



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **176**

Yayın Tarihi

01.07.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 176. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	22
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	29

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 176. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000062	Keban Biberi	7
2.	C2022/000024	Bozdoğan Pidesi	12
3.	C2023/000122	Felahiye Çiçek Balı	15
4.	C2023/000256	Savaştepe Kalemköy Üzümü	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.	1600	Maraş Sumak Ekşi Külü	22
2.	1601	Hakkâri Lalaped Tatlısı	24
3.	1602	Tavas Yanık Koyun Yoğurdu	26

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	126	Boyabat Çemberi	29

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Keban Biberi

Başvuru No	: C2021/000062
Başvuru Tarihi	: 09.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Keban Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1.Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2.Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası 3.Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: 1.Olgunlar Mah. İshak Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ 2.Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ 3. Fırat Mah. Timur Demir Cad. Keban ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Keban Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Keban Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keban Biberi; Elazığ ili Keban ilçesinde yetiştirilen ve familyası *Solanaceae* olup *Capsicum annum türünün C. annum grossum* çeşidine ait dolmalık biberdir.

Keban Biberi yeşil renkli, acı ve tatlı formları bulunan genellikle iki ve üç parçalı, damarlı, konik veya yarı konik şekle sahiptir. Dokusu etlidir. Çekirdeği orta büyüklükte ve biber sapına bağlıdır.

Genellikle haziran ayı ortalarında hasat edilmeye başlanan Keban Biberi hafif acıdır.

Keban barajının yaratmış olduğu sulama imkanları sayesinde Keban Biberi kendi tohumundan üretilerek ekolojik istekleri bakımından yöreye adapte olmuştur. Keban ilçesinin yaz aylarındaki ölçülebilir sıcaklığı, Keban Biberi için fizyolojik olarak yetişmesine uygun ortam oluşturur. Gün ışığından yeterince faydalanması ve ışık şiddeti; biber yetiştiriciliğinde istenen fotosentez, meyve oluşumunu olumlu etkilemesi, Keban Biberinin ayırt edici özelliklerinden boyunun diğer bölgede yetiştirilen biberlere kıyasla büyük olmasını sağlar.

Keban Biberi; tohumları yörede atadan kalma tohumlar olup, biber üretim sezonunda Keban Biberi üreticileri kendi tohumlarını kullanır.

Tablo 1. Keban Biberinin bazı ürün özellikleri

Bitki gelişme özellikleri	Dik ve kuvvetli büyür (50-60 cm)
Yapraklar	Geniş, damar araları dalgalı ve dallanma normal
Meyve özellikleri	Genellikle iki ve üç parçalı iki üç damarlı, gözenekleri fazla kurutmaya elverişli
Şekil	Yuvarlak yarı konik biber tipinde
İrilik	İri, ortalama 110-140 g
Çap	20-23 cm
Boy	10-12 cm
Renk	Yeşil
Meyve eti	Kalın (1-3 mm), etli

Çekirdek	1-2 mm büyüklükte biber sapına sıkı şekilde bağlı
Tat	Acı ve tatlı varyasyonları – Hafif acı
Döllenme	Kendine döleyici

Tablo 2. Keban Biberinin morfolojik özellikleri

Fide	Hipokotilde antosiyan oluşumu yok
Bitki gövde uzunluğu ve büyüme (kotiledonlarla ilk çiçek arası)	Orta-uzun
Bitki boğum arası uzunluğu	Orta
Bitki boğum seviyesinde antosiyan oluşumu	Var
Bitki boğum seviyesinde antosiyan oluşumunun yoğunluğu	Yoğun
Yaprak uzunluğu	Konik sivri - uzun
Yaprak genişliği	Konik geniş
Yaprak rengi	Yeşil
Yaprak kenarında dalgalanma	Düz
Yaprak kabarıklığı	Zayıf
Yaprak sapı uzunluğu	Orta uzun
Meyve olumdan önceki rengi	Açık yeşil
Meyve olgunluk öncesi yeşil renk yoğunluğu	Normal
Meyve duruşu	Dik, yatay, sarkık
Meyve uzunluğu	Orta uzun (12-15 cm)
Meyvenin çevresi	21-23 cm
Meyve uzunlamasına kesitinin şekli	Konik
Meyve olumda renk	Parlak koyu yeşil
Meyve olumda rengin yoğunluğu	Yüksek
Meyve parlaklık	Güçlü parlak
Meyve sap çukuru	Var
Meyve sap çukurunun derinliği	Az
Meyve uç şekli	Dalgalı yuvarlak
Meyve yüzeyin yapısı	Dalgalı parlak
Meyve tohum odacıklarının ortalama sayısı	Üç - az belirgin
Meyve tohum odacıkları arasındaki yivlilik	Normal
Meyve dalgalık	Var
Meyve enine kesitinin şekli	Konik
Sap uzunluğu	Kısa (3 cm)
Sap kalınlığı	Bağlantı yeri geniş ve kalın diğer kısım orta - ince
Çiçeklenmeye başlama zamanı	Orta - geç
Kaliks (görünüş)	Örtülü
Olgunlaşma zamanı	Orta - geç

Tablo 3. Keban Biberinin bazı kimyasal değerleri

Özellik	En az	En çok
Kuru madde (%)	8	9
Kül (%)	0,1	1
HCl çözünmeyen kısım (%)	0,01	0,032

Asitlik (%)	0,01	0,03
-------------	------	------

Üretim Metodu:

Keban Biberi yetiştiren çiftçiler, atadan kalma Keban Biberi tohumluklarını ekim zamanında kullanarak üretim sezonu sonunda yetişen biberlerden gelecek üretim sezonu için tohumluk olarak hazırlarlar.

Fide elde edilmesi:

Tohumlar, erken ilkbahar donlarından korumak için; sıcak yastıklara, viyol poşetlere, viyollere ve saksılara ekilip çimlendirilir.

Viyollere standart tohum kullanırken 3-4, hibrit tohum kullanırken 1 adet tohum tohumun 2-3 katı derinliğe ekilir. Serpme ekim yapılması önerilmez. 10-15 günde tohumlar çimlenerek çıkışlar başlar. Fidelinin gece sıcaklığının 10 °C, gündüz sıcaklığının ise 20-25 °C'nin altına düşmemesi gerekir. Viyolede tohum çıkışının iyi olması için toprak nemi korunur.

Fideler en az dört yapraklı olup yeterince büyüdüklerinde, ilkbahar don tehlikesinin kalktığı ve Keban ilçesinde ortalama gün sıcaklığının 15 dereceye ulaştığı nisan ayı sonu-mayıs ayı başlarında tarlaya şaşırtma yapılarak esas dikim yerlerine dikilir.

Fidelerin ekimi:

Keban Biberinin ekimi için toprak sonbaharda pullukla derin sürüm yapılır. İlkbaharda ise diskaro çekildikten sonra toprak hafif bir tapanla sürülerek ekime hazır hale getirilir.

Fideler karık sırtına ekilir. Karık sulama yönteminde, bitki sıraları arasına karık adı verilen küçük yüzlek kanallar açılır ve yüzlek kanallara su verilir. Su karık boyunca ilerlerken bir yandan da infiltrasyonla toprak içerisine sızar ve bitki kök bölgesinde depolanır. Sulama sırasında çok sayıda karığa su verilir.

Tek sıra dikilen fidelerde sıra arası 80 cm, sıra üzeri 30 cm'dir. Dekara 4200 adet bitki dikilir. Çift sıra dikimlerde masura genişliği 60 cm, iki masura arası 80 veya 100 cm olup, 60 cm masura genişliğinin iki yanına fideler dikilir ve fide arası mesafesi 30 ile 50 cm'dir.

Dikim esnasında fideler çapa veya baskı aleti ile açılan yeterli büyüklükteki çukura olduğu gibi yerleştirilir ve çukurun boş kısımları toprakla doldurularak hafifçe bastırılır. Dikimden hemen sonra can suyu verilir. Biber yetiştirilecek toprağa toprak hazırlığı sırasında dekara ortalama 3 ton yanmış çiftlik/ahır gübresi verilmesi, ticari gübre uygulamasında ise yetiştiricilik yapılacak araziden alınan toprak numunesi analizi neticesine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir.

Saksılı dikimlerde saksının 2/3'ü toprak içine konur. 1/3'lik kısmı toprak dışında kalır. Bu topraktaki mantarı enfeksiyonlara karşı kök boğazını korur. Plastik torbada, altı yırtılır ve bu kısım toprakla temasa ettirilir. Böylece köklerde hiçbir zedelenme meydana gelmez.

