

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2022

**Sayı: 126
Yayın Tarihi: 01.06.2022**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 126. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	10
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	50
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	91
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	92

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 126. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/018	Simav Eynal Domatesi	10
2.	C2021/000118	Sandıklı Leblebisi	13
3.	C2021/000132	Erzurum Aşotu	15
4.	C2021/000234	Ermenek Helvası	17
5.	C2021/000291	Milas Çaykaması	19
6.	C2021/000316	Milas Ekşili Köfte	22
7.	C2021/000317	Milas Kanlı Kavurması	24
8.	C2021/000414	Suluova Soğanı	26
9.	C2021/000458	Andırın Andız Pekmezi	28
10.	C2021/000482	Ordu Melocan Kavurması	30
11.	C2021/000520	Erzurum Çadır Salamurası	32
12.	C2021/000526	Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası	34
13.	C2021/000527	Şanlıurfa Bostanası / Bostana	36
14.	C2021/000535	Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	38
15.	C2022/000001	Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği	40
16.	C2022/000051	Niğde Kalsiti	42
17.	C2022/000052	Erzincan Üzümlü Sarucu	45

18. C2022/000059 Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği 48

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1108	Gediz Tarhanası	50
2.	1109	Milas Çekişke Zeytini	52
3.	1110	Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı	54
4.	1111	Konya Ekmek Salması	56
5.	1112	Konya Tandır Çorbası	58
6.	1113	Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı	60
7.	1114	Konya Tarhun Çorbası	62
8.	1115	Beyşehir Dolması / Beyşehir Yaprak Sarması	64
9.	1116	Malatya Tevek Yaprak Sarması	66
10.	1117	Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta	68
11.	1118	Çubuk Homaçası	70
12.	1119	Alaşehir Ekmeği	72
13.	1120	Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav	75
14.	1121	Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi	77
15.	1122	Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası	79
16.	1123	Konya Kömbesi	82
17.	1124	Köyceğiz Portakalı	84
18.	1125	Erzurum Kıtlama Şekeri	87
19.	1126	Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci	89

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 İşaretin Adı	Sayfa
1.	372	Vakfıkebir Ekmeği	91

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/030	Develi Gaceri	92

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	--------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik 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. Simav Eynal Domatesi

Başvuru No	: C2021/018
Başvuru Tarihi	: 18.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Simav Eynal Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kütahya Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Bölücek Mahallesi Kütahya Tavşanlı Karayolu Bulvarı No: 34 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Simav ilçesi
Kullanım Biçimi	: Simav Eynal Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ile menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Simav Eynal Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Simav Eynal Domatesi; Kütahya'nın Simav ilçesinde jeotermal seralarda topraksız tarım yöntemiyle yetiştirilen *Solanum lycopersicum* L. türüne ait Ergen F1, Gülköy F1, Tybif F1 ve Vitello F1 çeşitlerine ait beef tipi (iri tip) domatestir.

Simav Eynal Domatesinin meyve şekli basık yuvarlak ve hafif lobludur. Meyve kabuğu ince ve parlak koyu kırmızı renktedir. Meyve eti sert, meyve içi rengi kırmızı ve çok odalıdır. Sulu yapıda olup mayhoş bir tada sahiptir. Meyve ağırlığı en az 260 g olmakla birlikte 1000 g'a kadar da gelişim gösterebilir. 30 güne kadar varan uzun raf ömrü sebebiyle yola dayanımı kuvvetlidir.

Simav ilçesi, ılıman iklim (kıyı Ege) ile karasal iklimin (İç Anadolu) özelliklerinin yaşandığı geçit bölgesinde yer alır. Simav'da yıl boyu genel olarak ılıman iklim hissedilir ancak yaz ve kış aylarında gece gündüz arasındaki sıcaklık farkı yüksektir. Sıcaklık farkıyla birlikte, ilçenin deniz seviyesinden yüksekte oluşu bitki gelişiminin yavaş olmasına neden olurken bu durum, Simav Eynal Domatesinin meyve kabuğunun ince, kuru maddesinin yüksek, tat ve aromasının yoğun olmasını sağlar. Coğrafi sınırda jeotermal seralarda yetişen domatesler, sıcaklık farkının neden olduğu olumlu etkilerden en iyi düzeyde faydalanırken, iklim şartlarının olumsuz etkilerinden korunur.

Simav Eynal Domatesi, topraksız tarım yöntemiyle yetiştirildiğinden besin ve nem düzeyleri kontrollüdür. Besin elementleri bitkiye, bitkinin alabileceği formda ve kolay erişebileceği şekilde verildiğinden bitki kökleri çok fazla büyümmez, karışmaz ve kök büyütme harcanan enerji meyve gelişimine aktarılır. Buna ek olarak toprak kaynaklı yabancı otlar, zararlı böcekler ve hastalıklar Simav Eynal Domatesinde görülmez.

Jeotermal seracılık yöntemi ile yetiştirilen Simav Eynal Domatesinde, 1 Ocak-30 Haziran ve 1 Temmuz-31 Aralık tarihleri arasında olmak üzere yılda iki sezon ürün alınır. Domatesler, hiçbir dönem çok sıcak ve soğuk

maruz kalmaz. Sera içi sıcaklık 10-30°C, nem oranı %60-65'tir. Tozlaşma, Bombus arıları ile doğal yöntemlerle gerçekleştirildiğinden, üretimde hormon kullanılmaz.

Simav Eynal Domatesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Simav Eynal Domatesinin Özellikleri

Özellik	Değer
Suda Çözünür Kuru Madde (Briks)	En az %4
pH Değeri	4,5-5,5
Meyve Eni	En az 90 mm
Meyve Boyu	En az 60 mm

Üretim Metodu:

Simav Eynal Domatesinin üretiminde Ergen F1, Gülköy F1, Tybif F1 ve Vitello F1 çeşitlerine ait beef tipi (iri tip) domates kullanılır. Üretim, jeotermal seralarda 1 Ocak-30 Haziran ve 1 Temmuz-31 Aralık tarihleri arasında olmak üzere yılda 2 kez ürün alınacak şekilde gerçekleştirilir.

Sera Kurulumu

Simav Eynal Domatesinin yetiştirildiği seralar; jeotermal ısıtma yöntemiyle ısıtılan, çatı ve yan havalandırma sistemleri ile bitki besleme ve sulama sistemlerine sahip modern seralardır. Yan yüksekliği 3 m ve çatı yüksekliği 4,5 metre olacak şekilde oluşturulur. Çatı örtüsü UV korumaya sahip materyallerle kaplıdır.

Fide Dikimi

Bitkileri ve bitki kök sistemlerini desteklemek için genellikle kum, turba, vermikülit, perlit, hindistan cevizi kabuğu (cocopeat), kaya yünü veya genişletilmiş kil agregası gibi yetiştirme ortamları kullanılır. Genellikle Antalya ilinde bulunan fideleklerden sağlanan fideler, dikim ortamlarına 1,5 m x 0,45 m düzende dikilir. İlk sezon için fide dikimi 15 Ocak-15 Şubat tarihleri arasında, ikinci sezon için fide dikimi 15 Temmuz-15 Ağustos tarihleri arasında gerçekleştirilir.

Besleme ve Sulama

Sulama ve bitki besleme sistemlerinden gelen başlık, her bir fide için ayrı ayrı yetiştirme ortamına saplanır. Bitkinin yetiştirme dönemine uygun, ziraat mühendisleri tarafından belirlenmiş bitki besleme programları sisteme yüklenir. Ortamdaki sıcaklık, nem ve hava akımı sensörlü otomatik kontrollerle sağlanır. Sera içi sıcaklık 10-30°C, nem oranı %60-65'tir. Periyodik olarak damlama sulama yöntemi ile sulama yapılır.

Budama

Her bir fide; bir kök ve iki gövdeli olarak yetiştirilir. Gövdelerde haftalık olarak yan dal uç alma işlemi uzunluk 4-5 cm iken yapılır. Salkımlar hasat edildikten sonra yaprak budaması yapılır ve gövdedeki büyüme uçları körlenir. Böylece üretim sezonu süresince bitkinin genç ve verimli kalması sağlanır.

Zirai Mücadele

Sezon aralarında, sera içindeki sap, kök gibi bitki kalıntıları ile eskimiş sulama ve besleme boruları gibi materyaller fiziksel olarak temizlenir. Domates güvesine karşı mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar ile Tarım ve Orman Bakanlığı talimatlarına uygun şekilde sera içi ilaçlanır ve seralar havalandırılır. Üretim döneminde, çeşitli hastalık ve zararlılara karşı yine talimatlara uygun şekilde düzenli olarak ilaçlama yapılır.

Hasat

Simav Eynal Domatesi, koyu kırmızı renge ve en az 260 g ağırlığa ulaştığında elle hasat edilerek gıda ile temasa uygun kaplara zedelenmeyecek şekilde konur. Bir yetiştiricilik döneminde her gövdeden 7-8 salkım olmak üzere, her kökten 14-16 salkım ürün alınır. Simav Eynal Domatesinin ilk hasadı nisan ayında başlayıp haziran ayının ortasına kadar, ikinci hasadı ekim ayında başlayıp aralık ayının ortasına kadar devam eder.

Hasat edilen Simav Eynal Domatesi aynı gün içinde piyasaya arz edilir. 30 güne kadar varan uzun raf ömrü sebebiyle yola dayanımı kuvvetlidir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kütahya Ticaret Borsası, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Simav İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden oluşan konuda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kütahya Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimin coğrafi sınırdaki yer alan jeotermal seralarda gerçekleştirilmesi.
- Özellikle üretimde kullanılan domates çeşitleri, sera kurulumu, fide dikimi ve hasat bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürün ağırlığının en az 260 g, renginin ise koyu kırmızı olması.
- Simav Eynal Domatesi ibaresi, logosu 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.

2. Sandıklı Leblebisi

Başvuru No	: C2021/000118
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Leblebisi
Ürün / Ürün Grubu	: Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sandıklı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Ece Mah. Konak Sk. 1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Leblebisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Leblebisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Leblebisi; Sarı 98 çeşidi nohutların iki kere tavlama (kavrulması), dinlendirilmesi, nemlendirilmesi, üçüncü kere tavlama ve kabukları çıkarıldıktan sonra tekrar tavlama suretiyle üretilen çift kavrulmuş leblebidir. İri taneli olup sarı üzeri siyah benekli görünüme sahiptir. Tuzsuzdur ve ağızda kolayca dağılır.

Sandıklı Leblebisinin üretiminde, tavlama işlemi sırasında ısıyı eşit olarak dağıtmak amacıyla bakır malzemeden yapılmış ekipmanlar kullanılır.

Sandıklı Leblebisinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	Değer
Enerji	350-380 kcal
Yağ	3-5 g
Doymuş yağ	0,2-0,5 g
Karbonhidrat	35-45 g
Şekerler	8-12 g
Protein	15-25 g
Lif	20-25 g

Sandıklı Leblebisinin geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Nohutların kabuklarının çıkarılması aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sandıklı Leblebisinin üretiminde Sarı 98 çeşidi nohut kullanılır. Tavlama (kavurma) işleminde kullanılan ekipman, bakır malzemeden yapılır.

Leblebi imalathanesine getirilen nohutlar 8 mm, 9 mm ve 10 mm'lik eleklerle elenerek boyutlarına göre tasniflenir ve 1200 C sıcaklıkta 20 dakika süreyle ilk tavlama işlemine tabi tutulur. Tasnifleme, tavlama işleminde yanıkların oluşmaması amacıyla yapılır.

Kendir çuvallara konularak 1 hafta dinlendirilen nohutlar, 1200C sıcaklıktaki tavlama makinesinde 15-20 dakika ikinci kere tavllanır. Sergi adı verilen kuru beton zemine serilip 1 ay dinlendirilir. Sergide dinlendirme işleminin sonunda nohutlar kısmen kabuklarını bırakırlar. Sergiden kaldırılan nohutlara, kabuk soyma işlemi sırasında kırılmalarını önlemek amacıyla %10'luk nem içeriği olacak şekilde su verilerek nemlendirilir ve 1 gün dinlendirilir. Nemlendirme işleminin sonunda nohutların büyüklüğü yaklaşık 13-14 mm'ye ulaşır. Boyutları değişen nohutlar, tekrar tavlama işlemine tabi tutulacağı için yanmalarını önlemek amacıyla elenir. Elenen nohutlar, 1200 C sıcaklıkta 20 dakika süreyle üçüncü kez tavlanken mafrak denen topuz ile vurularak kabuklarının çıkması sağlanır. Mafrak, nohutları kırmaması için, yumuşak olan kavak ağacından yapılır. Mafrak kullanılarak nohutların kabuklarının çıkarılması, ustalık becerisi gerektirir.

Kabukları çıkarılan nohutlar, dördüncü kere tekrar tavllanır. Üzerinde sarı benekler oluşan Sandıklı Leblebisi, çifte kavrulmuş leblebi olarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve rutubetsiz ortamda muhafaza edilir.

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

Sandıklı Leblebisinin geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Nohutların kabuklarının çıkarılması aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Sandıklı Leblebisinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinasyonunda, Sandıklı Belediyesi, Sandıklı Kaymakamlığı, Sandıklı Sebzeçiler ve Meyveciler Esnaf Odası ile Sandıklı İlçe tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişi olmak üzere konuda uzman toplam 4 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan nohut çeşidinin ve ekipmanların uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Sandıklı Leblebisi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Erzurum Aşotu

Başvuru No	: C2021/000132
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Aşotu
Ürün / Ürün Grubu	: Lezzet verici / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Aşotu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Aşotu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Aşotu; Latince ismi *Coriandrum sativum* L. olan *Apiaceae* familyasına ait kişniş bitkisinden elde edilen, yemeklerde, çorbalarda ve salatalarda sıklıkla kullanılan ve lezzet vericidir. Bitkinin yaprakları kullanılır. Erzurum Aşotu, genellikle tuzlanıp saklanarak kullanılmasına rağmen taze olarak da tüketilebilir. Coğrafi sınırda kişniş, “aşotu” olarak adlandırılır ve coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Erzurum Aşotunun tarımı, az yağış alan kuru ve kireççe zengin topraklarda yapılır. Mart-nisan aylarında ekilen aşotu, 90 günde olgunlaşarak yaz mevsiminde hasat edilir.

Yıllık bir bitki olan aşotu; 30-80 cm arasında boylanır, tüysüz ve otsudur. Maydanozgillerden olan aşotu yeşildir, yaprakları maydanoza benzer. Yaprakları parçalı ve genellikle 3 lopludur. Alt yapraklar saplı, orta yapraklar sapsızdır. Bitkinin tohum kısımları toprak altındadır.

Erzurum Aşotunun tohumları yaklaşık olarak %30 protein, yaprakları ise 160 mg/100 g'ın üzerinde askorbik asit (C vitamini) ve 12 mg/100g'ın üzerinde karoten (A vitamini) içerir.

Bitkinin ticari olarak kullanılan kısımları taze yeşil yapraklarıdır. Erzurum Aşotu, %0,3-1,6 oranında uçucu yağ içerir. Uçucu yağında 20'den fazla bileşen vardır. %60-80 linelool, %3-5 geraniol, % 1-5 geranil asetat, % 1-5 borneol, % 1-5 ise α -pinen, borenilasetat, citronellol ve kamfor bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Aşotu mart- nisan aylarında ekilir. Tohumun su isteği azdır, 3-4 günde bir sulama yapılır. Tohum toprağa dikildikten 90 gün sonra olgunlaşmaya başlar. Bitkinin hasadı, yaz mevsiminde yapılır.

Erzurum Aşotu, aşağıda belirtilen şekilde tuzlanarak saklanır.

- Taze olarak toplanan aşotular ayıklanıp yıkanır.
- Suyunun süzülmesi için 1 saat bekletildikten sonra ince doğranır.
- 300 g Erzurum Aşotu 100 g iri salamura tuzu ile tuzlanarak 500 g'lık cam kavanozlara doldurulur.

