

Çorbanın Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine et ve/veya tavuk suyu konularak kaynatılır. Kaynayan suya, önceden hazırlanmış kulak şekli verilerek kızartılmış mantılar özenle eklenir. Mantılar yumuşayıp yüzeye çıkana kadar, 8-10 dakika kadar pişirilir. Mantıların pişirilmesinden sonra pişirilmede kullanılan ocak kısık ateşe ayarlanır.

Çorba kaynamaya devam ederken, içerisine haşlanmış nohut eklenir. Ardından, çorbanın içine küçük şekilde kesilmiş hamur parçaları ilave edilir. Kesme hamurun miktarı, nohuttan daha az olacak şekilde ayarlanır. Kesme hamur, çorbanın istenilen kıvamına katkı sağlar ve mantılarla uyumlu bir lezzet oluşturur.

Terbiye Sosunun Hazırlanması: Ayrı bir kap içerisinde yoğurt, yumurta sarısı ve un iyice çırpılır. Bu karışım, çorbaya krem rengi, kıvam ve hafif bir ekşi tat katar. Çırpılan terbiyenin kesilmemesi için dikkatli bir şekilde ılık

hale getirilmesi istenir. Bunun için, terbiyeye çorbanın sıcak suyundan 1-2 kepçe yavaş yavaş eklenir ve sürekli karıştırılır. Bu işlem, terbiyeyi çorbanın sıcaklığına alıştırarak kesilme riskini azaltır.

Hazırlanan ılık terbiye sosu, çorbaya yavaş yavaş eklenir. Terbiyenin çorbaya karışırken kesilmemesi için sürekli karıştırmak önemlidir. Çorba, terbiyenin eklenmesinin ardından yaklaşık 5-10 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Bu süre zarfında çorba kıvamını alır ve terbiyenin lezzeti çorbanın tümüne yayılır. Çorba kıvam aldığında ocağın altı kapatılır.

Söke Kulak Çorbasının Servisi:

Piştirilmesi tamamlanan Söke Kulak Çorbasının üzerine isteğe bağlı olarak tereyağlı sos ilave edilerek servisi yapılır.

Sosu hazırlamak için tereyağı eritilerek kızartılır. Üzerine nane, toz kırmızıbiber ya da pul kırmızıbiber konularak yeterince kavurulur. Servise hazır çorbanın üzerine bu karışım konur.

Söke Kulak Çorbasının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Aydın ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Söke Kulak Çorbasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Aydın ili ile ün bağı bulunan Söke Kulak Çorbasının üretim aşamaları, Aydın ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsası koordinasyonunda; Söke Ticaret Borsası ile Söke İlçe 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 Söke Ticaret Borsası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Söke Kulak Çorbası hazırlanması, piştirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Söke Kulak Çorbası 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.

4. Kızılınler Bal Kabağı

Başvuru No	: C2024/000345
Başvuru Tarihi	: 03.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızılınler Bal Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal kabağı/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Eskişehir Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Gündoğdu Mah. Borsa Cad. Odunpazarı ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Tepebaşı ve Odunpazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kızılınler Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Kızılınler Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kızılınler Bal Kabağı; Latince tür ismi Cucurbita moschata olan, uzun yıllardır Eskişehir ili Odunpazarı ve Tepebaşı ilçelerinde üretimi yapılan, beyaz-gri renk ve tonlarına sahip bir bal kabağıdır. Özellikle Eskişehir ili Tepebaşı ilçesinin Kızılınler Mahallesi'nde yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapılmaya başlanması ve üretim potansiyelinden dolayı halk arasında "Kızılınler Bal Kabağı" olarak adlandırılmıştır.

Kızılınler Bal Kabağı yetiştiriciliğinde üreticiler; bir önceki hasat sezonundan elde edilen mahsullerden bir sonraki ekim dönemi için yeteri kadar tohumluğu ayırır ve ekim zamanı gelinceye kadar serin ve kuru koşullarda saklayarak muhafaza ederler. Tohumluk olarak iri ve dolgun kabak çekirdekleri tercih edilir. Ürün kalitesi ve verim için genellikle ilk tutan 15-20 meyveden tohumluk elde edilmesi tavsiye edilir. Ekim zamanında dekar başına ortalama 1 kg tohumluk olacak şekilde kabak çekirdeği kullanılır. Kızılınler Bal Kabağının tohumları, geniş oval ve orta/iri büyüklükte olup beyaz-gri-krem renk ve tonlarındadır.

Kızılınler Bal Kabağı yetiştiriciliğinin yapıldığı alanın Porsuk Çayına yakın olması, serin ve karasal iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı, kullanılan üretim metodu ve ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları Kızılınler Bal Kabağının ürün özelliklerini belirler.

Kızılınler Bal Kabağı; kısmen tatlı, iç kısmı/meyve eti sarı-turuncu renk ve tonlarında, sert yapılı bir bal kabağıdır. Kızılınler Bal Kabağı; uzun silindirik, yuvarlak veya basık yuvarlak şekil olup dilimlilik mevcuttur. Bitki sapları kalın, yaprakları koyu yeşil, geniş ve tüylüdür. Kızılınler Bal Kabağı bitkisinde, yoğun olarak kollanmalar/dallanmalar görülür ve sürüncü yapı mevcuttur. Yaprak ayası hafif dilimli, geniş, kabarıklık ve yeşil renktedir. Yaprak sapı nispeten kalın ve uzun olup, enine kesiti yuvarlak ve dikenli, rengi ise açık yeşildir. Dişi çiçekte taç yaprakların içindeki halkaların rengi açık sarı, çanak yapraklar uzun, pistil ise sarı renktedir. Tam şeklini almış olgun meyvede yivler üzerindeki çizgilerin rengi ile kabuktaki beneklerin rengi beyazımsıdır.

Kızılınler Bal Kabağı yetiştiriciliğinin yapıldığı toprakların; mineral ve organik maddece zengin, yeterince gevşek, geçirgen, derin, tınlı, killi ya da killi-kumlu ve yeterince nemli olması; uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ürünün 20 kilogramın üzerinde olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar. Meyve eti için briks değeri ise en az % 5'tir.

Kızılınler Bal Kabağının; en yaygın kullanım alanları; kabak tatlısı, reçel, yemek ve börek hazırlanmasında kullanılmasıdır. Yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Kızılınler Bal Kabağının; üretildiği Eskişehir ili Odunpazarı ve Tepebaşı ilçeleri ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kızılınler Bal Kabağı; yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Tarla/Bahçe Tesisi: Genellikle bal kabaklarının üretimi açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Kabak yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbahar aylarında özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi istenir. İsteğe bağlı olarak ilkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa uygun gübreleme yapılabilir. Bu işlem; toprağın su tutma kapasitesini artırması ve havalanmasını sağlamasının yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasını sağlayacağı için bitkilerin topraktan daha erken çıkmasına yardımcı olur. Bal arıları,

kabak bitkilerinde tozlaşmayı sağlayan en önemli taşıyıcılarıdır. Bu yüzden kabak yetiştiriciliğinin yapıldığı alanlarda ve bu alanların çevresinde arı kovanlarının bulundurulması tavsiye edilir.

Kızılınler Bal Kabağı yetiştiriciliğinde genel itibarıyla buğday bitkisi ile ekim nöbeti uygulanır. Toprak hazırlığında kasım ayında anız bozular, ilkbahar başlangıcında kazayağı çekilir. Yabancı ot ve zararlı mücadelesini kolay yapmak için V şeklinde ekim en uygun yöntemdir. Mayıs ayının ortasına kadar tohum ekimleri yapılmakta olup, mayısın son haftasına kadar don olayı yaşanması durumunda ekimden 2 hafta kadar sonra tohum ekimi tekrarlanır. Mayıs ayında sıra üzerinde kazayağı çekilerek, tohum ekimi yapılır. Genellikle sıra arası ortalama 2 metre, sıra üzeri ekimde ise ortalama 3 metrede bir 2'şer tohum olacak şekilde ekim gerçekleştirilir.

İklim ve Toprak İsteği: Kabak bitkisi için en iyi gelişim sıcaklık aralığı 20-27 °C'dir. Yetiştirme periyodu boyunca sıcaklık dalgalanması ve iklim değişiklikleri gelişimi yavaşlatır. Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında bitkide vejetasyon süresini belirler. Kabak bitkisi, gün ışığı seven bir bitki olmasına rağmen aşırı nem ve sulama yapılması, bitkide fungal hastalıklara neden olabilir. Bu nedenle yetiştiricilik yapılacak alanının iyi seçilmesi önem arz eder.

Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeterince derin, geçirgen, gevşek, su tutma kabiliyeti iyi, organik ve mineral maddelerce zengin, tınlı, killi ya da killi-kumlu topraklarda en iyi netice alınır.

Kabak Çekirdeği Ekimi: Üreticiler; tarlalarında yetiştirdikleri kabaklardan uygun olanlarını seçerek kendileri için tohumluk kabak çekirdeklerini elde ederler. Toprağın 10-14 °C aralığında olması ekim işlemlerinin yapılmasındaki en ideal sıcaklık aralığıdır.

Kabak bitkisi, gün ışığını seven/isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir. Ekilen tohumlar, uygun koşullarda yaklaşık 2 hafta içerisinde topraktan çıkmaya başlarlar. Bitki yapraklarının gelişmeye başlamasıyla toprağın kaymak tabakasını kırmak ve toprağı yabancı otlardan temizlemek amacıyla elle veya kazayağı vb. tarım alet ve ekipmanları ile çapalama işlemi yapılır. Yabancı ot durumuna ve ihtiyaca göre 2. ve 3. çapa yapılabilir.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. İlk meyveler görülünceye kadar bitkiye su vermekten kaçınılır. Ekolojik koşullar kurak giderse aşırıya kaçmamak şartıyla bitkilerin ihtiyacı nispetinde sulama yapılır. İlk meyveler görüldükten sonra sulama büyük önem taşır. Kabak bitkisi hızlı gelişim gösterebilen bir bitki olduğu için sulamayı sık aralıklarla yapmak, bitkinin gelişmesi ve verimi bakımından faydalı olur. Etkin bir sulama için; genellikle rüzgarsız hava koşullarında, bitkinin yaprak solgunluğu baz alınarak akşam saatlerinde sulama yapılması uygun olur.

Gübreleme: Kabak yetiştiriciliğinde gübrelemede; bahçelere/tarlalara yanmış ahır/çiftlik ve/veya kimyasal gübre uygulaması yapılır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrelerin, uygun tarım alet ve makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Zirai Mücadele: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele için öncelikle tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Kabak bitkisinde yabancı ot mücadelesi, kabak yetiştiriciliğinde en önemli hususlarından birisidir. Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Toprağın sürümü ve çapalanması ile yabancı ot temizliği, toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması sağlanır.

Bitki zararlıları, hastalıkları, yabancı ot ve toprak altı zararlılarına vb. karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse kimyasal mücadele ve/veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı vb. bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması, zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Kabak bitkisindeki hastalık ve zararlılara karşı yapılan zirai mücadelenin; bitkilerde dölleme ve tozlaşma arılar ve diğer böcekler ile yapıldığı için bitki koruma ürünlerinin kullanılmasının, bu canlılara zarar vermeyecek şekilde, genellikle yağışsız günlerde ve öğleden sonra yapılması uygun olur.

Hasat: Ürün hasadına; bitki yapraklarının sararması ve kabak saplarının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesi ile tam olgunluk döneminde başlanır. Hasada genellikle ekimden ortalama 4 ay sonra eylül ayında başlanır. Ürün hasadının; daha kolay olması ve istenilen ürün kalitesi için yağış durumunun olmadığı günlerde yapılması tavsiye edilir.

Ürün hasadı; kabağın bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi veya kırılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasat edilen kabaklar, yağış söz konusu değilse yeterince kuruması için tarlada bir süre daha bekletilebilir. Hasat sırasında; lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş bal kabakları üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Kızılınler Bal Kabağı; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünlerin; üst üste fazla istif edilmeden ve depolarda fazla bekletilmeden tüketiciye sunulması esastır.

Piyasaya Arz: Kızılınler Bal Kabağı; dökme ve/veya bütün olarak ayrıca tüketicilere kolaylık olması bakımından doğranmış ya da dilimlenmiş, kabuklu/kabukları soyulmuş şekilde gıda ile temasa uygun ambalajlarda; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Eskişehir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Kızılınler Bal Kabağının üretim potansiyeli ile Eskişehir ili Tepebaşı ve Odunpazarı ilçeleri ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Kızılınler Bal Kabağının yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, Eskişehir ili Tepebaşı ve Odunpazarı ilçelerinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Eskişehir Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Eskişehir Ticaret Borsası ile Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Kızılınler Bal Kabağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu,
- Kızılınler Bal Kabağının; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Kızılınler Bal Kabağının; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının 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.

5. Akçakoca Ekşilisi

Başvuru No	: C2025/000001
Başvuru Tarihi	: 03.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Ekşilisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. 737. Cad. Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 11 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Akçakoca Ekşilisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Akçakoca Ekşilisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçakoca Ekşilisi, Karadeniz’de avlanan yağlı palamut balığından yapılan bir yemektir. Bölgenin deniz ürünleri geleneğini ve yerel gastronomisini yansıtan özel bir lezzettir.