Toprak ve iklim istekleri:

Keban biberi, kökleri toprak derinliği en az 60 cm olan derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti yerinde, besin ve organik maddece zengin, tınlı topraklarda üründe iyi bir gelişme ve yüksek verim alınır. Erken verim almak amacıyla yapılan yetiştirmelerde takviye edilmiş kumlu topraklar ve özellikle kumlu-tınlı topraklar tercih edilir. Biber, ılık ve sıcak mevsim sebzesidir. Soğuklara karşı hassastır. Yetiştirme evrelerinde sıcaklık 0 °C'nin altına düştüğünde tamamen ölür. Bu nedenle yastıklarda yetiştirilen fidelerin ilkbaharda don tehlikesinin tamamen kalktığı ve toprak ve hava sıcaklık şartlarının ılık-sıcak olduğu dönemde dikilmesi uygundur. Üründe hava sıcaklığının 15 °C'nin altında ve son derece yüksek sıcaklıkta, 38 °C den sonra polen canlılığını kaybeder ve çiçeklerin başarılı bir şekilde tozlaşma olasılığı çok daha düşerek verim kaybına neden olur.

Bakımı:

Genellikle dikimden bir hafta sonra yabancı ot alma ve sıralar arasındaki toprağı gevşetmek amacıyla birinci çapa yapılır. Mayıs ayının ilk haftasından sonra tekrar boğaz doldurma ile birlikte ikinci çapa ve haziran ayında da bir defa olmak üzere toplam üç çapa yapılır. Keban Biberi, yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle

fidelerin / tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır.

Gübreleme:

Sebze üretim alanlarında, genellikle sonbahar aylarında dekara 3-5 tonda yanmış ahır gübresi toprağa karıştırılarak toprak yapısı istenilen organik yapıya getirilir.

Kimyasal gübreleme; toprak analizi yaptırdıktan sonra hazırlanan gübreleme programına göre yapılır. Gübre analiz sonucu dikkate alınarak; dikimle birlikte saf olarak (8-15 kg) fosforlu gübrenin tamamı dikim zamanı köklere değdirmeden toprağa verilir. Azotlu gübrenin saf olarak (dekara 25-30 kg) yarısı toprağa dikimle, geri kalan %50'lik kısmın yarısı çapada geri kalan %25'lik kısım ise çiçeklenmeden önce toprağa verilir. Potasyumlu gübreler ise; %60-65'i dikim öncesi toprak işlemede, geri kalan %35-40'ı ise çiçeklenme öncesinde toprağa verilir.

Sulama:

Toprak nemine dikkat edilerek fideler dikildikten yaklaşık 10-15 gün sonra sulama işlemine başlanır. İlk meyve tutumuna kadar hava sıcaklığına, yaprakların ve toprağın durumuna göre 7-10 gün arayla sulama yapılır. Hava sıcaklığına ve yağış durumuna göre süreler değişebilir. Eylül ayı sonu ekim ayı başında sulamalara son verilmelidir. Sulamada suyun karık sırtlarına ve kök boğazına yükselmemesine dikkat edilir. Ayrıca damla sulama tercih edilirse bitki üniformite gösterir ve verim artar.

Hasat:

Keban Biberi hasadına iklim durumuna göre haziran ayı sonunda başlanıp, hasat genelde ekim ayı ortalarında son bulur. Hasat işlemi genelde haftada bir defa ve elle yapılır.

Depolama ve muhafaza koşulları:

Keban Biberi soğuk hava depolarında ve taşınma esnasında, sıcaklık 8-9 °C'de, yeterli hava hareketi sağlanarak, 20 gün kadar depolanabilir. Ürünün pazara ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

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

Elazığ ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Keban Biberi, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Keban Biberinin bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Keban Biberinin organoleptik özelliklerinin uygunluğu.
- Keban Biberinin boy ve ağırlık uygunluğu.
- Keban Biberinin pH uygunluğu.
- Keban Biberi üretim metoduna ve depolama koşullarına uygunluğu.
- Keban Biberi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Bozdoğan Pidesi

Başvuru No	: C2022/000024
Başvuru Tarihi	: 20.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozdoğan Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Nazilli Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Sanayi Mah. Şehit Naci Ülker Bul. No: 6 09900 Nazilli AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Bozdoğan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bozdoğan Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bozdoğan Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozdoğan Pidesi; beyaz buğday unu, su, maya ve tuz ile hazırlanan hamura; iç harç ilave edildikten sonra taş tabanlı odun fırınında pişirilmesiyle Aydın ili Bozdoğan ilçesinde üretilen pidedir. Malzeme ve pidenin şekil farklılığına göre yumurtalı peynirli, kıymalı, yuvarlak kıymalı ve tahinli olarak dört ayrı çeşide sahiptir. Yumurtalı peynirli pide ile tahinli pidenin servisi, üzerine manda kaymağı ilave edilerek yapılır.

Bozdoğan Pidesinin çeşitleri:

Yumurtalı peynirli pide; koyun peyniri, yumurta ve maydanoz ile hazırlanan iç harçıyla üretilir. Servisi yapılırken manda kaymağı ve isteğe bağlı turunç veya limon suyu kullanılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığındadır.

Kıymalı pide; az yağlı dana kıyma, domates, soğan, maydanoz ve tuz ile hazırlanan iç harçıyla üretilir. Servisi yapılırken tereyağı ve isteğe göre turunç veya limon suyu kullanılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığındadır.

Yuvarlak kıymalı pide; kıymalı pide iç harçıyla üretilir. Daire şeklinde olup yaklaşık 15 cm çapındadır.

Tahinli pide; pide hamurunun tahin, beyaz toz şeker ve tereyağı ile karıştırılıp yoğurulmasıyla hazırlanır. Servisi yapılırken manda kaymağı kullanılır. Daire şeklinde olup yaklaşık 30 cm çapındadır. Tahinli pidenin hamuru, yumurtalı peynirli ve kıymalı pideye göre daha incedir (0,5 cm).

Bozdoğan Pidesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bozdoğan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yumurtalı peynirli pide ile tahinli pidenin servisinde kullanılan manda kaymağı, coğrafi sınırdan temin edilir.

Bozdoğan Pidesinin bileşenleri:

Pide hamuru:

- Beyaz buğday unu (10 adet pide için 1 kg)
- Un miktarının %50-60'ı kadar su
- Un miktarının %0,3'ü kadar maya (*Saccaromyces cerevisia*)
- Un miktarının yaklaşık % 0,7'si kadar tuz

Yumurtalı peynirli pide (1 adet pide):

- 75 g koyun peyniri
- 2 adet yumurta
- 5 g maydanoz
- Manda kaymağı
- İsteğe bağlı turunç veya limon suyu

Kıymalı pide (10 adet pide):

- 600 g az yağlı dana kıyma
- 200 g domates
- 150 g soğan
- 50 g maydanoz
- 2 g tuz
- Tereyağı
- İsteğe bağlı turunç veya limon suyu

Tahinli pide (12-13 adet pide):

- 1 kg pide hamuru
- 1,5 kg tahin
- 1 kg beyaz toz şeker
- 100 g tereyağı

Bozdoğan Pidesinin hazırlanması:

Bozdoğan Pidesinin hamuru beyaz buğday unundan yapılır. Başka herhangi bir un kullanılmaz. Un, su, tuz ve maya ile hazırlanan pide hamuru istenile kıvamına gelinceye kadar elle yoğrulur. Hamurun pide yapımında kullanılması için serin bir ortamda en az 1 saat dinlendirilmesi ve kabarması gerekir. Hazır hale gelen hamurdan her biri yaklaşık 150 g ağırlığında ve küçük top şeklinde ayrılan hamur parçaları, içi hafif unlanmış tahta muhafazaların içine konularak kullanılmak üzere bekletilir. Hamur günlük hazırlanır. Daha önce hazırlanmış hamur topları, pide ustası tarafından açılıp inceltildikten sonra şekillendirilir. Pide ustası hamuru iki eliyle tezgâhta tokatlayarak ve havada döndürerek açar. Tokatlayarak açma ve havaya atma işlemi, çıkardığı ses nedeniyle bir ritüel haline gelmiştir. Bununla birlikte bu işlem pide hamurunun eşit kalınlıkta ve yoğunlukta olmasını sağlar. Pide hamurunun gramaj ayarının yapılması dışında herhangi bir makine ya da yardımcı alet kullanılmaz.