Erzurum Aşotu 4 °C'de kullanım sıklığına göre 12 ay süre ile muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ile Erzurum Aşotu ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Ayrıca gerekli görülmesi halinde Erzurum Aşotunun uçucu yağ oranlarının uygunluğu denetlenebilir.

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. Ermenek Helvası

Başvuru No	: C2021/000234
Başvuru Tarihi	: 07.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ermenek Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ermenek Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Taşbaşı Mah. Atatürk Cad. No:2 Ermenek KARAMAN
Vekil	: Yusuf Ersoy (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Ermenek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ermenek Helvası; üzüm pekmezi, tahin ve çöven suyu kullanarak üretilen pekmez helvasıdır. Ermenek Helvasına tadını üzüm pekmezi verir, ayrıca şeker kullanılmaz. Rengi hafif esmerdir. Ermenek Helvasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo-1 Ermenek Helvasının özellikleri

<u>Bileşen (%)</u>	<u>En az</u>	<u>En fazla</u>
Protein	15	20
Yağ	35	38
Asitlik	0,45	0,7
Rutubet	0,45	3

Ermenek Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

52-56 l (%52-%56) tahin

1-1,5 l (en az %1 çöven suyu)

Ermenek Helvası, üzüm pekmezi ve çöven suyuyla birlikte 70-80 °C sıcaklıktaki buhar sistemi ile çalışan paslanmaz çelik kazanda 2,5 saat kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Üzüm pekmezi ile pişirildiği için yanma ve HMF değerinin yükselme riski nedeniyle çok yüksek sıcaklıkta pişirilemez. Karışım yoğun bir kıvam aldığı anda ustalar el yordamıyla pişip pişmediğinin kontrolünü sağlar. Pişen mat, (üzüm pekmezinin çöven ile karışıp pişen yoğun pekmez ve çöven suyu karışımı) içerisi tahin (en az %52) dolu kazana boşaltılır. Bu aşamada sıcaklık verme işlemi artık biter. Mat pişip tahinin içine boşaltıldığı andan itibaren pişme işlemi sonlanır. Tahin ile mat, kürek ile iyice karıştırılır. Yaklaşık 15 dakika kürek ile karıştırılıp tahin ile matın birbirine iyice karışması sağlanır. Karıştırma işlemi, helva soğumaya başladığı ve karıştırmanın zorlaştığı anda bırakılır. Helva soğuduktan sonra takla attırma yani kolunun üzerinde çevirme hareketine geçilir. Birkaç sefer de bu işlem yapıldıktan sonra helva doluma hazır hale gelir. Yaklaşık dolum sıcaklığı 40°C-50°C'dir. Helvanın bu sıcaklıktan sonra kaybettiği her sıcaklıkta dolum zorlaşır, yani kalıplama yapılamaz hale gelir. Burada sıcaklık ve helva dolum hızı önemlidir. Ermenek Helvası, istenilen gramajlarda paketlenir. Helvanın hava almaması önemlidir, hava alan ambalajlarda nemden dolayı yüzeyinde bozulmalar hızlı olur ve bu da raf ömrünü kısaltır. Helvanın 18 ay raf ömrü bulunur. Serin ve kuru yerde muhafaza edilir, güneş ışığına maruz kalan helvada sıcaklıktan dolayı tahin yüzeye çıkar bu da yüzeyde yağlanmalara sebep olur.

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

Ermenek Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ermenek Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ermenek Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ermenek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden, Ermenek Belediyesinden ve Ermenek Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Ermenek Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülmesi halinde üründen numune alınarak, bileşenlerinin uygunluğu bakımından analiz yaptırılır.

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. Milas Çaykaması

Başvuru No	: C2021/000291
Başvuru Tarihi	: 27.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çaykaması
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çaykaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Çaykaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Milas Çaykaması ibaresi, marka ibaresinden küçük olmayacak şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çaykaması; buğday unu, mısır unu, zeytinyağı, yoğurt, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan hamurun arasına iç harç konup üzerine kaynatılmış taze süttten alınmış kaymak ve zeytinyağı karışımı dökülüp fırında pişirilerek üretilen börektir. Üretimde kullanılan zeytinyağı, coğrafi işaret olarak 201 sayı ile tescilli Milas Zeytinyağıdır.

Milas Çaykamasının iç harcı, aşağıda verilen bitkilerden ve çökelek peynirinden oluşur.

Bitki	Kullanılan kısmı
Maydanoz (<i>Petroselinum sativum</i>)	Yaprak ve sap
Dereotu (<i>Anethum graveolens</i>)	Yaprak ve sap
Ispanak (<i>Spinacia oleracea</i>)	Yaprak ve sap
Pazı (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>)	Yaprak ve sap
Pancar yaprağı (<i>Beta vulgaris</i>)	Yaprak
Taze soğan (<i>Allium cepa</i>)	Yaprak
Pırasa (<i>Allium porrum</i>)	Yaprak
Marul (<i>Lactuca sativa</i>)	Yaprak
Kişkincik (kişniş) (<i>Coriandrum sativum</i>)	Yaprak ve sap
Kapçık (gelinciğin çiçek açmadan önceki yaprağı) (<i>Papaver rhoeas</i>)	Yaprak
Dalgan (ısırgan otu) (<i>Urtica dioica</i>)	Yaprak
Kuşyüreği (<i>Stellaria media</i> - Familyası: <i>Caryophyllaceae</i>)	Yaprak ve sap
Köremen (dağ pırasası) (<i>Allium ampeloprasum</i>)	Yaprak
Labada (<i>Rumeoc Patienta</i>)	Yaprak ve sap
Kerdime (tere) (<i>Lepidium sisymbrioides</i>)	Yaprak ve sap

Milas Çaykamasının servisi, 10 x 10 cm'lik dilimler halinde ve süzme yoğurt veya ayran ile birlikte yapılır. Ayrıca gıda ile temasa uygun kaplarda satışa sunulabilir.

Milas Çaykamasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çaykamasının üretiminde; coğrafi sınırdaki yetişen bitkiler ile coğrafi sınırdaki üretilen çökelek peyniri kullanılır.

Milas Çaykamasının üretiminde kullanılan bileşen miktarlarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için:

1 kg buğday unu
100 g mısır unu
2 tane yumurta
150 g yoğurt
200 ml Milas Zeytinyağı
10 g tuz
1 litre ılık su

İç harç için:

500 g taze çökelek peyniri
30 g maydanoz
70 g dereotu
100 g ıspanak
100 g pazı
100 g pancar yaprağı
30 g taze soğan
50 g pırasa
50 g marul
50 g kişkincik (kişniş)
50 g kapçık
50 g dalgan (ısırgan otu)
30 g kuşyüreği
50 g köremen (dağ pırasası)
50 g labada
50 g kerdime (tere)
10 g tuz
100 ml Milas Zeytinyağı

Üzeri için:

100 g kaymak (kaynatılmış taze süttten alınan)
50 ml Milas Zeytinyağı

Tepsiyi yağlamak için:

50 ml Milas Zeytinyağı
50 g tereyağı

Hamurun hazırlanması: Buğday unu ile mısır unu karıştırılır. Üzerine yoğurt, Milas Zeytinyağı, yumurta, tuz ve ılık su ilave edilip karıştırılır. Yoğrulduktan sonra dinlenmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanması: Tüm bitkiler doğranıp karıştırılır. Çökelek peyniri, tuz ve Milas Zeytinyağı eklenip iyice karıştırılır.

Milas Çaykamasının hazırlanması ve pişirilmesi: Böreğin pişirileceği tepsi, Milas Zeytinyağı ve tereyağı ile yağlanır. Üzerine hamurun yarısı yayılır. İç harç, hamurun tüm yüzeyine eşit bir şekilde yerleştirilir. Hamurun diğer yarısı 200 ml su ile seyreltildikten sonra iç harcın üzerine yayılır. Kaymak ve Milas Zeytinyağı karıştırılıp çırpılarak hamurun üzerine eşit bir şekilde sürülür. 200 C’de ısıtılan fırında, hamurun üzeri kızarıncaya kadar 35-40 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılan Milas Çaykaması, soğuduktan sonra 10 x 10 cm’lik dilimler halinde kesilerek süzme yoğurt veya ayran ile birlikte servis yapılır. Ayrıca gıda ile temasa uygun kaplarda satışa sunulabilir.

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

Milas Çaykamasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırda yetişen bitkiler ile coğrafi sınırda üretilen çökelek peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Çaykamasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddesi Yapanlar ve Satanlar Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Milas Çaykaması 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.

6. Milas Ekşili Köfte

Başvuru No	: C2021/000316
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Ekşili Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Ekşili Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Ekşili Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ekşili Köfte; yağsız dana kıyma, özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, soğan, tuz ve karabiber ile yapılan köftelerin zeytinyağında kavrulmuş soğan ile domates, salça ve nohut ile pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Köfteler; 1-1,5 cm kalınlığında ve 2,5-3 cm uzunluğunda mekik şeklinde olup zeytinyağında kızartıldıktan sonra diğer bileşenlerle birlikte pişirilir. Yemeğin son kaynama aşamasında limon suyu ile çırpılan dövülmüş sarımsağın eklenmesi, yemeğin ekşi tadını verir.

Milas Ekşili Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Milas'ın geleneksel düğün yemeklerinden olup mevlit gibi özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Ekşili Köftenin üretimi; köftelerin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi olmak üzere iki aşamadan oluşur. Köftenin bileşenleri ve hazırlanması aşağıdaki gibidir.

1 kg yağsız dana kıyması

500 g özel amaçlı buğday unu

150 ml zeytinyağı

200 g soğan

20 g tuz

20 g karabiber

İnce rendelenmiş soğan, kıyma, tuz, karabiber ve un bir kapta karıştırılarak yoğurulur. Yoğurma sırasında köfte hamurunun ele yapışmaması için eller zeytinyağı ile yağlanır. Yoğurma işlemi, soğanlar ayırt edilmez hale gelince sonlandırılır.

Köfte hamuru yaklaşık 100 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler, üzerine un serpilmiş bir açma tahtası üzerinde, 1-1,5 cm kalınlığında olacak şekilde yuvarlanıp 2,5-3 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen parçalara, unlanmış el içinde mekik şekli verilip birbirine yapışmaması için üzerine un serpilmiş bir tepsiye dizilir.

Derince bir kapta 150 ml zeytinyağı kızdırılır. Köfteler kızgın zeytinyağında kızartılıp süzgeçle çıkarılarak yağı süzülür.

Kızartılan köfteler daha sonra kullanılacaksa, soğuduktan sonra kaplara konularak derin dondurucuda saklanabilir.

Milas Ekşili Köfte yemeğinin pişirilmesinde kullanılan bileşenler:

50 ml zeytinyağı

100 g soğan

110 g domates
40 g domates salçası
40 g biber salçası
100 g haşlanmış nohut
1 litre sıcak su
3 diş sarımsak
1 limon suyu
1/2 demet maydanoz

İnce doğranan soğanlar, sararınca kadar zeytinyağında kavrulur. Üzerine domates, domates salçası ve biber salçası ilave edilip birkaç kez karıştırıldıktan sonra sıcak su eklenir. Kaynayınca nohutlar ve köfteler eklenir. Köfteler yumuşayınca kadar orta ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Dövülmüş sarımsak limon suyunda çırpılıp yemeğin üzerine katılır ve bir taşım daha kaynatılır.

Milas Ekşili Köftenin servisi, tabakta ve üzerlerine birkaç yaprak maydanoz koyularak yapılır.

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

Milas Ekşili Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Yörenin Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Ekşili Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle köftelerin şekli olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Milas Ekşili Köfte 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.

7. Milas Kanlı Kavurması

Başvuru No	: C2021/000317
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Kanlı Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Kanlı Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Kanlı Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Kanlı Kavurması; köy tavuğu, yeşilbiber, domates, domates salçası, pul biber ve zeytinyağı kullanılarak üretilen yemektir. Bütün haldeki köy tavuğu derisiyle birlikte doğranıp az miktardaki suda pişirildikten sonra zeytinyağında kavrulur ve diğer bileşenlerle birlikte pişirilir.

Milas Kanlı Kavurması; içeriğindeki domates ve domates salçasının verdiği kırmızı renk nedeniyle coğrafi sınırdaki “kanlı kavurma” olarak bilinir. Milas Kanlı Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır.

Üretim Metodu:

Milas Kanlı Kavurması üretiminde, bütün haldeki köy tavuğu kullanılır. Üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1100 - 1300 g köy tavuğu
- 140 g soğan
- 2 tane tatlı 1 tane acı yeşilbiber
- 220 g domates
- 50 g domates salçası
- 20 g pul biber
- 20 g tuz
- 100 ml zeytinyağı
- 70 ml su

Bütün haldeki köy tavuğu yıkanıp temizlendikten sonra derisi ile birlikte kemikli olarak doğranır ve bol su ile tekrar yıkanır.

Bir tavaya su konur ve orta ateşte ısıtmaya başlanır. Su ılımadan üzerine tavuk parçaları koyulup gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla karıştırılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çekince zeytinyağı eklenip kavrulmaya başlanır. Etlerin renkleri değişince doğranmış yeşilbiber ve soğan ilave edilir ve karıştırılarak kavurmaya devam edilir.

Soğanlar ve biberler sararınca salça koyulup birkaç kez karıştırıldıktan sonra küçük doğranmış domatesler, pul biber ve tuz eklenerek karıştırılır.

5 dakika kadar daha karıştırılarak pişirilen Milas Kanlı Kavurmasının servisi, genellikle 35 cm çapındaki metal bir sahanın içinde yapılır.

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

Milas Kanlı Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Kanlı Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Milas Kanlı Kavurması 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.

8. Suluova Soğanı

Başvuru No	: C2021/000414
Başvuru Tarihi	: 08.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Suluova Soğanı
Ürün / Ürün Grubu	: Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Suluova Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Borsa Mah. Atatürk Blv. No: 219 Suluova AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili Suluova ilçesi
Kullanım Biçimi	: Suluova Soğanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Suluova Soğanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda bulunan logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Suluova Soğanı; Latince tür adı *Allium cepa* L. olan Amasya'nın yerel tohumlarının yanı sıra Bayramlı, Çalköy, Çamlıca, Çorum Kırmızısı-1, Çorum Kırmızısı-2, Çorum Sarısı, Karaca-1, Karaca-2, Yayladalı, Banko, Delfos, Osmanbey, 7194 ve Keş tohumları kullanılarak üretilir.

Suluova Soğanının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Bitki Genel Özellikleri	: Bitki dik, gövde ve boğum arası orta uzunluktadır.
Yaprak Özellikleri	: Yalancı gövdedeki yaprak sayısı orta, yapraktaki yeşil rengin yoğunluğu ortadır.
Yetiştirme Şekli	: Açıkta
Morfolojik Özellikleri	: Et rengi beyaz, baş irilik orta, yumru kabuk rengi kahverengi, kök hastalıklarına toleranslı, depolamaya uygun, kuru madde oranı yüksek, kuru kabuğunun soğandan ayrılması düşük seviyededir.
Depolama Süresi	: 6-7 ay

Suluova Soğanının hasadı, haziran ayı başından eylül sonuna kadar yapılır.

Coğrafi sınırdaki iklimin fazla nemli olmaması, Suluova Soğanının daha uzun süre muhafaza edilebilmesini sağlar.

Suluova ilçesinin iklimi; ekim işlemi genellikle şubat ayında başlayan Suluova Soğanının erken gelişme devresinde 13 °C, baş bağlama döneminde 21 °C ve olgunlaşma döneminde 24-27 °C olmak üzere ihtiyaç duyduğu sıcaklık koşullarını sağlar.

1 Eylül 1957 Suluova ilçesinin kuruluş günü olması sebebiyle her yıl 1 Eylül tarihlerinde yapılan etkinliklerde soğan yarışması düzenlenir. Suluova Soğan üretimi coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Üretim Metodu:

Suluova Soğanında ekim, 3 yıl ara ile aynı araziye yapılabilir. Toprak; 1-2 kez pullukla tam tavında sürülür, kesek oluşmuş ise tırmıkla ufalanır ve tarla üzerinde kalan yabancı ot artıkları temizlenerek gerekli hazırlıklar tamamlanır.

