



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **148**

Yayın Tarihi

02.05.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 148. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	36
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	39

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 148. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2018/205	Mengen Peyniri	7
2.	C2020/067	Gökçealan Osmancık Üzümlü	9
3.	C2020/138	Yalova Kestane Balı	14
4.	C2021/000201	Burdur Haşhaş Helvası	17
5.	C2022/000049	Balya Tereyağı	19
6.	C2022/000182	Kadınhanı Kömbesi	22
7.	C2022/000322	Şırnak Dergul Tahini	24
8.	C2022/000347	Mardin Irok	27
9.	C2022/000365	Karaman Şebit Pilavı	29
10.	C2022/000412	Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri	31
11.	C2022/000413	Talas Zincidere Kuru Kaymağı	34

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.	1347	Tillo Heriresi	36

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.	260	Çubuk Agat Taşı	39

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. Mengen Peyniri

Başvuru No	: C2018/205
Başvuru Tarihi	: 13.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1. Mengen Kaymakamlığı 2. Mengen Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1.Türkbeyli Mah. Hükümet Sok. No:2 14840 Mengen BOLU 2.Türkbeyli Mah. Atatürk Cad. 14840 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Peyniri, inek veya koyun sütü kullanılarak Bolu ili Mengen ilçesinde üretilen az yağlı ve yarı sert bir peynirdir. Açık sarı renkte, silindirik şeklinde ve kaşar peynirine benzer bir görünüme sahiptir.

Mengen Peyniri taze olarak ya da tavada veya ızgarada kızartılarak tüketilebilir.

Mengen Peynirinin bazı kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kuru Madde (%)	Kül (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Tuz (%)	pH
51,4 ± 5,34	3,57 ± 0,73	19,05 ± 4,99	24,0 ± 3,29	2,19 ± 0,85	5,72 ± 0,44

Mengen Peyniri ile ilgili en eski kayıtlara 20. yüzyıl başlarında yazılan salnamelerde rastlanmaktadır. 1916 yılına ait Bolu'nun ilk, Osmanlı'nın son salnamesi olan Müstakil Bolu Sancağı Salnamesinde Mengen Peynirinin kaşar peynirine yakın bir tat ve lezzette olduğu, Bolu Livası 1921-1925 Senesi Salnamesinde ise Gerede kazasına bağlı Mengen nahiyesinin peynirinin meşhur olduğu belirtilmektedir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip Mengen Peyniri, Bolu ili Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mengen Peynirinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen inek veya koyunların sütü kullanılır.

1 kg Mengen Peyniri üretimi için yaklaşık 10 l süt gereklidir. Sağılan ve soğuk zinciri bozulmadan üretime alınan çiğ inek veya koyun sütü, tülbent ile süzülerek bir kazana doldurulur. Süt, en az 63°C'de 30 dakika pastörize edilir. Pastörize edilen süt, mayalama sıcaklığı olan 37°C'ye hızlı bir şekilde soğutulur. Pıhtı oluşumu için 10 ml içme suyuna 5 ml endüstriyel şirden mayası ilave edilir ve bu karışım 10 l süte, homojen dağılım gösterecek şekilde karıştırılır. Mayalanma için kazanın kapağı kapatılır ve kazan sıcaklığının muhafaza edilmesi sağlanır. Mayalanma süresi yaklaşık 1 saattir.

Mayalanma tamamlanınca, pıhtı kuvveti bıçak ile kontrol edilir. Peynir altı suyu pıhtıdan ayrılmaya başladığında iri karelere veya sekiz eş dilime kesilerek pıhtı kırılır ve 5 dakika bekletilir.

Kazan ısıtılmaya başlanır ve teleme kevgir ile yavaşça karıştırılarak dağıtılır. Isıtma, peynir altı suyunun sıcaklığı yaklaşık 50-55°C'ye ulaşana kadar devam eder. Sıcaklığın etkisiyle birleşmeye başlayan teleme, elle peynir

altı suyu içerisinde toplanır ve önceden hazırlanmış, içerisinde temiz bir tülbent bulunan altı delikli silindirik peynir kalıplarına yerleştirilerek süzme işlemi gerçekleştirilir.

Kalıpların üzerine en az 2 kg'lık ağırlıklar konularak baskı uygulanır ve 8-12 saat boyunca kalıpta bekletilir. Bu sürenin sonunda elde edilen peynirin dış yüzeyine, ortalama 40 g iri salamura tuzu ile kuru tuzlama yapılır. Kuru tuzlama yapılan peynirler 4°C'de bir gün bekletilir.