Yumurtalı peynirli pide: Rendelenmiş koyun peyniri, yumurta ve maydanozun bir kap içinde yaklaşık 3 dakika karıştırılmasıyla elde edilen iç harç, pidenin tam ortasına konularak eşit kalınlıkta olacak şekilde pidenin tüm yüzeyine yayılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığında içe doğru kıvrılarak harcın taşması engellenir. Fırından çıkarılan pidenin üzerine manda kaymağı ilave edilir. Tüketilmeye hazır hale gelen pidenin üzerine mevsimine ve isteğe göre turunç veya limon sıkılabilir.

Kıymalı pide: Az yağlı dana kıyması, soğan, domates, maydanoz ve tuzun bir kap içinde yaklaşık 3 dakika karıştırılmasıyla iç harç elde edilir. Kıyma için seçilen et, bölgede koltuk altı olarak tabir edilen, dananın ön bacakları ile vücudunun birleştiği yumuşak bölgelerinden alınır. Domates ve soğanların kabuğu soyulduktan sonra bıçakla mümkün olduğunca küçük doğranır. Kıyma harcı pidenin tam ortasına konularak eşit kalınlıkta olacak şekilde pidenin tüm yüzeyine yayılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığında içe doğru kıvrılarak harcın taşması engellenir. Fırından çıkarılan pidenin üzerine tereyağı ilave edilerek tahta kaşıkla kenarlarına sürülür. Tüketilmeye hazır hale gelen pidenin üzerine, mevsimine ve isteğe göre turunç veya limon sıkılabilir.

Yuvarlak kıymalı pide: İç harcı kıymalı pide ile benzer usulde hazırlanır. Farkı, pide hamurunun daire şeklinde yapılması ve iç harcının yaklaşık 80 g olmasıdır. Yuvarlak kıymalı pide yaklaşık 15 cm çapındadır.

Tahinli pide: Daha önce hazırlanmış pide hamurunun, tahin, beyaz toz şeker ve tereyağı ile karıştırılıp yoğrulmasıyla hazırlanır. Yuvarlak şekilde yaklaşık 30 cm çapında yapılır. Tahinli pidenin hamuru, yumurtalı peynirli ve kıymalı pideye göre daha incedir (0,5 cm). Fırından çıkarılan pidenin üzerine manda kaymağı ilave edilir. Kaymak, tahinli pidenin nefesini ve ayırt edici özelliğini veren bileşendir.

Tahta kürekler ile fırının içine yerleştirilen pideler, fırının sıcaklığına göre 3-6 dakika arasında fırında pişirilir.

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

Bozdoğan Pidesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bozdoğan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan manda kaymağı, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozdoğan Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Nazilli Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Nazilli Ticaret Odası, Bozdoğan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bozdoğan Meslek Yüksek Okulu Veterinerlik Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Bozdoğan Pidesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Felahiye Çiçek Balı

Başvuru No	: C2023/000122
Başvuru Tarihi	: 29.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Felahiye Çiçek Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Felahiye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şht. Uzman Çvş. Murat Yeşilak Cad. No:14 Felahiye KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Felahiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Felahiye Çiçek Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Felahiye Çiçek Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Felahiye Çiçek Balı, Kayseri ili Felahiye ilçesinde üretilen polifloral çiçek balıdır. Rengi açık kahverenginden (açık amber renkte) koyu kahverengine kadar (koyu amber renkte) değişir. Aromatik ve hoş kokuludur. Yutarken genizde çok hafif bir acılık bırakır.

Felahiye Çiçek Balının üretiminde Muğla, Karnio, Kafkas melezi ve Kılıç Arısı cinsi arıların kolonileri kullanılır. Petekli ve süzme bal olarak piyasaya sunulur.

Felahiye ilçesi, Kayseri ilinin Kuzey doğusunda Kızılırmak yayı içerisinde, engebeli düz vadiler, düz ovalar ve dağlardan oluşan topoğrafyasında yükseklik açısından çok önemli miktarda varyasyonun bulunması, dağlık ve ovalık kesimlerin arasındaki sıcaklık farkları, Kızılırmak Nehrinin ve kollarından Deliceirmak ile kollarının yayla halinde ilçe topraklarını yer yer yararak geçmesi, genellikle nisan ve mayıs aylarında düşen bol yağış, bitkilerin vejetasyon dönemlerinin çeşitliliği ile çiçek florasının yoğunluğu Felahiye Çiçek Balında amber rengi ile orta ve yoğun kıvamlı oluşumunu sağlar.

Felahiye ilçesi, iklim ve doğal su kaynakların varlığı nedeniyle zengin bir bitki florasına sahiptir. Bu sebeple Felahiye Çiçek Balında; *Quercus pubescens* (Fagaceae), *Poa* sp., *Phleum* sp. (Poaceae), *Astragalus* spp., *Vicia* sp., *Trifolium* spp., *Trigonella bracycarpa*, *Medicago falcata*, *Lotus* sp., *Hedysarum* sp., *Onobrychis* spp. (Fabaceae), *Amygdalus orientalis*, *Potentilla* sp., *Rosa* sp., *Crateagus orientalis*, *Pyrus elaeagnifolia* (Rosaceae), *Eryngium* sp., *Scandix* sp., *Pimpinella anisetum*, *Bupleurum* sp. (Apiaceae), *Scabiosa* sp. (Dipsaceae), *Helichrysum* spp., *Senecio* spp., *Achillea* spp., *Tanacetum* sp., *Artemisia* sp., *Centaurea* spp., *Taraxacum* spp., *Hieracium* sp., *Tragopogon* sp. (Asteraceae), *Lavandula intermedia*, *Melissa officinalis*, *Origanum onites* (Lamiaceae), *Isatis* spp. (Brassicaceae), *Polygonum* sp. (Polygonaceae), *Chenopodium* sp. (Chenopodiaceae), *Hypericum elongatum*, *Hypericum* sp. (Guttiferae), *Heliotropium* sp., *Paracaryum* sp., *Onosma* sp., *Anchusa* sp., *Alkanna* spp. (Boraginaceae), *Verbascum* sp., *Veronica* sp., *Scrophularia* sp. (Scrophulariaceae), *Teucrium* sp., *Scutellaria* sp., *Lamium* sp., *Sideritis* sp., *Stachys* sp., *Thymus* sp., *Salvia* sp. (Lamiaceae), *Plantago* sp., (Plantaginaceae), ve *Dianthus yilmazii* (Caryophyllaceae) polenleri bulunur.

Felahiye Çiçek Balında en sık rastlanan polenler Asteraceae (Papatyagiller), Fabaceae (Baklagiller) ve Lamiaceae (Ballıbabagiller) familyalarına aittir. Sekonder oranda *Astragalus* (geven), *Thymus* (kekik) ve *Achillea* (civan perçemi) polenleri bulunur. Felahiye ilçesinde endemik bir tür olarak yetişen *Dianthus yilmazii* ile *Quercus pubescens* bitkilerin polenleri balın renk ve tadını etkileyip farklılık kazandırır.

Felahiye Çiçek Balı ortalama nem içeriğinden dolayı oda sıcaklığında kristalize olmaz.

Çizelge 1. Felahiye Çiçek Balının kimyasal özellikleri

Özellik	En az	En fazla
Nem	16,42	18
Prolin (mg/kg)	567,42	712,38
Diastaz sayısı	18,50	27,00
Hidroksimetil furfural	1,23	1,89
pH aralığı	3,50	5,10
Kondaktivite	176,69	266,97
Renk		
L*	23,42	26,06
a*	-0,48	0,12
b*	0,573	0,627
Karbonhidrat		
Früktöz/glukoz oranı	1,797	1,23
Früktöz + glukoz	71,10	73,42
Sakkaroz/Sukroz	-	-
Toplam fenolik madde miktarı (mg GAE/100 mL)	7,97	9,03
Toplam antioksidant kapasite (%)	38,31	57,69

Çizelge 2. Felahiye Çiçek Balının duyuşal özellikleri

Duyuşal özellik	Değerlendirme
Renk, dış görünüş	Koyu amber renkli ve parlak
Koku ve aroma	Yoğun şeker ve kekik aroması, karışık çiçek aroması
Akışkanlık	Orta derece akışkan, yoğun koyu kıvamlı
Tat	Çok tatlı, ağızda ilk aşamada tatlı bir tad bırakan, yutulduğunda genizi yakan

Üretim Metodu:

Kovanlar genel olarak dışarıda ve arılıkta 1800-2200 rakım arası yükseltilerde konaklatılır.

