



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **188**

Yayın Tarihi

02.01.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 188. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	25
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	60
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	61

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 188. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000453	Konya Mıkla	8
2.	C2024/000036	Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpazarı Yöresel Giysileri	10
3.	C2024/000041	Basmati	16
4.	C2024/000242	Osmancık Kaypak Yemeği	23

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1669	Hatay Peynirli İrmik Helvası	25
2.	1670	Sapanca Cevizi	27
3.	1671	Hatay Taş Kadayıfı	31
4.	1672	Hatay Bakla Ezmesi	33
5.	1673	Tokat Kızık Kilimi	35
6.	1674	Konya Kifayesi	40
7.	1675	Siirt Gebole Tatlısı	42
8.	1676	Hatay Yaprak Sarması	44
9.	1677	Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası	46
10.	1678	Tekirdağ Bulama	48
11.	1679	Şırnak Soryaz	50
12.	1680	Nevşehir Parmak Üzümü	52
13.	1681	Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği	55

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1447	Kütahya Kaz Tiridi	---

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	380	Tonya Tereyağı	---

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Konya Mıkla

Başvuru No	: C2022/000453
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Mıkla
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Mıkla; kavurma, tereyağı, soğan, yumurta, limon suyu, kırmızı toz biber, karabiber, tuz ve su kullanılarak yapılan bir yemektir. Konya Mıkla yapımında özellikle kavrulmuş bol soğan kullanılır. Soğanın pembeleşinceye kadar kavrulması yemeğin özelliklerinden biridir.

Konya'da kiler kültürü halen devam etmektedir. Tereyağı ve kavurma coğrafi sınırda hazır olarak bulundurulmuş başlıca gıdalardır. Kavurmanın hazır olarak bulunması, yemeğin kısa sürede hazırlanabilmesini sağlar ve yoğun bir et aroması verir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Konya Mıkla özellikle ürünün bileşenlerinin bir araya getirilerek pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Mıkla yapımında kullanılan bileşenler:

- 100 g kavurma
- 450 g soğan
- 3 yumurta
- 20 ml limon suyu
- 70 g tereyağı
- 3 g kırmızıbiber
- 3 g karabiber
- 20 g tuz
- 100 ml su

Hazırlanışı:

Tava ocağa alınır, tereyağı eritilir ve 10-15 dakika soğan kavrulur. Kavurmalar içerisinde ilave edilir. Kırmızıbiber ve karabiber atılır. Limon suyu ve su ilave edilir. 15-20 dakika pişirildikten sonra geniş bir kuşaneye alınır ve pişirme süreci devam ederken üzerine yumurta kırılır dağıtılmadan pişirilir. Sıcak olarak servisi yapılır.

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

Konya Mıkla coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Mıkla'nın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Gastronomi Aşçılar ve Turizmciler Derneğinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

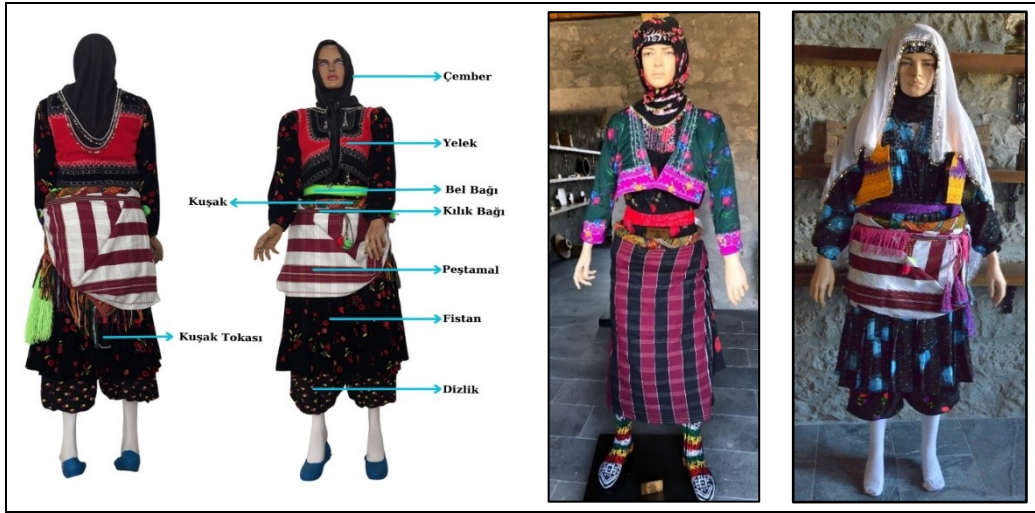
Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpaazarı Yöresel Giysileri

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:



Şekil 1. Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpaazarı Yöresel Giysileri

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

Çember (Cember)

Çember ya da halk arasında “çember” olarak adlandırılan desenli ya da sade başörtüleri kullanılır. Kare şeklinde olan çember 100 x 100 cm kenar uzunluğuna sahiptir. Oyalarına ve kullanım şekline göre alın kısmına bağlanan alın çemberi, pullu çember olarak belirtilmektedir. Çemberin etrafında çeşitli renklerde pul ya da boncuklar kullanılır. İğne oyası ile kenarları isteğe göre işlenebilir. Coğrafi sınırda çemberin bağlanma şekilleri arasında “guşkuyruk”, “gukul” yer alır. Boğazın görünmemesi için çember boğazın altından bağlanır. Boyun kısmı görünecek şekilde ise guşgurruk veya gugul biçiminde bağlanır.



Şekil 2. Çember (Cember)'e ait görsel

Fistan

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



Şekil 3. Fistana ait görsel

Yelek

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



Şekil 4. Yeleğe ait görsel

Dizlik

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



Şekil 5. Dizliğe ait görsel

Kuşak

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



Şekil 6. Kuşağa ait görsel

Kılık bağı

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



Şekil 7. Kılık bağına ait görsel

Peştamal

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



Şekil 8. Peştamala ait görsel

Bel bağı

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



Şekil 9. Bel bağına ait görsel

Kuşak tokası

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



Şekil 10. Kuşak tokasına ait görsel

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

Üretim Metodu:

Cember (Cember)

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

Fistan

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



Şekil 10. Fistanın bölümlerine ait görsel

Yelek

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

Dizlik

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

Bel bağı

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

Kuşak

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

Kuşak tokası

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

Peştamal

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

Kılık bağı

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluk ve Ağasar Yöresel Giysileri / Şalpaazarı Yöresel Giysileri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Basmati

Başvuru No	: C2024/000041
Başvuru Tarihi	: 06.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Basmati
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Pakistan Ticaret Bakanlığı Ticareti Geliştirme Otoritesi
Başvuru Yapanın Adresi	: FTC Binası 5. Kat Shahrah-e-Faisal PAKİSTAN
Vekil	: Cenk SEVİNÇ (Grup Ofis Marka Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Basmatinin yetiştirildiği coğrafi alan, kuzey Pakistan'ın bir parçası olan Punjab, Azad Jammu ve Keşmir ve Khyber Pakhtunkhwa (KPK) bölgelerinden aşağı Sind ve güneydoğu Belucistan'a kadar uzanır.

Ülke	Pakistan	
Coğrafi Sınır Bilgileri	İl / Federatif Bölge	Bölge
	Punjab	Sialkot, Gujranwala, Hafizabad, Shaikhupura, Lahore, Kasur, Gujrat, Mandi Bahaudin, Narowal, Faisalabad, Nankana Sahib, Chinot, Jhang, Toba Teksingh, Sargodha, Okara, Sahiwal, Pakpattan and Khushab, Mianwali, Bhakar, Multan, Lodhran, Kahnewal, Vehari, Bhawalpur, Rahim yar, Khan, Bahawalnagar, Muzzafargurh, Layyiah, DG Khan, Rajanpur Bölümleri
	Sindh	Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar-Shadadkot, Dadu
	KPK	Malakand Bölümü (Malakand, Dir and Swat Bölgesi)
	Baluchistan	Naseerabad, Jaffarabad, Sohbatpur

Kullanım Biçimi : Basmati ibaresi mahreç işareti amblemi ile birlikte ürünün ambalajında kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Basmati, İndus ovalarının Himalaya eteklerindeki Pakistan'ın belirlenmiş bölgelerinde yetiştirilen, uzun ince taneleri yüksek genişlik oranına sahip, şekerli bir tada, sıkı ve yumuşak dokuya, hafif bir eğriliğe, orta düzeyde amiloz içeriğine sahip, enine şişme ve yumuşaklık ile en az 1,7 kat uzayan, büyüme sürecinde fotoperiyoda duyarlı bir pirinçtir.

Basmati kelimesi iki farklı Punjabi kelimesinden türetilmiştir. “Bas”; “aroma”, “mati” ise “toprak” anlamına gelir. Basmati, 2020 tarihli Coğrafi İşaretler Kanunu uyarınca Pakistan'da coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir.

Basmatinin tarihsel kökeni, yüzyıllardır yetiştirildiği Pakistan'ın Pencap bölgesindeki “Kallar Yolu” na kadar uzanır ve Basmati adı, eşsiz ve özel aromasından dolayı verilmiştir. Basmati pirincine ilişkin ilk kaydedilen referans, büyük Pencap şairi Waris Shah'ın 1766 tarihli destansı Pencap şiiri Heer'da bulunur. Syed Waris Shah, Pakistan'ın Pencap Eyaleti'nde Ravi ve Chenab Nehirleri arasında yer alan Sheikhupura'daki “Kallar” bölgesinde bulunan Jandiala Sher Khan yöresindedir. Eseri 1910'lu yıllarda Osborne tarafından İngilizce'ye çevrilmiştir. Eserin 16. bölümünün ikinci paragrafında bir düğün için sergilenen ve aralarında Basmati pirincinin de bulunduğu çeşitli yiyecekler anlatılır.

Modern Basmati pirinç anlayışının kökleri Pakistan'a dayanır. Bunun nedeni çeşit geliştirme ve ıslahtır. Yirminci yüzyılın başlarında Lyallpur'da (şimdi Pakistan'da Faisalabad) Pencap Ziraat Koleji bünyesinde küçük bir

pirinç Ar-Ge programı başlatılmıştır. Pencap Eyaleti Tarım Bakanlığı, Şubat 1926'da Kala Shah Kaku'da (Pakistan'ın Sheikhpura Bölgesi'nde bir kasaba), "Pirinç Çiftliği" adında pirinç yetiştirme ve deney istasyonu kurmuştur.

Kala Shah Kaku'daki Araştırma İstasyonunda (Şimdiki adı: Pirinç Araştırma Enstitüsü Kala Shah Kaku veya RRI-KSK) pirinç genetik kaynaklarının toplanması için sistematik bir plan oluşturulmuş ve bir değerlendirme programı başlatılmıştır.

İlk araştırma çalışması, farklı alanlarda yetişen çok sayıda heterojen yerel türün tohumlarını belirlemeyi ve saflaştırmayı amaçlamıştır. 1927'de, Pirinç Çiftliği'nde test aşamasında yaklaşık 503 farklı saf bitki kültürü toplamıştır. Bahsi geçen 503 tür, 3 yıl boyunca süren kritik değerlendirmelerden sonra 1929'da nihai olarak 16 farklı ticari tarım grubu altında gruplanmıştır. Bu 16 grup, "Basmati" "Begami", "Mushkan", "Baru veya Hansraj", "Jhona", "Jhoni", "Jhona Klasarwala", "Toga", "Dhan", "Sathra", "Ratua", "Sone", "Palman", "Kharsu", "Santhi" ve "Red Rice" dir.

Aroma dâhil olmak üzere verim ve tahıl kalitesi temelinde, 370 sayılı ürün (günümüz Pakistan'nın Hafizabad bölgesindeki Kaulo Tarar'dan toplanan) olağanüstü bir performans sergilemiş ve hem çiftçiler arasında hem de pazarda popüler olmuştur. Nihayetinde, 5 Nisan 1933'teki toplantıda, bugüne kadar geliştirilen tüm Basmati çeşitlerinin anası kabul edilen tür "Basmati 370" adıyla onaylanmıştır.

Saf hat seleksiyonunun ilk göstergesi, 1933 yılında Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku (Punjab) tarafından "Basmati 370" olarak yapılmıştır.

Basmati, Pakistan'da aşağıda yer alan iki şartı da sağlaması gereken çeşitlerden yetiştirilir:

- (i) İslah geçmişi soy ağacında en az bir geleneksel Basmati pirinç çeşidine/yerel çeşidine sahip olmalıdır.
- (ii) Pakistan'ın 1976 Tohum Yasası uyarınca kayıtlı olmalıdır.

Yalnızca islah geçmişi soy ağacında en az bir geleneksel Basmati pirinç çeşidine/yerel çeşidine sahip olan çeşitler, 1976 Pakistan Tohum Yasası kapsamında Basmati çeşitleri olarak kaydedilebilir. Bu nedenle, tescilli tüm çeşitlerin geleneksel ana çeşit olan Basmati 370'den veya ilgili bir yerel çeşitten türetilmesi gerekir. Şu anda 1976 Pakistan Tohum Yasası kapsamında kayıtlı çeşitler aşağıdadır.

Sıra	Çeşit adı	Onay Yılı	Numara ve Tarih	Enstitü
1	Basmati 370	1933	NO. 89/14-178-V Tarih: 10/08/1934	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
2	Basmati C 622	1964	NO. 13919-44 Tarih: 24/10/1964	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
3	Basmati Pak	1969	NO. 2778-SOA IIV69 Tarih:19/03/1969	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
4	Basmati 198	1972	NO. 13261-76/13-1 1 dated 14.09.1972	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
5	Kashmir Basmati (Kashmir Nafees)	1977	NO. 1162 (I) 93 Tarih:01/12/1993	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
6	Basmati 385	1985	NO. PSC/HQ -Procl 141851755-72 Tarih:10/10/1985	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
7	Super Basmati	1996	NO. PSC/HQ -Coord/9/96/659 Tarih:26/06/1996	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
8	Basmati 2000	2000	NO. PSC/HQ- Coord/19/02/497-516 Tarih: 13/04/2002	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku

9	Shaheen Basmati	2000	No: PSC/HQ - Coord/19/02/497-516 Tarih: 13/04/2002	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
10	Basmati 515	2011	NO. PSC/HQ - Coord/44/11/07-32 Tarih: 08/01/2011	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
11	PK 1121 aromatic	2013	NO. PSC/HQ -Coord/ 44/2013/728-64 Tarih: 12/06/2013	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
12	Punjab Basmati	2016	NO. PSC/HQ-Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
13	Kissan Basmati	2016	NO. PSC/HQ-Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
14	NIAB Basmati 2016	2016	NO. PSC/HQ -Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
15	NOOR Basmati	2017	NO.PSC/HQ -Coord/44/17/87 Tarih:16/06/2017	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
16	Super Gold	2019	NO. PSC/HQ- Coord/19/44/228 Tarih: 07/10/2019	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
17	Super Basmati 2019	2019	NO. PSC/HQ - Coord/19/44/228 dated 07/10/019	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
18	NIBGE-Basmati 2020	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Ulusal Biyoteknoloji ve Genetik Mühendislik Enstitüsü, Faisalabad
19	PK 2021 aromatic	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Rice Research Institute, Kala Shah Kaku
20	KSK 111 H	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
21	Sona Super Basmati	2023	NO. PSC/HQ- Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
22	Vital Super Basmati	2023	NO. PSC/HQ- Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
23	NIAB HT 39	2023	NO. PSC/HQ- Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
24	NIAB HT 18	2023	NO. PSC/HQ- Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad

Temel özellikler:

Basmatiye has özellikler; ekimi, hasadı ve işlenmesinde yer alan doğal ve beşeri faktörlerinden kaynaklanır. Basmatinin temel özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Özellik	Değer
Pişirme öncesi tane uzunluğu (öğütme sonrası)	6,50 (mm)
Pişirme öncesi ortalama tahıl genişliği	≤ 1,9 (mm)

Piştirilmiş pirincin minimum uzunluk/genişlik oranı	$\geq 3,5$
Aroma	Tipik Basmati aroması
Jel kıvamı	Yumuşak
Pişmiş tahıl dokusu	Yapışmazlık
Amiloz içeriği	%19 - %26
Alkali yayma değer aralığı (ASV)	4 - 7
Işık periyodu hassasiyeti	Işık periyoduna duyarlı
Minimum ortalama pişmiş pirinç uzunluğu	12 (mm)
Minimum pişmiş pirinç uzunluğu/pişmeden önce pirinç uzunluğu oranı veya minimum uzama oranı	1,70
Ortalama hacim genişleme oranı	3,50
Tat ve ağızdaki his	Pişmiş Basmatinin tatlı tadı ve belirgin ağız hissi: Doğası gereği parçalanmadan tek parça halinde kalması ve pişmiş tahılın yumuşak ve kabarık dokusu

Pakistan'da yetişen Basmatinin ayırt edici nitelikleri; yüksek boy-genişlik oranına sahip uzun ince taneleri, aroması, tatlı tadı, yumuşak ve kabarık dokusu ve hafif eğriliğidir. Aroması, aralarında 2-asetil-1-pirolinin (2AP) baskın olduğu çeşitli kimyasal bileşiklerin uyumlu bir kombinasyonundan kaynaklanır ve Basmatiye kendine özgü kokusunu ve lezzetini verir. Piştirilmiş Basmati taneleri, Basmatinin tipik özelliği olan düşük glisemik indeks sayesinde parçalanmadan tek parça halinde kalır. Pişmiş Basmatinin belirgin tatlı tadı; pişmiş tahılın parçalanmadan tek parça halinde kalması ve yumuşak ve kabarık dokuya yol açan ara amiloz içeriği de dâhil olmak üzere çeşitli faktörlerden kaynaklanır.