Mengen Peyniri, istenen miktarlarda vakum ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. Raf ömrü, ortalama iki aydır.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip Mengen Peyniri, Bolu ili Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Mengen Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Mengen Kaymakamlığının koordinasyonunda; Mengen Kaymakamlığı, Mengen Belediyesi ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve bileşen miktarlarının / oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak, kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz edilmesi.
- Mengen Peyniri 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.

2. Gökçealan Osmancık Üzümü

Başvuru No	: C2020/067
Başvuru Tarihi	: 03.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gökçealan Osmancık Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Selçuk Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Mah. Atatürk Cad. Yusuf Borovalı Kültür ve Belediye Sarayı Selçuk İZMİR
Vekil	: Ahmet Furkan Özdemir (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Selçuk ilçesi Gökçealan Köyü
Kullanım Biçimi	: Gökçealan Osmancık Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gökçealan Osmancık Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gökçealan Osmancık Üzümü; İzmir ili Selçuk ilçesi Gökçealan Köyünde yetiştirilen Osmancık çeşidi üzümdür. Coğrafi sınırda filoksera zararlısı riski olması durumunda kök sistemi Amerikan asma anaçlarından gövde sistemi Osmancık çeşidinden elde edilir.

Gökçealan Osmancık Üzümünün salkımları orta iri taneleri ise iri, yeşilimsi açık sarı renkli, ince kabuklu ve yuvarlak-eliptiktir.

Gökçealan Osmancık Üzümü, sofralık, kurutmalık, şıralık ve şaraplık olarak kullanılmaya uygundur. Ağustos sonundan hava durumuna göre ekim sonuna kadar hasat edilebilir. Genellikle yaygın hasat zamanı eylül ayıdır. Üzümler asma üzerinde uzun süre dayanabilir, geç döneme kadar hasat edilebildiği ve dayanıklı yapısını uzun süre koruduğu için ekonomik değeri de fazladır. Taneleri yarı saydam olup ışığa tutulduğunda üzüm tanelerinin içinde çekirdekleri görünür.

Gökçealan Osmancık Üzümünün hasadı ağustos ayının sonu veya eylül ayının ilk yarısında kuru maddenin % 22,0 ± 2,0 olduğu dönemde yapılır. 5 kg'lık küçük kasalara veya 10 kg'lık büyük kasalara yerleştirilir. Polietilen torbalara yerleştirilip 0 °C'de ön soğutma yapıp torbalara kükürt dioksit petleri konulduktan sonra ağzları kapatılarak 2 - 3 ay süreyle 0 °C sıcaklık ve % 95 oransal nemde depolanabilir.

Gökçealan Osmancık Üzümünün tane, salkım ve kültürel özellikleri aşağıda belirtilmektedir.

a. Tane Özellikleri.

- Renk	: Yeşilimsi açık sarı
- Şekil	: Yuvarlak - eliptik
- Büyüklük	: İri
- Çekirdek	: Çekirdekli (2 - 3)

b. Salkım Özellikleri.

- Şekil	: Konik
- Büyüklük	: Orta iri (300 - 500 g)
- Sıklık	: Dolgun

c. Kültürel Özellikleri.

- Olgunlaşma	: Geç
- Budama	: Kısa (2 - 3 göz)

İzmir ili Selçuk ilçesi Gökçealan Köyünde tipik Akdeniz iklimi hüküm sürer. Yazları, Gökçealan Osmancık Üzümüne ait özelliklere ulaşmasını sağlayacak şekilde sıcak ve kurak, kışları ise asmaların yapraksız uyku döneminde kök gelişimi ve gövde beslenmesine imkân verecek şekilde hafif soğuk-ılık ve yağışlı geçer. Gökçealan Osmancık Üzümü gözlerinin uykudan uyandığı dönemde ilkbahar geç donları yaşanmaması, meyve kayıplarını

önler. En soğuk aylar, 15 aralık - 10 mart arasında olup bu dönemde Gökçealan Osmancık Üzümü dinlenme halinde olduğundan budama periyodu açısından geniş bir zaman aralığı sağlar. Aralık, ocak ve şubat en yağışlı aylardır. Bu aylarda düşen yağışlar coğrafi sınırdaki depolanır ve tüm sezon boyunca Gökçealan Osmancık Üzümü bağlarında kullanılır. En az yağış alan aylar temmuz ve ağustos ayları olup bu dönemde Gökçealan Osmancık Üzümü ben düşme ve olgunlaşmaya doğru giden bir vejetasyon dönemindedir. Yağışın az olması; olgunlaşma, hastalık kontrolü ve tane çatlamasının görülmemesi açısından önemlidir. Coğrafi sınırdaki kar yağışı ile ilkbahar geç donları ve sonbahar erken donları görülmediğinden Gökçealan Osmancık Üzümünün hasat edildiği bitkilerde uzun bir vejetasyon dönemi bulunur. Yaz aylarında aşırı sıcaklıkların görülmemesi nedeniyle Gökçealan Osmancık Üzümü yeşilimsi açık sarı renkli ve ince kabuklu olmasına rağmen güneş yanığı gibi olumsuz bir durumla karşılaşmaz.