Kovanların bakımı ve kışlatma

Arıların basmadığı petekli çerçeveler kovandan çıkartılır. Güçlü olanlara arı keki konularak bekletilir. Sonbaharda arıların bakımları yapıldıktan sonra kovanlar kışın 2-3 derece öne eğimle 20 cm yükseklikte üzeri örtülmeden kışlatılır. Kovan başı ortalama 4 kg şeker verilir.

Kovanlar kışlatılmaya başlandığında bal sağımından sonra giriş deliğinde daraltma yapılır ve sonrasında arılar delikleri kendi kapatır.

Klasik fenni tip kovanlar ve yaygın ticari petekler kullanılır. Kovanların yıllık bakımı baharda yapılır ve yakarak temizlenir.

Oğul verme özel bir uygulama yapılmadan doğal yolla çıkmasına müsaade edilir.

Hasat, sağım ve depolama

Felahiye Çiçek Balının sağım işleminde geleneksel yöntemler kullanılır. Körükler ile hafif dumanlama yapıp çerçeveler ballıklardan alınır. Ballar 20-25 Ağustos tarihleri arasında olmak öğlen sıcakta hasat edilir. Felahiye Çiçek Balı peteği ile beraber alınır. Yarım peteklerde makineyle sağım yapılır.

Bal hasadı ve ambalajlama

Felahiye Çiçek Balı hasadı genel olarak kovandan balların alınması ile yapılır. Düzgün olan petekler petekli bal olarak diğer petekler ise süzme bal olarak ayrılır. Süzülme işleminden sonra ballar süzme hasat esnasında bal mumu kırıntıları vb. maddelerin yüzeye çıkması, polenlerin sedimentasyonu ve hava kabarcıklarının uzaklaştırılması amacıyla dinlendirildikten cam kavanoz, teneke vb. gıda ile temasa uygun malzemeler ile ambalajlanır ve ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

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

Arı hastalıkları ile mücadele

Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği uygun ilaçlar kullanılır.

Denetleme:

Denetimler Felahiye Belediyesi koordinatörlüğünde; Felahiye Belediyesi, Felahiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Felahiye Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Felahiye Ziraat Odasından ürün konusunda uzman kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Felahiye Çiçek Balının üretim metoduna uygunluğunu, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğunu ve Felahiye Çiçek Balı ibaresi ile menşei adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Savaştepe Kalemköy Üzümü

Başvuru No	: C2023/000256
Başvuru Tarihi	: 18.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Savaştepe Kalemköy Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Savaştepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Savaştepe Kalemköy Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Savaştepe Kalemköy Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Savaştepe Kalemköy Üzümü; Latince adı *Vitis vinifera* L. olan kültür asmasından ve Alfonse çeşidi kullanılarak Balıkesir ilinin Savaştepe ilçesinde üretilen genellikle sofralık olarak kullanılan bir üzümdür. İsmi ilk üretildiği köy olan Kalemköy'den alarak üretimi tüm ilçeye yayılmış ve Savaştepe ilçesiyle özdeşleşmiştir. Savaştepe Kalemköy Üzümü; morumsu-siyah renkli, taneleri iri ve dolgun, şekil olarak yuvarlak, etli ve suludur. Salkımı kanatlı ve seyrek. Kabuğu orta kalınlıktadır ve 1-2 adet çekirdeği bulunur.

Savaştepe Kalemköy Üzümünün gövdesi dayanıklı ve orta kuvvetlidir. Yaşlı dalları orta uzunlukta, esmer kırmızı renkte boğumlar düz ve boğum arası orta uzunlukta. Yaprakları ise orta büyüklükte, beş dilimli kenarları dişli, uzunluğu genişliğinden fazla, üst yüzü koyu yeşil renkte parlak ve tüysüz, alt yüzü ise açık yeşil ve tüylü yapıdadır. Yaprak sapı oyuğu orta derinlikte dar, az veya çok kapalı yaprak sapı orta uzunlukta ve kalınlıkta karakteristik kırmızı-yeşil renktedir. Salkımlar orta büyüklükte, muntazam, çift omuzlu salkımları sık ve orta irilikte, sapsız ise açık kırmızı renkte, orta uzunlukta ve orta kalınlıktadır. Taneleri ise orta büyüklükte yeknesak, yuvarlakça, mor siyah renkli ve parlaktır. Kabuk kısmı zor soyulur, tane sapı kısa ve kırmızı-yeşildir. Hafifçe çekme ile tane kolayca kopmaktadır fakat olgunlaşmış üzümlerde bile kendi kendine düşmez.

Savaştepe Kalemköy Üzümü; coğrafi sınırın killi tınlı toprak yapısında, organik madde içeriği yönünden nispeten düşük seviyede, su tutma kapasitesi iyi, pH değeri hafif alkali karakterde, kireç içeriği hafif orta, tuzsuz ve drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir. Asma için en uygun topraklar tınlı topraklardır. Savaştepe Kalemköy Üzümü tınlı topraklarda kuvvetli kök oluşturarak iyi adapte olur.

Savaştepe Kalemköy Üzümünün hasadı genellikle eylül ayında yapılır. Üzüm hasadına, suda çözünür kuru madde miktarı 16° Briks derecesine ulaşıncaya başlanır ve 20° Brikse kadar devam edilir.

Savaştepe ilçesinin denizden yüksekliği ortalama 290 m'dir. Savaştepe ilçesi, Marmara ve Ege Bölgesi'nin iklimi etkisindedir. İlçede yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı geçer. Ortalama 700-800 mm yağış almaktadır. Yıllık ortalama sıcaklık 14,5 °C olup, bu değer bağcılık için ideal kabul edilen 11-16 °C arasında ve alt sınır kabul edilen 9 °C'nin üzerindedir. Savaştepe ilçesinde yılın en rüzgârlı ayı ağustos ayıdır ve bu dönemde ortalama saatlik rüzgâr hızı 19,3 kilometre/saate kadar çıkabilir. Bu esen rüzgâr coğrafi sınırda Savaştepe Kalemköy Üzümünün kabuk kalınlığının %10-15 oranında daha fazla olmasına sebep olur. Kabuk kalınlığının artması meyvemsi aromayı yani üzümdeki hekzenal ve E-2-Hekzenal oranının baskın olmasını sağlar. Savaştepe Kalemköy Üzümünün yetiştiği coğrafi sınırda topraklarda potasyum miktarının yeterli olması bitkinin iyi beslenmesine ve meyvelerin yeterli gelişimi için gereklidir.

Tablo 1: Savaştepe Kalemköy Üzümünün bazı ürün özellikleri

Morfolojik özellikler	En az	En çok
Salkım ağırlığı (g)	200	250
100 tane ağırlığı (g)	400	500
Salkım boyu (mm)	140	160
Salkım eni (mm)	40	55
Tane boyu (mm)	12	18

Tane eni (mm)	13	16
Kimyasal ve fiziksel özellikler		
Glikoz (g/L)	78	85
Fruktoz (g/L)	78	85
Titre edilebilir asitlik (Tartarik asit cinsinden, %)	4,00	5,00
Uçucu asitler (Asetik asit cinsinden, g/L)	0,02	0,08
Malik asit (g/L)	1,20	1,80
Laktik asit (g/L)	0,20	0,50
Tartarik asit (g/L)	5,00	6,00
Yoğunluk (g/mL)	1,06	1,08
Ekstrakt (g/L)	180	185
Şıra ağırlığı (Brix)	16	18
pH	3,50	4,50
Maya besleyici miktarı (mg/L)	120	140
Hekzenal (%)	30	50
E-2-Hekzenal (%)	35	50

Üretim Metodu:

Bağ Tesisi:

Bağ tesisinde ekolojik ve ekonomik faktörler dikkate alınmalıdır. Ekolojik faktörlerde iklim, yer ve yöney, toprak olmak üzere üç faktör önemlidir.

Asma gelişme devresi uzun olan bir bitki olması nedeni ile seçilen yerin yıllık sıcaklık ortalaması 10 °C'den aşağı olmamalıdır. Hava sıcaklığı 10 °C'ye ulaştığında vejetatif gelişme başlar ve sonbaharda bu sıcaklığın altına düşene kadar bu gelişme devam eder.

Asma, yıllık 450-500 mm düzenli yağış alan bölgelerde sulama olmaksızın yetiştirilebilir. Ancak yeterli yağış olmadığı dönemlerde mutlaka sulama yapılmalıdır.