Akçakoca, Batı Karadeniz’in kıyısında yer alan, Düzce iline bağlı ve deniz ürünleriyle ünlü bir ilçedir. Denizle iç içe olan yapısı, Akçakoca’nın ekonomik ve kültürel gelişiminde balıkçılığın merkezî bir rol oynamasına olanak sağlamıştır. Uzun yıllardır devam eden balıkçılık faaliyetleri, hem geçim kaynağı hem de bölgenin kimliğinin önemli bir parçası olmuştur.

Akçakoca Ekşilisi üretiminde Karadeniz’den avlanan taze palamut balıkları kullanılır. Karadeniz’in soğuk ve plankton açısından zengin suları, palamutların daha hızlı büyümesini, daha iri ve yağlı olmasını sağlar. Bu durum Akçakoca Ekşilisinin lezzet temelini oluşturur. Yemeğin içinde, palamut balığının yanı sıra, domates, soğan, sarımsak ve limon suyu da bulunur. Bu malzemelerin birleşimiyle, Akçakoca Ekşilisi ekşi ve dengeli bir tat kazanır.

Akçakoca Ekşilisi üretiminde palamut balığı ilk olarak soğuk yağda mühürlenir. Ardından, sebzelerle birlikte pişirilir. Böylece balığın doğal aroması korunur ve eklenen sebzelerin tadı balığa nüfuz eder.

Akçakoca Ekşilisi, bölgenin kültürel mirasının bir parçasıdır. Karadeniz balıkçılığı ve yöresel yaşam tarzını yansıtan önemli bir değerdir. Özellikle balık mevsiminde, aile sofralarında ve yöresel etkinliklerde sıklıkla tercih edilen Akçakoca Ekşilisi, Akçakoca’nın gastronomi kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır.

Üretim Metodu:

Akçakoca Ekşilisi bileşen listesi:

- 1 adet taze palamut balığı (700 gram ve üzeri, dilimlenmiş)
- 2 adet orta boy soğan (ince piyazlık doğranmış)
- 2-3 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 orta boy domates (soyulmuş ve yuvarlak dilimlenmiş)
- 25 ml limon suyu
- 30 gr tereyağı
- 100 ml su
- Tuz
- Pul biber
- Tane karabiber
- Defne yaprağı
- Sıvı yağ (kızartma için)

Palamut balığı temizlenip, iki parmak genişliğinde yuvarlak dilimler halinde kesilir. Dilimlenmiş palamutlar, deniz suyu kıvamındaki tuzlu suda yaklaşık 5 dakika bekletilir. Bu işlem, balığın tuz dengesini sağlamaya ve dokusunu korumaya yardımcı olur. Ardından balık dilimleri sudan alınarak iyice kurulur.

Pişirme için uygun bir tava seçilir. Tavanın çapı, balık dilimlerinin tavada düzgünce yerleşmesini sağlayacak büyüklükte olmalıdır. Tavanın dibine, balık dilimlerinin üçte birine kadar sıvı yağ eklenir. Yağ soğukken balıklar tavaya yerleştirilir ve orta ateşte mühürlemeye başlanır. Tavanın kapağı kapatılır ve balığın alt kısmı hafifçe pembeleşene kadar pişirilir. Balıklar, dikkatlice ters çevrilerek diğer yüzü de aynı şekilde mühürlenir.

Mühürlenmiş balıkların üzerine ince piyazlık doğranmış soğanlar balıkların yüzeyini tamamen kaplayacak şekilde dizilir. İnce doğranmış sarımsaklar serpiştirilir ve üzerine yuvarlak doğranmış domatesler eklenir. Tavanın kapağı tekrar kapatılır ve sebzelerin yumuşaması sağlanır. Balıklar hafifçe kızardığında, balıklar sebzeler ile birlikte ters çevrilir.

Balık ve sebzeler pişerken, tavanın kenarından tereyağı eklenir. 25 ml limon suyu, tuz ve 100 ml su ilave edilir. Palamut balıkları ve sebzeler bu sos içinde yaklaşık 5-6 dakika orta ateşte pişirilerek servise hazır hale gelir. Servis tabağına önce balıklar alınır, üzerine sebzeler yerleştirilir. Yemeğin pişirildiği tavadan süzülen sos balık ve sebzelerin üzerine gezdirilir. Akçakoca Ekşilisinin servisi sıcak olarak yapılır.

Akçakoca Ekşilisi, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Bölgenin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

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

Akçakoca Ekşilisi bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçakoca Ekşilisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Akçakoca Ekşilisi denetimleri, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Ziraat Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde mevsiminde Karadeniz’de avlanan palamut balıklarının kullanılması.
- Üretimde kullanılan diğer bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akçakoca Ekşilisi 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

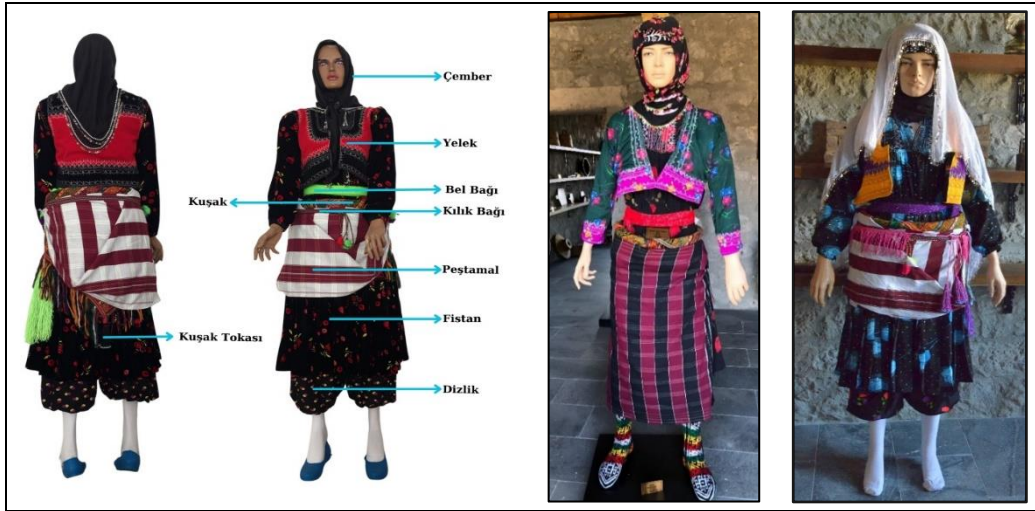
Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1729
Tescil Tarihi	: 28.04.2025
Başvuru No	: C2024/000036
Başvuru Tarihi	: 02.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri
Ürün / Ürün Grubu	: Giysi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ağasar Folklor Araştırma Gençlik ve Spor Kulübü Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kirazlıtepe Mah. Belediye Semt Pazarı 5 Üsküdar İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili Şalpazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:



Şekil 1. Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri

Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri, yörede yaşayan kadınların günlük hayatta giydiği ve coğrafi sınırla özdeşleşmiş kıyafetlerdir. Kırmalı (pileli) fistan, fistanın üzerine bağlanan bel bağı, bele sarılan kuşak, kuşağın üzerine peştamal, peştamal üzerine kılık bağı, belden üste işlemeli yelek, altına lastikli dizlik, dizlere kadar beyaz çorap, naylon lastik veya kara lastik ayakkabı, başa ise pullu veya boncuk oyalı çember takılmasından oluşur. Aksesuar olarak kola takılan çentik de bu kıyafetlerin bir parçasıdır.

Çember (Cember)

Çember ya da halk arasında “cember” olarak adlandırılan desenli ya da sade başörtüleri kullanılır. Kare şeklinde olan çember 100 x 100 cm kenar uzunluğuna sahiptir. Oyalarına ve kullanım şekline göre alın kısmına bağlanan alın çemberi, pullu çember olarak belirtilmektedir. Çemberin etrafında çeşitli renklerde pul ya da boncuklar kullanılır. İğne oyası ile kenarları isteğe göre işlenebilir. Coğrafi sınırda çemberin bağlanma şekilleri arasında

“guşkuyruk”, “gukul” yer alır. Boğazın görünmemesi için çember boğazın altından bağlanır. Boyun kısmı görünecek şekilde ise guşgurruk veya gugul biçiminde bağlanır.



Şekil 2. Çember (Cember)’e ait görsel

Fistan

Şalpazarı’nda tek parça kadın giysisi anlamında kullanılan fistan, coğrafi sınırdaki “kırmalı fistan” olarak adlandırılır. Bu isim eteğindeki kırmalardan gelir. Fistanın en belirgin özelliği, yaka, kol manşetleri ve etek kısmındaki nakışlı süslemelerdir. Günümüzde tüm fistanlar nakışlı olup eski dönemde bol olan etek kısmı artık daraltılmış, bolluk hissi kırmalar ile sağlanmıştır.



Şekil 3. Fistana ait görsel

Yelek

Fistanın üzerine günümüzde astarlı bir yelek giyilir. Yeleğin astarı genellikle renk tonuna uygun pazen veya divitin kumaşıdır. Dış yüzeyi ise saten kumaşla dikilir. Göğse kadar oval bir açıklığı olan yelek, beli kapatmaz ve yakasında düğme veya bağ bulunmaz. Yaka ve alt kısımları yöre terzileri tarafından elle gezdirilerek makineyle nakışla işlenir. Yelek; 2 adet ön ve 1 adet arka kısım olmak üzere 3 parçadan oluşur. Genellikle jarse, krep, saten ve ipek tarzı kumaşlar kullanılır. Ana kumaş ve üzerine pervaz için kullanılacak kumaş 50 cm; iç yüzeye eklenen astar kumaş divitin ise yaklaşık 1 metredir.



Şekil 4. Yeleğe ait görsel

Dizlik

Şalvara benzeyen dizlik, fistanın altına giyilir ve paça boyu diz altındadır. Dizliğin bel kısmına ve paça uçlarına lastik takılarak giyilir. Fistanın altına giyilerek fistanın kabarık durmasını sağlar.



Şekil 5. Dizliğe ait görsel

Kuşak

Kuşak; kadınların zorlu şartlarda yük taşımada belinin zarar görmemesi, soğuktan ve nemden korunma amacıyla bellerine bağladıkları aynı zamanda aksesuar olarak da kullanılan kare biçimde ve üçgen şeklinde katlanan kalın dokumadır. İki kenarı saçaklıdır ve bele bağlamak için iki kenarına şerit şeklinde ince bez bağcık dikilir. Ucuna iki adet püsküllü toka yapılan üçgen kısmı arkaya gelecek şekilde bağlanır. Püsküllü tokalar çeşitli renklerde olur ve bu renkler genellikle fistan ve yeleğin renklerine uyumludur. Kuşakların bele bağlandığı yerdeki katlar, cüzdan vb. küçük eşyaların konulduğu, cep amacıyla kullanılan yerdir.



Şekil 6. Kuşağa ait görsel

Kılık bağı

Bedenin ön kısmında bağlanan uçlar, püskül ve renkli boncuklarla süslenen bağ, 1,5 cm eninde ve 2,5-3 m uzunluğunda ince bir dokumadır. Aksesuar olarak kullanılan bu kılık bağı, bele sarılan peştamalin üzerine bağlanır. Bağın uçları, belin sağ ve sol arka kenarlarından sarkıtılarak görünür hale getirilir.



Şekil 7. Kılık bağına ait görsel

Pestamal

Kuşağın üstüne bel kısmından sarılır. Peştamallar yukarıdan aşağı dik eşit şerit halinde düz desenlidir. Kuşağın üstüne bağlamak için uçlarına bezden ince şerit dikilir. Peştamal uçları bel bölümünün sol yanına gelecek şekilde bağlandıktan sonra sağ orta uç kısmından kuşağın bel bölümüne doğru katlanır. Böylece fıstan ve kuşak tokasının görünmesi sağlanır. Genelde beyaz-bordo ve siyah-bordo renkte peştamallar tercih edilir.



Şekil 8. Peştamala ait görsel

Bel bağı

Aksesuar olarak kullanılan bel bağı, kılık bağından farklı bir yerde, fistanın üzerine gelecek şekilde sarılır, taşıma veya bağlama ipi olarak da kullanılır. Bel bağında simli ya da sade renk akrilik ip kullanılır, bel kısmında kemer görüntüsü verir ve bedenin sol tarafına bağlanarak sarkıtılır. Giyilen yeleğin ana renkleri ile genellikle uyumludur.



Şekil 9. Bel bağına ait görsel

Kuşak tokası

Kuşak tokası; bel kısma sarılan kuşağın arka görünümündeki uç kısımlarına görsel zenginlik katmak için dikilen boncuk ve iplerden oluşan aksesuar amaçlı püsküldür.



Şekil 10. Kuşak tokasına ait görsel

Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri, Şalpazarı ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çember (Cember)

Hazır kumaş üzerine elde yapılmak suretiyle çemberin kenar kısmına genellikle sallantılı modeller, renkli boncuklar ve pullar ile tığ oyası, firkete oyası veya iğne oyası işlenir.