Botanik sınıflandırma:

Basmatinin sınıflandırma bilgileri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Alem	Bitkiler
Bölüm	Magnoliophyta
Sınıf	Liliopsida
Sıra	Poales
Aile	Gramineae or Poaceae
Soy	Oryzae
Cins	Oryza
Tür	Sativa
Kromozom sayısı	24
Genetik şifre	AA

Fiziksel özellikler:

Basmatinin fiziksel özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir:

Fiziksel özellikler	Basmati
Kardeşlenme	Yüksek
Yükseklik	Uzun
Barınma	Kolay
Işık periyodu	Duyarlı

Serin hava	Duyarlı
Tane parçalanma	Kolay
Tahıl türü	Uzun
Tane dokusu	Yapışkan olmayan

Basmati ile coğrafi sınır arasındaki ilişki:

Basmati; çevresel faktörlere (nispeten yüksek nem, güneş koşulları, ılıman sıcaklık ve yerel alkali, killi havza toprağı ve su kalitesi ile etkileşim gibi) ve beşeri faktörlere (üretim yöntemine) bağlı olarak kendine özgü aromasını ve dokusunu ilgili coğrafi bölgeden alır. Hint-Gangetik Ovalarının bir parçası olan coğrafi bölgedeki su kalitesi, nem, güneş ışığı, gün uzunluğu, su temini, toprak ve sıcaklık gibi parametreler ortaktır.

Tat ve ağız hissi özellikleri, Basmatinin çiçeklenme aylarında coğrafi bölgedeki uzun süreli güneş ışığından kaynaklanır.

Tohumlama işleminin zamanlaması ve tohumlama aralığının yanı sıra karbon açısından zengin toprak, durgun su ve bu su ile sulama teknikleri Basmati mahsulünün fizyolojisini önemli ölçüde etkiler.

Basmatinin kendine özgü aroması ve dokusu, diğerlerinin yanı sıra, aşağıdaki çevresel faktörlerden kaynaklanır.

1. Yüksek nem: Tane doldurma döneminde, Basmati yetiştirme bölgesindeki ortalama bağıl nem oranı %60 ila %65 arasında değişir. Nemli atmosfer pirinç tanelerinin boyutunun daha büyük, yarı saydam, parlak dokulu, aromatik ve hoş bir tada sahip olmasına yardımcı olur. Ancak nem, kalite parametrelerinin belirlenmesinde tek başına bir faktör değildir. Basmatinin kalite özelliklerinde çevre, su ve toprak faktörlerin etkileşimi eşit derecede önemlidir.

2. Güneş ışınımı ve gün uzunluğu: Basmati, ekimden olgunluğa kadar tropik, sıcak ve nemli bir iklim gerektiren, ışığa oldukça duyarlı bir üründür. Basmati yetiştirmek için iklim gereksinimleri arasında; uzun süreli güneş ışığı, mahsul süresi boyunca 20-35 °C arasında sıcaklık ve düşük gece sıcaklıkları yer alır. Basmati yetiştirilen bölgelerde, bir takvim ayının belirli bir dönemindeki gün uzunluğu, Basmatinin yetiştirilmediği bölgelere göre daha uzundur.

3. Su varlığı ve kalitesi: Genel olarak sulama suyu, yağmurlardan ve/veya Himalayalar'da eriyen kar sularından gelen kanal suyudur. Suyun kalitesi ve yeterli miktarda bulunması Basmatinin yetiştirilmesi ve aroması için çok önemlidir. Ekim sırasında ve bir hafta sonra su derinliği düşük tutulmalı (2,5-3,8 cm) ve daha sonra 20 gün süreyle kademeli olarak yaklaşık 5 cm'ye çıkarılmalıdır. Ekimden yaklaşık 25-30 gün sonra tarla suya doymun seviyede tutulmalı ve azotlu gübre uygulamasından sonra tekrar sulanmalıdır. Daha sonra tarla tane oluşumuna kadar tekrar iyice doymun seviyede tutulmalıdır. Mahsulün hasadından iki hafta önce sulama durdurulmalıdır.

4. Toprak: Coğrafi bölge; İndus nehri ile Chenab, Ravi, Jhelum ve Sutlej'in verimli alüvyon ovalarından oluşur. Bu nedenle coğrafi bölgenin farklı kısımları, Himalaya sularının taşıdığı minerallerle dolu alüvyonlu toprakla karakterize edilir. Bu topraklar hafif alkali reaksiyonlu (pH = 7,3 ila 8,5), derin (>1 m), iyi drenajlı ve genellikle kumlu/tınlı - tınlı dokuya sahiptir. Bu toprakların organik karbon içeriği genellikle düşük (<%0,5) ila orta (%0,5 ila 0,75) arasındadır. Toprağın kil fraksiyonunda potasyum açısından zengin bir mineral olan kuşaklı kil hâkimdir. Dolayısıyla bu topraklar, orta (120 ila 280 kg K/ha) ila yüksek (>280 kg K/ha) K verimlilik ölçüğünden de anlaşılacağı üzere, potasyum (K) açısından oldukça zengindir.

5. Sıcaklık: Basmatinin kalite özellikleri; özellikle çiçeklenme, tane dolumu ve olgunluk dönemindeki sıcaklıktan etkilenir. Aroma fraksiyonu tane dolumu süresince düşük sıcaklık olduğu dönemde artar. Basmati, aromanın korunması için mahsulün olgunlaşması sırasında nispeten daha düşük sıcaklıklara ihtiyaç duyar. Tane dolumu döneminde sıcaklık ılımandır (32 °C gündüz ve 22 °C gece) ve pirince güçlü bir aroma verir. Basmatinin aromasının ana kimyasal bileşeni, doğası gereği uçucu olan 2-asetil-1-proлиндir. Aromanın maksimum düzeyde tutulması, tane dolumu dönemi ılıman sıcaklıkla çakıştığına gerçekleşir.

Basmatinin kalitesine, tanınırlığına ve diğer özelliklerine katkıda bulunan çevresel faktörler, coğrafi bölgenin tamamında geçerlidir. Pencap eyaletine benzer şekilde, Pencap eyaletini çevreleyen Sindh, KPK, Azad Jammu, Keşmir ve Belucistan eyaletlerinin yukarıda bahsedilen bölgeleri, yüksek nem, uygun sıcaklıklar ve güneş

radyasyonu seviyeleri, yeterli su kaynağı (Himalayalar'ın yağmurları/kar sularından gelen) ve hafif alkali reaksiyona sahip verimli toprakları olumlu bir etkileşime sahiptir. İndus Nehri sistemi tarafından sulanırlar ve bu nedenle hepsi Basmati üretimi için uygun olan, Himalaya sularının taşıdığı minerallerle dolu alüvyonlu toprakla karakterize edilirler. Basmatinin kalitesine ve diğer özelliklerine, dolayısıyla bilinirliğine katkıda bulunan çevresel faktörlerin tüm coğrafi bölgede geçerli olduğu, bilimsel literatürle desteklenmektedir.

Üretim Metodu:

Basmatinin üretim yöntemi; arazinin hazırlığı, ekim, fide dikimi, sulama, hasat ve kurutma/depolama aşamalarından oluşur.

1. Arazi hazırlığı: Çeltik tarlalarının arazi hazırlığında su birikintisi yaygın bir uygulamadır. Ekolojik yabancı otların kontrolünde ve fidelerin uygun derinliğe dikiminde faydalıdır.

2. Ekim zamanı: Basmati, fotoperiyoda duyarlı bir pirinç olduğundan, iyi bir üretim ve kalite elde etmek için araziye 1 ila 20 Haziran tarihleri arasında ekilir.

3. Fide dikimi: 25-35 günlük fideler, su tutulmuş tarlalara elle dikilir. Bitkiler arası mesafe sıra ve bitki arasında 22,5 cm olacak şekilde ayarlanır ve her tepeye iki fide yerleştirilir. Fidelerin dikimi için en uygun zaman temmuz ayının ilk yarısıdır.

4. Sulama: Pirinç üretiminde kanal veya yer altı suyu kullanılır. Sulama suyunun, ekimden sonra 2-3 hafta kadar tarlada bekletilmesi hem yabancı ot kontrolüne hem de ürün dayanımına yardımcı olur. Bu sürenin sonunda sular boşaltılır ve tarlanın nem durumuna göre ilave sulama yapılır.

5. Hasat: Hasadın zamanlaması çok önemlidir ve başaklardaki dış tanelerin rengi değiştiğinde ve dane dolumu tamamlandığında yapılırsa kayıplar daha az olur. Tahılın hasat anına uygun nem oranının %22 civarında olduğu değerlendirilir. Ülkede hasadın büyük bir kısmı makinelerle yapılmakla birlikte yine de %10-15 oranında elle hasat gerçekleştirilir. Erken hasat; öğütme sürecinde daha az pirinç geri kazanımına, kireçli, kırık tanelere ve pişirme sırasında tanelerin patlaması nedeniyle kalitenin düşmesine neden olur. Gecikmiş hasat ise ürüne zarar verir ve kaliteyi etkileyen çatlakların oluşmasına neden olur.

6. Harmanlama: Çeltiği samandan ayırmaya yönelik fiziksel bir işlemdir ve hasattan hemen sonra başlatılır. Harmanlamadaki gecikme, öğütme sürecinde pirinç geri kazanım oranının düşmesine neden olabilir. Büyük ölçekli çiftçiler ve arazi sahipleri işlem sırasında biçerdöver kullanır.

7. Kurutma: Hasat sırasında çeltikteki ortalama nem içeriği %20 ila %26 arasındadır. Bu nem tahılda renk değişikliğine ve üründe mikotoksinlerin gelişmesine neden olabilecek mantar oluşumuna yol açabilir. Kurutma için ideal sıcaklık 40 ila 43 °C arasındadır. Kurutma işlemi aralıklarla gerçekleştirilir ve son kurutmanın ardından ürün, denge nem içeriğinin oluşması için en az 12 saat bekletilir. Çeltiğin ilk kurutması tarlada gerçekleşir ve daha sonra depolamadan veya öğütme için kabuğundan arındırılmadan önce mekanik kurutmaya tabi tutulur. Kabuk soyma makinelerinde kabuk soyma için ideal nem %9-10 arasındadır. Modern değirmenler için optimum nem %10 ila %12 arasındadır. Daha yüksek nemde kabuk ayırma genel kaliteyi etkiler ve ayrıca mantar kontaminasyonuna ve aflatoksin üretimine yol açabilir.

8. Depolama: Çeltik ve öğütülmüş pirincin uygun şekilde depolanması çok önemlidir. Tahıl koruması için tahılın kuru, serin ve temiz ortamda tutulması gerekir. Üründeki yüksek nem içeriği, tahılların solunum hızını artırarak daha yüksek sıcaklık ve nem oluşmasına neden olur. Bu durum, mantar kontaminasyonuna ve böcek ve haşere istilasına yol açabilir. Bu tür böcek ve mantar sporları bazen tarladan kaynaklanabilmekte ve uygun sıcaklık ve nem varlığında çoğalarak depolama sırasında sorun teşkil etmektedir. Pakistan'da depolanan pirincin önemli zararlıları pirinç kurdu, küçük tane kurdu, kırmızı un böceği, çeltik tanesi güvesi ve pirinç güvesidir. Böcek istilası, düzgün istifleme düzenlemelerine sahip düzenli, temiz, iyi havalandırılmış ve aydınlık depolarda depolamayı da içeren uygun önleyici tedbirlerin alınmasıyla önlenir. Değirmenciler, böceklerin fark edilmesi durumunda yığınları polietilen veya fümigasyon levhalarıyla kapladıktan sonra fosfin ile uygun şekilde fümigasyon yapılmasını sağlar.

Değirmencilerin çoğunda çeltik depolama amacıyla otomatik silo tesisleri bulunur. Bu siloların içinde otomatik sıcaklık izleme sistemi kurulu olup, alt kısmında havalandırma çukurları yer alır. Bu silolar bazen nem yönetimini sağlamak amacıyla yan taraflarına özel çukurlar eklenerek tasarlanır. İşleyicilerin bir kısmı da ürünlerini

depolarda torbalarda saklar. Torbalar jüt, pamuk veya polipropilenden yapılır ve havalandırma hava yolları ve inceleme için boşluklar bırakılarak depoda düzgün bir şekilde istiflenir.

Depolama işleminden önce depolar, herhangi bir kalıntı/ böcek istilasına karşı dezenfekte edilir ve ihtiyaç halinde Alüminyum Fosfit (ALP) ile fümigasyona tabi tutulur.

9. İhracat için pirincin paketlenmesi:

Pirinç, ithalatçı ülkelerde müşterilerin istediği şekilde çeşitli ambalajlarda paketlenir. Ambalajların sağlam, dayanıklı, taşımaya ve müşteri talebine uygun olması sağlanır. İthalatçı ülke veya müşterinin ürün açıklamasına ilişkin istediği tüm bilgiler ve diğer bilgiler, ithalat taleplerini karşılamak amacıyla ambalaj malzemesi üzerine basılır. Ayrıca, Pakistan şirketleri kendi logolarını gerekli dillerde, Basmatinin coğrafi işaret logosunu, ağırlık, son kullanma tarihi ve diğer ayrıntılarla birlikte basabilirler. Kullanılan ambalaj malzemesi uluslararası standartta olup, ithalatçı ülkelerin mevzuatına uygundur. Farklı ambalaj malzemelerindeki pirincin ağırlığı, ithalatçının gereksinimlerini karşılamak için 1 ila 50 kg arasında değişir. Belirli türdeki bir pirinç ambalajının içerebileceği ağırlık detayı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Ambalaj malzemesi	Ağırlık (kg)
Pamuk torba	1, 2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Dokumasız torba (non-woven)	1, 2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Jüt çanta	2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Kâğıt kutu	1, 2, 10
Karton kutu	1, 2
Politorba	1, 2, 3, 5
Pet/met pet lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
PP/PP lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
BOPP/BOPP Çift yönlü gerdirilmiş PP lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
Plastik kavanoz	1, 2, 5

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

Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Basmatinin ekim, yetiştirme ve hasat işlemlerinin tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Pakistan Ticaret Bakanlığı, Pakistan Trading Corporation'ı (TCP), 2020 Coğrafi İşaretler Yasasının 13(1) Bölümü uyarınca, ihracat için paketlenen/gönderilen pirincin coğrafi bölgeden temin edildiğini ve Pakistan Hükümeti tarafından bildirilen Basmati spesifikasyonunun gerekliliklerini karşıladığını doğrulamak üzere yetkili Kurum olarak atamıştır. Basmatinin ithalatçı ülkelere ihracatı da dâhil olmak üzere orijinallik sertifikaları TCP tarafından düzenlenir. TCP, ithalatçı ülkeler için orijinallik sertifikalarını onaylayan özel bir denetim birimi kurmuştur.

Pirinç analizörleri, Kala Shah Kaku Pirinç Araştırma Enstitüsü tarafından Basmatinin fiziksel özelliklerini tanımları amacıyla eğitilir.