Güneş ışınlarının daha dik geldiği güney ve güneybatı yönleri güneşten daha fazla yararlandığı için çabuk ısınır ve istenilen sıcaklığa kavuşurlar. Bu yüzden Savaştepe Kalemköy üzüm bağları, güneye bakan yerlerde tesis edilmelidir.

Bağ tesisinde, toprak seçimi önemli olup, Filoksera ve nematod gibi toprak zararlılarının bulunmadığı araziler seçilmelidir. Bölgenin ekolojik yapısına uygun Amerikan Asma Anaçları seçimi yapılır. Coğrafi sınır için en uygun ve yaygın tercih edilen Amerikan Asma Anaçları 5B ve 41B'dir. Bu asma anaçları üzerine aşılı Kalemköy Üzüm çeşidi asma fidanları kullanılır. Yeni tesis edilecek olan bağlarda nitelikli çelik, aşı kalemi ve fidanların kullanılması çok önemlidir. Nadir olarak kendi kökü üzerinde bağlar da tesis edilebilir.

Toprak Hazırlığı ve Dikim:

Bağ kurulacak alanda toprak hazırlığı büyük önem taşır. Dikim yapılacak arazide ilk defa bağ tesis edilecekse toprağın öncelikli olarak 50-60 cm derinlikte işlenerek içindeki çalı, büyük taş ve kaya gibi benzeri artıkların temizlenmesi gerekir. Sonraki aşamada ise toprağın iyice ufalanması sağlanmalıdır. Eğer eski bağ yerine dikim yapılacaksa toprak yine derin olarak sürülerek alt üst edilir. Dekara 3-4 ton çiftlik gübresi verilerek 2-3 yıl dinlendirilmesi gerekir.

Asma fidanları iklimin sert olması nedeniyle ilkbaharda dikilir. Dikime toprak tava gelip ısınca hemen başlanmalıdır. Dikilecek fidanların erken dikiminde geç donlardan, geç kalmada ise aşırı sıcak ve kuraktan etkilenmemesi önemlidir.

Bağ kurulacak yerin arazi şekli ve yöneyinin durumuna uygun olarak sıra arası ve üzeri yönleri belirlenerek, gerekli işaretlemeler yapılır. Daha sonra çukurların açılması işlemine geçilir. Ağır bünyeli topraklarda çukurların sonbaharda açılması daha uygundur. Çünkü çukurlardaki topraklar soğukların etkisi ile iyi bir şekilde parçalanarak

ufalanır. Dikim aralığı sıra üzeri 2-2,5 metre sıra arası 3-3,5 metre olacak şekilde yapılır. Dikim derinliği ise 50-70 cm'dir. Dikimden itibaren ilk üç sene boyunca bağın büyüme, gelişme ve şekil verilmesi tamamlanır, dördüncü seneden itibaren ürün alınır. Telli terbiye sistemi olarak, telli dayanak sistemlerinden duvar sistemi tercih edilir. Terbiye şekli olarak, telli dayanak sistemine uygun olan kordon veya guyot sistemleri kullanılır. Telli dayanak sistemi kullanılmak istenmiyorsa, asmaların kendi gövdesi üzerinde dik durduğu goble terbiye şekli tercih edilir.

Toprak İşleme:

Toprak işleme yapılmasının nedeni topraktaki suyun kullanımında asmalar ile rekabete girecek yabancı otları yok ederek topraktaki suyun muhafazasına yardımcı olmaktır. Bağlarda yabancı otlar devamlı kontrol altında tutulmalıdır. Bu işlem ilkbaharda kış yağışlarının ardından yapılmaya başlanır. Böylece yabancı otların yaz ayları içinde asmaların su ve besin maddelerine ortak olması önlenir. Toprak işleme genellikle yılda 2 kez olmak üzere sonbahar ve ilkbahar mevsimlerinde yapılır.

Gübreleme:

Gübreleme işlemi için toprak ve yaprak analizi sonrasında yapılmalıdır. Asmalarda gözlerin kabarması (uyanma) öncesi taban gübrelemesi, daneler saçma veya koruk iriliğine ulaştığında ise üst gübreleme olmak üzere yılda en fazla 2 defa gübreleme yapılır. Gübrelemede genellikle yanmış ahır gübresi kullanılır. Her asmanın etrafına 5-6 kürek veya dekara 2-3 ton olacak şekilde yanmış ahır gübresi toprağa karıştırılır. Ticari gübre olarak genellikle ilkbahar ve yaz aylarında azotlu ve fosforlu gübreler kullanılır.

Budama:

Asmalara terbiye şeklinin verilmesi ve korunması, verim ve kalitenin artırılması ve sürdürülebilirliğini sağlanması ve ayrıca yaşlanma veya değişik nedenlerle zayıflamış asmaların gençleştirilmesi amacıyla kış ve yaz budamaları yapılır. Bağcılıkta kış budaması önem arz etmekte olup, bu budamada bir yıl önce sürgün hâlinde oluşan ve budama mevsiminde yıllık dal (çubuk) adını alan organların %70-80'i kesilip çıkarılır. Yaz budaması asmanın yapraklı olduğu dönemde yapılan budamadır. Bu budamada da asmanın bütününe dengeleme, üzüm miktarını ve kalitesini artırma ve olumsuz koşulların etkisini azaltma ve yumuşatma amaçlanır. Yaz budamasında asmanın yaprak alanının içine güneş ışınlarını ve hava akımını almayı sağlayan, üzümün kalitesini yükselten yaprak, sürgün, sürgün ucu alma, salkım seyreltme işlemleri yapılır.

Zirai Mücadele:

Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Hasat:

Savaştepe Kalemköy Üzümünün hasadı; genellikle eylül ayının ilk haftası başlar. Üzümün istenilen olgunluktaki mavi-siyah renk ve tonlarındaki rengini, tatlı ve buruk tadını aldığı dönemde hasadına başlanır. Üzümler saplalarıyla birlikte salkım olarak ve asmalara zarar vermeden toplanarak hasat edilir. Hasat edilen üzümler gıda ile temasa uygun kasalara veya kaplara alınır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Savaştepe Kalemköy Üzümünün aynı gün tüketilmesi ya da işlenmesi tavsiye edilir. Ürünün bekletilmesi gerekirse 0 °C'da ve %90-95 bağıl nemli ortamlarda en fazla 2 aya kadar depolanabilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede kullanılmasıdır. Depolamada üzümler üst üste fazla istiflenmemelidir. Ürünler işlenecek ise en kısa sürede soğuk zincir vb. uygun koşullar sağlanarak ilgili gıda işletmelerine ulaştırılır.

Piyasaya Arz:

Savaştepe Kalemköy Üzümü; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Savaştepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Savaştepe Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim

merci tarafından gerçekleştirilir. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan üzüm çeşidinin uygunluğu; özellikle ekim zamanı, dikim şekli ve hasat zamanı olmak üzere üretim metoduna uygunluk, depolama ve muhafaza koşullarına uygunluk ve Savaştepe Kalemköy Üzümü ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

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. Maraş Sumak Ekşi Külü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1600
Tescil Tarihi	: 12.06.2024
Başvuru No	: C2021/000462
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Sumak Ekşi Külü
Ürün / Ürün Grubu	: Baharat / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bul. No: 25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Sumak Ekşi Külü, sumak meyvelerinin dövülerek toz haline getirilmesi ve en fazla %6 oranında sofrata tuzu ilave edilmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen baharattır.

Maraş Sumak Ekşi Külü toz, iri ve yaprak olmak üzere 3 şekilde piyasaya sunulur. Ürünün sınıflandırması sırasıyla 1,5 mm, 2,25 mm ve 2,75-3,00 mm çaplarında olan eleklerle elenerek yapılır.

Maraş Sumak Ekşi Külünün fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Maraş Sumak Ekşi Külünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	9,42-12,14
Kül (%)	1,68-6,69
pH	2,76-3,05
Tuz	1,3-5,67
L* değeri	22,52-28,45
a* değeri	16,19-19,10
b* değeri	6,48-12,32

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Maraş Sumak Ekşi Külü, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Maraş Sumak Ekşi Külünün üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen sumak bitkisi kullanılır.