Suluova Soğanı tohum olarak doğrudan tarlaya ekilmekte olup arpacık (kıska) ve fide yetiştiriciliği yapılmaz. Suluova Soğanının üzü dayanıklılık süresi bakımından diğerlerinden ayrılan özelliği geçici olmasıdır.

Eskiden elle yapılan ekim işlemleri günümüzde mibzer ile yapılır. Tohumlar, toprağın 2-3 cm altına ve 25-30 cm sıra arası ile 8-12 cm sıra üzeri mesafe bırakılarak ekilir. Mantar hastalığı ve zararlılara karşı mücadele yapılır.

Bir veya iki kez sulanan Suluova Soğanı haziran ayı başından eylül sonuna kadar hasadı yapılır.

Hasat edilen Suluova Soğanı; tarlada güneş altında, açık barakalarda, depolamadan önce ya da depolamada uygun ekipmanlar ile kurutulur.

Suluova Soğanı; çeşitli ebatlardaki gıda ile temasa uygun çuval, kasa veya sandıklarda ya da yığınlar halinde kuru, serin, temiz ve başka kokulardan arı depolarda 6-7 ay muhafaza edilir.

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

Suluova Soğanının coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Suluova Soğanının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Suluova Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Suluova Ticaret ve Sanayi Odası, Suluova İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden ürün konusunda uzman üyelerin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; toprak hazırlığı, hasat, depolama ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve Suluova Soğanı 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.

9. Andırın Andız Pekmezi

Başvuru No	: C2021/000458
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Andırın Andız Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No:25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili Andırın ilçesi
Kullanım Biçimi	: Andırın Andız Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Andırın Andız Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Andırın Andız Pekmezi; servigiller familyasına ait andız bitkisi (*Juniperus drupacea* L.) kozalaklarından (meyvelerinden) elde edilen pekmezdır. Andırın Andız Pekmezi Kırmızımsı koyu kahverengi renktedir.

Andız ağacı 25 m'ye kadar uzayabilir. Ağacın kozalakları iki yılda bir olgunlaşır. Andırın Andız Pekmezinin üretiminde, gümüş renkli bir mum tabakası ile kaplı mor, kahverengi veya kırmızı renkte olan olgunlaşmış kozalaklar kullanılır. Olgunlaşmamış kozalaklar ise yeşil renktedir. Andız kozalakları eylül-ekim aylarında olgunlaşır. Kozalakların ortalama ağırlığı 5,55 g, boyu 24,87 mm ve çapı 22,74 mm'dir. 6 kg kozalaktan yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Andırın Andız Pekmezinin suda çözünen kuru madde oranının yüksek olup bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Andırın Andız Pekmezinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Ürün Özellikleri	En düşük	En yüksek
Suda Çözünen Kuru Madde (SÇKM) (%)	74	85,53
pH	5,08	5,33
Kül (%)	3,10	6,99
Toplam Şeker (%)	50,46	73,8
Sakkaroz (%)	4,9	36
Glikoz (%)	9,16	33,6
Fruktoz (%)	11,3	33,3

Üretim Metodu:

Andırın Andız Pekmezinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen andız ağacının kozalakları kullanılır. 6 kg kozalaktan yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Andız kozalaklarının hasadı, eylül sonu ile ekim başında yapılır. Hasat edilen kozalaklar çuvalara doldurularak pekmez üretimi yapılacak alana getirilir

Andız kozalakları, çekiç ya da makine ile kırılır. Üzerlerine 1'e 2 oranında içme suyu ilave edilerek iki gün bekletilir.

Suda bekletilen andız kozalakları süzülerek, coğrafi sınırda "mâsere" adı verilen bakır kazanlara konur. Odun ateşinde yaklaşık 10-12 saat karıştırılarak kaynatılır. İşlem sırasında yüzeyde oluşan köpükler alınır.

Kaynatma işlemi, pekmezin suda çözünen kuru madde oranı % 74-85,53 arasında olup rengi kırmızımsı koyu kahverengidir. Daha koyu pekmez elde etmek için güneşte bekletilebilir. Bu durumda pekmezin rengi daha parlak olur.

Andırın Andız Pekmezi cam kavanozlara doldurulup satışa hazır hale getirilir. Oda sıcaklığında 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Andırın Andız Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Andırın ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen andız kozalakları kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Andırın Andız Pekmezi üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan kozalakların coğrafi sınırda yetişmesi, üretim metoduna uygunluk, Andırın Andız Pekmezi 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.

10. Ordu Melocan Kavurması

Başvuru No	: C2021/000482
Başvuru Tarihi	: 23.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Melocan Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkiye Mah. Yükçülük Sok. No:2 52100 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Melocan Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Melocan Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Melocan Kavurması; Latince tür adı *Smilax excelsa L.* olan ve coğrafi sınırda dikenucu, melevcan, melocan isimleriyle bilinen ekşimsi bir tada sahip bitkinin haşlandıktan sonra soğan veya pırasa ile birlikte kavrulması suretiyle üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta kırılabilir. Sıcak veya soğuk olarak servisi yapılır.

Melocan, ormanlık arazilerin çalılık bölgelerinde doğal olarak yetişen sarılıcı, tırmanıcı, dikenli ve çok yıllık bir bitkidir. Bitkinin, nisan-mayıs aylarında başlayıp eylül ayı sonuna kadar devam eden dönemde hasat edilen genç sürgün uçları taze, konserve veya salamura olarak kullanılır.

Ordu Melocan Kavurmasının geçmişi, Osmanlı dönemine dayanır. Genellikle ana yemeğin yanında tüketilmesine rağmen ana yemek olarak da tüketilir. Ordu ilinde bahar aylarında düzenlenen festival ve şenliklerde sıkça rastlamak mümkündür. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Ordu Melocan Kavurmasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Melocan Kavurması; coğrafi sınırda yetişen melocan bitkisi kullanılarak üretilir.

Bileşenler:

- 1 kg melocan (taze, konserve veya salamura)
- 2 orta boy kuru soğan (tercihen yeşil soğan veya pırasa)
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ (tercihen tereyağ)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanması:

Taze melocan bitkisi birkaç kez yıkanır, yumuşayınca kadar kaynayan suda 10 dakika kadar haşlanır. Haşlama suyuna 5-6 damla limon suyu eklenerek bitki renginin kararması önlenir. Haşlanan melocanlar kaynar sudan çıkarılarak soğuk suya tutulur ve acı suyunun uzaklaştırılması için elle sıkılır. Küp şekilde doğranan soğanlar kızgın yağda rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine melocanlar ve tuz ilave edilip 3-5 dakika karıştırılarak orta ateşte kavrulur.

Ordu Melocan Kavurması, salamura veya konserve melocan bitkisinden yapılacaksa, fazla tuzunun uzaklaşması için suda bekletilir. Küp şekilde doğranan soğanlar kızgın yağda rengi pembeleşinceye kadar kavrulur ve üzerine, sudan çıkarılıp suyu sıkılan melocanlar eklenerek 3-5 dakika karıştırılarak orta ateşte kavrulur. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta kırılabilir.

Servisi:

Ordu Melocan Kavurmasının servisi, sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

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

Ordu Melocan Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Melocan Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Ordu Melocan Kavurması 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.

11. Erzurum Çaşır Salamurası

Başvuru No	: C2021/000520
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çaşır Salamurası
Ürün / Ürün Grubu	: Salamura çaşır / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Çaşır Salamurası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işaret amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çaşır Salamurası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çaşır Salamurası; maydanozgiller (*Apiaceae*) familyasından Latince adı *Prangos ferulacea* olan çaşır bitkisi suda haşlanıp kaya tuzu ile salamura edilmesi suretiyle üretilir. Çaşır bitkisinin sadece 10-20 cm'lik gövde kısmı Erzurum Çaşır Salamurası üretiminde kullanılır.

Çaşır bitkisi coğrafi sınırda çakşır, çaşır ve tetik çaşırı olarak da bilinir. Yabani bir bitki olup mayıs ve haziran aylarında hasadı yapılır. Gövdesi yaprak şeklinde 2 kısımdan oluşur. Açık yeşil rengi, bitki kesildikten sonra biraz koyulaşır. Buruk bir tadı vardır.

Erzurum Çaşır Salamurasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Genellikle kışın, yemeklerin yanlarında tüketilir. Ayrıca çaşır kavurması, çaşır öldürmesi vb yemeklerin üretiminde de kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çaşır Salamurasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çaşır bitkisi kullanılır.

Malzemeler: 5 kg Çaşır, 80 g kaya tuzu ve su

Çaşır bitkisi ayıklanarak gövde kısmı alınır. İyice yıkandıktan sonra bol suda yumuşayınca kadar haşlanıp acı olan tadının giderilmesi amacıyla soğuk suya konulur. Her 2 saatte bir soğuk suyu değiştirilir. Toplamda 6-8 saat kadar soğuk suda beklemiş olan çaşır lar sudan çıkarılıp bidonlara koyulur. Üzerine kaya tuzu eklenip bidonun ağız kısmına kadar su doldurulur. Hava ile temasını kesmek için üzerine üzüm yaprağı konur ve bidonun kapağı sıkıca kapatılır. 1 ay bekletildikten sonra fermentasyon işlemi tamamlanan Erzurum Çaşır Salamurası piyasaya arz edilir. Tüketilmeden önce sıcak suyla yıkanarak fazla tuzunun uzaklaştırılması sağlanır.

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

Erzurum Çaşır Salamurasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Çaşır Salamurasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Erzurum Çaşır Salamurası ibaresi, logosu 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.

12. Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası

Başvuru No	: C2021/000526
Başvuru Tarihi	: 17.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 ŞANLIURFA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası; un, beyaz şeker, su, coğrafi işaret olarak 807 sayı ile tescilli Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri ve 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı kullanılarak üretilen peynir helvadır.

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının üretimde kullanılan peynir, tutsuz olup dilimlenip süzölmeye bırakılır en son aşamada tencerenin ortasına yerleştirilip üzerine sıcak helva karışımı ile kapatılıp erimesi sağlanması geleneksel yöntem olup yaklaşık 5 dakika sonra karıştırılıp servise sunulur.

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa'nın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- ½ kg tuzsuz Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri
- 200 g Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı
- 400 g un
- 400 g beyaz şeker
- 200 ml su

Hazırlanması:

Beyaz şeker üzerine su konularak 10 dakika kaynatılıp şeker eritilir. Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri ince dilimler halinde doğranıp yıkanır ve süzgeçle süzülür. Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı bir tavada hafif ateşte ısıtılır, üzerine un ilave edilir ve unun rengi hafif koyulaşınca kadar 25-30 dakika kavrulur. Üzerine kaynatılmış şekerli su eklenir, 1 dakika karıştırılır ve tavanın kapağı kapatılır. 5 - 10 dakika sonra su buharlaşmaya başlayınca kapak açılıp 1 dakika beklenir. Tavadaki helvanın ortası açılıp dilimlenmiş peynirler konur ve peynirlerin üzeri helvayla kapatılıp tavanın kapağı kapatılır. 5 dakika beklenir Ve peynirler eriyince helva karıştırılıp servisi yapılır.

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

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim

mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu ve Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.

13. Şanlıurfa Bostanası / Bostana

Başvuru No	: C2021/000527
Başvuru Tarihi	: 17.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Bostanası / Bostana
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 ŞANLIURFA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa Bostanası / Bostana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Bostanası / Bostana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Bostanası / Bostana; coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli Şanlıurfa Biberi, domates, salatalık, maydanoz, semizotu (pırpırım), kuru soğan, 812 sayı ile tescilli Suruç Narı veya 445 sayı ile tescilli Karaköprü Narından elde nar ekşisi, tuz ve limon suyu kullanılarak üretilen salata türüdür. Üretimde, Şanlıurfa Biberinin taze hali kullanılır. Şanlıurfa Bostanası / Bostanada sıvı yağ kullanılmaz.

Şanlıurfa Bostanası / Bostananın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Misafir ağırlamada her yemeğin yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- 750 g domates
- 70 g taze acı kırmızıbiber
- 70 g taze yeşilbiber
- 150 g salatalık
- 45 g yarım demet maydanoz
- 130 g semizotu (pırpırım)
- 140 g kuru soğan
- 80 ml nar ekşisi
- 16 g tuz
- 20 ml limon suyu (tercihen taze sıkılmış limon suyu)

Hazırlanması:

Domates, Şanlıurfa Biberi, maydanoz, semizotu ve salatalık yıkanır. Domatesin 250 g'ı rendelenip bir kaba konur. Kalan domatesler ile kuru soğan, biber, maydanoz ve semizotu çok ince doğranıp derin bir kaba konur. Üzerine 812 sayı ile tescilli Suruç Narı veya 445 sayı ile tescilli Karaköprü Narından elde edilen nar ekşisi tercihen eklenir ayrıca tuz, rendelenmiş domatesler ile limon suyu eklenerek iyice karıştırılır.

Servisi:

Tercihe göre üzerine nar taneleri de ilave edilip soğuk olarak servisi yapılır.

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

Şanlıurfa Bostanası / Bostananın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Şanlıurfa Bostanası / Bostananın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu ve Şanlıurfa Bostanası / Bostana 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.

14. Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi

Başvuru No	: C2021/000535
Başvuru Tarihi	: 23.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Adnan Menderes Bulvarı 9546. Sok. No:70 Merkez OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi; özel amaçlı buğday unu, üzüm pekmezi (ya da beyaz şeker), süzme yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu ve baharat karışımı kullanılarak hazırlanan hamurun üzerine özel amaçlı buğday unu, süzme yoğurt, üzüm pekmezi (ya da beyaz şeker), tereyağı, nişasta ve tercihe bağlı olarak susam ve çörekotu ile hazırlanan harcın konulup saçta, taş fırında veya kuzinede pişirilmesiyle elde edilen hamur işidir. Süzme yoğurt, tercihen inek sütünden yapılır. Hamurunda, isteğe bağlı olarak yumurta da kullanılabilir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin üretiminde kullanılan kömbe baharat karışımı, tarçın, karanfil, zencefil, zerdeçal, muskat, mahlep, damla sakızından oluşur.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, coğrafi sınırdaki “yaş kömbe” olarak da bilinir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin üretiminde kullanılan un, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen karakılçık buğdayının elenerek kepeğinden ayrılması suretiyle elde edilir.

Yoğurtlu kömbe, daire şeklinde pişirilirken kenarları inceltildiği için kenarları orta kısmına göre sert ve gevrek olup, ağızda hızla dağılır. Orta kısmı ise hem kalınlığından hem de üzerine eklenmiş olan muhallebisinden dolayı üzeri yumuşak altı biraz daha sert pastamsı bir kıvamdadır. Ürün, yuvarlak tepsi içinde daire biçiminde hazırlanarak pişirilir, piştikten sonra üçgen ya da kare biçiminde dilimlenerek servis edilir.

Hamurun bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 70 g beyaz şeker (ya da 50 ml üzüm pekmezi)
- 200 g süzme yoğurt
- 200 ml sıvıyağ
- 10 g kabartma tozu
- 10 g baharat karışımı (3 g tarçın, 1 g karanfil, 1,5 g zencefil, 1 g zerdeçal, 1 g muskat, 1,5 mahlep, 1 g damla sakızı)

İç harcının bileşenleri:

- 80 g özel amaçlı buğday unu
- 1000 g süzme yoğurt (tercihen inek sütünden yapılan)
- 500 g beyaz şeker (ya da 350 ml üzüm pekmezi)

100 g tereyağı

20 g nişasta

20 g susam ve çörekotu (isteğe bağlı olarak)

Un, sıvıyağ, yoğurt, beyaz şeker (ya da üzüm pekmezi), kabartma tozu, kömbe baharatı karışımı ilave edilip orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Orta sertlikteki ve beze halindeki hamur 10 dakika dinlendirilir.

Hamur, tek ve kalın bir kat olacak şekilde elle açılarak yağlanmış tepsiye yayılır. Hamur, ortası çukur, kenarları ise yüksek olacak şekilde yayılır.