İthalatçı ülkelere ekstra doğrulamaya ihtiyaç duyulması halinde, TCP gerekli numuneleri DNA bazlı doğrulama ve analiz için Ulusal Biyoteknoloji ve Genetik Mühendisliği Enstitüsü (NIBGE), Faisalabad'a gönderir.

Bu prosedürler, Basmati olarak sevk edilen tüm pirincin Basmatinin ürün spesifikasyonlarına uygun olmasını ve ilgili coğrafi bölge menşeli olmasını garanti altına alır.

Bitki Koruma Departmanı, malların aynı zamanda ithalatçı ülkenin bitki sağlığı önlemlerini de karşıladığından emin olmak için gerekli bitki sağlığı sertifikalarını düzenler. Pakistan'da bu spesifikasyonlara uymayan pirinç için Basmati adını kullanan tüccarlar, Pakistan'ın 2020 Coğrafi İşaretler Yasası uyarınca kovuşturmayla tabi tutulur.

4. Osmancık Kaypak Yemeği

Başvuru No	: C2024/000242
Başvuru Tarihi	: 06.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Kaypak Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Osmancık Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Kaypak Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Kaypak Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Kaypak Yemeği; su, un, tuz ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması, küçük parçalar halinde kesilmesi, kesilen hamur parçalarının boş olarak ya da iç harcı ile doldurulup katlanması ve suda haşlanması ile yapılan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir. Üzerine isteğe bağlı olarak tulum peyniri/çökelek, ceviz içi, yoğurt, maydanoz, nane, pul kırmızıbiber ve eritilmiş tereyağı konularak servisi yapılır.

Osmancık Kaypak Yemeğinin tarihçesinde, sade/içi boş ya da iç harcı doldurularak hazırlanan hamurlar halk dilinde “kaypak” olarak adlandırılmıştır. Bu nedenle Osmancık Kaypak Yemeği bu isimle bilinir hale gelmiştir.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Kaypak Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Osmancık Kaypak Yemeği; hazırlanmasında kullanılan malzemelerin seçimi, hamurun nispeten sert kıvamının sağlanması, hamurun kesilme şekli, hamurun boş/sade ya da iç harcı ile birlikte haşlanması/pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kaypak Yemeğinin üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Kaypak Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 600 ml su,
- 500 g özel amaçlı buğday unu,
- 20 g tuz.

2- Haşlama için kullanılan bileşenler:

- 2 litre su ve/veya et suyu,
- 25 ml ayçiçeği yağı,
- 10 g tuz.

3- İsteğe bağlı olarak kullanılacak iç harcı ve servisinin yapılmasında kullanılan bileşenler:

- 300 g tulum peyniri ve/veya çökelek,
- 300 g yoğurt,
- 200 g ceviz içi,
- 100 g tereyağı,
- 10 g kuru ve/veya ayıklanmış taze nane,
- 10 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g pul kırmızıbiber.

Osmancık Kaypak Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir tencere içerisine; un, su ve tuz konulup karıştırılır. Bu karışımdan sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğurma işlemi yapılır. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir. Bu hamur bezelere bölünüp üzeri gıda ile temasa uygun temiz bir bezle örtülür ve oda sıcaklığında ortalama 30 dakika kadar hamur fermantasyonunun gerçekleşmesi için dinlendirilir. Daha sonra bu bezeler, genellikle çapı 60-80 cm olan daire şeklinde ve ince bir şekilde oklava/merdane ile açılır.

Açılan hamurlar ortalama 4x4 cm kare şeklinde özenle kesilir. Kesilen parçalar içi boş olarak ya da üçgen şeklinde el ile bastırılarak kapatılır ve yaklaşık 60 dakika kadar dinlendirilir.

Hamurlar iç harcı ile dolu yapılmak istendiğinde daha büyük kareler şeklinde kesilir. İstenilen iç harcının hamurlara böylelikle daha kolay konulabilmesi sağlanır. İç harcı olarak isteğe bağlı olarak; çökelek-tulum peyniri, tulum peyniri/çökelek-maydanoz, tulum peyniri/çökelek-pul kırmızıbiber karışımı konulur.

Hamurlar üçgen/muska şeklinde el işçiliği ile kapatılarak kıvrım yerlerinin çatal vb. ile uçlarının birbirine teması sağlanır. Bu şekilde hazırlanan kaypaklar yaklaşık 60 dakika kadar daha dinlendirilir.

Ayrı bir tencere içerisine; su/et suyu, ayçiçeği yağı ve tuz ilave konulur. Su kaynamaya başlayınca içi boş ve/veya iç harcı dolu kaypak adı verilen hamurlar tencerenin içerisine alınır. Kaypak hamuru ortalama 10 dakika suda pişirilir. Pişirilen kaypak hamurlarının soğuk sudan geçirilerek halk dilindeki tabirle daha diri olması sağlanır. Haşlanan kaypaklar, kevgir vb. ile süzülerek tenceden alınır ve servis tabağına konulur. Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanmasındaki üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

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

Servis: Pişirilmesi tamamlanan kaypak hamurlarının üzerine isteğe bağlı, çökelek ve/veya tulum peyniri, yoğurt, ceviz içi, eritilmiş tereyağı ya da eritilmiş tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı da konulabilir. Ayrıca isteğe bağlı olarak Osmancık Kaypak Yemeğinin üzerine süsleme amaçlı; ayıklanmış taze nane, maydanoz ve pul kırmızıbiber konularak servisi yapılabilir. Osmancık Kaypak Yemeğinin; isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Osmancık Kaypak Yemeğinin; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Kaypak Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık 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 Osmancık Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Kaypak Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

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. Hatay Peynirli İrmik Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1669
Tescil Tarihi	: 16.12.2024
Başvuru No	: C2023/000312
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Peynirli İrmik Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Peynirli İrmik Helvası; irmik, beyaz toz şeker, su, Antakya Künefelik Peyniri, tereyağı veya sıvıyağ ve isteğe bağlı çam fıstığı, Antep fıstığı, tarçın ile yapılan bir tatlıdır. Hatay Peynirli İrmik Helvasının yapımında 979 tescil numaralı Antakya Künefelik Peyniri kullanılır.

Hatay Peynirli İrmik Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Peynirli İrmik Helvası Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (5 kişilik):

- 160 g irmik
- 200 g beyaz toz şeker
- 600 g su
- 300 g Antakya Künefelik Peyniri
- 30 g tereyağı / sıvıyağ
- 8 g tarçın (isteğe bağlı)
- 5 g Antep Fıstığı (isteğe bağlı)
- 5 g çam fıstığı (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Tereyağını ya da sıvıyağ tavada eritilip 160 g irmik üzerine dökülür ve orta büyüklükteki ocakta, orta ateşte yaklaşık 2-3 dakika sürekli karıştırılarak kavrulur. Kısık ateşe alıp irmik pembeleşene kadar kavrulur. 600 g su irmiğin üzerine dökülür daha sonra 200 g beyaz toz şeker eklenerek karıştırmaya devam edilir. İrmik biraz suyunu çekip uygun kıvama gelene kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Antakya Künefelik Peyniri ince parçalar halinde doğranır ve pişen irmiğe eklenir. Tahta tokmakla dövülerek aynı yönde karıştırılır. Antakya Künefelik Peyniri, helvanın içinde iyice eriyip sünmeye başlayınca kadar karıştırmaya devam edilir. Hatay Peynirli İrmik Helvası sıcak olarak ve peyniri soğuyup sertleşmeden servis yapılır. İsteğe bağlı Antep Fıstığı, çam fıstığı, tarçın ile süslenir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Peynirli İrmik Helvasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Peynirli İrmik Helvasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin 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. Sapanca Cevizi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 04.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1670
Tescil Tarihi	: 16.12.2024
Başvuru No	: C2023/000223
Başvuru Tarihi	: 04.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Sapanca Cevizi
Ürün / Ürün Grubu	: Ceviz/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Sapanca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Çayıçi Mah. Ersin Cad. Hükümet Konağı Sapanca SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili Arifiye, Erenler, Geyve, Sapanca, Serdivan ilçeleri ile Kocaeli ili Kartepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sapanca Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Sapanca Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sapanca Cevizi; Latince tür ismi *Juglans regia* L. olan ve Sakarya ilinin Arifiye, Erenler, Geyve, Sapanca, Serdivan ilçeleri ile Kocaeli ili Kartepe ilçesini içerisine alan Sapanca Gölü Havzası olarak bilinen coğrafi alanda yetiştirilen sert kabuklu bir meyvedir.

Sapanca Cevizi; Sapanca Gölü Havzasında genellikle ceviz fidanları olarak, tohumdan doğal olarak yetişen fidan/ağaç popülasyonları şeklinde ve tozlaşma ile rüzgâr vb. çevresel faktörler yardımı ile yayılım gösterir.

Sapanca Gölü Havzası; geçici hava sistemlerinin etkisi altında bulunması nedeniyle Akdeniz ve Karadeniz iklimleri arasında bir geçiş niteliğinin yanı sıra karasal iklim özelliklerini de yansıtabilen nemli ve ılıman bir iklime sahiptir.

Sapanca Gölü Havzası; Sapanca Gölü ve bu havzada bulunan dere vb. su kaynakları sayesinde tarımsal sulama yönünden avantajlıdır. Böylelikle Sapanca Gölü Havzası; ürün için doğal yetişme alanı olması, ılıman bir iklime sahip olması, ideal taban suyu seviyesi, su tutmayan ve nemliliğini muhafaza toprak özellikleri ile Sapanca Cevizinin yetiştiriciliğinin yapılmasına olanak sağlar.

Sapanca Cevizi; kuvvetli kök ve dik taç yapısına sahip olması, yetişme alanlarının hareketli taban suyunun ve aynı zamanda nispi nem miktarının yüksek olması sayesinde iyi bir gelişim gösterir. Sapanca Gölü Havzasının denizden yüksekliğinin düşük ve nispi nem oranının yüksek olması, verimli toprak yapısına sahip olması gibi faktörler Sapanca Cevizinin en başta erkenci özellik göstermesi olmak üzere aşağıda verilen ürün özelliklerinin ortaya çıkması sağlar.

Sapanca Cevizinin; kabuklu meyve ağırlığı en az 10 gram, meyve iç randıman oranı en az %40, ceviz yağı oranı en az %40 ve kabuk kalınlığı 1-2 mm aralığındadır. Salkımdaki meyve sayısı ise genellikle 2-3 adettir.

Sapanca Cevizinin kabuklu meyvesi; nispeten ufak, genellikle pürüzlü ve orta pürüzlü ceviz sınıfında ve açık gri-kahverengi renk ve tonlarındadır. Meyve şekli, geniş-yuvarlak şekilli olup meyve iç rengi ise açık sarı-kahverengi renk ve tonlarındadır.

Sapanca Cevizinin, ürüne has renk, tat, meyve iç randımanı ve yağ oranı gibi ürün özellikleri temelinde Sapanca Gölü Havzasının coğrafi konumu, nemli toprak yapısı, nemli ve ılıman bir iklime sahip olması ve bu cevizin üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir. Sapanca Gölü Havzasında verimli topraklar, ılıman iklim ile doğru bahçe tesisi, budama, gübreleme, sulama vb. kültürel işlemler ürün kalitesini/verimliliğini artıran, cevizlerde gelişmeyi hızlandıran başlıca etmenlerdir. Sapanca Cevizinde, tozlanma, dölllenme ve meyve tutumundan sonra meyve gelişimi ve nihai meyve iriliğini bu sayılan etmenler belirler.

Yaş meyve olarak erkenci olması, ceviz iç kısmının şekil ve renginin albenisinin yüksek olması, kabuktan kolay ayrılabilmesi/soyulabilmesi, uygun şekilde kırıldığında iç kısmının parçalanmadan tek parça olarak kolayca çıkarılabilmesi, renk ve tat bakımından tüketicileri tarafından daha çok taze ceviz olarak tercih edilip tüketilmesi Sapanca Cevizinin en önemli ürün özellikleridir. En yaygın pazarlama ve tüketim şekli taze ceviz olarak değerlendirilmesidir. Ayrıca Sapanca Cevizi, kurutulmuş olarak da değerlendirilen bir cevizdir.

Sapanca Cevizi çiçek yapısı bakımından protogyny (dişi çiçeklerin erkek çiçeklerden daha erken olgunlaşması ve çiçeklenmesi) özelliğe sahip olup dişi çiçekleri erkek çiçeklerden daha erken olgunlaşır. Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında tomurcuklanma mart ayının son haftasında başlar, nisan ayının ilk haftasında tomurcuklanma artar/devam eder. İlk yapraklanma ise nisan ayının ikinci haftasında gerçekleşir.

Dişi çiçeklerde olgunlaşma nisan ayının üçüncü haftasında, erkek çiçeklerde ise nisan ayının son haftasında gerçekleşir. Bu nedenle Sapanca Cevizinde yetiştiriciliğinin yapıldığı Sapanca Gölü Havzasının coğrafi konumu ve iklim özellikleri sayesinde çiçeklenme zamanları bakımında yaklaşık 1 aylık bir erkencilik söz konusu olabilmektedir.

Sapanca Cevizi; hasat edildikten sonra yaygın olarak yaş ceviz olarak, kurutulmuş kabuklu ceviz olarak piyasaya arz edilmesinin yanı sıra kabuklarından ayrılarak ceviz içi olarak da tüketiciye sunulur.

Üretim Metodu:

Sapanca Cevizi yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmiştir.

Bahçe Tesisi: Bahçe tesisi için en öncelikli iki temel konu; doğru yer seçimi ve toprak özelliklerinin yetiştiricilik için uygun olmasıdır. Bu durum yeteri kadar sağlanmazsa ceviz ağacının gelişim ve ürün verimliliği en baştan olumsuz etkilenir.

Sapanca Cevizi; genellikle kapama ceviz bahçeleri şeklinde, bahçe kenarlarında sınır bitkisi olarak ve tohumdan doğal olarak yetişen fidan/ağaç popülasyonları şeklinde yetiştirilir.

Ceviz ağaçlarının çoğaltılması ve verimliliği için diğer önemli bir hususta uygun aşılama yapılmasıdır. Gerek çöğürün ve gerek aşı kaleminin kabuk kalınlığının aynı olması, yani aynı yılın sürgünü olması, aşının tutma oranını yükseltir ve aynı yılda aşı yapılabilmesine olanak sağlar. Sapanca Gölü Havzasında üreticiler; yine havzadaki nitelikli ağaçlardan alınan üretim materyallerinin ceviz çöğürleri üzerine aşılmasını yaparak Sapanca Cevizinin çoğaltılmasını sağlar.

Ceviz tohumlarının dikiminde iki önemli hususa dikkat edilir:

1. Tohumun dikileceği ortalama 10 cm'lik ideal derinlik seviyesinin sağlanması,
2. Tohumda dikim şekli olarak; yanak kısımları yanlara, yapışma yeri (damar kısmı) toprağa gelecek şekilde dizilerek ekim yapılması uygun olur.

Dikim işleminin yapıldığı alan; kumlu toprak yapısında ise tohumlar derine dikilir. Killi ve ağır toprak yapısında ise yüzeysel ekim işlemi yapılması tavsiye edilir.

Bahçe tesisi yapılacak alanın konumuna ve özelliklerine göre uygun aralıklar ile dikim yapılmalıdır. Dikimde tozlayıcı ceviz kullanılmasına dikkat edilmelidir. Cevizlerde erkek ve dişi çiçekler aynı ağaç üzerinde fakat farklı yerlerde bulunur. Cevizlerde tozlaşma, rüzgâr vb. çevresel faktörler yardımıyla gerçekleşir.

Toprak ve İklim İstekleri: Sapanca Gölü Havzası; toprak derinliği yönünden genellikle orta derin ve derin topraklara sahiptir. Topraklar genel olarak az eğimli arazide ince tınlı iken dik yamaçlarda sığ ve kaba tınlı bir yapı gösterir.

Sapanca Cevizi, toprak isteği olarak derin, iyi drenajlı olan, tınlı, kumlu-tınlı, alüvyal topraklarda iyi gelişim gösterir. Toprağın su tutma kapasitesinin yüksek olması önemlidir. Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümüyle başlayıp ilkbaharda ağaçlara su yürüyüncüye kadar ki dönemde yapılabilir. Bahçe kurulacak yerin gerekli toprak analizleri yapıldıktan sonra gübreleme yapılması tavsiye edilir. Toprakta drenaj kanallarının açılması ve fidan çukurlarının yeteri kadar derinlikte kazılması uygun olur. İlkbahar aylarında toprak tava geldiğinde derin bir sürüm

yapılır. Bu dönemdeki toprak işleme toprağın havalandırılması yanında yabancı ot kontrolünün sağlanması bakımından önem arz eder.