Hasat edilen sumak bitkisi üzerindeki tozun uzaklaştırılması için 2-3 dakika yıkanır, saplar ayklanır, gölgede 3-4 gün süreyle kurutulur, kurutulmuş sumak taneleri toz ve küçük saptardan ayırmak için elekten geçirilir. Sumak meyveleri değirmen taşında veya öğütme makinesinde öğütülür. Sumak meyveleri öğütüldükten sonra gıda ile temasa uygun tahta eleklerde elenir ve çekirdek ile çekirdek kabukları olarak ayrıştırılır. Ayrılan çekirdek kabukları

(yaprak) ve çekirdekler (tohum) değirmende öğütülür. Öğütülen sumak çekirdekleri sırasıyla 1,5, 2,25 ve 2,75 mm çaplarında eleklerden geçirilerek farklı boyutlara sınıflandırılır ve sumak çekirdek kabuklarıyla harmanlanır. Maraş Sumak Ekşi Külü; yaprak (%80 sumak çekirdek kabuğu + %20 sumak çekirdeği), iri (%65 sumak çekirdek kabuğu+%35 sumak çekirdeği) ve toz sumak (%50 sumak çekirdek kabuğu+%50 sumak çekirdeği) olmak üzere 3 şekilde satışa sunulur.” En fazla %6 olacak şekilde sofraya tuzu ilave edilip karıştırılır. Cam kavanozlara veya vakumlu kaplara doldurulur. Maraş Sumak Ekşi Külü, güneş ışığı almayan, serin ve kuru ortamda muhafaza edilebilir.

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

Maraş Sumak Ekşi Külünün coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Sumak Ekşi Külünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden 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; Maraş Sumak Ekşi Külünün üretim metoduna uygunluğu; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Maraş Sumak Ekşi Külü 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. Hakkâri Lalaped Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1601
Tescil Tarihi	: 13.06.2024
Başvuru No	: C2022/000221
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkâri Lalaped Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili
Kullanım Biçimi	: Hakkâri Lalaped Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hakkâri Lalaped Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkâri Lalaped Tatlısı; yumurta, beyaz toz şeker, süt, sıvı yağ, dövülmüş ceviz, karbonat/kabartma tozu, yoğurt, un ve isteğe bağlı vanilin ile hazırlanan cıvık kıvama sahip hamurun kaşık ile kızgın yağa aktarılarak kızartıldıktan sonra şerbetle 5-10 saniye bekletilmesiyle elde edilen bir tatlıdır. Servisi üzerine dövülmüş ceviz eklenerek yapılır.

Hakkâri Lalaped Tatlısı, derin yağda kızartılarak üretilen ve üretildiği anda tüketilmesi gereken bir tatlıdır. Yumurta tatlısından farklı olarak üretiminde ceviz, lokma tatlısından farklı olarak ise üretiminde yoğurt ve yumurta kullanılır. Tatlının iç kısmında çok fazla boşluk bulunmaz.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Hakkâri Lalaped Tatlısı, Hakkâri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Hakkâri’de özellikle özel günlerde, davetlerde, dini bayramlarda ve ramazan aylarında hazırlanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkâri Lalaped Tatlısının üretiminde tercihen Hakkâri’de yetişen ceviz kullanılır.

Hakkâri Lalaped Tatlısının bileşenleri (6 porsiyon):

Hamuru için:

- 200 ml süt
- 200 ml sıvı yağ
- 50 g dövülmüş ceviz
- 2 orta büyüklükte yumurta
- 85 g beyaz toz şeker
- 8 g karbonat / kabartma tozu
- 40 g yoğurt
- 250 g buğday unu
- İsteğe bağlı 8 g vanilin

Şerbeti için:

- 500 g beyaz toz şeker
- 500 ml su
- Yarım limon

Kızartma işlemi için:

- 500 ml ayçiçek yağı

Servisi için:

- 100 g dövülmüş ceviz

Hakkâri Lalaped Tatlısının hazırlanması:

Hamurun hazırlanması: Yumurta ve şeker çırpılır. Süt, sıvı yağ, dövülmüş ceviz, karbonat veya kabartma tozu, yoğurt, un ve isteğe bağlı olarak vanilin ilave edilerek cıvık kıvamına sahip bir hamur elde edildikten sonra 10 dk oda sıcaklığında bekletilir.

Şerbetin hazırlanması: Şeker ve su tencereye konularak kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Ocağın altını söndürmeye yakın limon eklenir. Şerbet ılımaya bırakılır.

Kızartma işlemi: Tencereye eklenen sıvıyağ kızartma derecesine gelince hamur tatlı kaşığı ile orta kızmış sıvıyağın içine atılır. Kevgir ile her tarafı kızartılacak şekilde çevrilir. Kızardıktan sonra ılık şerbetin içerisine atılıp 5-10 saniye bekletildikten sonra servis tabaklarına alınır.

Sunum: Hakkâri Lalaped Tatlısının servisi üzerine dövülmüş ceviz eklenerek yapılır.

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

Hakkâri Lalaped Tatlısının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Hakkâri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde Hakkâri’de yetişen ceviz kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hakkâri Lalaped Tatlısının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası, Hakkâri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Hakkâri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hakkâri Lalaped Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Tavas Yanık Koyun Yoğurdu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1602
Tescil Tarihi	: 25.06.2024
Başvuru No	: C2023/000357
Başvuru Tarihi	: 28.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt/Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tavas Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Samanlık Mah. Cumhuriyet Meydanı Tavas DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili
Kullanım Biçimi	: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; porselen beyazı-krem rengi ve tonlarında renge sahip, kendine has karamelize/yanık tat ve kokuda, sert ve kıvamlı yapıda, koyun sütünden üretilen ve Denizli ili Tavas ilçesinin adı ile özdeşleşmiş bir yoğurttur.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; süt yağı oranına göre tam yağlı yoğurt sınıfında yer alır. Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üzerinde yüksek süt yağı içeriğine sahip kaymak tabakası bulunur. Ayrıca yoğurt yapıldıktan sonra tekniğine uygun şekilde gıda ile temasa uygun kese, torba vb. konularak süzme yoğurt olarak da üretilip piyasaya arz edilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Üretim aşamasında; kaynatılan sütün, gıda ile temasa uygun kabın/kazanın kontrollü bir şekilde dibinin tutturulması/karamelize olmasının sağlanmasının ardından mayalanarak üretilmesi ile karamelize/yanık tat ve kokuya sahip olması Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun en belirgin özelliğidir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, gıda işletmecileri tarafından kendine özgü üretim metodu ile hazırlanan, nesilden nesile aktarılarak günümüze ulaşmış fermente bir süt ürünüdür. Üretiminde; kontrollü bir şekilde ısı işlem uygulanması, starter kültür/maya (daha önce üretilen koyun yoğurdu) kullanımı, mayalanma süresi ve mayalanan yoğurdun bekletilme süresi ürün özelliklerinin oluşumunu sağlar. Üretimindeki işlem aşamalarının doğru bir şekilde yapılması ustalık becerisi gerektirir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, Denizli ilinde “isli yoğurt” olarak da bilinir. Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, Denizli ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle; Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üretildiği Denizli ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun; üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları ve Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir ve piyasaya arz edilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 10 litre koyun sütü,
- 150 gram maya/starter kültür.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak yoğurt miktarı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Süt Sağımı ve Sütün Hazırlanması: Üretimde kullanılan çığ koyun sütü, tercihen Denizli ilinde yetiştirilen koyunlardan temin edilir. Tekniğine uygun şekilde koyunlardan süt sağımı gerçekleştirilir. Çığ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Sağılan çığ sütün en kısa sürede ısıtılma tabii tutulması esastır. Çığ süt hemen işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincir şartlarına alınmalıdır. Kullanılacak çığ süt, çığ sütün arzına dair ilgili mevzuat hükümlerine uygun olur.

Sütün Homojenizasyonu: Gıda işletmecileri tarafından kullanılacak süt, isteğe bağlı olarak homojenizasyon işleminden geçirilir.

Sütün Isıl İşlemi/Kaynatma: Süzülen çığ süt pişirme kazanlarına konulur. Burada ısıtılma tabii tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır. Kazana konulan süt, yaklaşık 30 dakika boyunca kaynatılır. Kaynatma işlemi halk arasındaki tabirle süt köpüğünün geriye doğru devrilmesiyle kaynama tamamlanmış sayılır. Gıda işletmecileri bu sırada sütün yanmayacak şekilde kazanın dibine tutmasını kontrollü bir şekilde sağlar. Üretimde süt; ortalama 90 °C sıcaklıkta ve gıda ile temasa uygun, tercihen bakır kaplarda/kazanlarda ve odun ateşi ile kaynatılır. Genellikle yapılan diğer bir uygulama ise; önce pişirme kabı/kazanı ısıtılma tabii tutulur ve süt sonrasında bunun içerisine konularak, ürünün kendine has karamelize/yanık tat ve kokuya sahip aromasının oluşması sağlanır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Soğutma: Sıcak olan süt, inokülasyon ve inkübasyona hazırlamak için tekniğine uygun şekilde soğutulur.