Un, süzme yoğurt, beyaz şeker (ya da üzüm pekmezi), eritilmiş tereyağı, nişasta karıştırılarak hazırlanan harç hamurun ortasına dökülür, isteğe bağlı olarak üzerine susam, çörek otu serpilir ve bu şekilde hazırlanan kömbe pişirilir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, geleneksel olarak odun ateşinde yanan sacta pişirilir. Ancak taş fırın ya da kuzinede de pişirilebilir. Fırında 180 derecede 40 dakika süre ile pişirilir. Pişen kömbe, 10-15 dakika dinlendirildikten sonra dilimlenerek servis yapılır.

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

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi odasının koordinasyonunda, Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf Odasından, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi 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.

15. Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği

Başvuru No	: C2022/000001
Başvuru Tarihi	: 04.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. No:25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Savaştepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği; ekmeklik buğday unu, ekşi hamur mayası, su ve tuz ile hazırlanan hamurun susamla kaplandıktan sonra taş fırında odun ateşinde pişirilmesi suretiyle üretilen çörektir. Yaklaşık 450-480 g nihai ağırlığa sahip olup 26 cm çapında ve 2 cm kalınlığında daire şeklindedir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin ekşi mayası; tarhana, yoğurt, ekmeklik buğday unu, beyaz şeker, zeytinyağı ve su kullanılarak üretilir. Tarhananın bileşiminde ise ekmeklik buğday unu, yoğurt, nohut ve su bulunur. Ekşi mayanın bileşiminde yer alan yoğurt ve tarhananın oluşturduğu asitlik, fermantasyon için uygun ortam sağlayıp mayalanma süresini kısaltarak ekmeğin geç bayatlamasını sağlar. Tarhana, Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğine hafif ekşi bir aroma verir. Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin üzerini kaplamak için genellikle kabuklu sarı susam kullanılır. Kabuklu sarı susam meşe külü ile karıştırılır sıcak suda bekletilip elenir. Bu işlem sırasında susamın sarı rengi, beyaza döner. Ancak üretimde, piyasadan temin edilen beyaz susamlar da kullanılabilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği, kurutularak 6 ay muhafaza edilebilir. Kurutma işlemi geleneksel olarak güneşte yapılmasına rağmen, 50-70 °C sıcaklıkta 20 dakika ısıtılarak gerçekleştirilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Adında geçen “seferberlik” ifadesi, uzun süren Çanakkale ve Kurtuluş Savaşı yıllarında askerlerin savaş yiyeceklerinden biri olmasından kaynaklanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğünlerde, bayramlarda ve özel davet yemeklerinde yer alır. Özellikle bileşenleri bakımından, coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 80 adet Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği için bileşenler:

- 25 kg ekmeklik buğday unu
- 2,5 kg ekşi hamur mayası
- 15 kg su
- 100 g tuz
- 4 kg sarı susam veya kabuğu ayrılmış beyaz susam (çöreğin üzeri için)

Ekşi hamur mayası için bileşenler:

- 500 g yoğurt
- 500 ml su
- 100 ml zeytinyağı
- 2 kg ekmeklik buğday unu
- 100 g beyaz şeker
- 250 g tarhana (8 saat suda bekletilmiş)

Eksi hamur mayası üretiminde kullanılan tarhana için bileşenler:

- 5 kg su
- 10 kg ekmeklik buğday unu
- 3 kg yoğurt
- 1 kg nohut

Tarhananın hazırlanması: Kaynatılan suya ekmeklik buğday unu ilave edilip 50-60°C sıcaklıkta gıda ile temasa uygun tahta kürek ile karıştırılarak pişirilir. Bir kapta yoğurt ve haşlanmış nohut karıştırılıp yoğrulur, elde edilen karışıma eklenir ve yoğrulur. Elde edilen hamur büyük bezeler halinde şekillendirilir ve üzeri yoğurtla kaplanır. 12 saat oda sıcaklığında (21°C) dinlendirildikten sonra küçük parçalara ayrılıp gıda ile temasa uygun bez üzerinde 2 saat güneş ışığında dinlendirilir. Elle ovularak pirinç tanesi büyüklüğüne getirilip güneş ışığında 1 gün kurumaya bırakılır. Hazırlanan tarhana, eksi hamur mayası üretiminde kullanılmadan önce 8 saat suda bekletilir. Bu uygulama tarhananın, hamurda daha iyi karışması için gereklidir.

Eksi hamur mayasının hazırlanması: Yoğurt, su, zeytinyağı, ekmeklik buğday unu, şeker ve suda bekletilmiş tarhana homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır ve yoğrulur. Hamur, 12 saat oda sıcaklığında (21°C) dinlendirilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin Hazırlanması:

Ekmeklik buğday unu ve su karıştırılır. Önce tuz sonra eksi hamur mayası ilave edilip karıştırılır ve yoğrulur. Elde edilen hamur 1 saat dinlendirilip yaklaşık 500'er g'lık 80 adet bezeye bölünür. 20 dakika dinlendirilen bezeler, daire şekli verilip susam ile kaplanır. 1 saat dinlendirildikten sonra odun ateşiyle çalışan 250°C sıcaklıktaki taş fırında 10-15 dakika pişirilir. Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği, kürek ile fırından çıkartılıp temiz bir bez üzerine tek tek dizilir, kurumaması için üzeri gıda ile temasa uygun bez ile örtülüp 1 saat kadar bekletilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

Çöreğin üzerini kaplamak için kullanılan susamın kabuklarının ayrılması için 4 kg kabuklu sarı susam, 2 kg meşe külü ile karıştırılır, 70-90°C sıcaklıktaki suda 10 dakika bekletilir. Elek ile elenerek kabuğu ayrılır. Susamın sarı rengi, bu geleneksel işlem ile beyaza döner. Üretimde, piyasadan temin edilen beyaz susamlar da kullanılabilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin raf ömrü, 18-24°C sıcaklıkta en fazla 7 gündür. Güneş ışığında 2-3 gün bekletilerek kurutulan veya 50-70 °C sıcaklıkta 20 dakika ısıtılarak kurutulan çörekler, 6 ay saklanabilir.

Ayrıca, çörekler pişirilip soğutulduktan sonra -18 °C'de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

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

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe ve mutfağında önemli bir yere sahiptir. Özellikle bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Savaştepe Belediyesi, Savaştepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Savaştepe Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği 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.

16. Niğde Kalsiti

Başvuru No	: C2022/000051
Başvuru Tarihi	: 10.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Kalsiti
Ürün / Ürün Grubu	: Doğal taş / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Bankalar Cad. No:17 Merkez NİĞDE
Coğrafi Sınır	: Niğde ili Merkez ilçesi Hıdırlık mevki
Kullanım Biçimi	: Niğde Kalsiti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Kalsiti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda bulunan logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Kalsiti; Niğde ili Merkez ilçesi Hıdırlık mevkiinde çıkarılan kalsittir. Kalsit, karbonatlı kayaçların (kireçtaşı, mermer, tebeşir) ana mineralidir. Çeşitli şekillerde kristal halde bulunan (rombaeder, skalenoeeder şeklinde kristallenir) camsı parlaklıkta, renksiz saydam yapıdadır.

Kalsit endüstriyel mineral olarak çok geniş bir kullanım alanına sahiptir. Kalsit hammaddesinden başlayarak, mozaik taşlar, granüller, mikronize ve nanometrik boyutlara öğütülmüş kalsitler ve yüzey aktivasyonlu (kaplanmış) kalsitler şeklinde çok geniş bir yelpazeye sahiptir.

Bu mineralin kullanımı sırasında kalitesini tanımlayan üç niteliği vardır. Bunlar tane çapı, renk ve kimyasal saflığıdır. Bu özellikler mineralin uygulamadaki uygunluğunu belirlemektedir. Kalsit taşının renkleri parlak bir beyazdan açık griye kadar yayılmakta ve kalsiyum karbonat içeriği ise %80,0-99,9 arasında değişmektedir.

Kalsit minerali için kirletici bileşen olan demir, magnezyum ve alüminyum (Fe, Mg, Al) coğrafi sınırdan elde edilen kalsitte düşük miktardadır. Niğde Kalsitinin kalsiyum karbonat (CaCO_3) oranı da çok yüksek olduğu için, beyazlık ve saflık oranı da yüksektir.

Niğde Kalsitinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Niğde Kalsitin kimyasal bileşimi

<u>Bileşim</u>	<u>Oran (%)</u>
CaCO_3	99,50
MgCO_3	0,30
Fe_2O_3	0,005
SiO_2	0,10
Al_2O_3	0,05

Tablo 2. Niğde Kalsitin fiziksel ve genel özellikleri

<u>Fiziksel özellikler</u>	
Yoğunluk (ISO 787-10)	2,7 g/cm ³
Sertlik (Mohs)	3
Kırılma indisi	1,59
<u>Genel özellikler</u>	
% Nem (Fabrika çıkışı)	0,3
pH Değeri	9
Keten Yağ Emme (5 Mikron)	15 g/100 g
Dop Yağ Emme (5 Mikron)	28 g/100 g
Paketleme Yoğunluğu (5 Mikron)	1,00 g/mL
Beyazlık (L*)	98,5 %
Tek Eksenli Basınç Dayanımı	300 kg/cm ²
Çözünürlük (20 oC Suda)	0,014 (g/L)

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki yer alan kalsit yatakları, delme makineleri ile delinip patlatılır. Patlatılan alandan çıkarılan kalsit cevherleri, ekskavatör ile kamyonlara yüklenerek kırma ünitesine taşınır. Talep olması durumunda ham olarak satış gerçekleştirilir. Kırma ünitesinden sonra eleklerde istenen boyutlarda sınıflandırılır ve satış gerçekleştirilir. Kırma tesislerinden geçirilip triyaj bandında rengi kirleten kısımlar elle veya optik cihazla ayıklanır. Niğde Kalsiti, kullanılacağı alanlarla ilgili olarak aşağıdaki işlemlerden geçirilir.

1- (- 40 mikron) boyutlarda öğütme aşamaları:

- A- Çeneli kırıcı (-5,10 cm boyutunda)
- B- Çekiçli kırıcı (-3 mm boyutunda)
- C- Bilyalı değirmen (-200 mikron boyutunda)
- D- Vidalı konveyör, (kova/ elevatorle taşıma)
- E- Havalı seperatör ile ayırma
- F- Fan ve filtre kullanarak filtre altından mamul silosuna nakil
- G- Torbalama

2- 40-100 mikron boyutlarında öğütme aşamaları:

- A- Çeneli kırıcı
- B- Çekiçli değirmen
- C- Seperatör (bazen ayrı olarak bazen çekiçli değirmen üzerinde olur)
- D- Torbalama

Kaplı ürün üretimi, kaplama tesislerinde gerçekleştirilir. Paketleme, otomatik paketleme ünitesi bulunması durumunda robotik cihazlarla yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilir ve Niğde ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Niğde Kalsitin çıkarılması, öğütülmesi ve paketlenmesi işlemleri belirtilen coğrafi alanda yapılır.

Denetleme

Denetimler Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Niğde Ticaret ve Sanayi Odası, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Maden Mühendisliği Bölümü ve Niğde Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; coğrafi sınırdaki kalsit yataklarının uygunluğunu, Niğde Kalsitinin ayırt edici fiziksel özelliklerinin uygunluğunu ve Niğde Kalsitinin 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.

17. Erzincan Üzümlü Sarucu

Başvuru No	: C2022/000052
Başvuru Tarihi	: 11.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Üzümlü Sarucu
Ürün / Ürün Grubu	: Şekerleme / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Çavuşlu Mah. Erzincan Bulvarı No:43 Hükümet Konağı Üzümlü ERZİNCAN
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Üzümlü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erzincan Üzümlü Sarucu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işaret amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Üzümlü Sarucu bareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Üzümlü Sarucu; coğrafi işaret olarak 37 sayı ile tescilli Cimin Üzümünün ortadan ikiye ayrılarak kurutulan üzüm tanelerinin içine, iç ceviz konulduktan sonra, pamuk ipliğe dizilerek tüketime sunulan geleneksel bir üründür.

Erzincan Üzümlü Sarucuna ait bazı bileşim özellikleri aşağıdaki Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Erzincan Üzümlü Sarucuna ait bazı bileşim özellikleri

Bileşen	En az	En Çok
Kurumadde (%)*	87,8	92,8
Suda çözünen katı madde (%)*	6,45	7,68
Toplam şeker(%)	24,2	33,7
Fruktoz (%)	11,4	16,5
Glukoz (%)	12,5	17,0
Sakkaroz (%)	0,19	0,42
Su aktivitesi (aw)*	0,441	0,544
Diyet lif (%)	16,3	19,0
Titrasyon asitliği (%)*	0,54	1,11
Tartarik asit (mg/Kg)	395,0	1927,1
Malik asit (mg/Kg)	471,2	2521,3
Sitrik asit (mg/Kg)	66,1	336,6
Askorbik asit (mg/Kg)	37,1	39,9

Erzincan Üzümlü Sarucunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle üzümlerin hazırlanması ve kurutulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca kurutulan üzüm tanelerinin içine ceviz konulup pamuk ipliğine dizilmesi geleneksel bilgidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

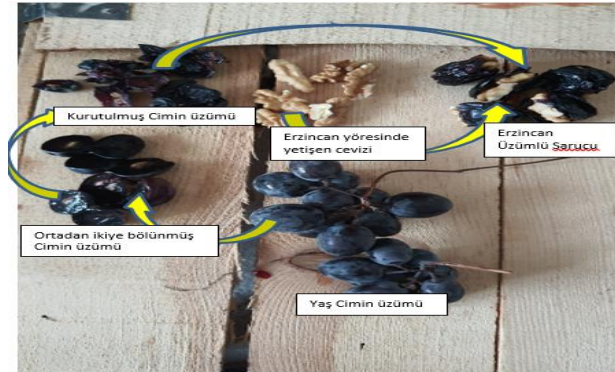
1 kg Erzincan Üzümlü Sarucu üretiminde; yaklaşık olarak 650-700 g kadar kuru Cimin Üzümlü ve 300-350 g kadar yörede yetişen *Juglans regia* L. çeşit taze ceviz içi kullanılır.

Erzincan Üzümlü Sarucunun üretimi; Cimin Üzümlerinin kurutulması ve "ceviz içi – üzüm" bileşenlerinin ipe dizilerek kurutulması olmak üzere iki ana aşamadan oluşur.

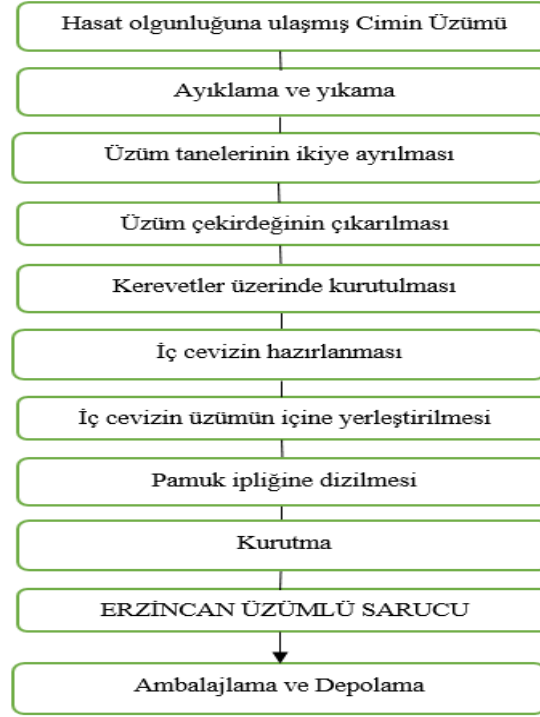
İlk aşamada Cimin Üzümlü salkımlardan iri üzüm taneleri seçilir, keskin bir bıçak ile ortalarından ikiye kesilir ancak üzüm parçalarının birbirinden ayrılması gerekir. Çekirdekleri çıkarıldıktan sonra tahta kerevetler üzerine serilir, üzerleri temiz bir bez ile örtülür. Ağırlığının %75-80'i azalınca kadar yaklaşık olarak 3 gün kurutulur.