Sapanca Cevizi ağacı genellikle kuvvetli ve hızlı gelişebilen dik taç yapısı ile kuvvetli bir kazık kök yapısına sahip olup protogyny çiçek yapısındadır. Çiçeklenme zamanı takriben nisan ayı olup meyvelerin olgunlaşması ve hasat zamanı yaklaşık olarak temmuz ayı ortasından ekim ayı sonuna kadardır. Ağaç verimi orta seviyededir.

Ceviz ağaçları kış aylarında -25 °C'ye kadarki düşük sıcaklıklara dayanabilir. İlkbahar geç donlarından olumsuz şekilde etkilenir. Özellikle meyve gelişim döneminde aşırı sıcaklara karşı hassastır. Hızlı meyve gelişiminin olduğu dönemler ile hasat zamanı oluşan aşırı sıcaklıklar cevizde iç kararmalarına neden olabilir. Çiçeklenme döneminde oluşan aşırı sıcaklıklar ağaçların strese girmesine ve dişi çiçeğin olumsuz etkilenmesine neden olur. Ani olarak gerçekleşen düşük ve yüksek sıcaklıklar Sapanca Cevizi yetiştiriciliğini olumsuz etkiler. Düzenli bir ürün elde etmek için cevizlerde soğuklama ihtiyacının karşılanması istenir.

Budama: Ceviz ağacı fazla budama gerektirmemekle birlikte, yeni fidan dikimlerinde beklenen taç sistemini oluşturmak için sağlam genellikle 5-12 göz üzerinden budama yapılır. Budamada terbiye sistemi olarak değişik doruk dallı terbiye sistemi uygulanması tavsiye edilir. Budama işlemi, genellikle hasar görmüş, kurumuş veya iç içe girmiş dalların alınması şeklinde yapılır. Kurumuş ve birbiri içerisine girmiş dalların çıkarılması ve ağaç tacının içerisine güneş ışığının rahatlıkla girmesini sağlayacak şekilde yapılacak aralama budamaları yararlı olur.

Gübreleme ve Sulama: Bahçe kurulacak alanın toprak analizleri sonucuna gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübreleme, genellikle ağaç diplerinin çapalanarak ahır/çiftlik gübresi ve/veya kimyasal gübre kullanılması şeklinde yapılır.

Sapanca Gölü Havzasının yer üstü ve yer altı su kaynakları bakımından zengin olması, ılıman iklim özellikleri ile ceviz yetiştiriciliğinde ideal bir yetiştirme alanı oluşturur. Derin kök sistemine sahip ceviz ağaçlarında çok fazlama sulama yapılmaz. Ancak dikimden itibaren sulamanın yapılması, öğle vakitlerinde yapılacak sulamadan kaçınılması, ağacın yaşına göre sulama yapılması ve iklim koşullarının dikkate alınması önem arz eder. Topraktaki su yetersizliği cevizlerde iriliği ve kaliteyi olumsuz yönde etkiler. Sulama şekli olarak karık sulama, salma, damla ve alttan yağmurlama sulama yöntemleri tercih edilebilir.

Zirai Mücadele: Zirai mücadele; kültürel önlemler ve kimyasal mücadele başlıkları altında ikiye ayrılır:

1. Kültürel önlemler: Yetiştiricilikte sağlıklı fidanlar, çöğürler vb. kullanılmalıdır.

Enfekte olmuş bitki ya da bitkinin ilgili kısımları kesilerek bahçeden uzaklaştırılmalı ve imha edilmelidir.

Yabancı otlarla mücadele için çapalama, biçme ve sürme vb. yapılır. Çok yıllık yabancı otlarda ise toprağın birkaç kez işlenmesi gerekir. İlkbahar aylarında toprak tava geldiğinde derin bir sürüm yapılır. Bu dönemdeki toprak işleme; toprağın havalandırılmasının yanı sıra yabancı ot kontrolü bakımından önem arz eder.

2. Kimyasal mücadele: Kimyasal mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Kimyasal mücadele teknik talimatlara uygun şekilde yapılır.

Hasat: Hasat zamanı, iç ceviz kısmının olgunlaşma belirtisi olan iç zarın (meyveyi ayırıcı zarın) kahverengiye dönüşmeye başladığı dönemdedir. Bu dönem yaklaşık olarak temmuz ayı ortasından ekim ayı sonuna kadarki zaman aralığıdır. Üründe kalite kayıplarını önlemek adına hasat geciktirilmeden yapılmalıdır. Hasat için ağaçta meyvenin yeşil kabuğunun çatladığı ve meyvelerin yarısından fazla kısmının silkelmesi ile indirimin mümkün olduğu dönem seçilir. Çoğunlukla cevizde yeşil kabuk, iç cevizden daha geç olgunlaşır. Hasadın iç ceviz olgunluk zamanında yapılması, bu dönemde iç cevizin açık renkli olmasından dolayı iç cevizi ticari olarak daha değerli kılar.

Üründe hasat zamanı, yeşil kabuğunun yaklaşık olarak 1/3'ünün çatlaması ile yapılmaya başlanır. Doğru ve ideal hasat işlemleri, dallarda silkeleme şeklinde yapılır. Hasat sırasında ağaca ve dallarına zarar verecek yöntemlerden kaçınılır.

İlk olarak taze ceviz olarak değerlendirilecek cevizler hasat edilir. Kurutma ile değerlendirilecek cevizler için hasat zamanı daha geç olarak yapılır.

Hasat edilen cevizler, yeşil kabuğu temizlendikten sonra havadar ve doğrudan güneş ışığı görmeyen ortamlarda muhafaza edilerek gıda ile temasa uygun temiz bezler, sergiler ve/veya örtüler üzerine serilerek

kurutulur. Bunun yanı sıra yeşil kabuk temizleyici modern makineler de kullanılabilir. Bu makineler ile cevizler yeşil kabuklarından temizlendikten sonra yıkanır ve ortalama 40 °C sıcaklıkta kurutma fırınlarında kurutulur.

Tohumluk olarak ayrılan cevizler ise kurutma fırını vb. yöntemler ile kurutulmaz. Tohumluk olarak ayrılan cevizler, hava akımının uygun olduğu, doğrudan güneş ışığı görmeyen, gölge ortamlarda kurutularak ekim için muhafaza edilir.

Depolama-Muhafaza Koşulları ve Piyasaya Arz: Sapanca Cevizi; serin, kuru, temiz ve kokulardan arı ortamlarda muhafaza edilerek depolanır.

Taze ceviz olarak hasat edilen Sapanca Cevizi dökme ya da ambalajlı olarak tüketiciye arz edilir. Ayrıca Sapanca Cevizi, taze ceviz olarak yeşil kabuğundan ayrılmadan soğuk zincir koşullarında ortalama 3 ay depolanabilir.

Kurutulan Sapanca Cevizi ise kabuklu ceviz ya da kabuklarından ayrılarak ceviz içi olarak da tüketiciye arz edilir.

Sapanca Cevizi; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Sapanca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Sapanca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sapanca Ziraat Odasından birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Sapanca Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Ürünün hasadı, depolama-muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı denetlenir.

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

3. Hatay Taş Kadayıfı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1671
Tescil Tarihi	: 16.12.2024
Başvuru No	: C2023/000321
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Taş Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajında kullanılmadığında Hatay Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Taş Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu, su, karbonat ve maya ile hazırlanan şerbetli bir tatlıdır. Dışı pürüzsüz, içi yumuşak, gözenekli ve bol cevizli şerbetli tatlıdır. Hatay Taş kadayıfı 9-10 cm uzunluğunda, 2-2,5 cm kalınlığında ve yarım ay şeklindedir. Hazırlanan hamur tavada daire şeklinde kızarana dek tek taraflı pişirilir. Hamurun pişen yüzü altın rengi bir görünüme sahiptir. Hamurun diğer yüzü gözenekli yapıdadır. Hatay Taş Kadayıfı piştikten sonra 3-4 saat dinlendirilebildiği gibi sıcak olarak da servis edilebilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Taş Kadayıfı, Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Taş Kadayıfı için bileşenler (35-38 adet için):

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 l su
- 20 g toz maya
- 12 g karbonat (sodyum bikarbonat)
- 600 g ceviz içi
- 5 g tarçın
- 200 g beyaz şeker

Hatay Taş Kadayıfı şerbeti için bileşenler:

- 600 g beyaz şeker
- 700 ml su

Hatay Taş Kadayıfının hazırlanması:

Geniş bir kaptaki özel amaçlı buğday unu, su, karbonat ve maya çırpıcı yardımıyla homojen olacak şekilde karıştırılır. 1 litre su, hamur içine karıştırma esnasında eklenir. Akışkan bir kıvam alana kadar ortalama 3 dakika karıştırılır. Karıştırılan hamur akışkan bir kıvam alır. Hamur 30 dakika bekletildikten sonra orta ateşte yanan ısınmış sac üzerine bir çorba kepçesi, ortalama 60 ml yuvarlak bir şekilde dökülür ve tek yüzü pişirilir. 600 g ceviz içi havanda irili ufaklı olacak şekilde dövülerek iç harç haline getirilir. Pişirilen hamurun içine 15 g hazırlanan iç harç konur ve hamur kapatılır. 700 ml su ve 600 g şeker bir tencerede karıştırılır. Orta ateşte kaynamaya kadar karıştırarak şeker eritilir. Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika ocakta kaynatmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve ılık hale gelinceye kadar bekletilir. Hazırlanan Hatay Taş Kadayıfı, ılık şerbete batırılır ve şerbetin tamamen çekilmesi için 2 dakika bekletilir. Şerbetlenen Hatay Taş Kadayıfı, ceviz içi veya Antep Fıstığı ile süslenilerek servis yapılır.

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

Hatay Taş Kadayıfı, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe ve Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Taş Kadayıfının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Hatay Taş Kadayıfının şeklinin, renginin ve ölçülerinin uygunluğu ve Hatay Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.



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

4. Hatay Bakla Ezmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1672
Tescil Tarihi	: 17.12.2024
Başvuru No	: C2023/000306
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Bakla Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Bakla ezmesi / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Bakla Ezmesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Bakla Ezmesi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:10 M:60 Y:100 K:47	 C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Bakla Ezmesi: Cg Gothicno Three

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Bakla Ezmesi; haşlanmış iç bakla, sarımsak, tuz, tahin ve limon suyunun karıştırılıp üzerine kimyon, pul kırmızıbiber, zeytinyağı, limon suyu ve maydanoz konulması suretiyle Hatay ilinde üretilen mezedir. Servisi bakır tabaklarda yapılır.

Hatay Bakla Ezmesinin üretiminde, genellikle sakız bakla kullanılır. Baklalar uzun süre soğuk suda bekletilir, bakır kaplarda ve odun ateşinde yavaş yavaş haşlanır. Diğer bileşenler eklenince ahşap tokmakla ezilir.

Hatay Bakla Ezmesinin Hatay ilinde köklü bir geçmişi vardır. Hamam kültürünün yoğun olduğu coğrafi sınırda baklalar, geleneksel olarak genellikle hamamların külhanlarında ve carra adı verilen bakır küplerde yavaş yavaş haşlanır. Günlük öğünlerde sıklıkla tüketilir. Bayramlarda, davetlerde ve özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Bakla Ezmesinin üretiminde, genellikle sakız bakla kullanılır. Baklalar, üretimden önce 24 saat soğuk suda bekletilir, süzülüp ayıklanır.

Ayıklanan baklalar, carra adı verilen bakır küplere konur ve baklaların üzerini geçecek kadar sıcak su eklenerek hamamların külhanında ve odun ateşinde 20 saat haşlanır. Külhanda haşlama imkânı yoksa bakır

tencerede ve kısık ateşte 7 saat haşlanır. Bu işlemde baklaların üzerine eklenen sıcak su, bir taşım kaynadıktan sonra boşaltılır, tekrar su ilave edilip kaynatılarak kullanıma hazır hale getirilir.

1 porsiyon Hatay Bakla Ezmesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

200 g pişmiş bakla

5 g sarımsak

10 ml zeytinyağı

2 g tuz

30 g tahin

8 ml limon suyu

3 g kimyon

3 g pul kırmızıbiber

4 dal maydanoz

Haşlanmış bakla bir kaba koyulur üzerine sarımsak, tuz, tahin ve 4 ml limon suyu ilave edilir ve homojen bir karışım elde edilinceye kadar gıda ile teması uygun ahşap tokmak ile yaklaşık 2 dakika ezilir. Homojen karışım, bakır tabağa koyulup yayılır. Üzerine sırasıyla kimyon, pul biber, 4 ml limon suyu ve zeytinyağı ayrı ayrı ilave edilir. Hatay Bakla Ezmesinin servisi, üzerine en son ince kıyılmış maydanoz konulduktan sonra yapılır.

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

Hatay Bakla Ezmesi Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Bakla Ezmesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliğinden bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ise iki olmak üzere ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle baklaların hazırlanması ve pişirilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün sunum şeklinin uygunluğu.
- Hatay Bakla Ezmesi ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Tokat Kızık Kilimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1673
Tescil Tarihi	: 19.12.2024
Başvuru No	: C2023/000171
Başvuru Tarihi	: 14.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Kızık Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeşilirmak Mah. Mehmet Şahin Bulvarı No: 38 TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Kızık Kilimi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Kızık Kilimi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Kızık Kilimi, uzun yıllardır Tokat ilinde geleneksel olarak üretilen dokuma türü olup, %100 yün ipliklerden ve tamamen el dokuması olarak üretilir. Tokat Kızık Kilimi geleneksel desenleri, renkleri ve dokuma teknikleriyle dikkat çeker ve kullanılan motiflerin dokuma tekniği; düz, tilif ve cicim dokuma şeklindedir. Fonda bulunan renkler düz zemin oluştururken; motif, tilif / ilikli tekniği ile yapılır. En iç kısımda cicim tekniğiyle kabarık bir şekilde zikzak, eğrisu deseni yer alır. Bu kilimler yapısı gereği ince ve dayanıklıdır. Kullanılan iplikler ince eğrildiği ve sıkı dokunduğundan, zarif ve detaylı desenler elde edilir. Tokat Kızık Kilimi ismini Tokat iline bağlı Kızık köyünden alır.

Tokat Kızık Kilimi; yöresel olarak yer döşemesi, kırlent, yastık, duvar kilimi olarak kullanılır. Bu kilimler, günümüzde ise çanta, cüzdan, anahtarlık, sandalye ve puf tarzı ürünler ve çeşitli aksesuar araçları olarak da kullanılır.

Tokat Kızık Kiliminin en önemli ayırt edici özelliği yöresine özgü kızık motiflerinin kullanılmasıdır. Tokat Kızık Kiliminde kullanılan motif kenarlarına "parmak" denir. Parmak motifinin kenarlarına tilif dokuma tekniği uygulanır. Tilif dokuma tekniği bu yöreye özgü bir dokuma türüdür. Tilif / ilikli dokuma tekniğinde, desen alanı içinde çözümlenen ipliklerden bir alt bir üst ilerleyen renkli atkı iplikleri, desen sınırında son çözümlenen ipliğine dolanır. İki ayrı renkteki atkının desen sınırından karşılıklı dönüş yaptığı kısımlarda aralık oluşur. Bu tür kilimlerde genellikle yatay ve eğik çizgilerden oluşan motifler uygulanır. Dikey çizgiler, basamaklar halinde dokunur. Bu dokuma tekniği ile Tokat Kızık Kilimi diğer dokuma türlerinden ayrışır.

Tokat Kızık Kilimi motif özellikleri bölgedeki eski inanışlara göre şekillenmiştir. Geçmişte hem kötülüklerden korunmak hem de uğur getireceği inancıyla üzerlerinde bir takım semboller oluşturulmuştur ve bu semboller de dokunulan kilimlere yansıtılmıştır. Kilim üzerindeki her motifin bir anlamı vardır. Kilimleri dokuyan dokumacılar, motifleri yan yana sıralayarak duygularını, düşüncelerini, sevinçlerini, üzüntülerini, isteklerini, arzularını, endişelerini ve korkularını; okuması yazması olmasa dahi kilimine işleyerek derdini anlatır.