Mayalama: İnokülasyonda; her 1 litre süt için ortalama 15 gram maya/starter kültür kullanılır.

İnkübasyon için, koyun sütü istenilen miktarlarda gıda ile temasa uygun kaplara/ambalajlara alınır. Kaymak bağlaması için genellikle ortam sıcaklığında 3-4 saat kadar bekletilir. Maya; kaymak tabakasının kenarından dikkatlice kaldırılarak ve hafifçe karıştırılarak ilave edilir. Üzeri hava dolaşımına olanak sağlayacak şekilde özenle kapatılır.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun; ortalama 45 °C sıcaklıkta ve 3-4 saatlik bir süre zarfında mayalanması/inkübasyonu sağlanır. Bu aşamaların tamamında yine ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Ön Soğutma/Dinlendirme: Ürünün, tekniğine uygun bir şekilde 6 °C ve altındaki sıcaklık değerlerine getirilmesi ile ön soğutma tamamlanır. En az 1 gün boyunca yoğurdun kıvam alması için dinlendirilmesi sağlanır.

Ürünün Taşınması, Muhafazası ve Depolanması: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; 6 °C'nin altındaki sıcaklarda taşınır, muhafaza edilir ve depolanır. Soğuk zincir şartları gerekliliklerine riayet edilir.

Ambalajlama ve Piyasaya Arz: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; yine 6 °C'nin altındaki sıcaklıklarda, gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Ayrıca yoğurt yapıldıktan sonra tekniğine uygun şekilde gıda ile temasa uygun kese, torba vb. konularak süzme yoğurt olarak da üretilir ve piyasaya arz edilir.

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

Denizli ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üretildiği Denizli ili ile ün bağı bulunur. Ayrıca Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, Denizli ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle; Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, Denizli ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Tavas Belediyesi koordinatörlüğünde; Tavas Belediyesi ile Tavas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin 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 Tavas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması, depolanması, ambalajlanması ile piyasaya arzının uygunluğu,
- “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığı denetlenir.

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. Bölüm

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

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

1. Boyabat Çemberi

126 tescil sayılı Boyabat Çemberi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- “**Ürünün Adı:** Çember” ifadesi “**Ürün / Ürün Grubu:** Çember / Dokumalar” şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Coğrafi İşaretin Türü:**

“Menşe adı”

ifadesi,

“Mahreç işareti”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Tescil Ettirenin Adresi:**

“Boyabat SİNOP”

ifadesi,

“Camiikebir Mah. 75. yıl Cad. Şafak Apartmanı C Giriş 26 2 Boyabat SİNOP”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Coğrafi Sınır:**

“Boyabat ilçesi ve köyleri”

ifadesi,

“Sinop ili Boyabat ilçesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Kullanım Biçimi:** Markalama” ifadesi “**Kullanım Biçimi:** Boyabat Çemberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Boyabat Çemberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.” şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Kullanım Biçimi:** Coğrafi işaret alındıktan sonra markalama yapılacaktır. Boyabat Belediyesi ile birlikte Kız Meslek Lisesi ve Halk Eğitim Müdürlükleri doğal olarak bu markayı “Boyabat Çemberi” adını kullanmak koşuluyla kendi adlarını da kullanabileceklerdir.

Kullanılan markanın şekli ve kurumların kullandığı adların ölçüleri, renkleri Boyabat Belediyesinde muhafaza edilecektir. Denetleyici komisyonun izni dışında marka kullanılmayacaktır.” ifadesi çıkarılmıştır.

- “**Kullanım Alanı**”, “**Üretim Alanı**”, “**Ayırt Edici Özellikleri**”, “**Çember Tezgahının Özellikleri**”, “**Kullanılan İpliğin Özellikleri**”, “**Üretim Şekli**”, “**Muhafazası**” ve “**Denetim**” başlıkları, altlarındaki bilgilerle birlikte çıkarılmıştır.

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

“Boyabat Çemberi, yörede başörtüsü olarak kullanılan, kenarları bordo renkli şeritlerle çevrili, ortası renkli ipliklerle oluşturulmuş motiflerle bezeli, yaklaşık 1 m² büyüklüğünde pamuklu ince bir dokumadır.

Çok çeşitli başörtülerine rağmen Boyabat'ın bazı köylerinde (Durağan ve Saraydüzü çevresi) kadınlar çemberi halen yoğun olarak kullanılmaktadır. Bu tercihlerin alışkanlık ve sıcak tutma olarak açıklayan yöre kadınları çemberi başa bağlamaya "çalınma" demektedir.

Geçmişte ön tarafı "grep" adı verilen ipek kumaş kaplı, simli tellerle tutturulmuş "pirepri" adı verilen pullarla süslü, şarap rengi fesin üzerinden örtülen çember, kullanan kadının aile içindeki yerine ve yaşına göre özellik taşıymaktaydı. Ağır işlemeli, canlı renkli çemberleri evin etkin, ailede söz sahibi kadını, gelini ve genç kızları örtünürken, bezemesi seyrek, pastel renkli, zinciri ve şeridi beyaz olan "yavan çember"leri daha yaşlı olanlar kullanırlardı. Günümüzde kullanımındaki bu ayrımın çok belirgin olmadığı gözlenirken, çemberin uzun süredir fes kullanmadan örtüldüğü de belirlenmiştir.

Boyabat'ta çember karşılıklı iki köşesi üst üste getirilip üçgen şeklinde ikiye katlanarak, dokumanın kumaş katı olan kısmı alın üzerinden yüzü çevrelemekte, çene altında çaprazlanan uçları boyuna dolanıp ensede toplanmaktadır.

Bir zamanlar zorunlu giysi ihtiyaçlarını karşılayan çember, bugün cazip turistik eşya, genel mefruşat ve folklor için harika fırsatlar sunmaktadır. Kanaviçe ve hesap işi çalışmalarına uygunluğu nedeniyle Boyabat Kız Meslek Lisesi'nin giyim ve el sanatları atölyelerinde, Halk Eğitim Merkezinde çemberden çok güzel, çok farklı pantolonlar, el çantaları, fötr şapkalar, masa ve sehpa örtüleri, duvar süsleri, perdeler, hırkalar, kitap ayraçları, kitap kılıfları, kuşaklar vb. ürün çalışmaları yapılmaktadır.

Yöre çemberlerinin karakteristik özelliği çemberi çepeçevre kuşatan üç sıra beyaz konturlu bordo rengi, enli, iki sıra beyaz ince şeritten oluşan bordürleridir. Motiflerin çember yüzeyinde düzenleniş biçimi de önemli bir yöresel özellik olarak dikkati çekmektedir. Bu bordürler arasında kalan bölüm genellikle "zincir" motifleri ile oluşturulan değişik boyutlarda baklava şeması göstermektedir. Baklavaların ortası motif ya da motif düzenlemeleri ile dolgunlaştırılmıştır.

Boyabat Çemberinde pamuk ve sentetik olmak üzere iki cins iplik kullanıldığı, pamuk ipliklerinin ise üç farklı yapısal özellik gösterdiği tespit edilmiştir. Doğal beyaz ya da ağartılmış beyaz renkli pamuk ipliği dokuma atkı ve çözüğü ipliği olarak, yörede kenar ipi olarak adlandırılan, ağartılmış beyaz renkli pamuk ipliği çemberlerin dört kenarında yer alan bordür şeklindeki bordo renkli çizgilerin kenarlarında kontur olarak atkıda ve çözüğüde, motif oluşturmada da desen atkısı olarak; Yörede "makam ipi" denilen bordo renkli pamuk ipliği ise Boyabat Çemberinin karakteristiği olan kenar bordürlerinde yer alan bordo çizgileri oluşturacak şekilde atkıda ve çözüğüde, motifleri oluşturmada da desen atkısı olarak kullanılmaktadır. Renkli pamuk ve sentetik (orlon) ipliklerle ise motifler oluşturulmaktadır.

Dokuma işlemine hazırlıkta öncelikle çözüğü iplikleri buğday unu ile haşılanmakta yöresel ifadesi ile çirışlenmektedir. Çözüğüde beyaz ve bordo olmak üzere iki farklı renkte iplik kullanıldığı ve bordo renkli ipliklerin boya vermesi söz konusu olduğu için, hazırlanan kaynar durumdaki unlu karışıma önce beyaz iplik çileleri daldırılarak çirışlenmekte, bu iplikler çıkarıldıktan sonra bordo renkli iplik çileleri aynı işlemde geçirilmektedir.