Üretimin ikinci aşamasında cevizlerin kurutulmuş üzümler ile sarılması ve iplere dizilmesi ile gerçekleştirilir. Yarım ceviz içi, üç adet üst üste konulmuş üzümler ile sarılır. İplere dizme aşamasında cevizin kırılmaması için taze olması istenir. Aksi takdirde cevizlerin nemli bir bez içinde nemlendirilmesi sağlanır. Üretimin bir sonraki aşaması ise Erzincan Üzümlü Sarucunun ince pamuklu iplere dizilerek güneşte ikinci kez kurutulmasıdır. Bu aşamada 24-48 saat içerisinde tamamlanır.

Kurutma işlemi tamamlana Erzincan Üzümlü Sarucu, hava ile teması olmayacak şekilde ambalajlanarak serin yerlerde depolanır.



Şekil 1. Erzincan Üzümlü Sarucunun üretim aşamaları



Şekil 2. Erzincan Üzümlü Sarucunun üretim akış şeması.

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

Üretimi, özellikle üzümün hazırlanması ve kurutulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca kurutulan üzüm tanelerinin içine ceviz konulup pamuk ipliğine dizilmesi geleneksel bilgidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzincan Üzümlü Sarucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinasyonunda, Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliği, Üzümlü Belediyesi ve Üzümlü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan Cimin Üzümlü ile cevizin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Erzincan Üzümlü Sarucu ibaresi, logosu 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.

18. Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği

Başvuru No	: C2022/000059
Başvuru Tarihi	: 17.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Caddesi Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği; buğday unu, su, tuz ve yaş maya kullanılarak hazırlanan ve odun veya doğalgazlı taş fırınlarda pişirilen ekmektir. 200 gram ağırlığında, 19-21 cm genişliğinde, 37-40 cm uzunluğunda ve yaklaşık 1 cm kalınlığında olup şekli ovaldir. Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeğinin pişmemiş halinin ağırlığı 260 g'dır.

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin üretimi günlük olup sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin pişirildiği fırınlar çeyrek küre şeklinde olup tabanları, yarım daire şeklindedir. Tabanda aşağıdan yukarıya sırası ile kırmızı toprak, yalıtım malzemesi kireç, tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Kubbe kısmında ise taş, kırmızı toprak, tuz, tuğla ve beton bulunur. Fırının giriş kısmı, yaklaşık olarak 1 m genişliğinde ve 70 cm yüksekliğindedir. Giriş kısmının üstünde dumanın dışarı çıkması için baca bulunur. Ayrıca içeri hava girişini sağlayan bir de körük vardır. Taban kısmının yaklaşık olarak % 35'i ateş için ayrılmıştır. Tabandan külün kolay alınması için üçayak bir demir bulunur. Fırınların bu yapısı, sıcaklığı uzun süre muhafaza etmelerini sağlar.

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

330 adet Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği üretimi için bileşenler;

Pide için;

50 kg buğday unu

25 l su

500 g yaş maya

330 g tuz

Bulamaç için;

0,5 l su

200 g buğday unu

Tüm bileşenler hamur kazanında karıştırılıp 15 dakika yoğrulur. Hamur teknesine aktarılıp 15 dakika dinlendirilen hamur, 260 g'lık bezelere bölünür, el ile yuvarlanır ve gıda ile temasa uygun tahta pasanın içine konur. Hamurların birbirine yapışmaması için kepek serpidikten sonra 20-30 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilen hamurlar, üzerine kepek serpilerek ve peş adı verilen mermer tezgâhın üzerine konup el ile açılarak düzleştirilir. Hamur açma işlemi yalnızca el ile gerçekleştirilir. Açılan hamurun üzerine, un ve su karışımından oluşan bulamaç ince bir tabaka halinde sürülür. Hamurlara, tırnaklama işlemi yapıp şekil verildikten sonra gıda ile temasa uygun tahta ekmek küreğinin üzerine konup 350-400 °C sıcaklıktaki fırında 3-4 dakika pişirilir.

Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Günlük olarak üretilir ve sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye 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 kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği 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. Gediz Tarhanası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1108
Tescil Tarihi	: 13.05.2022
Başvuru No	: C2021/000101
Başvuru Tarihi	: 04.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gediz Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gediz Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Uluoymak Mah. Nakipoğlu Cd. No:20 Gediz KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Gediz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gediz Tarhanası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gediz Tarhanası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gediz Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızı kapya biber, kırmızı acı biber, soğan, tuz ve nanenin karışımı ile elde edilen hamurun kurutulmasıyla elde edilen granül yapıda bir tarhanadır. Hamur, 21 gün fermente edildikten sonra gıda ile temasa uygun temiz bez üzerine serilir ve belirli aralıklarla ovalanarak 21-23°C’de gölgede kurutulur.

Fermantasyon sürecinde hamur düzenli olarak her gün kontrol edilir ve karıştırılır. Gediz Tarhanasının rengi turuncu olup ekşimtirak bir tada sahiptir.

Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gediz Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıda verilmiştir.

Tablo.1 Gediz Tarhanasının Bileşenleri ve Miktarları

<u>Bileşenler</u>	<u>Miktar (%)</u>
Buğday unu	44
Kapya biber (Capsium annum L.cv.Kapya)	44

Kırmızı acı biber	3
Yoğurt	3
Soğan	3
Tuz	1
Nane	1
Ekşi hamur	1

Ayıklama ve Yıkama: Biberler ayıklanır ve su ile yıkanır.

Tarhana Harcının Hazırlanması: Kappa biber, kırmızı acı biber, kabuğu soyulmuş soğan ve kuru nane kıyıcı makineden geçirilerek ince şekilde kıyılmaları sağlanır. Üzerine tam yağlı yoğurt ilave edilir.

Tarhana Hamurunun Hazırlanması: Bir kaptan 500 g buğday unu, 130 g su ve 12,5 g maya karıştırılıp yoğrulur. Elde edilen bu ekşi hamur ile önceden hazırlanan tarhana harcı ve buğday unu karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur.

Ana Fermantasyon: Hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bez ile örtülerek 23°C sıcaklıkta fermantasyona bırakılır. Fermantasyon 21 gün sürer. Bu aşama, ürünün kalitesi ve özelliği için önemlidir.

Hamurun Kurutulması: 21 günün sonunda tarhana hamuru küçük parçalara bölünür ve gıdayla temasa uygun bir bez üzerine serilerek 21-23°C sıcaklıkta gölgede kurutulmaya bırakılır. Ancak her gün bu parçalar biraz daha küçültülerek kurumanın daha hızlı ve etkin olması sağlanır.

Öğütme: Kuruyan tarhana hamurları, elle ovularak iyice inceltilir. Ve elekten geçirilerek büyük parçalara ayrılır. Daha sonra gölgede serilerek kurutulur.

Ambalajlama: Son aşamada granül form kazandırılmış Gediz Tarhanası istenilen büyüklüklerdeki gıda ile temasa uygun bez torbalarla doldurularak 12-14°C sıcaklıkta muhafaza edilir.

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

Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gediz Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Gediz Ticaret ve Sanayi Odasından 2 kişi, Gediz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi, Gediz Belediyesinden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gediz Tarhanası ibaresi, logosu 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.

2. Milas Çekişke Zeytini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1109
Tescil Tarihi	: 17.05.2022
Başvuru No	: C2021/000319
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çekişke Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: İşlenmiş zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Bulvarı No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çekişke Zeytini; yeşil zeytinlerin, su, tuz ve limon tuzu ile muamele edilmesiyle hazırlanan işlenmiş zeytin ürünüdür.

Milas Çekişke Zeytini; Milas ilçesinin mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisidir. Milas Çekişke Zeytininin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas Çekişke Zeytini üretimi özellikle zeytinlerin acılığının giderilmesi için yapılan işlemler ile ustalık becerisi gerektirir. Milas Çekişke Zeytininin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çekişke Zeytini Hazırlanmasında Kullanılan Bileşen Listesi ve Ortalama Miktarları:

- 2 kg yeşil zeytin,
- 1 litre su,
- 50 g kaya tuzu ve/veya iri salamura tuzu,
- 30 g limon tuzu.

Milas Çekişke Zeytininin Hazırlanması:

Milas Çekişke Zeytininin hazırlanmasında genellikle Milas ilçesinde yetiştirilen Memecik çeşidi yeşil zeytinler tercih edilir. Tam olgunlaşmadan toplanan zeytin daneleri; çekirdekleri tam kırılmadan tekniğine uygun olarak kırılır/ezilir ve çekirdekleri çıkarılır. Bu işlem; zeytin çekirdekleri kırılmayacak ve zeytin daneleri parçalanmayacak şekilde yapılır.

Kırılan zeytinler; gıda ile temasa uygun kaplar içerisine alınır. Bu kap ağzına kadar su ile doldurulur ve kapatılır. Ortalama bir hafta sonra kabın içindeki su dökülür ve aynı şekilde yeni su eklenir. Sonrasında kabın içindeki su ortalama iki günde bir değiştirilir. Bu işleme 7-8 kez devam edilmesi istenir.

Zeytinler, değiştirilen su sayesinde acısını bırakmaya başlar. Zeytinlerin yenilebilecek tat ve lezzete geldiğine karar verildikten sonra; son kez bulunduğu kap su ile doldurulur. Üzerine tuz ve limon tuzu eklenir ve tekrardan kapatılır. Böylece zeytinlerin uzun süre kararmadan ve yumuşamadan saklanabilmesi / muhafazası edilebilmesi sağlanır.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Milas Çekişke Zeytini; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Milas Çekişke Zeytini; dökme veya gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir

Servis:

İstenilen tat ve lezzet durumuna gelmiş işlenmiş zeytinler muhafaza edildiği kap içerisinde el değmeden servis tabaklarına alınır. Zeytinlerin bir öğünde yenilebilecek miktarda servis edilmesi tavsiye edilir. Üzerine tüketicinin isteğine bağlı olarak yeterince sızma zeytinyağı ilave edilerek ve/veya limon sıkılarak servis edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas Çekişke Zeytini üretimi özellikle zeytinlerin acılığının giderilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Milas ilçesi ile ün bağı bulunan Milas Çekişke Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Milas Ticaret ve Sanayi Odası ile Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim 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 Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Milas Çekişke Zeytini coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

3. Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1110
Tescil Tarihi	: 18.05.2022
Başvuru No	: C2021/000508
Başvuru Tarihi	: 08.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı
Ürün / Ürün Grubu	: Bitki çayı / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Sok. No: 15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı; Latince tür adı *Thymbra spicata* L. olan bölgede zahter, karabaş kekik, sater, zater isimleriyle de bilinen bitkilerin toprak üstü kısımlarının kullanılarak hazırlanan bir üründür. Hazırlanmasında kurutulmuş zahter bitkisi ve sıcak su kullanılır. İsteğe bağlı olarak; beyaz toz şeker, bal ilave edilerek ayrıca limon ile beraber de tüketilebilir.

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı; Gaziantep ilinin mutfak kültüründe yer alan önemli ürünlerden birisidir. Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Zahter bitkisi; yaprakları yumurta/oval şeklinde, eflatun-pembe-beyaz çiçekleri olan güzel kokulu bir bitkidir. Zahter bitkisinin kullanılacak kısımları çay süzgeci ile sıcak sudan geçirilmesi ya da demlenmesi suretiyle elde edilen ürüne kendine has kekik tat ve aromasını kazandırır.

Üretim Metodu:

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı Bileşen Listesi:

Zahter bitkisinin toprak üstü kısımları ve sıcak su.

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı Üretim Aşamaları:

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı üretiminde Gaziantep ilinde yetişen zahter bitkileri tercih edilir. Gaziantep ili genelinde zahter bitkisi takriben mayıs ayında hasat edilir.

Zahter bitkisinin dalları kesilerek gıda ile temasa uygun kaplara konulur. Yeteri kadar su ile özenle yıkanır. Yıkanmış ve suyu süzülüş/alınmış bitki kısımları ayrılmadan temiz, hava akımının yeterli olduğu ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda gıda ile temasa uygun sergiler üzerinde yaklaşık 1 hafta süreyle kurutulur. Ayrıca kurutma işlemi tekniğine uygun olarak alet ve ekipmanlar ile de yapılabilir.

Kurutulan zahterler daha sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımı şeklinde tüketime hazır hale getirilir.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama:

Kurutulmuş zahter bitkisi asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Kurutulmuş zahter bitkisi paketleme/ambalajlama noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde serin ortamlarda muhafaza edilir.

Hazırlama ve Servis:

Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı servis edilmesinde; kurutulan zahter bitkilerinin süzgece alınıp sıcak sudan geçirilmesi suretiyle ya da sıcak suda demleme şeklinde çayı hazırlanarak tüketime arz edilir. Kullanım bilgisi olarak; ortalama 200 ml bir su bardağı için; ortalama 2 gram zahter bitkisi kullanılması ve demleme şeklinde yapılacak ise sıcak suda 3-4 dakika bekletilmesi tavsiye edilir. Tüketici isteğine bağlı olarak beyaz toz şeker, bal, limon ilave edilerek de tüketilebilir.

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

Geçmişten günümüze bölge halkı tarafından beğenilerek tüketilen Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayının; üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunur. Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayının; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Şehitkâmil Ziraat Odasının 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 Gaziantep Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Antep Zahter Çayı/Gaziantep Zahter Çayı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını, muhafaza koşulları ve ambalajlama biçiminin uygunluğunu denetler. 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. Konya Ekmek Salması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1111
Tescil Tarihi	: 18.05.2022
Başvuru No	: C2020/262
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Ekmek Salması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Ekmek Salması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Ekmek Salması; ekmek, kuşbaşı doğranmış kırmızı et, kuyruk yağı, tereyağı ve tuz ile hazırlanan Konya iline özgü yemeklerden birisidir. Özellikle bayram vb. özel günlerde pişirilir.

Konya Ekmek Salması, Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Ekmek Salmasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Ekmek Salması Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

500 g kuşbaşı kırmızı et (tercihen kuzu eti),
200 g kaburga yağı/kuyruk yağı,
500 g ekmek (tercihen tandırda pişirilen ekmek),
60 g tereyağı,
10 g tuz.

Hazırlanması:

Kaburga yağı/kuyruk yağı tencerede 10 dakika kadar kavrulur. İçerisine kuşbaşı etler ilave edilerek kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Etler yumuşayınca içerisine tereyağı ilave edilir. Tereyağının erimesi ve ete tadının geçmesi için özenle karıştırılır. Daha sonra tuz ilave edilir ve karıştırılır.

Kavrulan etin yağına dilimlenmiş ekmekler eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak ekmeğin etin yağını çekmesi için yaklaşık 30 dakika kadar bekletilir. Etin yağını çekebilmesi için tandır ekmeğinin bayat olması tercih edilir. Hazırlanması tamamlanan Konya Ekmek Salması servis tabağına alınır.

Konya Ekmek Salmasının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Ekmek Salması; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Ekmek Salmasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Ekmek Salması coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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. Konya Tandır Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1112
Tescil Tarihi	: 18.05.2022
Başvuru No	: C2020/263
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tandır Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tandır Çorbası; nohut, mercimek, kuru fasulye, bulgur, su ve/veya et suyu, kuru soğan, tereyağı, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Konya iline özgü bir çorbadır.

Konya Tandır Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Tandır Çorbasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Tandır Çorbasının Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 200 g yeşil mercimek,
- 50 g nohut,
- 50 g kuru fasulye,
- 25 g tereyağı,
- 2 adet kuru soğan,
- 80 g bulgur,
- 7 g kimyon,
- 5 g karabiber,
- 10 g tuz,
- 1,5 litre su ve/veya et suyu.