Tokat Kızık Kilimlerinde zikzak, koçboynuzu, kelebek, akrep vb. desenleri mevcuttur. Boşluk doldurucu unsur olarak kullanılan eğrisu motifi erdemli, bilge, soylu yaşamı ve sonsuzluğu; koçboynuzu motifi üretkenliği ve gücü, akrep motifi kötü niyete karşı korumayı; kelebek motifi ruh özgürlüğü, zarafet ve hafifliği; parmaklı motifi kuvvet, kudret ve kem gözden korumayı temsil eder. Motifler benzedikleri kavramlara göre isimlendirir. Anlatılmak istenilen duygu ve düşünceler, eşyanın gerçek biçiminden esinlenerek stilize edilmiş işaret şeklindeki motiflerle belirtilir.

Üretim Metodu:

Tokat Kızık Kilimi dokunurken sadece saf yün kullanılır ve kullanılan renkler kırmızı, mavi, yeşil, siyahtır. Kilimlerin dokumasında geleneksel olarak kök boya kullanılırken günümüzde sentetik boyama yöntemleri kullanılır.

Tokat Kızık Kilimi, ıstar adı verilen taşınabilir, ahşap, dik duvar tezgâhlarında dokunur. Tezgâhın ahşabı genellikle çam ağacından elde edilir. Gücü, gücü ağacı, çözüğü ağacı ve sarım ağacı tezgâhı destekleyen iki ağaç sütundur. Tokat Kızık Kiliminde kirkitli dokuma tekniklerinden cicim ve kilim dokuma tekniğinin her ikisinin de birlikte kullanılması ile dokunur. Desen kenarlarında 2 veya 3 çözüğü ipliğinin farklı renklerle bir alt bir üst şeklinde dokunması ile desen motif ya da zemin zıt rengi ile kontürlenir. Bu kontürleme işi ile tilif denilen yarıklar ajur veya ilik diyebileceğimiz açıklıklar oluşur.

Tilif veya ilikli dokuma tekniğinde; desen alanı içinde çözüğü ipliklerinden bir alt bir üst ilerleyen renkli atkı iplikleri, desen sınırında son çözüğü ipliğine dolanır. İki ayrı renkteki atkının desen sınırından karşılıklı dönüş yaptığı kısımlarda aralık oluşur. Bu tür kilimlerde genellikle yatay ve eğik çizgilerden oluşan motifler uygulanır. Dikey çizgiler basamaklar halinde dokunur.

Tokat Kızık Kilimi üretimindeki 3 temel aşama aşağıdaki gibidir.

Desenin Hazırlanması:

- 1- Tokat Kızık Kiliminde kullanılacak desen kareli kâğıda çizilir.
- 2- Kareli kâğıdın her dik sütunu bir çözüğü ipine her yatay sütun da bir atkı ipliğinin karşılığıdır.
- 3- Desende kullanılan renklere göre yatay sütundaki kareler kullanılacak motif değeri karşılığın da renklendirilir.
- 4- Desen ipliği sıra aralarında birer yatay kare sırası boş bırakılır. Bunlar desen iplikleri arasına atılacak sıkıştırma atkı ipliğinin karşılığıdır.

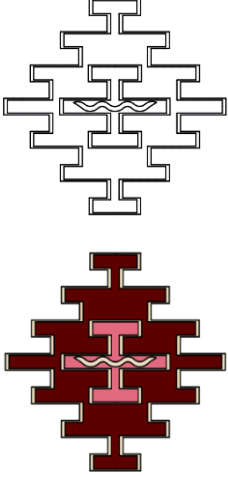

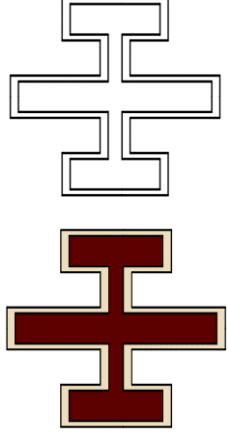

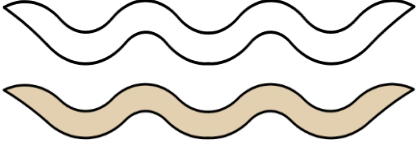

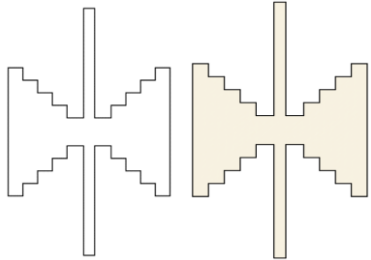

Çözgünün Hazırlanması:

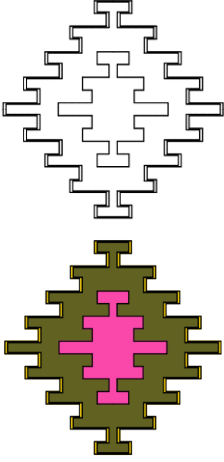

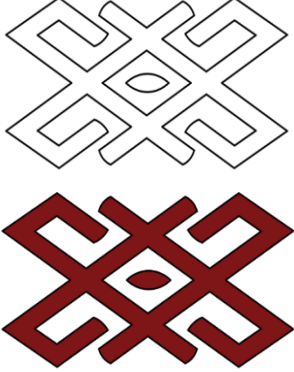

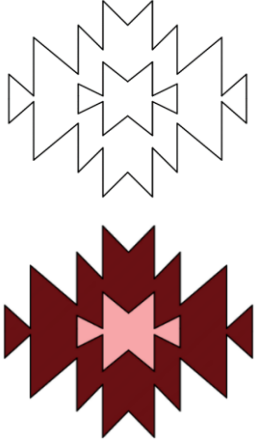

- 1- Öncelikle ürün boyutuna göre hesaplanan çözüğü iplikleri bobine sarılır.
- 2- Aşağı ve yukarı leventlere bobinden çözüğü ipi aktarılır.
- 3- Çözüğü ipi aktarılırken bobinin ilk ipin ucu aşağıdaki levente düğümlenerek sabitlenir.
- 4- Sabitlenen ip, yukarı ve aşağı levente tur atılarak tezgâhın çevresine dolanır.
- 5- Çözgünün sarılmasında aşağıdaki leventte 1 cm'lik aralıklarla ölçeklendirme yapılır.
- 6- Ölçeklendirilen 1 cm'lik aralıklara çözüğü ipi 3 kez gelecek şekilde dolanır. Aynı ölçeklendirme yukarıdaki levente de uygulanır.
- 7- Çözgünün tezgâha atılma işi bittikten sonra son ipin ucu aşağıdaki levende bağlanır.
- 8- Çözüğü ipliğinin gerginliği ayarlandıktan sonra gücü tahtası tezgâha sabitlenir.
- 9- Gücü ipi ile çözüğü ipliklerinin eşleştirmeleri yapılarak bir alt bir üst bez ayağı dokumaya hazır hale getirilir.

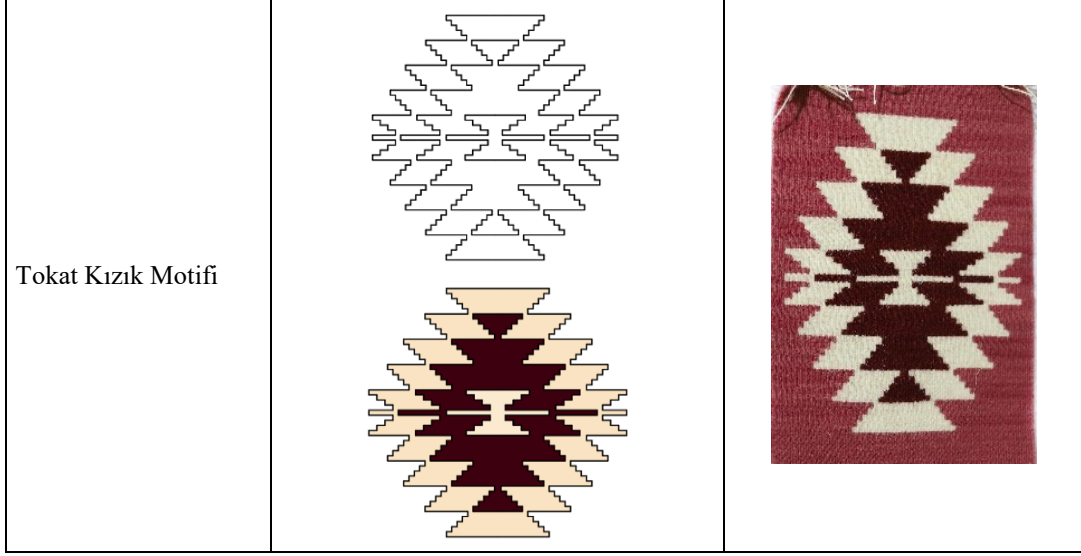
Dokumanın Yapılması:

- 1- Dayanıklılığı artırmak için zincir işleme yapılır.
- 2- 5-10 sıra bez ayağı örgü ile başlangıç örgü yapılır.
- 3- Desen şemasına göre renklere dikkat edilerek kilim tekniği ile dokunur.
- 4- Motif kısmında cicim dokuma tekniğine uygun 2 ya da 3 sıra atlanarak desen oluşturulur. Her desen atkısından sonra bir sıra sıkıştırma atkısı atılır.
- 5- Tokat Kızık kiliminin özelliği olan motif kontürleri için zeminin ya da motifin zıt renginde bir alt bir üst çözüğü ipi etrafında dönerek tilif ajurları oluşturulur.

Tablo 1. Tokat Kızık Kiliminde kullanılan motifler aşağıdaki gibidir.

Motif İsmi	Motif Çizimi	Motif Görseli
Tokat Kızık Motifi		
Tokat Kızık Bebek Motifi		
Eğrisu, Zikzak Motifi		
Kelebek Motifi		

<p>Tokat Kızık Motifi</p>		
<p>Akrep Motifi</p>		
<p>Tokat Kızık Motifi</p>		



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

Tokat Kızık Kiliminin Tokat ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Tokat ilinin kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Kızık Kiliminin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü, Tokat Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü ve Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünde görevli konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimlerde; Tokat Kızık Kilimi üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, tilif dokuma yönteminin, özel motiflerin kullanılması ve Tokat Kızık Kilimi dokuması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Konya Kifayesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1674
Tescil Tarihi	: 23.12.2024
Başvuru No	: C2022/000231
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kifayesi
Ürün / Ürün Grubu	: Komposto / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
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 Kifayesi ibareli ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kifayesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kifayesi; armut, ayva, elma, şeftali, vişne, kayısı vb. taze meyvelerden tek tek ya da karışık olarak hazırlanan meyve tatlısıdır. Servisi soğuk yapılıdır.

Konya Kifayesi günlük tüketimin yanı sıra düğün, nişan vb. özel günlerde de ikram edilir.

Konya Kifayesinin, Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Kifayesinin üretiminde kullanılan malzemeler aşağıda bulunmaktadır.

- 1 kg meyve (armut, ayva, elma, şeftali, vişne, kayısı vb.)
- 400 ml su
- 170 g beyaz şeker
- 1 adet yıldız anason
- 1 adet çubuk tarçın
- 3 g zerdeçal
- 26 g toz şeker (sos için)

Meyve/meyveler yıkanır. Vişne dışındaki meyvelerin çekirdekleri çıkarılıp kabukları soyulup dilim dilim kesilip hazırlanır. Derin bir kaptaki su kaynatılıp içerisine hazırlanan meyve/meyveler ile birlikte isteğe bağlı olarak anason, tarçın ve zerdeçal eklenip meyveler yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edilir. Ardından şekeri eklenip 5 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

Sos olarak küçük bir tavada şeker eritilip karamelize olunca meyvelerin üzerine dökülerek servisi yapılabilir.

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

Konya Kifayesinin, Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kifayesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konudan uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Kifayesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

7. Siirt Gebole Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1675
Tescil Tarihi	: 23.12.2024
Başvuru No	: C2024/000068
Başvuru Tarihi	: 14.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Gebole Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Gebole Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Gebole Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Gebole Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, su, şeker ve pekmeze yapılan Siirt iline özgü bir tatlıdır.

Siirt Gebole Tatlısı; dilek ve bereket günü olarak kutlanan 14 Şubat-14 Mart dönemi arasındaki süreçte yedi kere yapılan ve yörede Gebole günü olarak adlandırılan günlerde yapılır.

Siirt Gebole Tatlısı pişirilirken yoğun karıştırılması gereken bir tatlı olması ve karıştırıldığı sürece dileklerin dilenip, pişirilen eve bereket, aile fertlerine de şifa verdiğine inanılan ayrıca dostluğu, samimiyeti simgelediğine inanılan Siirt ili ile özdeşleşmiş köklü bir tatlıdır. Siirt Gebole Tatlısının pişirme geleneği devam etmekle birlikte işletmelerde de üretimi bulunur.

Siirt Gebole Tatlısının kıvamını tutturmak ve soğuyan hamuru dilimlere ayırabilmek ustalık becerisi gerektirir. Siirt Gebole Tatlısının, Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Siirt Gebole Tatlısının üretiminde kullanılan bileşenler aşağıda bulunmaktadır.

- 50 g tereyağı
- 300 g un
- 200 ml süt
- 600 ml su
- 200 g beyaz şeker
- 5 g tuz
- 200 ml üzüm pekmezi
- 50 g ceviz

600 ml su derin bir tencereye alınır, 5 g tuz eklenir ateşe konur. Su kaynamaya bırakılır. 300 g un ve 200 ml süt derin bir kâsede homojen olana kadar çırpılır. Kaynamaya başlayan suya un ve süt karşımı kontrollü bir şekilde eklendikten sonra 200 g şeker ile 50 g tereyağı da karışma eklenip karıştırmaya devam edilir. Tatlıya malzemeler eklendiği andan itibaren devamlı karıştırılmalıdır. Kaynama aşamasına gelen tatlı yaklaşık 2-3 dakika daha karıştırılarak ocağın altı kapatılır ve pişirme işlemi sonlandırılır.

Hamur soğumadan yayvan, çukur bir tepsi ya da tabak soğuk su ile ıslatılır. Bu işlem ile pişen hamurun tepsiye ya da tabağa yapışmaması sağlanır.

Hamurun elastik bir yapı alabilmesi ve dilimleme kıvamına gelebilmesi için yaklaşık 30-45 dakika soğuması bekletilir. Soğutulan hamur bir bıçak ile kare ya da baklava dilimi şeklinde kesilir. Hamurun tüm yüzeyine gelecek şekilde 200 ml üzüm pekmezi eklenir ve üzeri 50 g dövülmüş ceviz ile süslenir.

Servisi ılık ya da soğuk olarak yapılabilir.

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

Siirt Gebole Tatlısı köklü geçmişe sahip olup kıvamının tutturulması ve hamurun kesilmesi ustalık gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Gebole Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Siirt İl Kültür Turizm Müdürlüğü ve Siirt Ticaret ve Sanayi Odasından konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az iki kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Siirt Gebole Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

8. Hatay Yaprak Sarması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1676
Tescil Tarihi	: 23.12.2024
Başvuru No	: C2024/000070
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Yaprak Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yaprak sarması / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Yaprak Sarması; pilavlık pirinç, biber salçası, domates salçası, kuru soğan, sarımsak, nar ekşisi, karabiber ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanan harcın asma yaprağına sarılıp pişirilmesi ile üretilen bir yemektir. Asma bitkisinin taze veya salamura yapraklarından Hatay Yaprak Sarması üretilir. Yaprak sarmasının iç harcında 1361 sayı ile tescilli Hatay Nar Ekşisi kullanılır.

Hatay Yaprak Sarmasının ayırt edici özelliği iç malzemesi yerleştirildikten sonra sıkı ve ince sarılması olup iç harcında Hatay Nar Ekşisinin kullanımından dolayı tadının hafif ekşimsi olmasıdır.

Hatay Yaprak Sarması, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (3-4 Kişilik)

- 300 g pilavlık pirinç
- 500 g yaprak
- 200 g soğan
- 200 g sarımsak
- 5 g karabiber
- 1-2 g tuz
- 150 ml zeytinyağı
- 40 ml nar ekşisi
- 10 g domates salçası
- 5 g biber salçası
- 500-600 ml su

Salamura yaprak kullanılacaksa, bir gece önceden suda bekletilerek fazla tuzundan arındırılır ve iyice yıkanır. Taze olarak kullanılacak yapraklar yumuşamaları için sıcak suda 15 dakika bekletilir.