Çözme işlemi genellikle çözüğü dolabında yapılmakta, bu işlemde çözüğü iplikleri çemberlerin bordürlerinde yer alan çizgilerin rengi, kalınlığı ve sırası dikkate alınmaktadır.

Boyabat Çemberinde uygulanan dokuma örgüsü bezayağıdır. Dokuma yüzeyinde görülen motifler farklı renk ve kalınlıktaki ilave atkı ipliklerinin çözüğü iplikleri ile yine bezayağı bağlantı kurması suretiyle dokumanın arka yüzünde oluşturulmaktadır.

Çember dokumalarında motif oluşturulan atkı iplikleri, el yardımıyla oluşturulacak motifin belirlediği çözüğü sınırları içinde bezayağı bağlantı kurarak gidiş ve dönüş yapmakta, her gidiş ve dönüş sırasından sonra boydan boya geçirilen iki sıra zemin atkısı ile sıkıştırılmaktadır. Kısa aralıklarla ve yoğun olarak yer alan motiflerin dokuma yüzeyinde eşit büyüklükte ve aralıkta tekrarı, çözüğü iplikleri tek tek sayılarak sağlanmaktadır.

Düzen ya da işlik adı verilen dokuma tezgâhının elverdiği genişlikte, dar enli olan ve kullanım için uygun boyutu sağlayabilmek üzere her kompozisyondan çift dokunan (birbirine eş iki kanat halinde) dokumalar, bordürsüz uzun kenarları yan yana elde dikilerek birleştirilmektedir. Birleştirme işlemine üç farklı geleneksel çember dikişi uygulandığı tespit edilmiştir. Bu dikişler motif oluşturmada kullanılan renkli ipliklerden biri ile uygulanabildiği gibi, farklı renkte birkaç ipliğin alternatif kullanımı ile de oluşturulabilmektedir. Diğer tekniklere göre daha kolay olan "çırpma dikiş" tekniğini ise dokuyucular, daha çok satmak üzere yaptıkları çemberlere uygulamaktadırlar.

Dokunan çemberler kesilir, kanatları birleştirilir, kenarları temizlenir ve yıkanır. Kadınlar, çok değer verdikleri ürünleri katlar, hazır hale getirir ve sandıklarında muhafaza ederler. Küçük tezgâhlarda az sayıda üretildiği için muhafazası kolaydır. Ürün giyim ve mefruşat ürünlerine çevrilmişse görsel alanlarda dekor olarak korunur.

Çember dokumalarının boyu eninin yaklaşık iki katıdır. Ortalama eni 50 cm, boyu 105 cm ölçülerinde birbirine eş olarak dokunmuş iki parçanın birbirine eklenmesi ile kareye yakın bir çember meydana getirilmektedir. Bordürleri oluşturmada kullanılan bordo renkli kalın pamuk ipliği dokumadaki kullanımı paralelinde kısa kenarda çözgü, uzun kenarda atkı sıklığının düşmesine, dolayısıyla da kenarlarda bir genişlemeye neden olmaktadır. Boyabat Çemberinde yüzeydeki motif yoğunluğu dolayısıyla atkı sıklığı çözgü sıklığından daha yüksek bulunmaktadır.

Boyabat Çemberi yöresine özgü motifleri ve bu motiflerden oluşan desenleriyle dikkat çekmektedir. Diğer dokumalarda olduğu gibi esas kaynağını tabiattan alan motiflerin isimlendirilmelerinde sosyal ve politik olayların da etkisinin varlığı gözlenmektedir.

Boyabat Çemberinde “Zincir (tek, çift, üçlü), Sinek, Süydürme, Enikızı, Aybütünü, Mühür, Dört Müdür, Ersünlü, Koyun Gözü, Kaymalı, Gürel, Sandık, Put, Dört Put bir arada, Heybe, Demirkırat, Tayyare ve Tayyare Kanadı” adı verilen motifler yer almaktadır.

Ayrıca Boyabat Çemberi aynı motif ve kompozisyon örneği gösterse bile uygulanan farklı renklerle ya da aynı renklerin değişik düzenlemeleriyle çeşitlendirilerek tek ve özgün özelliğini koruyabilmektedir.

Boyabat Çemberinin geçmişi eskiye dayanır. Boyabat ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

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

“Çember Tezgâhının Özellikleri:

Genelde ahşap malzemeden üretilen üçgensel bir yapı arz eden oturaklı, taraklı, kücülü, pedallı ve köylerdeki odalarda ortalama 1 x 2,5 x 1,80 m ebatlarında ve yaklaşık 2,5 m’lik yer işgal eden bir dokuma aracıdır. Tarakları önceleri kemikten yapılırdı. Sonradan metal de kullanılmaktadır. Kücülerin yapısında yine ahşap ve kalın ipler kullanılmaktadır. Çember dokuma işlemi, genel olarak 60 cm eninde “düzen”lerde (tezgâhlarda) yapılmıştır. Aslında bir çember için iki defa 50-60 cm arasında eninde dokuma yapmak zorunluluğu vardır. Genelde 50, 55 ve 60 cm’lik genişlik tercih edilmiştir çünkü elle mekik atılmaktadır. Sağdan ve soldan kollar 60 cm’lik genişlikte ve ayaklıkların yardımıyla aralanan alan içinde rahatça serpmeye-motif atabilmekte ve desen üretebilmektedir.

Kullanılan İpliğin Özellikleri:

Pamuk iplik kullanılır. Desenler için ise pamuk iplik yanında yün ve orlon da kullanılır. Pamuk iplik, temel ham madde olmasına rağmen çemberde kullanılan ipler önce çirilenir. Çirileme, Boyabat Çemberi için en özgün işittir. Dokuma, geleneksel olarak bazı bölgelerde görülebilir. Ama çirileme yapmazlar veya usul farklıdır. Örneğin un-hamur kullanılır. Bu nedenle, dokuma işi diğerlerine göre daha zordur. Her tezgâhta çember üretilmez. Çirilenmiş iplikler başka yörelerde kullanılan taraklardan geçmez. Çirilenmiş iplikler üzerine atılan desenler (motifler) çok daha özgün olur, güzel görünür.

Üretim Şekli:

Tezgâh boyuna hazırlanmış uzun iplikler tek tek tarak ve kücüden geçirilir. Dokuyan kişinin önündeki genişliği en az 60 cm olan kalın mile sarılır. Diğer kısmı da üçgen bir yapı gösteren tezgâhın en uç noktasına doğru düzenli bir şekilde daraltılır. Sonra üstten alınarak, dokuyucunun arkasında bir tarafa getirilir ve orada fazla ip bir poşette rezerve edilir. Dokuma yapıldıkça gereken ip bu rezervardan sağlanır. Ancak, iplerin tezgâhtan geçirilmesinde dikkat edilmesi gereken önemli bir husus daha vardır. Kenarlar, kırmızı ve beyaz çizgilerden oluşacağı için kenar çizgi kalınlıklarına karar verilmelidir. Çünkü çizgiler dokuma boyunca aynı kalacaktır. 50, 55, 60 cm X 100, 110, 120 cm ölçülerinde tek parça şeklinde dokunur ve iki parça birleştirilerek 100 - 120 cm ebatlarında kare şeklinde çember elde edilir.

Tezgâh teknolojisindeki gelişme sonucunda Boyabat Çemberinin geniş tezgâhlarda tek parça olarak da dokunması mümkündür. Bu durumda birleştirme işlemine gerek duyulmaz.

Muhafazası:

Çember dokuması bitince veya belli ölçüde dokuma tamamlandıktan sonra kesilir, kanatları birleştirilir, kenarları temizlenir ve yıkanır. Kadınlar, çok değer verdikleri ürünlerini katlar, hazır hale getirir ve sandıklarında muhafaza ederler. Küçük tezgâhlarda az sayıda üretildiği için muhafazası kolaydır. Ürüne, giyim ve mefruşat ürünlerine çevrilmişse görsel alanlarda dekor olarak korunur.”

• “**Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Boyabat Çemberinin geçmişi eskiye dayanır. Boyabat ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Boyabat Çemberinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.”

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

“Denetimler; Boyabat Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Boyabat Belediyesi, Boyabat Kız Meslek Lisesi, Boyabat Halk Eğitim Merkezi, Boyabat Ticaret ve Sanayi Odası ve Boyabat İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemeler ile araç ve gereçlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Boyabat Çemberi 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.”