Hazırlanması:

Mercimek, fasulye ve nohut yıkanır ve bir gün kadar suda bekletilir. Tercihen güveç kabında tereyağı ve kuru soğan yeterince kavrulur. Üzerine yıkanmış ve süzölmüş bulgur ilave edilir ve karıştırılır. Bu karışıma mercimek, kuru fasulye, nohut ve su/et suyu, kimyon, karabiber ilave edilir. Bu karışım kaynamaya başlayınca pişirildiği kabın kapağı kapatılır. Pişirme işlemi kısık ateşte yaklaşık bir saatte tamamlanır. Daha sonra tuz ilave edilerek 10 dakika kadar daha pişirilmesi sağlanır. Pişirme tamamlandıktan 15 dakika kadar dinlendirilir.

Konya Tandır Çorbasının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Tandır Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tandır Çorbasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Tandır Çorbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

6. Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1113
Tescil Tarihi	: 18.05.2022
Başvuru No	: C2020/265
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı; kuzu ve/veya koyunun ön kol, döş, kaburga ve gerdan bölgelerinden elde edilen (kemiksiz) kırmızı et ve tuz ile hazırlanan genellikle taş fırınlarda odun ateşi ile pişirilen Konya iline özgü bir yemektir.

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabına ilişkin olarak Mevlana Celalettin Rumi'nin Mesnevi adlı eserinde "kelle kebab" ve "fırın kebab" olarak bu üründen bahsedilir. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

1 kg kuzu ve/veya koyundan elde edilen kırmızı et ve 20 g tuz.

Hazırlanması:

Kırmızı et bir gün kadar dinlendirilir. Yeterli büyüklükte tepsiye tuz serpilir daha sonra kırmızı etler ile özenle karıştırılır. Daha sonra odun ateşinde ısıtılmış fırına, tercihen bakır tepsi içerisinde yerleştirilir. Ürünün pişirilmesinde 3-4 dakikada bir, etlerin alt üst edilerek çevrilmesi istenir. Çevirme işlemi ahşap çubuklar ile yapılır.

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabının pişirildikten sonra tercihen pide üzerinde ve doğranmış kuru soğan ile servisi yapılır.

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı sıcak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Fırın Kebabı/Konya Fırın Kebabı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. 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.

7. Konya Tarhun Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1114
Tescil Tarihi	: 18.05.2022
Başvuru No	: C2020/267
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tarhun Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tarhun Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tarhun Çorbası; yoğurt, haşlanmış kırmızı et, baharat olarak tarhun (*Artemisia dracunculus*) bitkisinin yaprak kısımları, su, buğday unu, yumurta ve tuz kullanılarak hazırlanan Konya iline özgü bir çorbadır.

Konya Tarhun Çorbası; Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Bölgede halk arasında “terhun çorbası” olarak da bilinir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Konya Tarhun Çorbasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Tarhun Çorbası Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarlar:

- 500 g kırmızı et (tercihen kuzu eti),
- 1 litre su,
- 250 g süzme yoğurt,
- 15 g buğday unu,
- 1 adet yumurta,
- 20 g tarhun,
- 15 g tuz.

Hazırlanması:

Kuzu eti ve su tencereye alınarak et yumuşayınca kadar haşlanır ve et küçük parçalar olacak şekilde parçalara ayrılır. Hazırlama aşamasında su azalmışsa yaklaşık 1 litre olacak şekilde sıcak su ilavesi yapılır.

Diğer bir taraftan yoğurt, yumurta ve un etin haşlama suyu (yaklaşık 250 ml) ile homojen şekilde özenle karıştırılır. Tarhun taze olarak kullanılacak ise ince olarak doğranır, kuru tarhun kullanılacak ise ufalanarak bu karışıma ilave edilir. Hazırlanan karışım kaynamakta et-su karışımına azar azar ilave edilir ve son olarak tuzu eklenir. Birkaç taşım kaynaması ile pişirilmesi tamamlanmış olur. Daha sonra servis edilecek kaplara alınır. Üzerine tercihen eritilmiş/kızdırılmış tereyağı ilave edilir.

Konya Tarhun Çorbasının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Tarhun Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tarhun Çorbasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Tarhun Çorbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

8. Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1115
Tescil Tarihi	: 20.05.2022
Başvuru No	: C2019/103
Başvuru Tarihi	: 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yaprak sarması / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beypazarı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması; pilavlık pirinç, çekilmiş dolmalık kuzu eti, kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, dereotu, pul biber, karabiber, salça, tuz ve limon suyu kullanılarak hazırlanan harcın, ince ve damarsız yapıya sahip Ak Püskül (Ak Büzgülü) çeşidi asmanın yaprağına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Limon suyu yerine limon tuzu, koruk veya erik pestili de kullanılabilir. Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının servisi, yemeğin suyuyla birlikte yapılır.

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Günlük tüketimin yanı sıra düğün gibi özel davetlerde ikram edilir. Üretimi, özellikle ince, sıkı ve küçük sarılması ile sulu olarak servis edilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg salamura yaprak veya 3 kg taze yaprak
- 360 g pilavlık pirinç
- 0,5 kg çekilmiş dolmalık kuzu eti
- 350 g kuru soğan
- 300 g domates salçası
- 200 g yeşil soğan
- 150 g maydanoz
- 100 g dereotu
- 20 g tuz
- 14 g pul biber
- 12,5 g karabiber
- 8 g kırmızı toz biber
- 170 ml sıvı yağ
- 600 ml su
- 2 adet limonun suyu

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ak Püskül (Ak Büzgülü) çeşidi asmaya ait yapraklar kullanılır.

Kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, dereotu yıkanarak ince kıyılıp yıkanmış pirinç, kuzu eti, kırmızı toz biber, pul biber, karabiber, salça, tuz ve limon suyu ile iyice karıştırılır. Ekşilik vermek için kullanılan limon suyu

yerine 50 ml ılık su içerisinde çözülmüş 5 g limon tuzu, 100 ml koruk suyu veya 100 g ekşi erik pestili de kullanılabilir.

Salamura yaprak kullanılacaksa, bir gece önceden suda bekletilerek fazla tuzundan arındırılır ve iyice yıkanır. Taze olarak kullanılacak yapraklar ise, yumuşamaları için 10 g tuz ilave edilmiş 3 l su içinde 3 - 5 dakika haşlanır.

Ele tek tek alınan yaprakların üzerlerine bir miktar harç konup sıkı, ince ve serçe parmak büyüklüğünde olacak şekilde sarılır. Sarılan dolmalar bir tencerenin içine sıralar halinde ve boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Üzerine 100 ml su ve 170 ml sıvı yağ koyulup 15 dakika kısık ateşte pişirilir. Daha sonra 500 ml su ilave edilip kısık ateşte 30 dakika daha pişirilir. Toplam olarak 45 dakika pişirilen Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının servisi, yemeğin suyu ile birlikte yapılır.

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

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle ince, sıkı ve küçük sarılması ile sulu olarak servis edilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Belediyesinin koordinasyonunda ve Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Beypazarı Ticaret Odası ve Beypazarı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir, ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu ile Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması 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.

9. Malatya Tevek Yaprağı Sarması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1116
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000202
Başvuru Tarihi	: 22.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Tevek Yaprağı Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Tevek Yaprağı Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Tevek Yaprağı Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Tevek Yaprağı Sarması; pilavlık bulgur, pirinç, orta yağlı kıyma ve çeşitli çeşni vericiler ile hazırlanan harcın, 96 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Arapgir Köhnü Üzümlü yapraklarına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir.

Arapgir Köhnü Üzümlü yaprakları ince ve az damarlı, rengi haşlandıktan sonra sarı, tadı ise ekşimtraktır. Asma yaprağına coğrafi sınırdaki tevek yaprağı denir. Yapraklar mayıs ayı içinde körpe iken toplanır, taze veya salamura olarak kullanılabilir.

Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi: (6-8 Kişilik)

- 500 g salamura veya taze Arapgir Köhnü Üzümlü yaprağı (tevek)
- 200 g pilavlık bulgur
- 250 g pirinç
- 300 g orta yağlı kıyma
- 300 ml ayçiçek yağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 45 g domates salçası
- 15 g acı biber salçası
- 2 g pul biber
- 5-6 g karabiber
- 11 g tuz
- 1 adet limon

Piştirme suyu için bileşenler:

- 1 litre su
- 24 g domates salçası
- 13 g acı biber salçası
- 200 ml ayçiçek yağı

İç harcın hazırlanması:

Kıyma, pilavlık bulgur, yıkanmış pirinç, küp şeklinde doğranmış kuru soğan, ince doğranmış maydanoz, domates ve biber salçası, baharatlar, tuz ve ayçiçek yağı bir kapta karıştırılır ve homojen bir kıvam elde edilinceye kadar 5-10 dakika yoğrulur.

Yaprakların sarılması:

Arapgir Köhnü Üzümünün salamura edilmiş yaprakları, tuzunun çıkması için bir gece sıcak suda bekletilir. Taze yaprak kullanılacak ise sıcak suda haşlanır. Yaprakların sapları koparılır, parlak kısmı dış tarafa gelecek şekilde gıda ile temasa uygun tepsi üzerine konulur. Üzerine iç harç konur, dağılmaması için yaprağın kenarları içe kıvrılarak sıkı bir şekilde sarılır. Bir tencerenin dibine bir sıra tevek yaprağı ya da etli kemik serilir. Üzerine sarmalar dizilip en üste halka şeklinde kesilmiş limon dilimleri konur.

Piştirilmesi:

Su, salça, ayçiçek yağı bir kapta karıştırılır. Taze yapraklar kullanılmışsa 11 g tuz eklenir. Salamura yaprak kullanılmışsa tuz eklenmez. Hazırlanan salçalı su tencereye ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 1-1.5 saat pişirilir. Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının sevisi sıcak olarak ve isteğe göre yanına veya üstüne yoğurt konularak yapılır.

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

Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Yeşilyurt Belediyesi Yeşilyurt Kent Konseyinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde Arapgir Köhnü Üzümünün yaprağının kullanılmasını; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Tevek Yaprağı Sarması ibaresinin ve 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.

10. Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1117
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000164
Başvuru Tarihi	: 06.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta; su, buğday nişastası ve beyaz şekerin karıştırılıp eritilmiş tereyağıyla pişirilmesi suretiyle üretilen tatlıdır. Rengi şeffaf, kıvamı yoğundur.

Erzurum Hasıtanın / Erzurum Hasutanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi:

15 g buğday nişastası
20 g beyaz şeker
25 g tereyağı
200 ml su

Yapılışı:

Nişasta ve şeker su ile inceltilir. Tavada eritilen tereyağının üzerine dökülüp yoğun kıvam alınca kadar 2-3 dakika kadar pişirilir. Erzurum Hasıtanın / Erzurum Hasutanın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Hasıtanın / Erzurum Hasutanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Hasıtanın / Erzurum Hasutanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

11. Çubuk Homaçası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1118
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000245
Başvuru Tarihi	: 16.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Homaçası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Selim Mh.Atatürk Cd.No:3 Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çubuk Homaçası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Homaçası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Homaçası; dana eti, ilikli uyluk kemiği, su ve tuz kullanılarak üretilen sulu et yemeğidir. Etler tereyağında mühürlenir. Çubuk Homaçasında kullanılan et, dananın but ve incik bölümlerinden seçilir ve 7-8 saat pişirilir. Pişirme sırasında ilikli kemik kullanılması, yemeğin ayırt edici özelliklerindendir.

Çubuk Homaçasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün yemeklerinde ve özel davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6-8 kişilik Çubuk Homaçası için bileşenler:

- 2 kg kemikli dana eti
- 300 g ilikli uyluk kemiği
- 200-250 ml su
- 50 g tereyağı
- 4-8 g tuz
- 4-8 g pul biber

Çubuk Homaçasının Hazırlanması:

Çubuk Homaçasının üretiminde kullanılan et, coğrafi sınırdaki beslenen büyükbaş hayvanlardan temin edilir. Dana eti, yaklaşık olarak 10-15 cm büyüklüğünde parçalara ayrılır. Etlerin iki tarafı kaşıkla çevrilerek 1-2 dakika tereyağında mühürlenir. Mühürlenmiş etler, gıda ile temasa uygun tülbent veya bez üzerine konularak yağ ve kan süzülür.

Yemeğin pişirileceği tencerenin en altına parça uyluk kemikleri dizilir, kemiklerin üzerine mühürlenmiş etler yerleştirilir ve etlerle aynı seviyeye gelecek şekilde kaynamış su koyulup tuz ve pul biber ilave edilir. Yemeğin suyu kaynamaya başladıktan sonra tencerenin üzeri hava almayacak şekilde kapatılır ve yaklaşık 7-8 saat pişmeye

bırakılır. Kaynama sırasında tencerenin en altına yerleştirilen kemiklerin içinde bulunan ilikler dışarı çıkar ve yemek ilikle birlikte pişer. Çubuk Homaçasının servisi etleri, yemeğin ilikli suyu ile birlikte tabağa konulmasıyla yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine tereyağı da dökülebilir.

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

Çubuk Homaçasının, geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Çubuk Homaçasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinasyonunda, Çubuk Belediyesinden iki kişi, Çubuk Ziraat Odasından bir kişi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojileri bölümünden bir kişinin katılımıyla toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çubuk Homaçası ibaresinin, logosunun ve 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.

12. Alaşehir Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1119
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000178
Başvuru Tarihi	: 11.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Soğuksu Mah. Mektep Cad. 60 Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Ekmeği; Durum (*Triticum durum*) buğdayı unu, ekşi maya, tuz ve su kullanılarak üretilen ekmektir. Ekmek hamuru, 700 - 900 g veya 1300 - 1400 g ağırlığındaki bezelere bölünür. Ağırlığı 700 - 900 g olan bezelere baton şekli verilirken 1300 - 1400 g olanlar ise 27 - 30 cm çapında yuvarlanıp orta kısımları çizilir. Üzerine, haşır adı verilen un - su karışımı sürülüp susam serpidikten sonra taş fırında pişirilir. Ekşi mayanın hazırlanmasında üzüm suyu kullanılır.

Alaşehir Ekmeğinin iç rengi açık sarı; kabuk rengi ise kahverengi olup ince ve çıtır yapılıdır. Alaşehir Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle durum buğdayı unu kullanılması ve ekşi mayanın hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

150 kg Alaşehir Ekmeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Ekşi maya için bileşenler (10 kg için):

- 5 kg ekmeklik buğday unu
- 2500 ml su
- 2500 ml üzüm suyu

Ekşi mayanın hazırlanması:

5 kg un, 2500 ml üzüm suyu ve 2500 ml su karıştırılarak homojen bir karışım elde edilir. Üzeri bez ile örtülerek 28 - 30 °C sıcaklıkta bir gün bekletilip 20 °C sıcaklıkta 2 - 3 gün süre ile mayalanmaya bırakılır. Karışım üzerinde kabarcıklar oluşunca maya aktivitesinin gerçekleştiği anlaşılır ve mayalama sürecine 25 °C sıcaklıkta 5 - 6 gün devam ettirilir. Hazırlanan ekşi mayadan, Alaşehir Ekmeği üretimi için gerekli olan miktar alındıktan sonra

alınan miktarın ½'si kadar un, ¼'ü kadar su ve ¼'ü kadar üzüm suyu kalan ekşi mayanın içine ilave edilerek mayanın sürekliliği sağlanır.

Ekmek hamuru için bileşenler:

- 100 kg ekmeklik buğday unu
- 65 - 70 l su
- 3 - 4 kg ekşi maya
- 1,5 kg tuz
- 13 - 15 kg susam

Ekmek hamurunun hazırlanması:

Taş veya su değirmende öğütülmüş durum buğdayından (*Triticum durum*) elde edilen ve kepeğinden ayrılmamış buğday unları yaz aylarında en az iki, kış aylarında ise üç hafta kadar dinlendirildikten sonra elenerek yoğurma kabına konur. Üzerine su ve tuz ilave edilip yoğurucularla yoğrulur. Yoğrulan hamurun orta kısmına havuz açılır, önceden hazırlanan ekşi maya ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 20 dakika yoğurma işlemine devam edilir. Yazın 20 - 23 °C, kışın ise 22 - 24 °C sıcaklıkta yoğrulan hamurun iç sıcaklığının 22 - 23 °C arasında olması gerekir. Bu sebeple hamur, 15 - 20 dakika ıslankaya (ilk fermentasyon / dinlendirme) bırakılır. Bu işlem Alaşehir Ekmeğinin şekil ve yapısının düzgün olmasını sağlamak için yapılır. İlk fermentasyondan sonra 3 - 5 dakika arasında tekrar yoğrulan hamur 90 dakika dinlendirilir ve ikinci fermentasyon aşaması tamamlanır. Dinlendirilen hamur, 700 - 900 g veya 1300 - 1400 g ağırlığındaki bezelere bölünüp oda sıcaklığında 10 dakika dinlendirilir. Ağırlığı 700 - 900 g olan bezelere baton şekli verilirken 1300 - 1400 g olanlar ise 27 - 30 cm çapında yuvarlanıp orta kısımları çizilir.