Soğan ve sarımsaklar küçük küçük doğranır, pirinçler yıkanır, baharatlar, salça, yağ, nar ekşisiyle birlikte geniş bir kaptaki karıştırılır.

Yaprak açılıp iç harcı konulduktan sonra ince olacak bir şekilde sıkıca sarılır. Daha sonra sarılan yapraklar tencereye sırayla dizilir. Üzerine 50 ml zeytinyağı gezdirilerek dökülür ve yaklaşık 500-600 ml su eklenip üzeri sarma taşı ile kapatılır. Önce açık ateşte sonra bir buçuk saat kısık ateşte pişirilir.

Sarma taşı daire şeklinde ağır bir taştır. Sarmaların açılmadan pişirilmesi amacıyla kullanılır.

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

Hatay Yaprak Sarması, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Yaprak Sarması 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. Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1677
Tescil Tarihi	: 23.12.2024
Başvuru No	: C2024/000071
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası; 532 sayı ile tescilli coğrafi işaret Antakya Tuzlu Yoğurdu, pirinç, su ve naneli sos ile hazırlanan yöreye özgü bir çorbadır.

Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbasının üretim metodunda, pirincin suda kaynama aşamasında taneleri açılınca yoğurdun eklenip karıştırılarak eritilmesi ve sostan önce yağın eklenip karıştırılması yöreye özgüdür.

Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (6 kişilik)

- 200 g pirinç
- 250 g Antakya Tuzlu Yoğurdu
- 1200 ml su
- 30 g tereyağı
- 20 ml sıvıyağ
- 10 g kuru nane

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Derin bir tencerede pirinç su ile kaynatılır. Pirinçler açıldıktan sonra Antakya Tuzlu Yoğurdu kaynayan suyun içine ilave edilir ve eriyene kadar iyice karıştırılır. Daha sonra yağ ekleyip, özdeşleşene kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine yağda hafifçe ısıtılan nane dökülerek servisi yapılır. Pişme süresi 30-40 dakikadır.

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

Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası 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.

10. Tekirdağ Bulama

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1678
Tescil Tarihi	: 24.12.2024
Başvuru No	: C2022/000480
Başvuru Tarihi	: 30.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Bulama
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Süleymanpaşa Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ortacamii Mah. Hükümet Cad. No: 14 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Bulama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tekirdağ Bulama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Bulama, üzüm pekmezinin veya şirasının çöven otundan (*Gypsophila bicolor*, *Gypsophila arrostii* veya *Ankyropetalum gypsophiloides* türleri) elde edilen suyla karıştırılmasıyla hazırlanan koyu kıvamlı ve açık sarıdan açık kahverengiye değişen renklerde bir çeşit helvadır. Katı pekmez olarak da adlandırılır. Tekirdağ Bulama üzüm şırası veya üzüm pekmezinden üretilmekte olup katılaşmasını ve renginin açılmasını sağlamak için çöven otu kökleri kaynatılarak elde edilen çöven suyu ve köpüğü kullanılır.

Tekirdağ Bulamanın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Tekirdağ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tekirdağ Bulama yapımında geleneksel olarak Yapıncak çeşidi üzümler kullanılır. Bu üzüm çeşidi kullanıldığında şeker ilavesine gerek kalmaz. Üretimde Yapıncak çeşidi dışındaki üzümler kullanıldığında çövenle şıranın karıştırılması safhasında şeker eklenmelidir.

Yaklaşık 25 kg Tekirdağ Bulama üretimi için bileşenler:

- 140 - 170 kg üzüm
- Pekmez toprağı (beyaz toprak) veya kalsiyum karbonat (CaCO_3)
- 0,5 kg çöven otu kökü
- 2 kg beyaz toz şeker (Yapıncak çeşidi dışındaki üzümler kullanıldığında)

Hazırlanması:

Tekirdağ Bulama yapımında üzüm şırası veya pekmez kullanılabilir. Üzüm hasat zamanında şıra kullanılırken hasattan sonraki zamanlarda pekmez de kullanılabilir.

İlk olarak hasat olgunluğuna gelmiş, sağlıklı, taze üzümler bağdan toplanır. Üzümde hasat olgunluğu için suda çözünür kuru madde değerinin %21 - 23 arasında olması ve titrasyon asitliği değerinin tartarik asit cinsinden 6 - 7 g/L'den yüksek olması gerekir.

Hasat edilen üzümler yıkandıktan sonra saplarından ayrılır ve derince bir kazanda ezilerek şıraları çıkartılır. Şıra, üzümün cibresinden (kabukları ve çekirdekleri) ayrılması için süzülür. Üzümde yaklaşık %60 - 70 oranında şıra elde edilir. Elde edilen süzölmüş şıra, 80 °C'ye kadar ısıtıldıktan sonra pekmez toprağı (%60 - 70 oranında kalsiyum karbonat içeren beyaz renkli toprak) veya kalsiyum karbonat kullanılıp kestirilerek asitliği giderilir.

Şırada kullanılacak pekmez toprağı veya kalsiyum karbonat miktarı şıranın asitlik derecesine bağlıdır. Şıranın asitliğini belirlemek için titrasyon asitliği tayini yapılması gerekir. Asitlik tayiniyle tespit edilen her 1 g/L (%0,1)

asitliği sıfırlamak için 100 litrelik şıraya 66 g kalsiyum karbonat karıştırılır. Pekmez toprağı ise toprağın içindeki kalsiyum karbonat oranına göre hesaplanarak aynı şekilde kullanılır.

Kestirilmiş olan şıra bir gece boyunca (yaklaşık 12 saat) soğutulur ve tortularının çökmesi sağlanır. Tortuları çökmüş olan şıra karıştırılmadan, üstte kalan kısım alınır. Elde edilen berrak şıra doğrudan veya pekmez haline getirilerek Tekirdağ Bulama yapımında kullanılabilir.

Pekmez haline getirilip kullanılacaksa suda çözünür kuru madde değeri %68 - 70 olana kadar odun ateşinde üzeri açık kazanda kaynatılır. Genelde kaynatma işlemi 4 - 5 saat sürer ve yaklaşık 4 litre üzüm şırasından 1 kg pekmez elde edilebilir.

Çöven suyunun elde edilmesi:

Çöven suyu elde etmek için 0,5 kg kadar çöven otu köküne yaklaşık 20 litre su ilave edilerek bir kap içerisinde yaklaşık 15 dakika kaynatılır. Elde edilen ilk çöven kökü suyunun tadı acı olacağından kullanılmadan atılır. Kapta kalan çöven köküne 40 litre su ilave edilip yarıdan fazlası buharlaşmaya kadar kaynatılır. Daha sonra 30 litre üzüm şırası + 15 litre kaynatılmış çöven suyu + 2 kg toz şeker (Yapıncak çeşidi dışındaki üzümler kullanıldığında) ile hazırlanan karışım bir tava içerisinde koyu bir kıvam alınca kadar kaynatılır.

Ayrı bir kapta yaklaşık 2 litre çöven suyu kevgirle çırparak çöven köpüğü elde edilir. Elde edilen karışımın üzerine bu çöven köpüğü serpilmek suretiyle ilave edilir ve karıştırılır.

Tekirdağ Bulama yapımı:

Elde edilen her 100 l berrak üzüm şırasına veya 100 l pekmeze, 20 l olacak şekilde çöven suyu ve köpüğü ile hazırlanan karışım ilave edilerek üstü açık kazanda odun ateşinde kaynatma işlemine başlanır. Bu esnada ocağın ateşi azaltılmış olmalıdır. Hafif ateşte 2,5 - 3 saat boyunca uzun tahta kepçe yardımıyla ve kazanın alt kısmına şıra yapışmayacak şekilde sürekli olarak karıştırılarak kaynatma işlemine devam edilir. Karışımın rengi iyice açılıp, koyu renkli kısım yok olup, katı, yoğun kıvam elde edilene kadar karıştırma işlemine devam edilir. Elde edilen ürünün suda çözünür kuru madde değeri %80 - 85 arasında olması gerekir. Ardından kazan ocaktan alınarak oda sıcaklığına gelmesi beklenir. Oda sıcaklığına gelen Tekirdağ Bulama, polipropilen kaplara konularak ve kapakları kapatılarak, tazelikli 12 ay boyunca koruyacak şekilde oda sıcaklığında saklanabilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Süleymanpaşa Belediyesi koordinatörlüğünde ve Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Tekirdağ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Süleymanpaşa Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Tekirdağ Bulama ibaresi ile birlikte 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. Şırnak Soryaz

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1679
Tescil Tarihi	: 25.12.2024
Başvuru No	: C2022/000388
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Şırnak Soryaz
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şırnak Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Belediye Bulvarı Belediye Hizmet Binası No:2 Merkez ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili
Kullanım Biçimi	: Şırnak Soryaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Soryaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Soryaz; soğan, yumurta ve coğrafi sınırdaki doğal olarak yetişen latince ismi *Allium kharputense* Freyn & Sint. olan soryaz bitkisi kullanılarak yapılan yemektir. Şırnak Soryaz sıcak olarak servis edilip tüketilir.

Soryaz her yıl ilkbahar aylarında yöre halkı tarafından hasat edilir, salamurası yapılır ve zahire olarak saklanır. Şırnak Soryaz dört mevsim her öğünde tüketilebilen yöresel bir yemektir.

Şırnak Soryaz uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şırnak Soryaz için gerekli bileşenler (4-5 kişilik):

- 300-400 g soğan
- 4-5 adet yumurta
- 500-650 g salamura soryaz
- 200-250 ml ayçiçek yağı

Şırnak Soryaz hazırlanması:

Soğanlar soyulup küp küp doğranır. Yayvan bir tavada ayçiçek yağı üzerine eklenir ve yüksek ateşte; soğan yağımı çekene kadar sürekli karıştırılır. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, sonrasında yumurtalar eklenir ve karıştırılır. Bir kapta salamura soryaz sudan geçirilerek tuz oranı düşürülür ve sıkılarak suyu süzdürülür. Yıkanan ve süzülen salamura soryaz karışım üzerine eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Yaklaşık 5-10 dakika sonra yumurtalar iyice pişince ateşten alınır ve sıcak olarak servisi yapılır.

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

Şırnak Soryaz, Şırnak ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şırnak Soryazın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Şırnak Belediyesi koordinatörlüğünde, Şırnak Belediyesi, Şırnak Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu ve Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Şırnak Soryaz 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.

12. Nevşehir Parmak Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1680
Tescil Tarihi	: 25.12.2024
Başvuru No	: C2023/000180
Başvuru Tarihi	: 21.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Parmak Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kapucubaşı Mah. Millet Cad. No: 69 Merkez NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Parmak Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nevşehir Parmak Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Parmak Üzümü, Parmak (*Vitis vinifera* L.) çeşidi üzümünden yetiştirilen, tane şekli silindirik, salkım ağırlığı yüksek (ort. 700 g), yeşil - sarı kabuk rengine sahip Nevşehir ilinin volkanik arazilerinde üretilen sofralık bir üzümdür.

18. yüzyılda sadrazam olan Lale Devri'nin ünlü kişiliği Nevşehirli Damat İbrahim Paşa çıkardığı bir fermanla Nevşehir vakıf arazilerinden bağcılık için yer ayrılmasını emretmiştir. Coğrafi sınırda bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği uzun bir geçmişe sahiptir.

Nevşehir ilinin özellikle Kapadokya bölgesi; Erciyes, Hasan ve Melendiz volkanik dağlarının püskürttükları lav kalıntılarının ortasında kalan volkanik tüflü toprak yapısına sahiptir. Bu yüzden sosyo-kültürel ve ekonomik özellikler bakımından bağcılık ve üzüm yetiştiriciliğinde önemli bir bölgedir.

Coğrafi sınırın toprak yapısı %85 tınlı, %9 killi - tınlı, %2 killi ve %4 kumlu yapıdadır. Ayrıca sert olmayan kayalıklar ve volkanik tüften oluşan toprağın geçirgen bir yapıya sahip olması, lav kalıntılarının içerdiği organik ve inorganik materyallerden dolayı Nevşehir Parmak Üzümünün istenen özelliklere ulaşmasını sağlar.

Nevşehir ilinin sahip olduğu gece gündüz sıcaklık farkı, az yağış alması ve uzun güneşlenme süresi de kaliteli üzüm yetiştirilmesine elverişli bir iklim ortamı oluşturur. Ülkemizin diğer yörelerinde yetişen Parmak çeşidi üzümlerden farklı olarak Nevşehir Parmak Üzümünün L* yani parlaklık değeri (45,20-46,25), salkım ağırlığı (662,10-818,10 g), briks değeri (%19,35-21,40) ve toplam fenolik madde içeriği (545,69-728,35 mg GAE/ g ta) oldukça yüksektir. Bu bağlamda coğrafi sınıra ait volkanik tüflerden meydana gelen toprak yapısından dolayı susuz bağcılık yapılır. Yağışın az olması briks değeri yüksek ürün elde edilmesini sağlarken yıllık sıcaklık toplamı isteğinin (en az 3000 gün °C) ve gece gündüz sıcaklık farkının yüksek olması ise ürünün toplam fenolik içeriğine dolayısıyla antioksidan kapasite üzerine olumlu etki sağlar.

Nevşehir Parmak Üzümü ait morfolojik, fiziksel ve kimyasal özellikler aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tablo 1. Nevşehir Parmak Üzümü (Asma ve Meyve) Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler (OIV-Dünya Bağ ve Şarap Organizasyonu standartlarına göre tanımlanan değerler)	
Sürgün ucu şekli	Açık
Sürgün ucu yatık tüylülük	Orta
Sürgün ucu duruşu	Yarı dik
Boğum arası sırt rengi	Kırmızı çizgili yeşil
Boğum arası karın rengi	Yeşil
Genç yaprak yüzey rengi	Yeşil

Olgun yaprak lob sayısı	Beş
Olgunlaşma derecesi	Orta
Salkım uzunluğu	Uzun (Ort. 200 mm-sap hariç)
Salkım sıklığı	Yoğun
Salkım ağırlığı	662,10-818,10 g
Tane eni	Ort. 18 mm
Tane boyu	Ort. 23 mm
Tane kabuk rengi	Yeşil - sarı
Tane şekli	Silindirik
Tane ağırlığı	Ort. 5 g
Çekirdek ağırlığı	Ort. 25 mg
Suda çözünür kuru madde (Briks)	%19,35-21,40
pH	3,80-4,14
Renk	L*: 42,07-46,25 a*: -0,53-0,23 b*: 5,85-6,73
Toplam fenolik madde (mg GAE / g)	545,69-728,35
Antioksidan kapasitesi (DPPH serbest Radikalini süpürme kapasitesi)	%64-85

Üretim Metodu:

Nevşehir Parmak Üzümü üretiminde Parmak çeşidine ait omçaların kendi kökleri üzerinde üretim yapılır. Hasat, eylül - ekim ayları arasında yapılır. Nevşehir Parmak Üzümü yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Nevşehir ilinin yıllık ortalama yağış miktarı 500 mm, sıcaklığı 11 °C ve nem oranı %52,6'dır. En yağışlı aylar mart, nisan ve mayıs ayları iken nispi nem oranının en düşük olduğu aylar ise temmuz ve ağustos aylarıdır. Coğrafi sınır yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışların olduğu karasal iklime sahiptir. Gece gündüz arası sıcaklık farkının yüksek olduğu illerimizdendir.

Coğrafi sınır içerisinde bağcılık; küçük parsellerde, geleneksel ve kısmen de iyi tarım uygulamaları ile yapılır. Bağlar genellikle sulanmaz. Kış yağışlarıyla elde edilen su, asma kök bölgesine ulaşır ve bu elverişli suyun evapotranspirasyon ile kaybının önlenmesi için yaz gelişim periyodunun başında bağ toprakları yüzeysel olarak karıştırılıp topraktan su kayıplarının azaltılması sağlanır. Nevşehir Parmak Üzümü bağları 3x4 m veya 4x4 m (sıra üzeri x sıra arası) aralık mesafelerinde tesis edilip omçalara goble terbiye şekli verilir.