Fistan

Fistan; roba, beden, kollar ve etek olmak üzere toplam 4 parçadan oluşur. Fistan dikiminde genellikle saten, jarse, krep ve kadife kumaşlar kullanılır. Ön roba, hâkim yaka şeklinde iki ayrı parçadan oluşur. Fistanda arayış adı verilen süsleme olarak sutaşı kullanılır. Art arda 3 sıra dikey olacak şekilde patın dibinden başlayarak sutaşı dikilir. Patın; giysinin rahat giyilip çıkarılmasını sağlayan, süsleme amaçlı, kumaşın kendisinden veya farklı bir kumaştan hazırlanan kapama payı tekniği, sutaşı ise; süslemede kullanılan işlemeli şeritlerin tekniğidir. Bu aşamada roba kısmına astar dikilir ve her iki yaka bu şekilde çalışılır. Robanın iki yanına ve oyuntu adlı boyun etrafında oluşturulan açıklığın etrafına pat ya da biye denilen; başka bir kumaştan ya da kendi kumaşından ince şerit geçirilerek çalışılır. Ön roba da sağ pat sol patın üzerine gelecek şekilde dip kısmından dikilir. Ön beden parçası, fişek büzgü (balık ağzı büzgü) şeklinde elde teyel adlı işlemle geçici olarak birleştirilir, büzgü yapılır ve ön robaya eklenir. Arka beden parçası da arka robaya eklenir. Kollar, düşük omuz olacak şekilde çalışılır ve kol ucu isteğe göre lastikli ya da manşet şeklinde dikilir. Kol ucundan başlayarak devamında ön ve arka bedenler birleştirir. Ön beden ve arka beden uç kısımlarına iki sıra sutaşı dikilir. Beden boyu diz üstüne kadar olmak üzere 38-40 cm genişliğinde 3 en kumaş ile sık pili (kıрма pile) çalışılır. Beden üzerindeki sutaşı çevrilerek pili üzerine dikilir ve sutaşının üzerine yöresel nakış yapılır. Ağırıklı olarak nakışlar ön robaya yapılır.



Şekil 10. Fistanın bölümlerine ait görsel

Yelek

Ana kumaşa kol oyuntusu ve omuz düşüklüğü verildikten sonra yaka kısmı, içine giyilecek fistanın roba kısmı görülecek biçimde U yaka şeklinde kesilir. 8 cm genişliğinde farklı renkteki kumaş yakanın şeklini alacak biçimde kesilir ve yaka üzerine dikilir. Benzer şekilde 12 cm aynı renk kumaş, yeleğin etek ucuna dikilir. Her iki yaka bu şekilde hazırlanır ve divitin kumaşla astarlanır, belirlenen yerlerde makine dikişi ile düz dikiş yapılır, yaka ve yeleğin etek kısmına dikilen pervazın uç kısımları üçgen muska şekli verilerek aplike tekniğinde olduğu gibi kesilip çıkarılır. Yaka ve etek uçlarına dikilen pervaz parçasına ve ana kumaşa da gelecek şekilde çiçek, yaprak gibi bitkisel motif ve üçgen, daire gibi geometrik motifler işlenir. Yeleğin arka parçasına kol oyuntusu omuz düşüklüğü ve boyun oyuntusu verilir. Arka ana kumaşın omuz kısmına 14 cm, etek kısmına 12 cm pervaz parçası dikilir. Yeleğin ön ve arka pervaz parçaları ana kumaştan farklı renkte olur, genellikle pervaz parçası siyah renklidir. Pervazları dikilen kumaş, astar olarak kullanılan divitin kumaşın üzerine kalıp olarak koyulur. 1-2 cm geniş çekme payı verilerek kesilir ve dikilir. Astarlanan arka parçaya ön yaka parçaları eklenir, yeleğin ön ve arka parçalarının birleştiği kısma 5 cm derinliğinde yırtmaç yapılır. Arka parçanın pervaz parçaları üzerine pervazın iki kenarı üzerinden düz dikiş dikilir. Ön pervaz parçalarında olduğu gibi arka pervaz parçalarının uçları da muska şeklinde aplike tekniğiyle temizlenir. Koyu renkli kumaşlara beyaz iplik ile, açık renkli kumaşlara ise siyah renkli iplik ile nakış yapılır.

Dizlik

Dizlik; 2 metre 20 cm uzunluğunda divitin kumaş ile dikilir. Sağ parça, sol parça ve ağ kısmı olmak üzere 3 bölümden oluşur. Kumaşın iki parçası paça için kullanılırken üçüncü parça dizliği kullanacak kişinin bedenine göre 20x20 - 25x25 cm aralığında kare olacak şekilde kesilir. Ağ kısmı için kesilen bu parça, belden 20 cm aşağıya paçaların arasına yerleştirilerek dikilir. Bel ve dizlerde lastik için tünel bırakılıp katlanılarak dikilir. Lastikler takılır ve dizlik tamamlanır. Paça boyu diz altındadır.

Bel bağı

Bel bağı için simli ya da sade renk akrilik ip kullanılır, örgü şişine 15 adet ilmek alınarak bir ters bir düz olacak şekilde 2 m uzunluğunda örülür. Biten örgünün uç kısımlarına aynı ipten 20 cm uzunluğunda 4 grup saçak takılır. Bu saçaklar dip kısımlarından başlayarak farklı renkte iplerle etrafı sarılır, aralarına boncuk takılarak süsleme yapılır. Geriye kalan saçak serbest püskül şeklinde kalır.

Kuşak

Kuşak, 115x115 cm² boyutundadır. Kuşağın çözgü iplerinin atmaması ve estetik görünüm sağlaması için saçak diplerine yaklaşık 1,5 cm kenar uzunluğu boyunca kuşağın renkleriyle uyumlu kuşak çapanı (gazez), üçgen kısmının ucuna ise iki adet kuşak tokası dikilir. Bele bağlanılabilmesi için iki ucuna ince bez bağcık dikilir.

Kuşak tokası

Oyalık floş ip bükülür, üzerine beyaz tor boncuk dizilir. 11-12 cm genişliğinde mukavva karton etrafında ip dolanır, her bir dolanmada uç kısmına bir adet boncuk bırakılır. Karton üzerinde sarma işlemi bittikten sonra bir araya getirilip baş kısmı düzgün sıra şeklinde kendi ipiyle sarılır. Sarılan kısmın dibine boncuklar ile süsleme yapılır. 6 cm uzunluğuna ve 1,5 cm genişliğine sahip karton parçası, yüzük şeklinde birleştirilir ve üzeri iki farklı renkte orlon ip ile belirgin aralıklarda, düzgün sıra şeklinde sarılır. Hazırlanan sargı püskülün baş kısmına yerleştirilir.

Peştamal

Ham dokuma olarak alınan peştamal kişinin beden ölçüsüne göre kesilir ve ince şekilde katlanarak kenarı makinede dikilir. 20-25 cm uzunluğunda 1,5 cm genişliğinde bağcık, peştamalin kenar uçlarına dikilir. Genellikle bordo beyaz ya da bordo siyah renk geniş çizgi desen kullanılır.

Kılık bağı

Dokuma işi klasik yöre tezgâhında yapılır. Bu işlemden önce istenen desen ve renklerdeki ipler sayılır ve ıyma denilen el tezgâhında dokuma için hazır hale getirilir. Dokumalar genellikle 2-3 metre uzunluğunda ve çeşitli desenlerde yapılır. Genişliği ise isteğe göre 1-2 cm eninde olabilir.

Kılık bağı çözgü hazırlama (ıyma) çözgü iplerinin sabitlenmesi işlemi olan serene alma ve gücüleme (küzüleme) aşamalarından sonra dokumaya hazır hale gelir. Dokuma tezgâhının eni 15 cm, uzunluğu ise 2-2,5 metredir. İpler belirlenen uzunlukta uygun renk ve sayıya göre çiviler etrafında dolanır. Çözgüde 40 sıra siyah, 16 sıra kırmızı, 8 sıra sarı, 4 sıra beyaz renk ip kullanılır. Çözgü hazırlandıktan sonra 20 cm uzunluğunda ve 2 cm genişliğinde ahşap çubuk üzerinde serene alma işlemi yapılır. Ahşap çubuğun uç tarafına kalın bir ip düğümlemlenip sabitlenir. Desen için belirlenen renk ve sayılar bu çubuğun altında ve üstünde kalacak şekilde tek tekilmek atma yöntemi ile karşılıklı seren çubuğuna sabitlenir. Serenin altındaki ve üstündeki ip sayısı birbirine eşittir. Serene alınan ipler gücüleme (küzüleme) için hazır olur. Gücü çubuğu 3 adet 10-12 cm uzunluğunda, 1 cm kalınlığında ahşap çubuktan oluşur. Seren çubuğuna sıralanan çözgü ipleri, belirli renk ve sayıda el içine altta ve üstte kalacak şekilde seçilir. Seçilen ipler, kılıç denilen ahşap dokuma gereci yardımı ile ayrıştırılır. Gücü çubuğuna genellikle daha sağlam olan yorgan ipi ile düğüm atılıp sabitlenir. Seçilen ipler arasından yorgan ipi geçirilerek gücü çubuğuna düğümlemlenir. Yorgan ipi, her bir ipin arasından işaret parmağına dolanır ve 5 cm uzunluk verilerek gücü çubuğuna sabitlenir, sıra sonuna kadar aynı işlem uygulanır. Her bir gücü çubuğu için farklı renkler alt üst olarak seçilse de gücüleme işlemi 3 adet gücü çubuğu için aynı işlem uygulanır. Siyah renkli olan atkı olarak kullanılan ipten ufak yumak hazırlanır. Dokuma işlemi her bir gücünün belirli bir sıralamayı takibi ile gerçekleştirilir. Gücü yukarı kaldırılıp aşağı yukarı taranarak ipler ayrışır ve oluşan çaprazlığın arasından atkı ipi atılarak dokuma devam eder. Her sırada atkı ipinin sıkıştırılmasında ahşap kılıç kullanılır. Çözgünün sonunda iki ucunda kalan iplerin diplerine de boncuk takılarak üçer adet 4 cm uzunluğunda püskül takılır. Püskülün baş kısımları siyah ipe başlanılarak araya 2 sıra beyaz renk ip, devamı ise siyah renk ip ile el ile dikilir. Dokumanın her iki ucunun kenar kısmına 60 cm uzunluğunda dörtlü örgü (telki bağı) örülür, ucuna boncuk takılır ve püskül yapılır.

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

Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpaazarı Yöresel Giysileri, Şalpaazarı ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpaazarı Yöresel Giysilerinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Şalpaazarı Milli Eğitimi Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Şalpaazarı Halk Eğitimi Merkezi, Şalpaazarı Ziraat Odası ve Şalpaazarı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluk ve Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpaazarı Yöresel Giysileri 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.

2. Hatay Barburi Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1730
Tescil Tarihi	: 28.04.2025
Başvuru No	: C2022/000259
Başvuru Tarihi	: 16.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Barburi Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No: 4 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Barburi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Barburi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Barburi Üzümü; Latince tür ismi *Vitis vinifera* L. olan ve yerel Barburi çeşidi bitkiler kullanılarak coğrafi sınırdaki üretilen üzümdür. Hatay Barburi Üzümü sofralık olarak tüketilmesinin yanı sıra pekmez, sirke ve şarap yapımında kullanılır. Hatay Barburi Üzümünün, ürün özellikleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Ürün Özelliği	
Salkım boyu (cm)	10-25
Salkım eni (cm)	5-20
Salkım en/boy oranı	0,40-0,75
Üzüm tanesi eni (cm)	1,0-1,5
Üzüm tanesi boyu (cm)	1,0-2,0
Üzüm tanesi en/boy oranı	0,85-1,00
100 tane ağırlığı (g)	150-250
Çekirdek sayısı (adet)	2-3
Şıra randımanı (%)	50-75
Üzüm tanesi şekli	Küresel
Salkım şekli	Düzgün (uniform) değil
Olgun yaprak lop sayısı (adet)	5
Olgun yaprak şekli	Pentagonal

Hatay Barburi Üzümü beyaz tane rengine sahip iken dalında daha uzun süre beklediğinde rakım ve sıcaklık değerlerine bağlı olarak pembe/kırmızı rengine döner.

Hatay Barburi Üzümünün coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Hatay ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bağ tesisinde rüzgâr yönünün belirlenmesi ve toprağın seçimi önemlidir. Bağların yönü rüzgârı dik alacak şekilde genellikle kuzey-güney yönü seçilerek belirlenir. Taşlı-tınlı topraklar tercih edilir. Sofralık kullanım için dikimler genellikle 3x2 m olurken, şaraplık kullanım için dikimler 2x1 m olarak uygulanır.