Şekil verilen ekmek hamurlarının üzerlerine; 200 ml suya 50 g ekmeklik buğday unu karıştırılarak hazırlanan ve “haşır” adı verilen un - su karışımından 10 - 12 ml sürülerek ekmeklerin, piştikleri zaman kahverengi renk almaları sağlanır.

Her bir ekmek hamurunun üzerine 8 - 12 g susam serpilip 210 °C sıcaklıktaki taş fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Pişen Alaşehir Ekmeği, soğuması için ekmek raflarına veya sepetlerine dizilir. Soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun beze sarılır. Oda sıcaklığında 4 - 6 gün tazeliğini koruyarak muhafaza edilebilir.



Resim 1a. Alaşehir Ekmeği (Baton)



Resim 1b. Alaşehir Ekmeği (Yuvarlak)

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

Alaşehir Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle durum buğdayı unu kullanılması ve ekşi mayanın hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Alaşehir Belediyesi, Alaşehir Lokantacılar Pastacılar Unlu Mamuller Fırıncılar Esnaf Odası, Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Alaşehir Ekmeğinin boyutlarının ve şeklinin uygunluğu ve Alaşehir Ekmeği ibaresinin, logosunun 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.

13. Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1120
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000251
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / 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	: Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav; haşlanmış yeşil mercimek, bulgur, tuz ve su ile hazırlanan pilavın üzerine, kızdırılmış soğuk sıkım haşhaş yağı dökülerek üretilen pilavdır. Yapısı tane tane olup haşhaş yağının baskın tadı hissedilir. Günlük olarak üretilip tüketilir.

Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın geçmişi, eskiye dayanır ve Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Taziye, doğum, düğün gibi özel günlerde meydan sofralarında ve sıra yemeği olarak bilinen davetlerde sunulur. Üretimi, haşhaş yağının kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g yeşil mercimek
- 300 g pilavlık bulgur
- 60 ml soğuk sıkım haşhaş yağı
- 11 - 12 g tuz
- 1000 ml su

Yapılışı:

Yeşil mercimek yıkanır, 15 dakika oda sıcaklığında suda bekletilir, süzülür ve bir tencereye koyulup üzerine 500 ml ılık su ilave edilir ve 30 dakika kısık ateşte haşlanır. Ocaktan alınıp 5 dakika dinlendirilir. Kaynamakta olan 200 ml su içine yıkanmış bulgur, tuz, haşlanmış mercimek (haşlamadan kalan suyu ile birlikte) ve 300 ml su eklenip kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Pilavın pişmesi bulgurların, suyunu çekip yumuşak bir kıvama gelmesiyle anlaşılır.

Bir tencerede haşhaş yağı kızdırılıp pilav üzerinde gezdirilerek dökülür. Karıştırılarak homojen bir şekilde dağılması sağlanır. Tencere ile kapak arasına kâğıt havlu koyulup 15 dakika oda sıcaklığında dinlendirilerek pilavın buharının alınması ve böylelikle tane tane olması sağlanır. Afyonkarahisar Mercimekli Pilavı / Afyon Mercimekli Pilavı sıcak olarak servise sunulur.

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

Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle soğuk sıkım haşhaş yağı kullanımı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav 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.

14. Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1121
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000250
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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	: Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi; buğday unu, patates, tuz ve su ile hazırlanan hamura mayalı hamur karıştırıldıktan sonra sarı haşhaş ezmesi, ayçiçek yağı ve karbonat eklenip birkaç kez katlanıp açılmasıyla üretilen hamur işidir. Afyonkarahisar Övmesinde / Afyon Övmesinde sarı haşhaş ezmesinin baskın tadı hissedilir. Üretimde kullanılan patates, nişasta içeriğinden dolayı ufalanmayı önleyip ürüne tok ve elastik bir yapı kazandırır ve ürünün bayatlamasını geciktirir.

Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki “öğme” olarak da bilinir.

Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin geçmişi eskiye dayanır. Bileşen seçimi olarak patates ve sarı haşhaş ezmesinin kullanılması ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Ön hamur için bileşenler:

- 160 g özel amaçlı buğday unu
- 9 - 10 g beyaz şeker
- 30 g yaş maya
- 3 - 4 g tuz
- 500 ml su

Ön hamurun hazırlanması:

Mayalama için kullanılacak ön hamurun hazırlanması için yaş maya, şeker ve su, homojen bir şekilde karıştırılır. Üzerine un, tuz ve 30 - 35 °C sıcaklıktaki ılık su ilave edilip ele yapışmayacak kıvamda hamur elde edinceye kadar 30 dakika yoğrulur. Hamur yüzeyini kaplayacak şekilde un serpilip üzeri kapatılarak oda sıcaklığında 8 - 12 saat mayalanmaya bırakılır.

Ana hamur için bileşenler:

- 320 g özel amaçlı buğday unu
- 2 adet orta boy patates

- 7 - 8 g tuz
- 500 ml su

Ana hamurun hazırlanması:

Patatesler, içinde önceden kaynatılmış su bulunan tencereye koyularak 40 dakika haşlanır. Haşlanan patatesler soğuyunca rendelenerek un, tuz ve 30 - 35 °C sıcaklıktaki ılık su eklenip 20 dakika yoğrulur. Üzerine, önceden hazırlanan ön hamur ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar 30 - 45 dakika daha yoğrulur. Hamur yüzeyini kaplayacak şekilde un serpilip üzeri kapatılarak 1 - 2 saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Mayalanan ve dolayısıyla hacmi artan hamur, 20 - 25 dakika dinlendirilerek son olgunlaştırma işlemi tamamlanır.

Övme hamuru için bileşenler:

- 480 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g sarı haşhaş ezmesi
- 6 - 7 g karbonat
- 150 ml ayçiçek yağı

Övme hamurunun hazırlanması:

Olgunlaşan ana hamurun içine un ilave edilip coğrafi sınırdaki esiran adı verilen spatula ile iyice karıştırılarak yoğrulur. Hamur, yaklaşık 1,5 cm kalınlığında elle daire şeklinde açılır ve üzerine, başka bir kaptaki hazırlanan ayçiçek yağı ve sarı haşhaş ezmesi karışımının yarısı sürülür.

Hamur eşit büyüklükte 4 - 6 parçaya bölünerek parçalar üst üste dizilir ve parçaların birleştirilmesiyle oluşan hamur ortalama 1,5 cm kalınlığında daire şeklinde elle açıldıktan sonra ayçiçek yağı ve haşhaş ezmesi karışımının kalan kısmı hamur üzerine eşit bir şekilde yayılır. Unlanmış tepsi içine koyulur, üzerine esiranla bastırılıp önceden 220 - 240 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra oda sıcaklığında 10 dakika dinlendirilir. Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi 4 °C sıcaklıkta 7 gün, oda sıcaklığında ise gıda ile temasa uygun bir beze sarılarak 2 - 3 gün muhafaza edilebilir.

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

Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin geçmişi eskiye dayanır. Bileşen seçimi olarak patates ve sarı haşhaş ezmesinin kullanılması ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle sarı haşhaş ezmesi olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi 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.

15. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1122
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000249
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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	: Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası; buğday unu, tereyağı, ayçiçek yağı, kabartma tozu, süt, ceviz içi ve elma sirkesi kullanılarak hazırlanan hamurun bezelere bölünüp fırında pişirilmesi ve üzerine şerbet dökülmesi suretiyle üretilen tatlıdır.

Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Şekli hurmayı andırdığı ve coğrafi sınırda hurmanın “furma”, “fırma” gibi isimlerle anılmasından dolayı ürün furma baklavası ve fırma baklavası olarak da bilinir.

Geçmişe eskiye dayanan Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası üretimi, özellikle şeklinin verilmesi, şerbetinin hazırlanması ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12 kişilik Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için bileşenler:

- 650 g özel amaçlı buğday unu
- 250 g tereyağı
- 65 ml ayçiçek yağı
- 9 - 10 g kabartma tozu
- 50 ml süt
- 150 g ceviz içi
- 5 - 6 ml elma sirkesi
- 100 ml su

Şerbet için bileşenler:

- 700 g beyaz şeker
- 800 ml su
- 1/2 limon suyu

Yapılışı:

Ayçiçek yağı orta ateşte 5 dakika kızdırılıp 10 dakika dinlendirildikten sonra su ve tereyağı eklenerek karıştırılır. Üzerine un, kabartma tozu, süt ve elma sirkesi ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar 15 - 20 dakika yoğrulur. İrice kıyılmış ceviz içi eklenip 5 dakika daha yoğrulduktan sonra hamur, ceviz büyüklüğünde yaklaşık 72 bezeye ayrılır. Bezeler avuç içinde yuvarlanarak 6 - 7 cm uzunluğuna getirilir ve pişirme sonrasında şerbetin ürün içerisine kolay nüfuz edebilmesi için, hurmaya benzer girintili çıkıntılı bir şekil verilir.



Resim 1. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası

Şekil verilen bezeler, yağlanmış fırın tepsisine dizilerek önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirilir.

Hamurlar fırına koyulduktan sonra şerbet hazırlanır. Şeker ve su bir tencerede karıştırılıp orta ateşte kaynatılır. Kaynamaya başlayınca limon suyu ilave edilip kısık ateşte 10 dakika kaynatılır. Hazırlanan şerbet 60 dakika oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Fırından çıkarılan ürün 10 dakika dinlendirildikten sonra tatlı sıcak, şerbet soğuk olacak şekilde üzerlerine bir kepçe ile şerbet gezdirilerek dökülür. Şerbeti iyice çekmesi için oda sıcaklığında 20 dakika bekletildikten sonra servisi yapılır. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası oda sıcaklığında 2 gün, 4 °C'de ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Afyonkarahisar Hurma Baklavasının / Afyon Hurma Baklavasının üretimi, özellikle şeklinin verilmesi, şerbetinin hazırlanması ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Hurma Baklavasının / Afyon Hurma Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası 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.

16. Konya Kömbesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1123
Tescil Tarihi	: 24.05.2022
Başvuru No	: C2020/289
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kömbesi, fırında pişirilerek veya yağda kızartılarak iki farklı şekilde üretilir. Fırında pişirilen Konya Kömbesinin hamuru; ekmeklik buğday unu, su, sıvı yağ, tereyağı, maya ve tuz ile hazırlanır ve üzerine, yoğurt ve su ile hazırlanan karışım sürülür. Yağda kızartılan Konya Kömbesi ise genelde arife günlerinde üretilir ve hamuru; ekmeklik buğday unu, su, sıvı yağ, yoğurt, süt, yumurta, kabartma tozu ve tuz kullanılarak hazırlanır; üzerine yoğurt ve süt karışımı sürülür.

Konya Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Kömbesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Fırında pişirilen 4 kişilik Konya Kömbesi için bileşenler:

Hamuru için;

1 kg ekmeklik buğday unu
350 ml ılık su
125 ml sıvı yağ
200 g tereyağı
10 g kuru maya
10 g tuz

Üzerine sürülecek karışım için;

300 g yoğurt
50 ml su

Fırında pişirilen Konya Kömbesinin hazırlanması:

Un, su, sıvı yağ, tereyağı, maya ve tuz karıştırılarak elde edilen hamur yoğrulur ve 1 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur yaklaşık 8 cm çapında küçük bezelere ayrılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Bezelerin üzerlerine bastırılarak 1,5 cm kalınlığında olacak şekilde inceltir.

Yoğurt, 50 ml suyla sulandırılarak hamurların üzerine sürülür. Önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir ve sıcak olarak servisi yapılır.

Yağda kızartılan 4 kişilik Konya Kömbesi için bileşenler:

Hamuru için:

1 kg ekmeklik buğday unu
200 ml su
125 ml sıvı yağ
200 g yoğurt
500 ml süt
2 adet yumurta
10 g kabartma tozu
12 g tuz
5 g çörek otu

Üzerine sürülecek karışım için:

125 g yoğurt
100 ml süt

Kızartmak için:

800 ml sıvı yağ

Yağda kızartılan Konya Kömbesinin hazırlanması:

Su, sıvı yağ, yoğurt, süt, yumurta, kabartma tozu ve tuz 5 dakika karıştırılır. Üzerine un, yavaş yavaş eklenerek sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurulur. Yoğurulan hamur 4 - 5 bezeye ayrılıp 0,5 cm kalınlığında yufkalar olacak şekilde açılır. 5 x 5 cm'lik kareler halinde kesilerek kızgın yağda kızartılır. Kömbelerin alt tarafı kızarıırken yoğurt ve süt karıştırılır. Karışım kömbelerin üzerlerine sürüldükten sonra üzerlerine çörek otu serpilir. Alt taraf kızardığında üst yüzeylerin de kızarması için kömbeler ters çevrilir. Kızartma işlemi tamamlanan Konya Kömbesinin servisi yapılır.

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

Konya Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Kömbesi 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.

17. Köyceğiz Portakalı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1124
Tescil Tarihi	: 24.05.2022
Başvuru No	: C2021/000253
Başvuru Tarihi	: 22.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Köyceğiz Portakalı
Ürün / Ürün Grubu	: Portakal / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Köyceğiz Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gülpınar Mah. Eskipazar Yeri Belediye Pasajı No:8 Köyceğiz MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Köyceğiz ilçesi Merkez, Toparlar, Hamit, Zaferler, Döğüşbelen, Yeşilköy, Yangı, Zeytinalanı, Beyobası, Köyceğiz, Kavakarası, Sultaniye ve Çandır Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Köyceğiz Portakalı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Köyceğiz Portakalı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Köyceğiz Portakalı, coğrafi sınırda yetişen Washington Navel çeşidi portakaldan elde edilir. Ağacı tam gelişim döneminde 6-7 m taç genişliğinde ve 5-6 m yüksekliğinde olup, yılda 100-130 kg arasında meyve verir.

Coğrafi sınırda Akdeniz iklimi hüküm sürer ancak denizden biraz daha içeride kalır ve hemen kuzeyinde yükselen Sandıras Dağlarının etkisi bulunur. Bu nedenle, yaz aylarındaki yüksek gündüz sıcaklıkları, geceleri oldukça düşer. Bu durum, özellikle Köyceğiz Portakalının olgunlaşma döneminde meyvelerin şeker miktarını ve usaresini yükselterek, renginin koyulaşmasını sağlar. Coğrafi sınırda kışlar ılıman geçer ve kış yağmurları 2-3 ay sürer. Bu sebeple yer altı ve yerüstü suları bakımından zengindir. Bu suların ve Sandıras Dağlarından gelen serin hava akımının etkisi ile Köyceğiz Portakalının yetiştirildiği yerlerin havası, geceleri serin olup yılın büyük bir kısmında portakal ağaçları üzerinde çiğ oluşur. Bu durum, portakal meyvelerinin olgunlaşma döneminde meyvelerin usaresinin 48,58-49,57, indexinin 0,98-1,16 olmasını ve koyu turuncu renk almasına önemli ölçüde etki eder.

Tablo 1. Köyceğiz Portakalının meyve özellikleri

Özellik	Değer
Meyve ağırlığı (g)	254,44-263,98
İndeks	0,98-1,16
Kabuk kalınlığı (mm)	5,73-6,27
Dilim sayısı	11-12
Usare miktarı (%)	48,58-49,57
SÇKM Miktarı	11,38-12,33
C vitamini (mg)	54,22
Sakkaroz mg/100	2,48

Glukoz mg/100	1,75
Fruktoz mg/100	1,79

Üretim Metodu:

Köyceğiz Portakalının üretiminde, Washington Navel çeşidi portakal kullanılır.