Kış budamaları genellikle 3 göz üzerinden yapılır. Bağlar organik ve inorganik gübrelerle desteklenirken sonbahar döneminde bölgede yaygın olan güvercinliklerden güvercin gübreleri bağın sıra aralarına atılıp toprağa karıştırılır. Taze sofralık olarak tüketilen Nevşehir Parmak Üzümü eylül-ekim aylarında ticari olgunluk aşamasında yapılır. Hasat zamanı gelen üzümler genellikle omca üzerinde bırakılarak muhafaza edilirken hasat edildikten sonra kapalı ve serin bir ortamda salkımlar askıya alınarak muhafaza edilip modern soğuk hava depolarında 0 °C'de %95-98 nisbi nem de muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda; Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nevşehir Ticaret Borsası, Nevşehir Ziraat Odası ile Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Üzüm Yetiştiriciliği ve Bağcılık Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğünden konuda uzman 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Kullanılan üzüm çeşidinin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün renk, şekil ve olgunluk özelliklerinin uygunluğu.
- Ürünün üretim metodunun, muhafaza ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda Tablo 1'de yer verilen özelliklerin analiz sonuçlarının uygunluğu.

- Nevşehir Parmak Üzüümü ibaresi ve menşesi 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.

13. Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1681
Tescil Tarihi	: 25.12.2024
Başvuru No	: C2022/000465
Başvuru Tarihi	: 26.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği
Ürün / Ürün Grubu	: Bilezik / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muratpaşa Mah. Ömer Nasuhi Bilmen Cad. No:16/1 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği; 22 ayar 916 milyem değerindeki 1 adet ikiye katlanmış altın telin veya 925 ayarındaki 1 adet ikiye katlanmış gümüş telin, 22 ila 28 büküm olacak şekilde burulması suretiyle Erzurum ilinde üretilen el işi burma bileziktir. Genellikle altın tel kullanılarak üretilir. 14 ayar altın çok sert, 24 ayar altın ise çok yumuşak olacağı için kullanılmaz. Ağırlığı 25 g'dan başlar ve talep edilen bileziğin gramına bağlı olarak artar.

Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği kaş (toka), kordon ve kilit olmak üzere 3 kısımdan oluşur. Kordon kısmında herhangi bir işleme bulunmaz ve teller, kendi çevrelerinde burularak elde edilir.

Kordon kısmında kullanılan tel 22 ila 28 arası bükümden oluşur. Büküm sayısı, bileziğin kalınlığı arttıkça azalır. Bilezik kalınlığına göre tel uzunluğu ayarlaması aşağıdaki şekilde yapılır.

- 19,5 cm tel uzunluğunda ince bilezik için haddeden 42 cm uzunluğunda tel çekilip ikiye katlanarak 21 cm uzunluğunda çift katlı tel elde edilir. Yaklaşık 28 tane büküm yapılan telin uzunluğu 18,5 cm'ye kadar kısalmır. Bu tele 1 cm uzunluğunda kaş takıldığında 19,5 cm uzunluğunda ince bilezik elde edilir.
- 19,5 cm tel uzunluğunda kalın bilezik için haddeden 43 cm uzunluğunda tel çekilip ikiye katlanarak 21,5 cm uzunluğunda çift katlı tel elde edilir. Yaklaşık 25 tane büküm yapılan telin uzunluğu 18,5 cm'ye kadar kısalmır. Bu tele 1 cm uzunluğunda kaş takılıp 19,5 cm uzunluğunda kalın bilezik elde edilir.

Erzurum Burmasının / Erzurum Burma Bileziğinin kaş kısmı ise ürünün ayırt edici özelliği olup ustalık becerisi gerektirir. Kaş, bileziğin kalınlığına göre ölçülendirilir. Kaş kısmında kullanılan altın veya gümüş tel, bileziğin kalınlığı ile orantılı olacak şekilde ayarlanmakta olup 70 ila 200 µ (mikron) kalınlığındadır. 50 g bilezik için ortalama 115-120 µ, 80 g bilezik için ortalama 140-145 µ, 100 g bilezik için ortalama 155-160 µ ayarlaması yapılır.

Bilezikler, kaş modeline göre tek kaşlı burma bilezik, çift kaşlı burma bilezik, çakmalı üç kaşlı burma bilezik, yaprak kaşlı burma bilezik, ajurlu çuval kaş burma bilezik ve s kaş burma bilezik olarak adlandırılır. Kaş modelleri geçmişten günümüze genellikle aynı şekilde kullanılmaktadır. Kaşların üzerine kalp, lale, ajur, güneş, yaprak, papatya gibi desenler uygulanabilir.

Erzurum Burmasında / Erzurum Burma Bileziğinde kullanılan kaş modelleri kalıplar halinde bulunmaktadır. Aşağıda görsel örnekleri verilen kaş modelleri çok eskiden beri yaygın olarak kullanılan en temel kaş modelleri olup bu modellerin kendi aralarında farklı kombinasyonlarının yapılması mümkündür.

Tablo 1: Erzurum Burmasının / Erzurum Burma Bileziğinin Kaş Modelleri

Kaş Modeli Adı	Kaş Modeli Örneği
Tek kaş	
Çift kaş	
Çakmalı üç kaş	
Yaprak kaş	
Ajurlu çuval kaş	
S kaş	

Erzurum Burmasının / Erzurum Burma Bileziğinin köklü bir geçmişi bulunur. Erzurum ilinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Söz kesim törenlerinde mehir olarak istenir ve düğünlerde hediye olarak takılır. Üretimi, kaş modelleri bakımından coğrafi sınıra özgü olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Burmasının / Erzurum Burma Bileziğinin üretiminde; 22 ayar 916 milyem altın tel veya 925 ayar gümüş tel kullanılır. Bilezik, 22 ila 28 bükümünden oluşur. Büküm sayısı, bileziğin kalınlığına ve müşteri talebine göre değişir. Bilezik ağırlığı 25 g'dan başlar ve talebe bağlı olarak artar.

Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği kaş (toka), kordon ve kilit olmak üzere 3 kısımdan oluşur. Kordon kısmında herhangi bir işleme bulunmaz ve teller, kendi çevrelerinde burularak hazırlanır.

Kaş kısmı bileziğin kalınlığına göre ölçülendirilir. Kaş kısmında kullanılan altın veya gümüş tel, bileziğin kalınlığı ile orantılı olacak şekilde ayarlanmakta olup 70 ila 200 µ (mikron) kalınlığındadır. 50 g bilezik için ortalama 115-120 µ, 80 g bilezik için ortalama 140-145 µ, 100 g bilezik için ortalama 155-160 µ ayarlaması yapılır.

Erzurum Burmasının / Erzurum Burma Bileziğinin üretim sürecinde dökülen altın parçalarını toplamak için çalışma masasının ön alt kısmına, coğrafi sınırdaki “tepir” olarak adlandırılan deriden yapılmış örtü konur.

Erzurum Burmasının / Erzurum Burma Bileziğinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Kaş Kısmının Hazırlanması:

- Kaş yapımında kullanılan kaş astarı, düz silindirinden (astar silindirinden) çekilerek tabaka haline getirilir.
- Altın tabaka, kolay kesilmesi için tavlanaarak yumuşatılır ve hidroklorik asit çözeltisine daldırılarak tavlama sırasında meydana gelen renk değişimi giderilir. Gümüş burma bilezik yapılacaksa gümüş tabaka tavlanaıp yumuşatıldıktan sonra tavlama sırasında oluşan oksit ve kirden arındırılması için, coğrafi sınırdaki “zaç yağı” olarak adlandırılan sülfürik asit çözeltisine daldırılır.
- Renk düzenlemesi yapılan altın veya gümüş tabakanın üzerine, Erzurum Burmasına / Erzurum Burma Bileziğine özgü kaş modeli kalıbı yerleştirilip çizim yapılır, kolay kesilmesi için balmumu sürülür ve kıl testere ile kesilir. Kesim işlemi sırasında testerenin kılının kırılmamasına dikkat edilir. Bu işlem ustalık becerisi gerektirir.
- Kesilen kaş parçaları, coğrafi sınırdaki “yeğre” olarak adlandırılan ege ile düzeltildikten sonra kaş parçalarının çevresine çakma işlemi yapılır.
- Kaş parçalarının üzerine desen uygulanıp üretici firmaya özgü olan, Erzurum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odasına kayıtlı bulunan, altının veya gümüşün ayarının ve üretici firmanın bilgilerinin yazdığı damga ile mühürlenir.
- Mühürleme işleminden sonra ısıtılan kaş parçaları, iki ucuna, kuyumculuk sektöründe “mühür mumu” olarak bilinen ve coğrafi sınırdaki “domarika” olarak adlandırılan yapıştırıcı sürülmüş tahtaya yapıştırılarak sabitlenir.
- İşleme ve oyma kalemi olmak üzere iki ayrı çelik kalem kullanılır. Ustalar çelik kalemleri, kendilerinin yapmış olduğu çarkla veya zımpara ile istedikleri biçimde şekillendirir. Kalıba uygulanan ilk oyma işleminde kalemkâr usta, yapacağı kaşın ana hatlarını çizerek kaşın su yollarını yapar. Kaş yüzeyine işleme kalemi ile kalp, lale, ajur, güneş, yaprak, papatya gibi desenler işlenir. Desen çizmek için standart bir desen kalıbı yoktur. Genellikle müşterinin istediği kalıba göre kesilen kaşa uygun desenler işlenir. Ancak kaş işleminde ajur desenleri uygulanacaksa ajur kalıpları kullanılır. Daha sonra desenin ortaya çıkması için, coğrafi sınırdaki “kursun” olarak adlandırılan çelik işleme kalemi kullanılarak nokta atışı yapılır ve bu işleme “tırtır” denir.
- Tırtır işleminden sonra ikinci oyma işleminde desenlerin içine dolgu yapılır.
- Kaşların birbirine kolayca kaynak yapılabilmesi için, altta kalacak kaşa 2 tane belirgin çizgi yapılır.
- Kaşlar, ısı uygulanarak tahtadan çıkarılır.
- Kaşların üzerlerindeki domarika kalıntılarının temizlenmesi için kaşlara ısı uygulanarak yakma işlemine tabi tutulur, soğuk suya batırılır ve kurulanır.
- Kaşlar; kösele, deri, tahta veya lastik parçası üzerinde kabartılarak bombelenmesi sağlanır.
- Kaşların üst kısımları temizlenir, alt kaşa teneker (sıvı boraks) sürülür ve kaynak yapılarak kaşlar birleştirilir. Kaynak işleminde, içinde kadmiyum bulunan 22 ayar altın veya 925 ayar gümüş kullanılır.

Kordon Kısmının Hazırlanması:

- Potaya konulan 22 ayar altın levha 1.064 °C sıcaklıkta, gümüş levha ise 961,8 °C sıcaklıkta eritilir, demirden yapılmış şide adındaki ısıtılmış kalıba dökülür, 15-20 saniye sonra şideden çıkarılır, soğuk suya batırılıp çıkarılır ve kurulanır.
- Kordon kısmındaki gram ayarlama işleminde, hadde ve kalem atma aşamalarında oluşan fireler göz önünde bulundurulur. Örneğin 50 g bilezik için 1-2,5 g fire öngörülür ve fire miktarı, kordon kısmının ağırlığına eklenerek kordon 51-52,5 g olarak yapılır.
- Çubuk haline gelen altın veya gümüş, üzerinde yaklaşık 20 tane gözü bulunan tırtıklı silindirinden çekilir. Coğrafi sınırdaki bu silindir, “kare” olarak adlandırılır. Müşterinin talep ettiği ağırlıkta bilezik yapmak için,

fazla kısım varsa kesilerek çıkarılır ve tekrar tırtıklı silindirden çekilir. Silindirden çıkan telin uzunluğu 30 ila 40 cm kadardır.

- Altın veya gümüş tel tavllanır ve hadde işleminde kolayca şekil alması için üzerine balmumu sürülür. Tel haddeden çekilerek silindir hale getirilir ve yumuşayınca kadar tekrar tavllanır. Silindirden 30 ila 40 cm aralığında çıkarılan tel, 40 ila 54 cm oluncaya kadar haddelenir.
- Kuyumcu vitrininde satışa hazır bileziklerin standart ölçüsü ortalama 6,0 cm olup müşteri talebi üzerine gerçekleştirilen üretimlerde, Tablo 2’de belirtilen ölçüler örnek olarak alınır.

Tablo 2: Örnek bilezik ölçüleri

Bilezik Ağırlığı	Bilezik Çapı	Telin Uzunluğu
50 g	5,8-7,2 cm	42-46 cm
80 g	5,8-7,2 cm	43-52 cm
100 g	5,8-7,2 cm	45-54 cm

- Haddeden çekilen telin uç kısmı, ağaç kütük üzerinde kesilip ikiye katlanır ve ağaç tokmakla dövülerek birleştirilir.
- İkiye katlanan telin bir ucu mengenede diğer ucu ise el mengenesinde sıkıştırılarak 16 büküm olacak şekilde sağa doğru bükülüp tavllanır. Bükmeye devam edilir ve bileziğin ölçüsüne göre 22-28 büküm yapılır. Büküm sayısı, bileziğin kalınlığı arttıkça azalır. Bilezik kalınlığına göre tel uzunluğu ayarlaması aşağıdaki şekilde yapılır.
 - 19,5 cm tel uzunluğunda ince bilezik için haddeden 42 cm uzunluğunda tel çekilip ikiye katlanarak 21 cm uzunluğunda çift katlı tel elde edilir. Yaklaşık 28 tane büküm yapılan telin uzunluğu 18,5 cm’ye kadar kısalmır. Bu tele 1 cm uzunluğunda kaş takıldığında 19,5 cm uzunluğunda ince bilezik elde edilir.
 - 19,5 cm tel uzunluğunda kalın bilezik için haddeden 43 cm uzunluğunda tel çekilip ikiye katlanarak 21,5 cm uzunluğunda çift katlı tel elde edilir. Yaklaşık 25 tane büküm yapılan telin uzunluğu 18,5 cm’ye kadar kısalmır. Bu tele 1 cm uzunluğunda kaş takılıp 19,5 cm uzunluğunda kalın bilezik elde edilir.
- Bükümleri tamamlanan kordon, şekil alması için tavlanylup yumuşatılır, suya batırılıp çıkarılır ve kurulanır.

Kilit Kısmının Hazırlanması:

- Bileziğin iki ucunu birleştirmek için kilide geçirilen parçaya, coğrafi sınırdaki “kitlek” denir. Kitlek r harfi şeklinde kesilerek hazırlanır ve kalınlığı, bileziğin ağırlığı arttıkça artar. 50 g bilezik için 180-190 µ, 100 g bilezik için 250-260 µ, 150 g bilezik için 300-310 µ kalınlığında kitlek hazırlanır.
- Kitlek çivisi kullanılarak kordonun bir ucuna, kitleğin gireceği genişlikte küçük halka şeklinde kilit yapılır. Kısa kaş kullanılarak törpülenir, ısıtılır, asit çözeltisine ve suya batırılıp çıkarılarak kurulanır.

Kaş ve Kordonun Birleştirilmesi:

- Kaşın alt kısmına teneker (sıvı boraks) sürülür ve bir ucuna kitlek diğer ucuna ise, kordonun kilit yapılmayan ucu kaynatılır.
- Bilezik malafaya yerleştirilir, yuvarlanıp düzeltilerek bileğe uygun şekil alması sağlanır.
- Bilezik tavllanır, asit çözeltisine batırılıp çıkarılır, fırçalanarak temizlenir, tekrar tavlanylup asit çözeltisine batırılıp çıkarılır.
- Bilezik; içinde çelik bilyeler bulunan bilya (mazgal) makinesinde su ve deterjanla temizlenip parlatılır ve daha sonra kurutulur.
- Kaş kısmı parlak kalemle parlatılan Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği, hassas terazide ölçülüp satışa hazır hale getirilir.