Dikimlerde anacın büyüklüğüne bağlı olmakla birlikte genellikle 30 cm olan bir anaç için 25-28 cm derinlikte olacak şekilde dikim yapılır ve bir göz toprak üzerinde bırakılır. 60 cm'lik bir anaç için 50 cm'lik çukur açılıp bir göz toprak üzerinde bırakılır. Anaçların dikiminden sonra çanak başına 10-15 litre su verilir. Kullanılan anacın cinsine bağlı olarak anaçların dikiminden bir ya da 2 yıl sonra aşılama uygulanır. Kökün kuvvetine göre, göz, yarma

ya da diltikli İngiliz aşısı uygulanabilir. Aşılamadan önce kalem alınır. Hatay'da Barburî Üzümünün 1 yaşındaki sürgünlerinden kalem alınır. Bu amaçla 0,8-1 cm çapında sürgünler kesilip demetlenir ve siyah poşetler içerisinde bir bardak su ile + 3 °C'de aşılama zamanına kadar muhafaza edilir. Aşı kalemleri en az 2 cm olup 3 cm'i geçmeyecek şekilde yerleştirilir ve aşılamayı takiben toprak köstebek olarak tabir edilen şekilde kapatılır. Aşılamadan sonra her 2-3 haftada, 2-3 defa gözlerin kabarıp kabarmadığı ve toprakta kaymak tabakası oluşup oluşmadığı kontrol edilir. Toprakta kaymak tabası olması durumunda bu tabaka kırılmalıdır. Gözlerin toprak üstüne çıkmasından sonra asmalar kazıklara bağlanır. 2-3 sürgün çıktıktan sonra bu sürgünler teke indirilir. Teklemede gövdeye en dik olarak gelişen ve sağlam yapılı olan sürgün tutulup diğerleri el ile temizlenir. Bitkinin boyu yükseldikçe kazıklara bağlanır, koltuk sürgünleri çıktıkça temizlenir. Temizleme işlemine bitki 60-70 cm'e ulaşana kadar devam edilir. 3 yıl boyunca omca gövdesi köstebek yapma ve budama yöntemleri ile geliştirilir. 4 ya da 5. yıllarda üzüm alınmaya başlanır. Budama sonrası genellikle %1-3 oranında bordo bulamacı kullanılır. Gübreleme toprak ihtiyacına göre yapılır ve küllenmeye karşı ruhsatlı ilaçlar ile mücadele edilir. Sulama, bitkinin ihtiyacına uygun olarak yapılır.

Bağ bozumu için üzümlere ben düşmesi ve üzüm renginin değişmesi beklenir. Ayrıca üzümün sapından kolay kopması, çekirdeklerin kahverengiye dönmesi, üzümün kendine özgü tat ve aromasını alması üzümün hasat edilmeye hazır olduğunu gösterir. Hatay Barburî Üzümü haziran sonu-temmuz başında olgunlaşır ve hasat edilir. Üzüm hasadı yapılmadan önce, kullanım amacına göre (sofralık, şaraplık, pekmezlik vb.) brix değeri kontrol edilir. Ancak, yöre halkı brix değeri yerine tatma ve tane rengini gözlemleme yöntemi ile geleneksel tecrübesine dayalı olarak hasat yapar. Brix değeri üzerinden hasat yapanlar için bu değerin en az 21-24 olması, üzüm şirasının yoğunluğunun en az 1090 olması ve pH değerinin de 3,2-3,8 arasında olması gerekir.

Muhafaza

-1 ile + 1 °C'de muhafaza edilir. Depo sıcaklığının -1 °C'nin altına düşmemesi gerekir. Üzümler bir - iki günden daha uzun süre soğuk havada depolanacaksa kükürt dioksit (SO₂) ile depo hacmi ve içindeki ürün miktarına uygun bir konsantrasyonda ve sürede fümigasyon uygulanır. Soğuk hava deposundaki bağıl nem %92-96 arasında olmalıdır.

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

Hatay Barburî Üzümü, Hatay ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Barburî Üzümünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

Denetim mercii; üretim metoduna uygunluğunu, muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Hatay Barburî Üzümü ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Ayrıca gerekli görülmesi halinde brix değeri ve pH değerinin uygunluğunu denetler.

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

3. Kaş Margaz Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1731
Tescil Tarihi	: 02.05.2025
Başvuru No	: C2023/000262
Başvuru Tarihi	: 20.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kaş Margaz Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mahallesi Ahmet Ali Ağa Bulvarı Kumluca ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ilinin Kaş ilçesinin Üzümlü, İslamlar, Çayköy, Dere, Kemer, Çavdır, Aklar, Çamlıköy, Palamut, Yuvacık, Pınarbaşı, Çamlıova, Bezirgan, İkizce, Hacıoğlu, Sütlegün, Beldibi, Gürsu, Ortabağ, Doğantaş, Kasaba ve Uğrar mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Kaş Margaz Üzümü ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kaş Margaz Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaş Margaz Üzümü; *Vitis vinifera* L. türünün *Margaz* çeşidi kullanılarak Kaş ilçesinde üretilen ve sofralık olarak tüketilen bir üzümdür. Coğrafi sınırın; killi-tınlı ve kumlu-killi-tınlı yapıda, organik madde içeriği yönünden yeterli seviyede, pH'ı hafif alkali karakterde, kireç içeriği fazla, tuzsuz ve drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir.

Kaş Margaz Üzümünün ayırt edici özellikleri yetiştiği coğrafi sınırın iklimi, toprak yapısı ve güneye bakan yamaçlarda yetişiyor olması ile ortaya çıkar. Coğrafi sınırın karakteristik Akdeniz iklimi koşulları ile batı-güneybatı ve kuzey yönlerinden esen rüzgârları; meyvenin soğuklama ihtiyacını karşılar, vejetasyon dönemindeki sıcakları ve bağların güneye bakan yamaçlarda bulunması; güneşlenmesini, uzun yıllar yağış ortalamasının (526-846 mm aralığında) oldukça yeterli olmasının yanı sıra özellikle çiçeklenme-hayat dönemi arasında (haziran-eylül 27-55 mm aralığında) düşük miktarda yağmur alması; olumlu bir şekilde kendine has şeker-asit ve tanen dengesini ve istenilen hasat olgunluğuna gelmesini sağlar. Özellikle Kaş Margaz Üzümünün briks değerinin % 20 ve üzerinde olması hasat olgunluğu için önemli bir kıstastır.

Kaş Margaz Üzümünün Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri (üzüm sırasında)

Özellik	Değer
Titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) (g/100g)	3,3-4,2
pH	3,92-4,16
Suda çözünabilir kuru madde (briks değeri) (en az, %)	20
Toplam fenolik madde (mg GAE/kg)	2352-2527
Toplam tanen (g TA/kg)	1,03-1,77

Oldukça dayanıklı sap ve tane yapısına sahiptir. Bu sebeple yetiştiği coğrafi sınırın toprak ve iklim yapısına bağlı olarak yüksek rakımlarda (800-1100 m) aralık-ocak aylarına kadar dalında dayanım sağlayabilmekte olup bekledikçe tane kabuk rengi gül rengine döner. Salkım ağırlığı 440-500 g, tane ağırlığı ise 3-5 g'dır.

Genç sürgünlerde yapılan gözlemlerde; sürgün ucu çok açık, yoğun bir yatık tüylülük ve orta derecede antosiyanin renklenmesi bulunmakta olup sülüklerin sürgün üzerindeki dağılımı kesikli (2+0+2) yapıdadır.

Genç yaprak üst yüzeyi yeşille birlikte antosiyanin noktalarına sahiptir. Yaprak alt yüzeyinde damarlar arasında yoğun yatık tüylülük bulunur. Uzun bir sülük yapısına sahiptir.

Olgun yaprak özelliklerine bakıldığında ise genel olarak orta büyüklükte yaprağa sahiptir. 5 loplu bir yaprak yapısı mevcuttur. Yaprak üst ayası ana damarlarında orta derecede antosiyanin renklenmesi bulunur. Yaprak sapı cebi yarı açık durumdadır. Yaprak üst ve alt ceplerinin taban şekli U şeklindedir. Yaprak alt yüzünde yatık tüylülük orta derecede olup dik tüylülük ise seyrek durumdadır.

Salkım yapısı konik ve orta sıklıkta olup büyük-çok büyük salkımlara sahiptir. Genellikle irilik olarak büyük, yeşil-sarı, geniş eliptik tanelere sahip olup rakım yükseldikçe ve dalında bekledikçe tane rengi pembe-kırmızıya döner. Tanenin saptan kopma direnci yüksek olup orta derecede kabuk kalınlığına sahiptir. Bu durum üzümün muhafaza ve nakliyesinde raf ömrünün diğer üzüm çeşitlerine göre daha uzun olmasını sağlar. Çekirdek en ve boy olarak uzun yapıda olup tek çekirdek ağırlığı orta seviyededir.

Üretim Metodu:

Bağ Tesisi:

Kaş Margaz Üzümü yetiştiriciliğinde yeni bir bağ kurarken iyi bir kök gelişimi için, sonbahar aylarında ve arazinin kuru olduğu dönemlerde, ortalama 40 cm derinlikte krizma yapılır. Dikim için arazinin durumuna göre goble (yer bağı), duvar veya çardak sistemlerinde 1,5 x 3 m sıra arası ve 1,5 m x 2 m sıra üzeri mesafeler verilir. Dikimde; toprağın yapısı, taşlılık ve nematod ile bulaşıklık durumu göz önünde bulundurularak 41 B (41 B Millardet et de Grasset), 420 A (420 A Millardet et de Grasset) ve 140 Ru (140 Ruggeri) Amerikan asma anacı üzerine aşılı Margaz üzüm çeşidi asma fidanları kullanılır. Yeni tesis edilecek olan bağlarda nitelikli çelik, aşı kalemi ve fidanların kullanılması büyük önem arz eder. Uzun yıllardır mevcut şartlara adapte olduğu için nadiren kendi kökü üzerinde bağlar da tesis edilebilir. Üzüm bağları, genellikle çardak sistemi terbiye şekillerinde kurulur. Eski asmalar ağaçlara sarılı olarak ya da çardağa alınmış şekilde yetiştirilir. Sıralara; iklim, toprak şartları ve arazinin meyil durumu da göz önünde bulundurularak yön verilir. Bağlarda en iyi güneşlenme; kuzey-güney veya doğu-batı istikametleri dizilimi şeklinde yapıldığında gerçekleşir. Küçük arazilerde ise sıraların uzun kenara paralel olarak yapılması tavsiye edilir. Dikimden itibaren ilk 2 yıl kök gelişimi ve şekil verme aşaması olup 3. ya da 4. yıldan itibaren istenilen verim başlar.

Toprak ve İklim İstekleri:

Kaş Margaz Üzümü; hafif-orta bünyeli, iyi havalandırılabilen, iyi nem tutan, tuz içeriği düşük, iyi dayanım sağlamış ve bulunduğu topoğrafik durumdan kaynaklı kireç içeriği yüksek, kumlu-killi-tınlı yapıda, pH'sı hafif alkali karakterdeki topraklarda yetiştirilir. Akdeniz iklimi ve özellikle denizden gelen rüzgârlar üzüm yetiştiriciliğini olumlu etkileyen başlıca iklim koşullarıdır. Asmada döllenmenin istenilen şekilde olabilmesi için yağış ve sis olmaması ve günlük ortalama sıcaklığın 15 °C'nin altına düşmemesi istenir.

Toprak Hazırlığı ve Gübreleme:

Bağcılıkta toprak işleme; yabancı otlarla mücadele, toprağın havalandırılması ve ısıtılması, toprakta bulunan bitki besin maddelerinin alımının kolaylaştırılması ve kayıpların önlenmesi, toprağın su tutma kapasitesinin artırılması, sulama ve yağışlardan sonra toprak yüzeyinde oluşan kaymak tabakasının kırılarak su kaybının önlenmesi ve gübrelerin toprağa karıştırılması amacıyla yapılır. Dikimden önce arazinin düzeltilmesi, yapılacak diğer yetiştiricilik faaliyetlerini de kolaylaştırır.

Üzüm bağlarında sonbahar ve ilkbahar aylarında olmak üzere yılda 2 defa toprak işlenir. Coğrafi sınırın kumlu-killi-tınlı yapıda olması ve bölgenin vejetasyon döneminde çok yağış almamasından dolayı yabancı ot varlığı nispeten azdır. Gerekli görüldüğünde ilkbahar-yaz aylarında diskaro vb. tarım aletleri ile yüzlek sürüm yapılması

uygun olur. Böylelikle yabancı ot kontrolü, yağışlar ve taşıma şeklindeki sulamalardan sonra oluşabilecek kaymak tabakasının kırılarak toprağın havalandırılması ve su kaybının önlenmesinde kolaylık sağlanır.

Asmalarda gözlerin kabarması (uyanma) öncesinde taban gübrelemesi, daneler saçma veya koruk iriliğine ulaştığında ise üst gübreleme olmak üzere yılda en fazla 2 defa gübreleme yapılır. Gübrelemede organik gübreler ve/veya mineral gübreler kullanılır. Toprak analizlerine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir.

Budama:

Uygun teknikler kullanılarak yapılan doğru budama, bitkinin verim ve gelişimini olumlu yönde etkiler. Kaş Margaz Üzümlü asmasında verimli gözler dikkate alınarak 4-5 göz üzerinden kısa budama yapılması uygun olur. Budama her yıl düzenli olarak yapılmalıdır.

Sulama:

Yeni bağ tesisinde, dikimden itibaren ilk yıllar bağın gelişme dönemi olduğu için, iklim ve yetiştiricilik koşulları dikkate alınarak sulama yapılır. Yağış rejiminin düzensiz, yetersiz veya kurak olduğu durumlarda, üzüm bağları mutlaka sulanmalıdır. Kaş Margaz Üzümlü'nün özellikle pergola (çardak) sisteminde yetiştirildiği yerlerde yaz aylarında bitkinin ihtiyacı oranında sulama yapılmalıdır. Modern sulama yöntemleri ile damlama sulama yapılması tavsiye edilir.