Fidan seçimi: Virüsten arındırılmış, aşı noktası topraktan en az 30 cm yüksek ve boyları 100 cm ve üzerinde olan, gövde kalınlığı 1 cm den az olmayan, yaprakları sağlıklı ve besin madde eksikliği çekmeyen fidanlar ile bahçe kurulur.

Dikim: Sandıras Dağının etkisiyle aralık-ocak-şubat aylarında görülen don olayı tehlikesinin sona erdiği 1 Mart-15 Nisan aralığında dikim yapılır. Fidanlar, 6x6 m aralıklarla dikilir.

Sulama: Coğrafi sınırdaki portakal bahçeleri, Namnam Çayı, Kargıcak Çayı, Yuvarlak Çay ve yer altı su kuyularından temin edilen sular ile düzenli olarak sulanır. Sulamada damla veya salma sulama yöntemi kullanılır. Coğrafi sınırın yazları sıcak geçen iklimi ve killi-tınlı toprak özelliğinden dolayı damla sulamada 3-5 gün, salma sulamada ise 15-30 gün aralıklarla sulama yapılır.

Zirai Mücadele: Üreticiler şubat ayında yazlık yağ ve mart ayında %80'lik mikronize kükürt veya doğal kireç ile kükürdü kaynatarak hazırladıkları "gülleci bulamacı" olarak bilinen bileşiği kullanırlar. 31 Mayıs-15 Haziran tarihlerinde bahçeler kontrol edilerek; unlu bit zararlısı için uygun bitki koruma ürünü veya yazlık yağ ile, harnup güvesi zararlısı için 15 Haziran-15 Temmuz tarihleri arasında *B. thuringensis* ile; 15 Eylül - 15 Kasım tarihleri arasında Akdeniz meyve sineği için tuzaklar ve bitki koruma ürünleri ile; kırmızı örümcek için yazlık yağ, %80'lik mikronize kükürt veya gülleci bulamacı ile mücadele edilir. Bu dönemde kullanılan mikronize kükürt ve gülleci bulamacı, meyvelerde kabuk rengi ve parlaklığını olumlu yönde etkiler. Mantari hastalıklara karşı 15 Kasım-15 Şubat tarihlerinde bakırlı bileşiklerle mücadele yapılır. Bahçelerde hastalık ve zararlılara karşı kış aylarında 3-4 haftada bir, yaz aylarında haftada 1-2 defa gözlem ve örnekleme yapılır.

Gübreleme: Coğrafi sınırın toprak yapısı; killi-tınlı, tuz içeriği düşük, kireç içeriği düşük ve orta, pH değeri 7-8 arasında, organik maddesi 1,5-2,5 arasında, fosfor düzeyi orta, potasyum düzeyi orta, magnezyum orta ila yüksek, demiri yüksek ila çok yüksek, mangani orta, çinkosu düşük ila orta seviyeleri arasındadır. Köyceğiz Portakalı için gerekli olan besin elementleri toprakta orta seviyede bulunmakta olup portakal bahçelerine 3 yılda bir yanmış koyun-keçi gübresi uygulanır. Damla sulama yapılan bahçeler için toprak analiz sonuçlarına göre uzmanlar tarafından gübreleme programları düzenlenir. Salma sulama yapılan bahçelerde ise yine toprak analiz sonuçlarına göre taban gübreleri 15 Aralık-15 Mart arasında, azotlu gübrelerin 1/3'ü mart-nisan, 1/3'ü haziran ve 1/3'ü ağustos aylarında verilir.

Budama: Budamalar; erken hasat edilen bahçelerde aralık, geç hasat edilen bahçelerde ise şubat-mart aylarında yapılır. Coğrafi sınırdaki portakal ağaçları iki-üç yılda bir daha çok dal kesimi yapılan sert budama, diğer yıllarda ise daha az dal kesimi yapılan hafif budama şeklinde yapılır.

Hasat: Köyceğiz Portakalı eylül ayının sonundan kasım ayı sonuna kadar nihai hasat olgunluğuna ulaşılır ve meyveler aralık, ocak ve şubat aylarında, meyveleri zedelemeyecek özelliklerdeki uygun sepetler ve makas kullanılarak toplanır.

Depolama: Köyceğiz Portakalının büyük bir kısmı hasat edildikten sonra depolanmadan piyasaya arz edilirken, bir kısmı ürünü satın alan firmalar tarafından iç ve dış piyasaya sunulması için soğuk hava depolarında 6-8 °C'de ve %85-90 nem aralığında en fazla 1 ay depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Köyceğiz Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Köyceğiz Belediyesi, Köyceğiz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Köyceğiz Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Washington Navel çeşidi portakalın kullanılması; üretim metoduna uygunluk; ürünün, özellikle meyve ağırlığı, usaresi, kabuk kalınlığı ve dilim sayısı

bakımından uygunluğu ile Köyceğiz Portakalı ibaresinin, logosunun ve 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.

18. Erzurum Kıtlama Şekeri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1125
Tescil Tarihi	: 25.05.2022
Başvuru No	: C2019/179
Başvuru Tarihi	: 11.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kıtlama Şekeri
Ürün / Ürün Grubu	: Şeker / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kıtlama Şekeri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kıtlama Şekeri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kıtlama Şekeri; TKG Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker kullanılarak sert sıkıştırma tekniği ile üretilen beyaz renkli sert şekerdir. Sert olması nedeniyle kolay erimez. Üretimde kullanılan beyaz şeker, şeker pancarından elde edilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin üretim uzunluğu 22-25 cm, eni ise 1,8-2 cm olup depolama ve pazarlama şartlarına bağlı olarak boyutu küçültülebilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Polarizasyon değeri (°S) (en az)	99,7
İnvert şeker % (m/m) (en çok)	0,04
İletkenlik külü % (m/m) (en çok)	0,027
Kurutma kaybı % (m/m) (en çok)	0,1
SO ₂ (mg/kg) (en çok)	10
Suda çözünmeyen madde (mg/kg)	30

Erzurum Kıtlama Şekeri kişisel tüketime hazırlanırken şeker makasıyla 3-5 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen şekerden, “ısırılıp” (kıtlanıp) küçük bir şeker parçası alındığı için “kıtlama şeker” olarak tanımlanır.

Erzurum’un çay içme kültürü; özellikle şeker tüketimini azaltmak için, ağıza bir parça şeker alıp bu şekerle birkaç bardak çay içme şeklindedir. Bu nedenle kolay erimeyen sert şeker üretimi amaçlanmış ve 1956 yılında Erzurum’da Şeker Fabrikası kurulmasıyla birlikte Erzurum Kıtlama Şekeri de üretilmeye başlamıştır.

Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınırın çay içme kültürü içinde önemli bir yere sahip olan Erzurum Kıtlama Şekerinin coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Kıtlama Şekerinin hammaddesi, şeker pancarından üretilen beyaz şekerdir. Karasal iklimde ve özellikle gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkının fazla olduğu yerlerde yetişen şeker pancarındaki şeker (sakaroz) oranı yüksek olur. Bu sebeple Erzurum Kıtlama Şekerinin üretiminde başta Erzurum olmak üzere Van, Ağrı ve Muş gibi karasal iklimin hâkim olduğu Doğu Anadolu Bölgesinde yetiştirilen şeker pancarlarından elde edilen beyaz şeker tercih edilir.

Fabrikadan alınan beyaz şeker, prizma şeklindeki paslanmaz çelikten yapılmış ambara boşaltılır. Beyaz şeker, ambarın alt bölgesinde bulunan çarklar ile bir miktar öğütüldükten sonra helezonik borularla kıtlama şeker üretiminde kullanılan şeker makinasının mikser kısmına aktarılır ve zamanlayıcı röleler ile belirli aralıklarla ve 500 kg şekere 7 litre su eklenerek karıştırılır.

Kıtlama şekerini üretimi için kullanılan cihaz, belirli sayılarda kalıplardan oluşur. Kalıplar, korozyona maruz kalmamaları için kompozit bir malzeme olan pirinçten yapılır. Makine dönme hareketi yaparken, çarklar vasıtasıyla mikserden bir miktar toz şekerini kalıpların içine alır ve dönmeye başlar. Dönme işlemi bittikten sonra 60 cm boyunda dönen dairesel paslanmaz çelikten yapılmış baskı bölümüne aktarılır. Şeker baskı yerine geldiğinde 60 KN'lık bir basınçla sıkıştırılır, kalıptan düşürücüler vasıtasıyla bandın üstüne düşürülür ve bantla birlikte endüstriyel fırına iletilir.

Fırının sıcaklığı 220-250°C, boyutları ise 30 x 60 m'dir. Fırından geçirildikten sonra 3 saat kurutulup nemi iyice uzaklaştırılan şeker, 3 x 6 m boyutundaki soğutucularda şoklanarak sertleştirilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin üretim uzunluğu 22-25 cm, eni ise 1,8-2 cm olup depolama ve pazarlama şartlarına bağlı olarak boyutu küçültülebilir.

Üretim aşamaları tamamlanan Erzurum Kıtlama Şekeri, üstü açık kaplarda istiflenir ve 1 hafta dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen şekerler, fabrikalarda tam otomatik makinelerde el değmeden polipropilen çuvallara doldurulur ve çuvalların ağızları dikilir.

Erzurum Kıtlama Şekeri; kuru ve serin depolarda saklanmalı ve ıslanmayı önlemek için yerden 30 cm yüksekliğindeki tahta ızgaraların üzerine konmalıdır. Uygun şartlarda saklandığı takdirde raf ömrü 2 yıldır. Kişisel tüketim amaçlı kullanımlarda ise kapaklı cam kavanozlarda saklanmalıdır.

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

Erzurum Kıtlama Şekerinin geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum'un çay içme kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Erzurum Kıtlama Şekerinin coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsasından, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Erzurum Esnaf Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan beyaz şekerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Son ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz yapılması.
- Ambalaj ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Erzurum Kıtlama Şekeri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

19. Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1126
Tescil Tarihi	: 27.05.2022
Başvuru No	: C2021/000268
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tavşanlı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mahalle Cumhuriyet Meydanı No:1 Tavşanlı KÜTAHYA
Coğrafi Sınırı	: Kütahya ili Tavşanlı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci; 2 yaşındaki erkek keçi etinin veya dananın kaburga ve arka kol etlerinin, tabanına tuz serpilen güveç içine konularak ateş tuğlasından yapılmış fırında pişirilmesi ile elde edilen bir yemektir. İsteğe bağlı olarak sadece et de kullanılabileceği gibi ön pişirmeden sonra domates, biber, karabiber, pul biber, kemik suyu ve salça kullanılarak da üretilir.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin pişirildiği kap; killi toprağın çamur haline getirildikten sonra çeşitli işlemlerden geçirilerek fırınlanması ile elde edilen güveçtir. Fırınlanan pişirme kabının iç kısmı gıdaya uygun lak (film) tabakası ile kaplanır. Güveç kabı ilk kez kullanılmadan önce, lak tabakasının yüzeyi iç yağı ile yağlanarak 110-120°C'de 1-2 saat tavlânır.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin pişirildiği fırının alt ve iç yüzeylerinin tamamı, ateş tuğlası ile kaplıdır. Taban genişliği 2-2,25 metre, yarı konik, yüksekliği 115-125 cm'dir. Taban ateş tuğlasının alt yüzeyi cam yünü ya da cam parçaları ile kaplanarak yalıtım sağlanır.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin geçmişi eskiye dayanır. Tavşanlı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

5 kişilik Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci için bileşenler

- 2 kg et
- 500 g domates
- 500 g biber
- 50 g karabiber
- 100 g pul biber
- 100 g kemik suyu

300 g salça
10 g tuz

Günün erken saatlerinde budaksız meşe odunu yakılarak güveç fırını hazırlanır. 1 saat içinde meşe odunu yanarak köz haline gelir ve güveç fırınının sol kısmına doğru közler sürüklenir. Güveç fırını ateş tuğlasından yapılmıştır. Taban ateş tuğlası, alt yüzeye döşenmeden önce cam parçaları ile kaplanarak ısıyı tutabilecek bir yapıya sahip olur. Fırının iç kesimi yarım küre şeklinde olup, en yüksek noktası 115-125 cm civarındadır. Fırın, güveç pişirilmesi için özel olarak hazırlanmıştır. Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci kontrollü sıcaklıkta uzun süre pişirildiği için, fırının kubbe kısmı yüksek bırakılır. Ateş, fırının ortasında yakılır, kül ve köz yan tarafa konur. Fırın ısındığında güveç kapları fırının sağ tarafına konur. Diğer kısma kül ve köz konur.

Et hazırlama işlemi başlamadan önce güveç kabının iç kısmına tuz konur.

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen 2 yaşında erkek keçi eti veya dana eti kullanılır. Erkek keçi 20-25 kg ağırlığa sahip ise, karkas etinin her bölümü kullanılır. Dana eti ise karkasın ön kol ve gerdan bölümünden elde edilir. 2 kg etin 1700 gramı yağsız et, 300 gramı iç yağıdır.

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci yapımında kemikli veya kemiksiz et kullanılabilir. Kemikli keçi eti 5-7 cm büyüklüğünde (100-130 g) parçalanır alt kısmına tuz konmuş güveç kabının içine yerleştirilir ve 40 dakika et için ön pişirme işlemi uygulanır.

40 dakika sonra güveç çıkartılarak içine domates, biber, karabiber, pul biber, kemik suyu ve biber salçası konur. Güveç kabın üzeri folyo ile sarılarak fırına yeniden konur ve 3 saat kadar pişirilir. Bu süre içinde fırın kapağı kesinlikle açılmaz. Kullanılan etin özelliğine göre pişirme süresi artabileceğinden, 3 saat sonra Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin pişip pişmediği kontrol edilerek piştiği zaman fırından çıkartılır ve sıcak olarak servisi yapılır.

Fırın ertesi güne kadar sıcak kaldığından, kesilen hayvanın kaval kemikleri bir kabın içine konularak ertesi sabaha kadar fırında bekletilir. Elde edilen kemik suyu, bir gün sonra üretilen Tavşanlı Güvecinde / Tavşanlı Gövecinde kullanılabilir.

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

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin geçmişi eskiye dayanır ve Tavşanlı ilçesi mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin üretiminde kullanılan etlerin coğrafi sınırdan temin edilmesi dahil tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Tavşanlı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Tavşanlı Belediyesi, Tavşanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Tavşanlı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden, ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. 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. Vakfıkebir Ekmeği

372 tescil sayılı Vakfıkebir Ekmeği ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Vakfıkebir Ekmeğinin denetimi Vakfıkebir Belediyesi koordinatörlüğünde; Vakfıkebir Belediyesinden 2 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Vakfıkebir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Vakfıkebir Esnaf ve Sanatkarlar Odasına kayıtlı fırıncılar arasından belirlenecek 1 usta olmak üzere 5 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda 2 kez yapılır. Tüketici şikâyetleri veya gerekli görüldüğü durumlarda ise her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Vakfıkebir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

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

ifadesi,

“Denetimler; Vakfıkebir Belediyesinin koordinasyonunda, Vakfıkebir Belediyesinden 2 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Vakfıkebir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Vakfıkebir Esnaf ve Sanatkarlar Odasına kayıtlı fırıncılar arasından belirlenecek 1 usta olmak üzere 5 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda 1 kez yapılır. Tüketici şikâyetleri veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar Vakfıkebir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Vakfıkebir Ekmeği 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

1. Develi Gaceri

C2021/030 başvuru numaralı Develi Gaceri ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Develi Belediyesi”,

- “ 1. Develi Belediyesi
2. Kayseri Üniversitesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

“Develi Belediyesi” adresi,

- “ 1. Cumhuriyet Cd. No:28 Develi / KAYSERİ
2. Yenidoğan Mah. Turhan Baytop Sok. No:1 38280 Talas / KAYSERİ” şeklinde değiştirilmiştir.