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

Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği köklü bir geçmişe sahiptir. Erzurum ilinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, kaş modelleri bakımından coğrafi sınıra özgü olup ustalık becerisi

gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Burmasının / Erzurum Burma Bileziğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret ve Sanayi Odası, Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Erzurum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan tellerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle kaş modeli ve kaş-kordon-kilit sistemi olmak üzere ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Erzurum Burması / Erzurum Burma Bileziği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. 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. Kütahya Kaz Tiridi

1447 tescil sayılı Kütahya Kaz Tiridi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kütahya Ticaret Borsası, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Aslanapa Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kütahya Ticaret Borsası ve Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Bölüm

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

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

1. Tonya Tereyağı

180 sayılı ve 02.09.2024 tarihli Resmî Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 380 tescil numaralı Tonya Tereyağı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başlık altında yer alan;

“Tonya Tereyağı, Trabzon ili Tonya ilçesinde yetiştirilen ineklerden elde edilen süt ile elde edilen tereyağıdır. Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayırılık alanlarında yetişen yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş halleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edilir. Tonya Tereyağının en önemli ayırt edici özelliği sarı rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır. Tonya Tereyağının sarı renginin nedeni içerisinde yüksek oranda doğal β -Karoten bulunmasıdır.

Tonya, Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş alanıdır. Karadeniz kenarından yükselen tepeler üzerinde bulunan ormanlar sürekli nem çekerler. Denizden gelen su buharı burada yoğunlaşır, sis haline gelir. Bu nedenle özellikle yaz aylarında günlerin büyük bir bölümü sisli geçer. Güneşli havalar daha çok sonbaharda görülür. Yaz aylarında ortalama sıcaklık 20 °C, kış aylarında 6-7 °C civarındadır. Çevrede iklimin etkisi ile bitki örtüsü yapısı paralellik gösterir. Arazinin büyük çoğunluğunu meralar ve ormanlar kaplar. Yörede yetiştirilen ineklerin meralık alanda beslenmesi ürettikleri sütün kalitesine etki eder. Yörede yetiştirilen ineklerin sütü ile üretilen tereyağı yoğun sarı renkte olmaktadır. Ayrıca yörede bulunan ineklerin çoğu Jersey Irkı ineklerdir ve bu ırktan elde edilen sütlerin β -Karoten miktarı yüksektir.

Tonya Tereyağının yöre ile olan ünü Osmanlı dönemine dayanmaktadır. 1887 tarihli Trabzon (Tonya) Vilayet Salnamesinde “Tonya Nahiyesinde her çeşit meyve ve mahsulat yetişmekte olup buranın sade tereyağı nefasetçe ve makbul bulunduğu cihetle Trabzon’a gönderilmekte olduğu gibi darsaadete İstanbul ve sair mahallere dahi nakil ve irsal olunmaktadır.” tespiti ile Tonya Tereyağının nefasetçe üstün ve makbul bir ürün olduğu belirtilmiştir. 1969 yılında yörede kurulan süt fabrikası ile Tonya Tereyağı endüstriyel olarak üretilmeye başlanmıştır. Nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi ile günümüzde de üretimine devam edilmektedir. Tonya Tereyağı 26 Nisan 2017 tarihinde İstanbul’da Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Kültür Derneği tarafından yapılan bir yarışmada 360 Tereyağı arasında birinci seçilmiştir.”

ifadesi,

“Tonya Tereyağı, Trabzon ili Tonya ilçesinde yetiştirilen ineklerin sütünden elde edilen tereyağıdır. Tonya Tereyağının en önemli ayırt edici özelliği sarıya yakın rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır. Tonya Tereyağının sarıya çalan renginin nedeni içinde yüksek oranda doğal β -Karoten bulunması olup, β -Karatenden kaynaklanan turuncu renk yağ bileşenleri ile açılarak sarımsı renge dönüşür.

Ürün tipik tereyağı tat ve kokusuna sahiptir. Yağın oksidasyonu sonrasında ortaya çıkan bütirik asit kokusu ve acılığı hissedilmez. Tereyağında aromayı oluşturan ana aroma maddeleri (başta diasetil, asetoin, uçucu yağ asitleri) yıkama ile uzaklaşabildiği için, Tonya Tereyağı üretimindeki yıkama süresi ve suyun soğukluğu nedeniyle tereyağında yoğun bir aroma hissedilir.

Ürünün tat ve aroması yağın her noktasında aynıdır. Bu homojenlik yağın büyük kalıp ve ambalajlarında dahi her noktasında hissedilir.

Tonya, Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş alanıdır. Karadeniz kenarından yükselen tepeler üzerinde bulunan ormanlar sürekli nem çeker. Denizden gelen su buharı burada yoğunlaşır, sis haline gelir. Bu nedenle özellikle yaz aylarında günlerin büyük bir bölümü sisli geçer. Güneşli havalar daha çok sonbaharda görülür.

Yaz aylarında ortalama sıcaklık 20 °C, kış aylarında 6-7 °C civarındadır. Çevrede iklimin etkisi ile bitki örtüsü yapısı paralellik gösterir. Arazinin büyük çoğunluğunu meralar ve ormanlar kaplar. Yörede yetiştirilen ineklerin meralık alanda beslenmesi ürettikleri sütün kalitesine etki eder. Yörede yetiştirilen ineklerin sütü ile üretilen tereyağı yoğun sarı renktedir.

Yörede bulunan ineklerin çoğu Jersey ırkı ineklerdir ve bu ırktan elde edilen sütlerin β -Karoten miktarı yüksektir. İlçede az miktarda Simental ve Holstein inekleri de yetiştirilir. Bununla birlikte Jersey ineklerinin süt yağı oranları % 6 seviyesine kadar çıkabilir. Bu yağ oranı nihai ürün olan Tonya Tereyağının fiziko kimyasal karakterinde etkilidir.

İneklerden laktasyon döneminde elde edilen sütler tereyağı üretiminde kullanılır. İnekler sürüler halinde veya münferit olarak ilçede Mayıs ayının başından Kasım ayı sonuna kadar ortalama 210 ardışık gün ilçe meralarında otlatılır. Meraların tamamı doğal çayır örtüsüdür. Bulunduğu bölgede tarımsal faaliyetlerin yapılmadığı, ilaçlama ve gübrelemenin olmadığı, karayolu ve sanayi tesislerine uzak noktalardaki bakir otlaklar inek sürüleri için yeterlidir. Bu sürede hayvanlara herhangi bir ilave besleme yapılmaz. Geri kalan 5 aylık sürede hayvanlar ilçede bulunan çiftçilerin ahırlarında kışlatılır. İnekler kışlatma esnasında %80-85'i bölgeden elde edilen ve çoğunluğu çayır otu olan otlaklardan elde edilen ve kurutulan otlarla beslenir. Geri kalan %15-20'lik yem ise dışardan temin edilen kuru ot ve samanlardan sağlanır. Ağırlıkla Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinden ve Doğu Karadeniz'in iç bölgelerinden temin edilen ot ve samanlar ağırlıkla buğday, yonca, mercimek, korunga, fiğ gibi ot ve samanlardan oluşur.

Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayır alanlarında yetişen yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş halleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edildiği için yöreye has bir üründür. Ayrıca, Tonya Tereyağının yöre ile olan ünü Osmanlı dönemine dayanır. 1887 tarihli Trabzon (Tonya) Vilayet Salnamesinde "Tonya Nahiyesinde her çeşit meyve ve mahsulat yetişmekte olup buranın sade tereyağı nefasetçe ve makbul bulunduğu cihetle Trabzon'a gönderilmekte olduğu gibi darsaadete İstanbul ve sair mahallere dahi nakil ve irsal olunmaktadır." tespiti ile Tonya Tereyağının nefasetçe üstün ve makbul bir ürün olduğu belirtilmiştir. 1969 yılında yörede kurulan süt fabrikası ile Tonya Tereyağı endüstriyel olarak üretilmeye başlanmıştır. Nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi ile günümüzde de üretimine devam edilmektedir. Tonya Tereyağı 26 Nisan 2017 tarihinde İstanbul'da Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Kültür Derneği tarafından yapılan bir yarışmada 360 Tereyağı arasında birinci seçilmiştir.

Ürünün ayırt edici özellikleri ve bunların sebepleri şu şekildedir:

- Tonya Tereyağının tadı ve aroması yörede yetiştirilen hayvanların beslendiği floradan kaynaklanır. Yukarıda ifade edilen ana ot grupları dışında otlaklarda yer yer rastlanılan tıbbi aromatik özellikte yabancı korunga, yabancı fiğ, kekik türlerinin de ürün tat ve aromasında etkisi büyüktür. Tereyağında özellikle yağın yemek öncesi eritilmesinde ortaya çıkan hoş, aromatik koku ile kendini hissettirir.
- Toplanan sütlerin hızlı biçimde işlenmesi, tereyağına işlenmeden önce kremanın olgunlaştırılması, olgunlaştırma süresi ve sıcaklığı, üründe asidik ve ekşimtrak bütirik asit kokusunun olmamasını sağlar ve bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Ürüne katkı maddesi katılmaması ve üretimde dışarıdan starter kültür kullanılmaması ürünün tipik aromatik tadını doğrudan etkiler.
- Tereyağı üretim aşamalarından olan yıkama aşaması oldukça kritiktir. Tereyağında aromayı oluşturan ana aroma maddeleri (başta diasetil, asetoin, uçucu yağ asitleri) yıkama ile uzaklaşabilmektedir. Tonya Tereyağı üretiminde bölgede alışlagelmiş metotlarda kısa sürede yıkama yapılması ve suyun soğukluğu nedeniyle tereyağında aroma kaybı çok az olur ve yoğun bir aroma hissedilir. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Yıkama ve şekillendirme aşamasında yağ çok iyi yoğrulur. Yoğun aroma bu nedenle homojen şekilde dağılır ve hissedilir. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Yıkama ve yoğurma işlemleri ile tereyağının içinde kalan su iyice uzaklaştırılır. Tereyağlarının içinde kalan su tanecikleri yağların hepsinde hidroliz olayına, ardından da serbest yağ asitlerinin oluşmasına neden olur. Ortamda bulunan serbest yağ asitleri oksijen ile kolayca okside olmakta ve yapılarda acımtırak tat ve rahatsız edici kokuya neden olmaktadır. Bu nedenle çok iyi şekilde suyu uzaklaştırılan Tonya Tereyağının tadı ve aroması oldukça iyi olur, acılık olmaz ve rahatsız edici kokular hissedilmez. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.

- Ayrıca yağda çözünen antioksidanlardan olan β -Karoten miktarının yüksek olması da tereyağının görüntüsü yanında tadı ve aromasına olumlu etki eder. Çünkü, yağların içindeki suyu ne kadar uzaklaştırırsak uzaklaştırılacak bir su/yağ emülsiyonu olan tereyağında çok az dahi hidroliz olabilir ve oksidasyon riski oluşabilir. İşte ortamda β -Karoten gibi çok iyi bir antioksidan molekülün olması sayesinde bu oksidasyon olayı da önlenmiş olur.

Üründe ifade edilen bu ayırt edici özelliklerin takibi için aşağıdaki ölçülebilir parametrelerin izlenmesi gerekmektedir.

Tereyağı üretiminde kullanılacak sütlerin protein içeriği en az %2,9; asitlik değeri (% süt asidi (m/v)) 0,135-0,2 arasında; yoğunluğu en az 1,028 g/cm³; yağsız kuru madde içeriği (m/m) en az %8 olmalıdır.

Üretilen tereyağı ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip olmalıdır. Serbest yağ asitliği miktarı oleik asit cinsinden en fazla %1,2 olmalıdır.

Tonya Tereyağında β -Karoten miktarı 600 μ g/100 g'dan fazla olmalıdır.

Renk: Tonya Tereyağını diğer yağlardan en önemli farklı daha sarı renge sahip olmasıdır. Görsel hissedilebilen bu farklılık Hunter Lab (Lab scan XE) metodu ile tespit edildiğinde üçlü renk değerleri L (0: siyah; 100: beyaz) 76-84 arasında; a (+a: kırmızılık; -a: yeşillik) 3,7- 5,5 arasında; b (+b: sarılık; -b: mavilik) 40-46 arasında olmalıdır.

Beslenmeye bağlı olarak hayvanların otlaklara çıkmadığı dönemlerde renk daha açıktır.

Organoleptik özellikler: Tonya Tereyağı taze, ekşi olmayan tipik geleneksel köy tereyağı kokusundadır. Ağız içerisine alındığında dil ve damak arasında tutulduğunda hissedilen hafif yağmsı, ekşimsi tat ile tereyağı kokusunun karışması ile ortaya çıkan hoş bir aroma ile karakterizedir. Ürün pürüzsüz görünümde olup içinde partikül bulunmaz. Peynir ve laktik asit kokusu/tadı hissedilmez. Ürün oda sıcaklığında sürülebilir kıvamdadır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

Başlık altında yer alan;

“Üretici günlük olarak elle inek sağımını gerçekleştirir ve sağılan süt ince gözenekli süzgeçle süzülür.”

ifadesi,

“Üretici günlük olarak elle inek sağımını gerçekleştirir ve sağılan süt bekletilmeden ince gözenekli süzgeçle süzülür.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan;

“Yağ ve ayran kısmı ayrıştıktan sonra dört aşamalı yıkamadan geçirilir ve yağ toplanır.”

ifadesi,

“Yağ ve ayran kısmı ayrıştıktan sonra soğuk suyla ve hızlıca dört aşamalı yıkamadan geçirilir ve yağ toplanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan,

“Tonya tereyağı fazla ısıya maruz bırakılmadan ayrandan ayırmak için yıkanır ve son aşaması olan katılaşmaya bırakılır.”

ifadesi,

“Tonya Tereyağı fazla sıcaklığa maruz bırakılmadan ayrandan ayırmak için 4-12 °C'deki soğuk suyla 30 dakikayı geçmeyecek bir sürede iyice yıkanır ve son aşaması olan katılaşmaya bırakılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

Başlık altında yer alan,

“Denetim mercii, Tonya Belediyesinden 2 kişi, Tonya Esnaf Odasından 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşur.”

ifadesi,

“Denetim mercii, Tonya Belediyesi koordinatörlüğünde, Tonya Belediyesinden 2 kişi, Tonya Esnaf Odasından 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Tonya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan,

“Denetim mercii; Tonya Tereyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Tonya Tereyağı üretimi ve satışı yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen üretim aşamalarının uygunluğu denetlenir. Tonya Tereyağının sadece inek sütü ve tereyağı türüne göre tuz içermesi denetlenir. Üretilen tereyağının renk, tat, koku ve aroma açısından uygunluğu, yapısının homojen ve tekdüze (pütürlü yapının olmaması) olmaması araştırılır. Tonya Tereyağının yağ oranı Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler Ve Sadeyağ Tebliğine göre denetlenir ve ilgili standarda uygunluğu tespit edilir. Ayrıca, Tonya Tereyağının ambalaj uygunluğu konusunda inceleme yapılır. Sonuçları içeren rapor hazırlanarak Tonya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetleme aşamasında inceleme, analiz, rapor yazımı vb. gibi diğer masrafların karşılanması amacıyla 4857 sayılı İş Kanununda belirtilen şartlara göre tescil ettiren, denetime ilişkin masrafları denetlenenden talep edebilir. Denetim esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetimi karşılamak amacıyla yapılır.”

ifadesi,

“Denetim mercii; Tonya Tereyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Tonya Tereyağı üretimi ve satışı yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen üretim aşamalarına uygunluğu denetlenir.

Denetimde aşağıdaki parametrelerin sağlanması beklenir:

Tereyağı üretiminde kullanılacak sütlerin protein içeriği en az %2,9;

Asitlik değeri (% süt asidi (m/v)) 0,135-0,2 arasında;

Yoğunluğu en az 1,028 g/cm³;

Yağsız kuru madde içeriği (m/m) en az %8 olmalıdır.

Tereyağı ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı olmalıdır.

En fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi içermelidir.

En fazla %16 oranında su içeriğine sahip olmalıdır.

Serbest yağ asitliği miktarı oleik asit cinsinden en fazla %1,2 olmalıdır.

β-Karoten miktarı en az 600 µg/100 g olmalıdır.

Renk: Hunter Lab (Lab scan XE)

L: 76-84 arasında;

a: 3,7-5,5 arasında;

b: 40-46 arasında olmalıdır.

Organoleptik özellikler: Taze, ekşi olmayan tipik geleneksel köy tereyağı kokusu olmalıdır.

Dil ve damak arasında hafif yağimsı, ekşimsi tat ile tereyağı kokusunun karışması ile ortaya çıkan hoş bir aroması vardır.

Yağ pürüzsüz görünümde olmalı, içerisinde partikül bulunmamalıdır.
Peynir ve laktik asit kokusu/tadı bulunmamalıdır.
Oda sıcaklığında ekmeğe sürülebilir kıvamda olmalıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.