Zirai Mücadele:

Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler yabancı ot mücadelesindeki etkili yöntemlerdir.

Hasat:

Kaş Margaz Üzümlü'nün hasadı iklime bağlı olmakla birlikte genellikle ağustos sonu ile eylül başında yapılır. Üzümlü istenilen olgunluktaki sarı-yeşil ve tonlarındaki rengini aldığı dönemde hasadına başlanır. Üzümler sapaıyla birlikte salkım olarak ve asmalara zarar vermeden toplanarak hasat edilir. Hasat edilen üzümler gıda ile temasa uygun kasalara/kapılara alınır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Kaş Margaz Üzümlü dayanıklı sap ve tane yapısına sahip olması sayesinde muhafaza ve nakliyyeye uygundur. Hemen tüketilebileceği gibi kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilebilir. Depolamada üzümler üst üste fazla istiflenmemelidir.

Piyasaya Arz:

Kaş Margaz Üzümlü; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgilerinin olduğu, gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler, Kaş Ziraat Odası koordinatörlüğünde ve Kaş Ziraat Odası, Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası ve Kaş Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer personelin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman kontrol yapılacaktır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Margaz çeşidi üzümlü'nün kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kaş Margaz Üzümlü ibaresinin ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Arhavi Termonisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1732
Tescil Tarihi	: 05.05.2025
Başvuru No	: C2023/000200
Başvuru Tarihi	: 07.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Arhavi Termonisi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası 2. Arhavi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Musazade Mah. Cumhuriyet Meydanı No:1 Arhavi ARTVİN 2. Musazade Mah. Şht. Ast. Mehmet Altanlar Cad. No:1 Arhavi ARTVİN
Coğrafi Sınır	: Artvin ili Arhavi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arhavi Termonisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arhavi Termonisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arhavi Termonisi, siyah üzüm pekmezi veya armut pekmezi ile tatlandırılan, barbunya / kuru fasulye ve bulgur eklenerek hazırlanan yöresel bir tatlıdır.

Arhavi ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, Arhavi aşuresi veya laz aşuresi olarak da adlandırılan Arhavi Termonisinde şeker kullanılmaz, tatlandırma için pekmez kullanılır. Yapımında kullanılan pekmez yerli kokulu üzüm çeşidi olan Isabella üzümü ile ya da farklı armut çeşitleri ile yapılır.

Arhavi ilçesinde yetiştirilen ve üretilen sınırlı sayıda ürünün harmanlanmasıyla oluşturulan Arhavi Termonisinin yörenin tatlı çeşitliliğinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu nedenle Arhavi Termonisinin yöre ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Arhavi Termonisi için gerekli bileşenler:

320 g barbunya ve/veya kuru fasulye
170 g pilavlık bulgur
400 g pekmez (siyah üzüm veya armut pekmezi)
6 g tuz
1 litre su
20 g mısır nişastası veya mısır unu

Yapılışı:

Barbunya ve / veya fasulye tencerede 40 dakika kadar haşlanır, süzülerek suyu atılır ve soğuk su ile yıkanır. Üzerine bulgur ve su ilave edilerek karışım 60 dakika kaynatılır.

Ayrı bir kapta 100 ml su içine nişasta eklenir ve bir çırpıcı ile açılır. Suda iyice çözünmüş olan nişasta, pekmez ve tuz, baklagil dolu tencereye sırasıyla ilave edilir. Karıştırılarak aşure kıvamına gelinceye kadar 15 dakika daha kısık ateşte kaynatılır. Servisi sıcak veya soğuk olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine orta derece çekilmiş fındık serpilir. Arhavi Termonisi 4-6 °C sıcaklıkta 4 gün saklanabilir.

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

Artvin ili Arhavi ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Arhavi Termonisinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Belirtilen sebeplerle üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası ile Arhavi Belediyesi koordinatörlüğünde ve Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası, Arhavi Belediyesi, Arhavi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Arhavi Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii denetimler, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm aşamalarda habersiz olarak; yılda bir defa, ihtiyaç duyulduğunda ve/veya şikâyet halinde ise her zaman objektif kurallar çerçevesinde gerçekleştirir.

Denetim mercii yılın ilk iki ayı içinde uygun bir tarihte yıllık toplantısını yaparak, içinde bulunulan yıla yönelik denetlenecek kişi ve kuruluşların adreslerine ve üretim pazarlama yerlerine göre denetleme planı oluşturur. Oluşturulacak olan plan çerçevesinde temmuz ve kasım ayları arasında, üretim ve pazarlama olarak denetleme görevi ifa edilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan bileşenlerin ve üretim metodunun uygunluğu.
- Arhavi Termonisi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Erdek Kapıdağ Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1733
Tescil Tarihi	: 06.05.2025
Başvuru No	: C2023/000359
Başvuru Tarihi	: 29.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Erdek Kapıdağ Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erdek Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:9/A 10500 Erdek BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Erdek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağı, Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin (*Olea europaea* L.) çeşitlerinden karışık olarak elde edilen, oda sıcaklığında berrak, akışkan, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, meyvemsiliği ortadan yükseğe kadar değişkenlik sergileyen, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip olan natürel zeytinyağıdır. İklim koşullarına bağlı olarak genellikle natürel sızma zeytinyağı sınıfında yer alsa da özellikle kurak dönemlerde natürel birinci zeytinyağı kategorisinde yer alır.

Erdek ilçesi ılıman bir iklim kuşağında yer alır. İlman iklimin doğal bir klima etkisi göstermesi ve ayrıca, zeytinlerin yetiştikleri toprakların tınlı, killi tınlı ve hafif kireçli yapıda olması bahsi geçen zeytin çeşitlerinin bu bölgeye uyumunu sağlar. Marmara Denizi'nden 2 - 30 km uzaklık arasında zeytin ağaçları yer alır. Açık denizden gelen oksijen ve ıyot içeren havanın etkisiyle bölgede yetişen zeytinler yavaş ve geç olgunlaşır. Zeytinlerin yavaş olgunlaşması aroma bileşenlerinin ve özellikle meyvemsiliği oluşturan altı karbonlu bileşenlerin daha fazla ve yoğun bir şekilde sentezlenmesini sağlar.

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının yağ verimi ortalama % 20-22'dir. Asitliği oleik asit cinsinden en fazla % 2'dir.

Lipoksigenaz iz yolu ile oluşan altı karbonlu bileşenler Erdek Kapıdağ Zeytinyağında istenilen kokuyu (özellikle meyvemsi ve yeşil olarak tanımlanan duyuşal hisleri) oluşturur. Terpenler, Erdek Kapıdağ Zeytinyağının ayırt edici uçucu aroma bileşimini de oluşturur ve özellikle meyvemsi duyuşal his oluşumuna katkıda bulunur. Erdek Kapıdağ Zeytinyağında ayırt edici bir diğer bileşen olan Hidrokarbonlardan E-2-dodesen de % 12'e kadar bulunur.

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Önemli Aroma Bileşenlerinin Dağılımı (%)

Bileşen	Değer	Duyuşal his
E-2-hekzenal	8-65	Yeşil, elma benzeri, acı badem
Hekzenal	8-18	Yeşil, yeşil elma
3-hekzen-1-ol	3-10	Muz, yaprak benzeri, yeşil-meyvemsi, acı
2-hekzen-1-ol	1-35	Yeşil, yapraksı
1-hekzanol	0,5-12	Meyvemsi, yeni kesilmiş çim
3-Etil-1,5-oktadien	3-10	-
E-3-hekzenil asetat	1-10	Yeşil, muz
Hekzil asetat	0,5-4	Meyvemsi tatlı
Limonen	0,5-3	Limon
E-β-osimen	0-3	Meyvemsi-yapraksı
E,E-farnesen	0,5-3	Yeşil
E-2-dodesen	0-12	-

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Erdek ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su (*Olea europa* L.) zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir. Bu sebeplerle Erdek Kapıdağ Zeytinyağının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zeytinlerin hasadı:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin çeşitleri kullanılmakta olup, zeytinlerin hasadı genellikle eylül ayının ortasında başlar ve ocak ayının sonuna kadar devam eder. Zeytinler, elle veya makine ile hasat edilir.

Zeytinlerin taşınması:

Zeytinlerin fabrikalara taşınması; gıda ile temasa ve havalandırmaya uygun plastik kasalar ile yapılır. Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde kullanılan zeytin çeşitlerinde hızlı bir şekilde aroma kaybı olması nedeni ile hasat edilen zeytinler en fazla 48 saat içerisinde işlenmelidir.

Zeytinlerin temizlemesi ve yıkanması:

Hasat sonrası zeytinlerde mevcut olabilecek ince dal, toprak, toz, taş ve diğer bitkisel materyaller gibi yabancı maddeler hava akımı ve basınçlı su (içilebilir nitelikte) sirkülasyonu ile ayıklanır. Yıkama işleminde kullanılan suyun sıcaklığı orta sıcaklıkta (20-30 °C) olmalıdır.

Zeytinlerin kırılması:

Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin yoğrulması:

Kırıcıdan çıkan zeytin hamuru yoğurucuya aktarılır ve burada hamurun bünyesinde yer alan küçük yağ damlacıklarının birleşerek büyümesi sağlanır. Bu aşamada yağın kalitesinin bozulmaması için yoğurma sıcaklığı ve süresine dikkat edilmelidir. Yoğurma işleminde genellikle su kullanılmaz. Su kullanıldığında ise ilave edilen su sıcaklığı 27-30 °C aralığında olmalı ve zeytin miktarının % 5'ini geçmemelidir. Zeytin hamuru en fazla 25 dakika süreyle yoğrulur. Zeytin hamurunun sıcaklığı 27 °C'nin altındadır.

Sıvı ve katı fazın ayrılması:

Sıvı ve katı fazın ayrılmasında 2 fazlı santrifüj dekantörler kullanılır.

Kara suyun zeytinyağından ayrılması:

Santrifüj sistemi ile elde edilen yağ-kara su karışımındaki kara suyun ayrılması için separatör (dikey santrifüj dekantörü) kullanılır. Seperasyon işlemi sırasında çalışma sıcaklığı 20-25°C olmalıdır. Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içerir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında asitliği yükselterek zeytinyağı kalitesini düşürür. Parlak ve doğal renkte zeytinyağı üretmek için, filtreleme işlemi gerekir. Filtre işlemi için pamuklu filtreler veya kâğıt filtreler kullanılır.

Zeytinyağının depolanması ve ambalajlanması:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının depolanmasında genellikle paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklar kullanılır. İnert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar; konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun şekilde dizayn edilir. Gıda ile temasa uygun şişelerde ambalajlanıp Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygun biçimde etiketlenerek piyasaya arz edilir. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi yer alır.

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

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Erdek ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir. Bu nedenlerle Erdek Kapıdağ Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Erdek Ticaret Odası, Erdek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Marmarabirlik S.S. 162 Sayılı Erdek Zeytin Tarım Satış Kooperatifi ve Erdek Ziraat Odasından konuda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, her yıl hasat döneminde (eylül ve ocak ayları arasında) ve / veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetim mercii, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su çeşidi zeytinlerin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

6. Balıkesir Gönen Pirinci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1734
Tescil Tarihi	: 06.05.2025
Başvuru No	: C2021/000121
Başvuru Tarihi	: 19.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Gönen Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gönen Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Altay Mah. Ş. Fehmi Ercan Cad. No: 27 Gönen / BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Gönen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Gönen Pirinci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Gönen Pirinci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Gönen Pirinci, Balıkesir ili Gönen ilçesinde yetişen *Oryza sativa* L. türüne ait çeltiğin tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile alörönün kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen üründür.

Balıkesir Gönen Pirinci üretiminde, Bonni X Shinei melezinden geliştirilen TC. Tarım ve Orman Bakanlığı Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'ne kayıtlı Gönen tohumu kullanılır. Bu tohum, Gönen Ovasında yetişir. Üretimde kullanılan tohumlar, coğrafi sınırdaki tohumluk sertifikalı tohum üretimi yetkisine sahip firmalar tarafından Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsünden temin edilir.

Balıkesir Gönen Pirinci üretiminde Gönen'de temmuz ayında 512,8 cal/cm², ağustos ayında 447,5 cal/cm² olan güneşlenme ile *Oryza sativa*'nın danelerinde kuru madde birikimini artırır. Sarı renkli ve uzun taneli olan çeltiğin bin tane ağırlığı 39-40 g'dır. Çeltik randımanı %55-65 aralığındadır. Üretilen pirinç uzun taneli, geniş, camsı ve mat görünüme sahip olup, bin tane ağırlığı 28,80-30,98 g'dır. 120-125 günde olgunlaşır. Uzun ve geniş tane yapısına sahip olduğundan uzun taneli pirinç (tip A) grubundadır. Beyaz taneli, camsı ve mat görünüşü olan pirinç tebeşirimsi bölge içermez.

Tablo 1. Balıkesir Gönen Pirincinin fiziko-kimyasal özellikleri

Kriter	Değer
Jelatinleşme sıcaklığı	51,99-61,20
Bin tane ağırlığı (g)	28,80-30,98
Elek/irilik/boylama (kırıntı veya toz kırık 1,14 mm elekten geçen miktar) (kg/hl)	0,15-0,20
Tane uzunluğu (mm)	6,80-7,05
Uzunluk/genişlik oranı	2 ≤ - ≥3
Hektolitre ağırlığı (kg/hl)	82,20-86,80
Toplam kül(g/100 g)	0,35-0,50

Protein (g/100 g)	7,00-7,30
Nem (g/100 g)	9,38-14,51

Balıkesir Gönen Pirinci, Gönen ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeltik, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türüne ait bitkilerden üretilir. Gönen’de çeltik bitkisi pH değeri 6,50-6,82 aralığında olan toprakta yetiştirilir. Çeltik tarımı %1-4 aralığında olan eğimli topraklarda da yapılır. Toprak işlemeye 15-30 Eylül tarihlerinde derin bir sürümle başlanır. Tarlaların su altında kalmasıyla yetiştirilen çeltikte tarlanın hazırlığı için tarım arazisi öncelikle temizlenir. Bütün taşlar, kökler, bitki artıkları ve diğer engeller kaldırılır. Tarla tesviyesi işlemi için traktör veya diğer uygun araçlar kullanılarak arazi düzleştirilir. Toprak yüzeyi düzleştirildikten sonra, arazinin eğimi dikkate alınarak uygun sulama kanalları açılır ve su akışı kontrol altına alınır. 1-20 Nisan tarihlerinde tarlada su tutulması için tava denilen etrafi setli bölmeler yapılır. Bu bölmelere su doldurulur ve çeltik saçma yöntemi ile ekilir. Çeltik ekimi Gönen’de 30 Nisan -15 Mayıs arasında yapılır. Tohumlar ekimden 2-3 gün önce su içinde bekletilerek çimlendirilir. Çimlendirme amacıyla seçilmiş temiz ve sağlıklı tohumlar temiz suyla iyice yıkandıktan sonra tamamen kaplayacak kadar su içinde 24 saat boyunca ılık bir yerde bekletilir. Su emerek şişen tohumlar 2-3 gün çimlendirildikten sonra suyla doldurulmuş ve taban geçirilerek bulandırılmış tavalara serme yöntemi ile 150-200 kg/dekar ekilir. Sulama kesik sulama yani nöbetleşe sulama şeklinde yapılır. Toprağın nem seviyesine, hava sıcaklığına ve çeltik bitkisinin ihtiyaçlarına bağlı olarak ilk sulama, ana sulama, orta sulama ve son sulama şeklinde gerçekleştirilir. İlk sulamada; çeltik tohumları ekildikten sonra, toprağı nemlendirmek ve tohumların çimlenmesini hızlandırmak için genellikle toprak yüzeyinde su birikintileri oluşana kadar devam eder. Ana sulama; çeltik bitkileri 10-15 cm boyuna ulaştığında yapılır ve toprak neminin %70-%80 arasında tutulması gerekmektedir. Orta sulama; ana sulama dönemi sonrasında, çeltik bitkileri olgunlaşmaya başladığında toprak neminin %50-%60 arasında tutulması amacıyla yapılır. Son sulama dönemi; çeltik bitkileri olgunlaştıktan sonra başlar. Bu dönemde, toprak neminin %40-%50 arasında tutulması yeterlidir.

Gübreleme kardeşlenme sırasında, çeltik bitkisi büyümeye başladıktan yaklaşık 10-15 gün sonra yapılır. Bu aşamada, azotlu gübreler bitkinin yeşil kısımlarının gelişmesini ve fotosentez yapmasını sağlamak amacıyla kullanılır. Yabancı otlarla mücadelede sertifikalı tohum kullanımı, düzgün ve sağlıklı ekim, bakım ve harmanlama, elle sökme ve tarım ilaçları ile mücadele şeklinde kültürel, fiziksel ve kimyasal yöntemler uygulanır. Yaprak yanıklığı, bakteriyel yaprak çizgi yanıklığı, beyaz uç nematodu, çekirge gibi hastalık ve zararlılarla kültürel tedbirler ve kimyasal mücadele yapılır. Hasat zamanı yaklaştığında, tarladaki çeltiklerdeki nem oranı %25-30 aralığına kadar yükselir. Pirincin hasat edilmesi için en uygun nem oranı %18-22 aralığındadır. Bu nem oranını sağlamak için havalandırma yapılmalıdır. Çeltik, salkımların %80 ‘inin saman rengini aldığı ve salkımların alt kısımlarında yer alan danelerin sert olduğu 1 Eylül-15 Ekim tarihlerinde biçerdöver ve orak ile hasat edilir.

Hasat sonrası işlemler:

Hasat edilmiş çeltikler öncelikle temizlenir. Bu aşamada, çeltiklerin üzerindeki kabuklar, saplar, taşlar ve diğer yabancı maddeler uzaklaştırılır. Bu işlem, çeltiklerin hasar görmesini engellemek ve daha iyi bir kalite elde etmek için önemlidir. Temizlenen çeltikler yıkanır. Bu işlem, çeltiklerin üzerindeki kirleri ve tozları uzaklaştırır. Ayrıca, yıkama işlemi sırasında çeltiklerin nem oranı da düşürülür. Yıkama işlemi sonrasında, çeltikler kurutulur. Kurutma işlemi, çeltiklerin nem oranını düşürerek bozulmayı önlemeye yardımcı olur. Genellikle güneşte veya özel kurutma makinelerinde kurutulurlar. Kurutulmuş çeltiklerin kabukları ayrılır. Bu işlemde, kabuklar çeltik tanelerinden ayrılır ve çeltikler elde edilir. İstenmeyen taneler, kırık taneler, toz ve diğer yabancı maddeler ayıklanarak ayrılır. Çeltik tanelerinin üzerindeki ince tabakayı çıkarmak için parlatma yapılır. Bu işlem, pirinç tanelerini döndürerek içindeki kabuk tabakasını soyarak taneleri parlatan bir ekipmanla sağlanır. İşlem sonunda pirinç tanelerinin beyazlatılmasını ve daha parlak bir görünüm kazanmasını sağlar. Son olarak, parlatılmış pirinç taneleri boyut, şekil, renk, kırıklık, tat ve kokularına göre sınıflandırılır.

Bu işlem, pirincin kalitesinin belirlenmesi ve pazarlanması için önemlidir. Bu aşamaların tamamlanmasının ardından, pirinç taneleri %12-14 nem değerinde paketlenerek satışa sunulur veya diğer gıda ürünlerinde kullanılmak üzere işlenir. Bu nem değeri ürünün uygun alanlara serilerek kendiliğinden veya kurutma makineleri ile modern kurutma yöntemleri ile kuruması sağlanarak elde edilir.

Pirinç tanelerinin ambalajlanması için genellikle polietilen torbalar veya karton kutular kullanılır. Pirinç tanelerinin ambalajlanması için doğru miktarlarda tartılması gerekir. Bu nedenle, ambalaj sürecinde hassas tartım cihazları kullanılır. Tartılarak, istenen miktarlarda ambalajlanır. Ayrıca ambalajlama işlemi sırasında pirincin nem oranını kontrol etmek için nem kontrol cihazları kullanılır. Ambalajlanmış pirinçlerin üzerine marka, üretici, parti numarası ve üretim tarihi gibi bilgileri içeren etiketler yapıştırılır.

Pirinç taneleri, hijyenik, havalandırılmış ve kuru bir ortamda 20-25°C sıcaklıkta depolanmalıdır. Depolama alanı, güneş ışınlarından ve yağmurdan korunmalıdır. Depo temiz tutulmalıdır ve böceklerin ve kemirgenlerin girmesi önlenmelidir. Nem oranı %12-14 arasında olan pirinç taneleri, sözü edilen koşullarda 1 yıl süreyle depolanır.

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

Balıkesir Gönen Pirinci, Gönen ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Gönen Pirincinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gönen Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Gönen Borsası, Gönen Çeltik Üreticileri Birliği, Gönen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gönen Ziraat Odası tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Balıkesir Gönen Pirincinin fiziko-kimyasal özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; hasat koşullarının uygunluğu; ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu ve Balıkesir Gönen Pirinci ibaresinin, logosunun 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.

7. Avşa Adakarası Şarabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1735
Tescil Tarihi	: 07.05.2025
Başvuru No	: C2022/000191
Başvuru Tarihi	: 20.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Avşa Adakarası Şarabı
Ürün / Ürün Grubu	: Şarap / Biralara ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erdek Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Müze Sk. Sever Apartmanı 15 / B Erdek BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Marmara ilçesine bağlı Avşa Adası
Kullanım Biçimi	: Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Avşa Adakarası Şarabı; Avşa Adakarası Üzümünün işlenmesi ile elde edilen şaraptır. Avşa Adakarası Şarabında bulunan toplam tanen miktarı 3,47-5,99 g/l aralığındadır. Bu değer Avşa Adakarası Üzümünün genetik yapısından kaynaklanır. Adanın rüzgârlı ve vejetasyon döneminin kuru olması tanen miktarını etkilemiştir.

Tablo 1. Avşa Adakarası Üzümünün özellikleri

Ürün Özellikleri	Değer
Titrasyon asitliği (Tartarik asit cinsinden) (g/100 g)	5,5-8,5
pH	3,4-3,8
Tane ağırlığı (g/adet)	1-4
Salkım ağırlığı (g/salkım)	100-400
Suda çözünabilir kuru madde (Briks değeri, %)	En az 20
Toplam antosiyanin (mg/kg)	En az 200
Toplam tanen (g TA/kg)	En az 1,5
Toplam fenolik madde (mg GAE/kg)	En az 1500

Avşa Adakarası Üzümünden üretilen şaraplar genel olarak sek şarap değerleri içerisinde bulunmuştur. Avşa Adakarası Şarabının belirlenen toplam asit miktarı 7,25 - 10,85 g/l, toplam tanen miktarı 3,47 - 5,99 g/l aralığındadır. Tanen ve asit miktarları ortalama bir kırmızı şaraptan biraz yüksektir ve bu durum çeşit özelliği, iklim, toprak ve maserasyon süresi uygulamalarından kaynaklanır.

Tanenler, üzümün kabuk, çekirdek ve salkım sapında yer alır ve maserasyon sırasında şaraba geçer. Ayrıca maserasyon süresince tanenlerin şaraptaki miktarı süreye bağlı olarak artar. Avşa Adakarası Şarabının toplam antosiyanin ve toplam fenolik madde miktarları sırasıyla $33,25 \pm 4,18$ mg/l ve $4206,67 \pm 1376,92$ mg/l 'dir. Toplam fenolik madde miktarının yüksekliği toplam tanen miktarının yüksek olmasıyla ilişkilendirilir.

Tablo 2. Avşa Adakarası Şarabının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Yoğunluk (20/20 °C)	0,9945 - 0,9981
Alkol (% H)	11,71 - 13,77
Alkol (g/l)	89,43 - 109,23
Toplam asit (tartarik asit cinsinden - g/l)	7,25 - 10,85
pH	3,16 - 3,38
Uçar asit (asetik asit cinsinden - g/l)	0,39 - 0,77

Kuru madde (g/l)	24,69 - 41,17
Şeker (g/l)	2,26 - 5,88
Kül (g/l)	2,40 - 2,68
Kül alkalinitesi (kaleviliği)	28,12 - 32,14
Serbest SO ₂ (mg/l)	16,63 - 18,37
Genel SO ₂ (mg/l)	64,02 - 73,32

Avşa Adakarası Şarabının laboratuvar analizlerindeki aroma aktiflik değerleri, analiz sonucu bulunan konsantrasyon değerlerinin koku eşik değerlerine bölünmesiyle hesaplanır. Aroma aktiflik değeri 1' den büyük olarak hesaplanan değerler duyuşal olarak algılanabilir. Tablo 3' te, incelenen Avşa Adakarası Şarabında 1' den büyük olarak hesaplanan aroma bileşenleri gösterilmiştir.

Tablo 3. Avşa Adakarası Şarabının aroma bileşenleri

Duyusal tanımlama	
<u>Yüksek alkoller (µg/L)</u>	
Phenylethyl alcohol	Gülüşü, bal nüansı ile petek, tatlı, çiçeksi, parfüm, taze ve ekmeksi
<u>Esterler (µg/L)</u>	
Ethyl hexanoate	Yeşil elma, meyveli çilek, anason
Ethyl isovalerate	Muz, tatlı ester meyveli, baharat, ananas, elma, yeşil portakal
<u>Asetatlar (µg/L)</u>	
Isoamyl acetate	Muz, meyvemsi, tatlı
<u>Terpenler (µg/L)</u>	
Linalool	Misket, çiçeksi, meyveli
<u>Asitler (µg/L)</u>	
Hexanoic acid	Peynir, ekşi
Octanoic acid	Peynir, yağ asidi, ekşimiş, sert
Isovaleric acid	Baharat, peynir
<u>Sülfürlü uçucu bileşikler (µg/L)</u>	
2-3-(Methylthio)-1-propanol (Metionol)	Soğan ve sarımsak benzeri, kükürtlü, lezzetli bulyon benzeri, pişmiş sebze

Tablo 4. Avşa Adakarası Şarabının duyuşal özellikleri

Avşa Adakarası Şarabı
Kuru tanen, ham tanen
Yüksek asidite
Baharatsı, acı badem ve tatlı baharatlar
Odunsu koku, kremalı bisküvi ve karamel
Meyan aroması
Siyah incir, siyah kiraz, muz, yoğun meyvemsi, kiraz, erik pestili
Kaba ve pişmiş, deri

Avşa adasının mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırmızı sek şarap üretimi

Üzüm hasadı:

Her bağbozumu sezonunda ben düşme döneminden sonra 15 günde bir alınan tane örneklerinde °Briks, titre edilebilir asit ve pH takibi yapılır. Hasat zamanında °Briks değeri kırmızı şarap için en az % 22, toplam asitlik 5,5-8,5 aralığında pH değerleri 3,00-3,60 aralığında olmalıdır. Ayrıca °Briks / titre edilebilir asit en az 3,00 ve $\text{pH}^2 \times$ °Briks en az 260 değerinde olmalıdır. Toplanan Avşa Adakarası Üzümlü, sepet ya da kasalara ezilmeyecek miktarda istiflenir ve hızla şaraphanelere ulaştırılır.

Sap ayırma, tane parçalama (mayşeleme) ve soğuk maserasyon:

Şaraphaneye getirilen üzümler sap ayırma makinesine dökülerek saplarından ayrılır. Şaraphanelerde sap ayırma işlemi öncesinde üzüm, elle ya da mekanik sistemler ile bağdan gelebilen ve şarap kalitesini olumsuz etkileyen yaprak, olgunlaşmamış üzüm, yabancı madde vb. içeriklerden ayıklanır. Saplarından ayrılmış üzümler tane parçalama makinesinde parçalanarak mayşe haline getirilir. Mayşe mono pompa veya yerçekimi vasıtasıyla +10 °C altında soğutma özelliği bulunan paslanmaz çelik tanklara alındıktan sonra 3 ila 10 gün arasında bekletilebilir. Bu aşamada mayşe serbest kükürt miktarı 20-25 mg/l olacak şekilde kükürtlenir.

Birinci Fermantasyon (Alkol fermantasyonu ya da cibrelili fermantasyon):

Bu aşamada spontan fermantasyon veya kültür maya suşları kullanılır. Mayşe, kendi kabuk mayası ile yani spontan fermantasyon veya kültür mayası (*Saccharomyces cerevisiae* suşları 25-30 gram/100 litre) eklenerek alkol fermantasyonunun başlaması sağlanır. Fermantasyonun 17-28 °C arasındaki bir sıcaklıkta gerçekleşmesi sağlanır ve 15-20 gün devam ettirilir. Alkol fermantasyonunda mayşe sıcaklığı ve dansitesi (yoğunluğu) sabah ve akşam olmak üzere günde iki kez ölçüm yapılarak kayıt edilir. Sek şaraplarda dansimetre derecesi 1'in altına düştüğünde ($d=0,9935$ dolayında) birinci fermantasyon tamamlanır. Birinci fermantasyonunun ardından şarabın durumuna bağlı olarak şarap kabukla birlikte 10 günden az olacak şekilde de bekletilebilir.

Presleme:

Cibrelili fermantasyon süresinden sonra kabuğu sıkılmadan kendi halinde akan serbest şarap ayrı bir tanka aktarılır. Pres makinesine alınan mayşe preslenerek kabuğundan ayrılır. Bu işlem 1. pres, 2. pres ve son pres işlemi aşamalarından oluşur ve kabuktan ayrılan preslenmiş şarap istenirse serbest şaraba eklenebilir. Maserasyon ile 15-20 gün kabukla temas etmiş şerbest ve pres şarabının şeker oranı dansimetre ile ölçülür ve dansimetre derecesi 1'in altındaki değere ulaştığında şekerin tamamı fermantasyonda alkole dönüşmüş olur. Eğer dansimetre derecesi 1'in üzerindeyse, 1'in altına düşene kadar alkol fermantasyonu devam ettirilir. Bu aşamada da serbest kükürt miktarı kontrol edilir ve 20-25 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

İkinci fermantasyon (Malolaktik fermantasyon):

Kabuktan ayrılmış ve alkol fermantasyonu tamamlamış şarabın durumuna göre asidin yumuşaması için malolaktik fermantasyon yaptırılabilir. Şarabın içerisinde bulunan malik asidin laktik asit bakterileri sayesinde laktik aside çevrilmesi olan ikinci fermantasyona malolaktik fermantasyon denir. Malolaktik fermantasyonu 18-20 °C sıcaklıkta gerçekleşir. Bu fermantasyon kendiliğinden olduğu gibi laktik asit bakterisi (*Lactobacillus plantarum* veya *Leuconostoc oenos* gibi) eklenmesi veya malolaktik fermantasyon yapan başka bir tanktan tortu aşılması ile de yapılabilir.

Aktarma:

Aktarma işlemi şarabın mobil pompalar ile bir tanktan diğerine transfer edilmesidir. Bu işlem ile şarabın kaba tortusundan ayrılması sağlanabilir. Kaba tortudan ayırma işleminin kolaylaştırılması için bentonit gibi durultmaya yardımcı maddeler kullanılabilir. Aktarmalardan sonra serbest kükürt miktarı kontrol edilerek 30-50 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

Olgunlaştırma ve dinlendirme:

Paslanmaz çelik tank (Asil çelik: krom-nikel-molibden alaşımı), beton kaplar veya odalar (portland beton veya çabuk donan beton), meşe fiçıda dinlendirilebilir. Dinlendirme sürecinde tortu durumuna göre aktarma işlemine devam edilebilir.

Durultma ve stabilizasyon:

Durultma ve stabilizasyonun sağlanabilmesi için 1 hektolitre şaraba 5-30 g karıştırılan jelatin veya 1 hektolitre şaraba başka bir kaptan az bir şarapla karıştırılan 2-4 yumurta akı veya 1 hektolitre şaraba 50-250 g eritip karıştırılan bentonit gibi maddeler şaraba katılabilir. Toplam asit miktarı tartarik asit cinsinden ölçülür, gerekirse tartarik asit stabilizasyonu için düşük sıcaklıkta şaraptaki alkol miktarının yarısının eksili değerinin bir fazlası olacak şekilde soğukta stabilizasyon veya 1 hektolitre şarap için 10-15 g metatartarik asit uygulaması yapılabilir. Bu işleme de fiziksel asit azaltması denir.

Filtrasyon:

İnce filtrasyon ile parlatma, berraklaştırma sağlanır. Ekstra berraklık sağlanması istenildiğinde, selülozdan yapılmış fitre kâğıdı gibi üreticinin tercih edeceği filtrasyon ekipmanı ile filtrasyon yapılabilir. Şişelemeden önce şarapta serbest kükürt miktarı kontrol edilerek 30-50 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

Dolum:

Manuel veya otomatik sistemlerle cam şişelere dolum yapılır ve meşeden yapılmış olan doğal mantar kapama kullanılarak kapatılır.

Muhafaza, depolama, pazarlanma koşulları:

Günümüzde şişeli şaraplar için geliştirilmiş, sıcaklık ve nem miktarı ayarlanabilen “Şarap kavı” denilen şişelerin depolanabileceği mahzenler bulunmaktadır. Kırmızı Avşa Adakarası Şarabı 12-14 °C de muhafaza edilmelidir. Şişelerin muhafaza edildiği ortamın nem miktarı ise %70-80 aralığında olmalıdır. Bu koşullarda muhafaza edilen şaraplar pazarlanmaya hazırdır.

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

Avşa Adakarası Şarabı, coğrafi işaret tescilli olan ve coğrafi sınırdan üretilen Avşa Adakarası Üzümü ile yapılır. Avşa Adası’nda uzun bir geçmişe sahip olan Avşa Adakarası Şarabının, coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Avşa Adakarası Şarabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü, Tarım ve Orman Bakanlığı Tütün ve Alkol Dairesi ve Erdek Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde Avşa Adakarası Üzümünün kullanılmasının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının üretim metodunun uygunluğu; muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının hacmen gerçek alkol miktarının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının toplam asit miktarının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının asitliğinin uygunluğu ve Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1736
Tescil Tarihi	: 07.05.2025
Başvuru No	: C2023/000099
Başvuru Tarihi	: 09.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır; kemiksiz dana incik, ilikli kemik, sıvı yağ, kuru soğan, tuz, karabiber ve defne yaprağı kullanılarak Afyonkarahisar ilinde üretilen yemektir. Servisi, coğrafi işaret olarak 1265 sayı ile tescilli Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi, közlenmiş domates ve biberle birlikte yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın üretiminde kullanılan dana incik, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir.

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın bileşenleri (5 kişilik):

- 1000 g kemiksiz dana incik
- 1 adet ilikli kemik
- 300 ml sıvı yağ
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 5 g tuz
- 5 g tane karabiber
- 2 adet defne yaprağı
- 1000 ml su
- 5 adet Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet yeşil biber

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın hazırlanması:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın üretimi süreci, dana etinin pişirilmesi ve ürünün servisinin yapılması aşamalarından oluşur.

İlk olarak dana incik, 5 eşit parçaya bölündükten sonra etin iç suyunu kaybetmemesi, lezzetini koruması, yumuşak bir kıvam alması ve besin değerini koruması adına mühürleme işlemi yapılır. Önceden kızdırılmış tava, ızgara vb. bir gerece konulan etler, 3-5 dakika boyunca çevrilerek mühürlenir. Mühürleme işlemi, etin içinin

yumuşak ve açık pembe, dışının ise kahverengimsi bir görünüme sahip olmasıyla tamamlanır. Mühürlenmiş etler pişirme tenceresine alınır. Tencere ocağın üzerine konularak içine sıvı yağ, karabiber, tuz, soğan ve defne yaprağı eklenir ve 10 dakika kavrulur. Ardından tencereye içindeki malzemelerin yüzeyini kaplayacak miktarda sıcak su eklenir, kapağı kapatılır ve yaklaşık 360 dakika pişirilir.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra dana tandır servise hazırlanır. Servis tabağına, önceden dana tandırın suyuna batırılmış ve enine ikiye bölünmüş tırnak pidesinin yarısı yerleştirilir. Üzerine dana tandır yerleştirilir ve kalan pide üstüne kapatılır. Servisi, yanında közlenmiş domates ve biberle birlikte yapılır.

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

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan dana incik, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir. Servisi, coğrafi işaret olarak 1265 sayı ile tescilli Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi ile yapılır. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Ürünün hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk
- Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

9. Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1737
Tescil Tarihi	: 07.05.2025
Başvuru No	: C2023/000100
Başvuru Tarihi	: 09.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası; dana tandır, et suyu, yoğurt, su, buğday unu, yumurta sarısı, tuz ve tereyağı kullanılarak Afyonkarahisar ilinde üretilen yemektir. Pişirilmiş ve tiftiklenmiş dana tandır, meyanesi ve terbiyesi hazır olan çorbanın içine katılır ve bütünleşmesinden sonra servisi yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

Terbiyeli bir çorba olan Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının ismi, temel malzemelerinden biri olan tandır etinden gelir. Çorbanın yapımı için haşlamalı olarak tabir edilen kol, incik veya gerdan kısmı 1-1,5 saat boyunca orta ateşte haşlanır. Haşlama işlemi tamamlanan etler ve et suyu bir süzgeç yardımıyla birbirinden ayrılır. Kemik üzerinde yer alan et parçaları çorbada kullanılmak üzere kemiklerinden ayrılır ve tiftiklenir.

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının üretiminde kullanılan dana eti, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir.

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının bileşenleri (4 kişilik):

- 250 g dana tandır
- 500 ml et suyu
- 720 ml su
- 10 g tuz
- 30 g tereyağı

Terbiyesi için:

- 400 g yoğurt
- 15 g özel amaçlı buğday unu
- 1 adet yumurta sarısı

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının hazırlanması:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının üretimi için ilk olarak dana tandırın hazırlanması gerekir. İlk olarak dana etine, etin iç suyunu kaybetmemesi, lezzetini koruması, yumuşak bir kıvam alması ve besin değerini koruması adına mühürleme işlemi yapılır. Önceden kızdırılmış tava, ızgara vb. bir gerece konulan etler, 3-5 dakika boyunca çevrilerek mühürlenir. Mühürleme işlemi, etin içinin yumuşak ve açık pembe, dışının ise kahverengimsi bir görünüme sahip olmasıyla tamamlanır. Mühürlenmiş etler pişirme tenceresine alınır. Tencere yüksek ateşte yanan ocağın üzerine konularak içine etin üzerini kapatacak miktarda sıcak su eklenir, kapağı kapatılır ve yaklaşık 2,5 saat pişirilir. Pişen et dinlenmeye bırakılırken et suyu başka bir tencerede üzerine su ilave edilerek kaynatılır ve tuz ilave edilir.

Çorbanın terbiyesi için, bir tencereye yoğurt, un ve yumurta sarısı eklenerek 5 dakika boyunca çırpılır. Karışıma kaynayan et suyundan yavaşça eklenerek iyice karıştırmaya devam edilir. Tencere kısık ateşte yanan ocağın üzerine alınarak 5 dakika daha karıştırılır. Elde edilen terbiye, et suyuna ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra, öncesinde pişirilerek hazırlanmış ve tiftikleniş dana tandır ilave edilir. 5 dakika boyunca karıştırılarak pişirildikten sonra ürün tüketilmeye hazır hale gelir. Servis tabağına alınan çorbanın üzerine tereyağı gezdirildikten sonra servisi yapılır.

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

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan dana eti, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Ürünün hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk
- Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası 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.

10. Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1739
Tescil Tarihi	: 09.05.2025
Başvuru No	: C2024/000197
Başvuru Tarihi	: 30.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Orhangazi Mah. 91278. Sok. Ereğli KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi; kırmızı et, beyaz toz şeker, tereyağı, su ve kayısı kurusunun üretim metoduna uygun olarak karıştırılması ve bu karışımın kavrulmasıyla/pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir.

Ereğli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında; kullanılacak bileşenlerin hepsinin tek seferde değil, kademeli olarak birbiri ile karıştırılması/ilave edilmesi ve pişirilmesinin gerçekleştirilmesi aşamaları son derece önemlidir.

Hazırlanmasında özellikle kuru kayısı ve şeker bileşenlerinin kullanılması ile üretim metodu bakımından farklılaşan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin üretildiği; Konya ili Ereğli ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kırmızı et (kuşbaşı doğranmış sığır eti ya da kuzu eti),
- 1 kg kuru kayısı,
- 250 g beyaz toz şeker,
- 250 ml su,
- 100 g tereyağı.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin Hazırlanması: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında öncelikle Ereğli ilçesinde üretilen kayısların kullanılması tercih edilir. Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında öncelikle kuru kayıslar özenle yıkanır.

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencerede et ve tereyağı beraber olarak kavrulur. Üzerine su konulur ve etlerin pişmesi sağlanır. Suyunu çekmeye yakın üzerine beyaz toz şeker konulur ve özenle karıştırılır. Etlerin yeterince pişmesi ve şekerin erimesiyle birlikte pişirme işlemi sonlandırılır.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında; bileşenlerin kullanılma sırası ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi daha sonra servis tabaklarına alınır.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı olarak üzerine tercihen maydanoz, nane, dereotu vb. konularak servisi yapılır.

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

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin; Ereğli ilçesinde uzun yıllardır yapılmasıyla Ereğli ilçesi ile ün bağı bulunur. Ürün hazırlamada kullanılan kuru kayısı ve beyaz şeker ile üretim metodu bakımından farklılaşan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple; Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin tüm üretim aşamaları, Konya ili Ereğli ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Ereğli Kaymakamlığı ile Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarında raporlanarak her yıl düzenli olarak Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

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. Balıkesir Gönen Pirinci

157 sayılı ve 15.09.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000121 numaralı Balıkesir Gönen Pirinci ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Coğrafi İşaretin Adı:

“Balıkesir Gönen Baldo Pirinci

ifadesi,

Balıkesir Gönen Pirinci”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Balıkesir Gönen Pirinci

Başvuru No	: C2021/000121
Başvuru Tarihi	: 19.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Gönen Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gönen Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Altay Mah. Ş. Fehmi Ercan Cad. No: 27 Gönen / BALIKESİR
Vekil	: Onur Turgut (Batu Marka Patent Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Gönen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Gönen Pirinci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Gönen Pirinci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Gönen Pirinci, Balıkesir ili Gönen ilçesinde yetişen *Oryza sativa* L. türüne ait çeltiğin tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile alöronun kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen üründür.

Balıkesir Gönen Pirinci üretiminde, Bonni X Shinei melezinden geliştirilen TC. Tarım ve Orman Bakanlığı Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'ne kayıtlı Gönen tohumu kullanılır. Bu tohum, Gönen Ovasında yetişir. Üretimde kullanılan tohumlar, coğrafi sınırdaki tohumluk sertifikalı tohum üretimi yetkisine sahip firmalar tarafından Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsünden temin edilir.

Balıkesir Gönen Pirinci üretiminde Gönen'de temmuz ayında 512,8 cal/cm², ağustos ayında 447,5 cal/cm² olan güneşlenme ile *Oryza sativa*'nın danelerinde kuru madde birikimini artırır. Sarı renkli ve uzun taneli olan çeltiğin bin tane ağırlığı 39-40 g'dır. Çeltik randımanı %55-65 aralığındadır. Üretilen pirinç uzun taneli, geniş, camsı ve mat görünüşe sahip olup, bin tane ağırlığı 28,80-30,98 g'dır. 120-125 günde olgunlaşır. Uzun ve geniş tane yapısına sahip olduğundan uzun taneli pirinç (tip A) grubundadır. Beyaz taneli, camsı ve mat görünüşü olan pirinç tebeşirimsi bölge içermez.

Tablo 1. Balıkesir Gönen Pirincinin fiziko-kimyasal özellikleri

Kriter	Değer
Jelatinleşme sıcaklığı	51,99-61,20
Bin tane ağırlığı (g)	28,80-30,98
Elek/irilik/boylama (kıvrıntı veya toz kırık 1,14 mm elekten geçen miktar) (kg/hl)	0,15-0,20
Tane uzunluğu (mm)	6,80-7,05
Uzunluk/genişlik oranı	2 ≤ - ≥3
Hektolitre ağırlığı (kg/hl)	82,20-86,80
Toplam kül(g/100 g)	0,35-0,50
Protein (g/100 g)	7,00-7,30
Nem (g/100 g)	9,38-14,51

Balıkesir Gönen Pirinci, Gönen ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeltik, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türüne ait bitkilerden üretilir. Gönen'de çeltik bitkisi pH değeri 6,50-6,82 aralığında olan toprakta yetiştirilir. Çeltik tarımı %1-4 aralığında olan eğimli topraklarda da yapılır. Toprak işlemeye 15-30 Eylül tarihlerinde derin bir sürümle başlanır. Tarlaların su altında kalmasıyla yetiştirilen çeltikte tarlanın hazırlığı için tarım arazisi öncelikle temizlenir. Bütün taşlar, kökler, bitki artıkları ve diğer engeller kaldırılır. Tarla tesviyesi işlemi için traktör veya diğer uygun araçlar kullanılarak arazi düzleştirilir. Toprak yüzeyi düzleştirildikten sonra, arazinin eğimi dikkate alınarak uygun sulama kanalları açılır ve su akışı kontrol altına alınır. 1-20 Nisan tarihlerinde tarlada su tutulması için tava denilen etrafi setli bölmeler yapılır. Bu bölmelere su doldurulur ve çeltik saçma yöntemi ile ekilir. Çeltik ekimi Gönen'de 30 Nisan -15 Mayıs arasında yapılır. Tohumlar ekimden 2-3 gün önce su içinde bekletilerek çimlendirilir. Çimlendirme amacıyla seçilmiş temiz ve sağlıklı tohumlar temiz suyla iyice yıkandıktan sonra tamamen kaplayacak kadar su içinde 24 saat boyunca ılık bir yerde bekletilir. Su emerek şişen tohumlar 2-3 gün çimlendirildikten sonra suyla doldurulmuş ve taban geçirilerek bulandırılmış tavalara serme yöntemi ile 150-200 kg/dekar ekilir. Sulama kesik sulama yani nöbetleşe sulama şeklinde yapılır. Toprağın nem seviyesine, hava sıcaklığına ve çeltik bitkisinin ihtiyaçlarına bağlı olarak ilk sulama, ana sulama, orta sulama ve son sulama şeklinde gerçekleştirilir. İlk sulamada; çeltik tohumları ekildikten sonra, toprağı nemlendirmek ve tohumların çimlenmesini hızlandırmak için genellikle toprak yüzeyinde su birikintileri oluşana kadar devam eder. Ana sulama; çeltik bitkileri 10-15 cm boyuna ulaştığında yapılır ve toprak neminin %70-%80 arasında tutulması gerekmektedir. Orta sulama; ana sulama dönemi sonrasında, çeltik bitkileri olgunlaşmaya başladığında toprak neminin %50-%60 arasında tutulması amacıyla yapılır. Son sulama dönemi; çeltik bitkileri olgunlaştıktan sonra başlar. Bu dönemde, toprak neminin %40-%50 arasında tutulması yeterlidir.

Gübreleme kardeşlenme sırasında, çeltik bitkisi büyümeye başladıktan yaklaşık 10-15 gün sonra yapılır. Bu aşamada, azotlu gübreler bitkinin yeşil kısımlarının gelişmesini ve fotosentez yapmasını sağlamak amacıyla kullanılır. Yabancı otlarla mücadelede sertifikalı tohum kullanımı, düzgün ve sağlıklı ekim, bakım ve harmanlama, elle sökme ve tarım ilaçları ile mücadele şeklinde kültürel, fiziksel ve kimyasal yöntemler uygulanır. Yaprak yanıklığı, bakteriyel yaprak çizgi yanıklığı, beyaz uç nematodu, çekirge gibi hastalık ve zararlılarla kültürel tedbirler

ve kimyasal mücadele yapılır. Hasat zamanı yaklaştığında, tarladaki çeltiklerdeki nem oranı %25-30 aralığına kadar yükselir. Pirincin hasat edilmesi için en uygun nem oranı %18-22 aralığındadır. Bu nem oranını sağlamak için havalandırma yapılmalıdır. Çeltik, salkımların %80 'inin saman rengini aldığı ve salkımların alt kısımlarında yer alan danelerin sert olduğu 1 Eylül-15 Ekim tarihlerinde biçerdöver ve orak ile hasat edilir.

Hasat sonrası işlemler:

Hasat edilmiş çeltikler öncelikle temizlenir. Bu aşamada, çeltiklerin üzerindeki kabuklar, saplar, taşlar ve diğer yabancı maddeler uzaklaştırılır. Bu işlem, çeltiklerin hasar görmesini engellemek ve daha iyi bir kalite elde etmek için önemlidir. Temizlenen çeltikler yıkanır. Bu işlem, çeltiklerin üzerindeki kirleri ve tozları uzaklaştırır. Ayrıca, yıkama işlemi sırasında çeltiklerin nem oranı da düşürülür. Yıkama işlemi sonrasında, çeltikler kurutulur. Kurutma işlemi, çeltiklerin nem oranını düşürerek bozulmayı önlemeye yardımcı olur. Genellikle güneşte veya özel kurutma makinelerinde kurutulurlar. Kurutulmuş çeltiklerin kabukları ayrılır. Bu işlemde, kabuklar çeltik tanelerinden ayrılır ve çeltikler elde edilir. İstenmeyen taneler, kırık taneler, toz ve diğer yabancı maddeler ayıklanarak ayrılır. Çeltik tanelerinin üzerindeki ince tabakayı çıkarmak için parlatma yapılır. Bu işlem, pirinç tanelerini döndürerek içindeki kabuk tabakasını soyarak taneleri parlatan bir ekipmanla sağlanır. İşlem sonunda pirinç tanelerinin beyazlatılmasını ve daha parlak bir görünüm kazanmasını sağlar. Son olarak, parlatılmış pirinç taneleri boyut, şekil, renk, kırıklık, tat ve kokularına göre sınıflandırılır.

Bu işlem, pirincin kalitesinin belirlenmesi ve pazarlanması için önemlidir. Bu aşamaların tamamlanmasının ardından, pirinç taneleri %12-14 nem değerinde paketlenerek satışa sunulur veya diğer gıda ürünlerinde kullanılmak üzere işlenir. Bu nem değeri ürünün uygun alanlara serilerek kendiliğinden veya kurutma makineleri ile modern kurutma yöntemleri ile kuruması sağlanarak elde edilir.

Pirinç tanelerinin ambalajlanması için genellikle polietilen torbalar veya karton kutular kullanılır. Pirinç tanelerinin ambalajlanması için doğru miktarlarda tartılması gerekir. Bu nedenle, ambalaj sürecinde hassas tartım cihazları kullanılır. Tartılarak, istenen miktarlarda ambalajlanır. Ayrıca ambalajlama işlemi sırasında pirincin nem oranını kontrol etmek için nem kontrol cihazları kullanılır. Ambalajlanmış pirinçlerin üzerine marka, üretici, parti numarası ve üretim tarihi gibi bilgileri içeren etiketler yapıştırılır.

Pirinç taneleri, hijyenik, havalandırılmış ve kuru bir ortamda 20-25°C sıcaklıkta depolanmalıdır. Depolama alanı, güneş ışınlarından ve yağmurdan korunmalıdır. Depo temiz tutulmalıdır ve böceklerin ve kemirgenlerin girmesi önlenmelidir. Nem oranı %12-14 arasında olan pirinç taneleri, sözü edilen koşullarda 1 yıl süreyle depolanır.

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

Balıkesir Gönen Pirinci, Gönen ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Gönen Pirincinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gönen Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Gönen Borsası, Gönen Çeltik Üreticileri Birliği, Gönen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gönen Ziraat Odası tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Balıkesir Gönen Pirincinin fiziko-kimyasal özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; hasat koşullarının uygunluğu; ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu ve Balıkesir Gönen Pirinci ibaresinin, logosunun 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.