Tablo 1. Gökçealan Osmancık Üzümü tanesinin bazı özellikleri

	Tane eni (mm)	Tane boyu (mm)	Tane sertliği (N)	Tanenin saptan kopma kuvveti (N)
En az	15,9	17,8	7,55	3,30
En çok	22,2	24,9	11,18	3,90

Tablo 2. Gökçealan Osmancık Üzümü çekirdeğinin bazı özellikleri

	Çekirdek sayısı	Ağırlık (mg)	En (mm)	Boy (mm)	Yükseklik (mm)
En az	1	44,20	3,80	6,00	2,70
En çok	4	48,60	4,50	7,50	3,40

Tablo 3. Gökçealan Osmancık Üzümü tanesinin rengi

	L*	a*	b*	C*	h°
En az	40,02	-1,47	8,59	75,86	95,10
En çok	42,58	-0,78	10,17	105,56	99,52

Tablo 4. Gökçealan Osmancık Üzümü tanesinin toplam fenol miktarı

	Toplam fenol miktarı (mg GAE/100 g)
En az	94,03
En çok	126,86

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Gökçealan Osmancık Üzümü, Gökçealan Köyünün tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Gökçealan Osmancık Üzümünün, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gökçealan Osmancık Üzümünün üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Coğaltma materyalinin eldesi:

Yetiştiricilik yapılan arazide filoksera zararlısı riski bulunması halinde, zararlının köklerde oluşturacağı tahribat nedeniyle Osmancık çeşidi bitkiler Amerikan asma anaçları üzerine aşılanarak yetiştirilebilir. Coğrafi sınırdaki eski bağlar yenilenirken veya yeni bir bağ tesis edilirken gereken üretim materyali için öncelikle vejetasyon döneminde, coğrafi sınırdaki Gökçealan Osmancık Üzümü üretimi yapılan, sağlıklı ve Osmancık çeşidini iyi temsil eden asmalar seçilerek işaretlenir. Kış döneminde yapraklar döküldükten sonra işaretli asmaların piskin çubuklarından 40 - 45 cm uzunluğunda çelikler kesilerek alınır. Bu çelikler, doğrudan köklendirilerek, Amerikan asma anacı üzerine aşılanıp fidan elde edilerek veya bağa önce Amerikan asma anacı dikilip daha sonra bağda anaçlara aşılanarak kullanılır.

Coğrafi sınırdaki kullanılacak Amerikan asma anacı seçimini doğru yapabilmek için, yeni tesis edilecek bağ alanlarında 3 farklı derinlikten (0 - 30 cm, 30 - 60 cm, 60 - 90 cm) alınacak toprak örnekleri analiz edilir. Anacın seçimi, toprağın bünyesi (kum, kil, mil oranı), sulama durumu, kireç miktarı, taban suyu gibi parametrelere göre yapılır. Kil oranı yüksek ve nemli topraklarda 5BB, aktif kireç içeriği yüksek topraklarda 41B ve killi tınlı ile tınlı topraklarda 110R veya 1103 Paulsen anaçları kullanılır.

Yoz tamamlama:

Bağ kurarken dikilen bazı asmalar tutmayabilir veya yerinde ölebilir. Bu durumda eksik asmaların tamamlanması gerekir. Bu amaçla, kendi kökü üzerinde yaşayan ve Amerikan asma anacı kullanılmamış bağlarda sıra üzerinde zarar gören veya ölen asmaların yenilenmesi için geleneksel olarak daldırma yöntemi kullanılır. Bunun için eksik asmanın en yakınındaki asmadan kış budaması sırasında bir yaşlı bir adet dal bir sonraki asmanın olması gereken yere yetecek kadar uzun bırakılır. Budama işleminin ardından en geç asmaların gözlerinin uyanmasına bir ay kalana dek uzun bırakılan dallar ölmüş asmaların yerinde toprakta açılan çukura 10 cm'lik uç kısmı toprak dışında kalacak şekilde gömülür. Yeni asma toprağa giren bölgesinden yeterince köklendiğinde ana asma ile olan bağlantısı makasla kesilir ve kendi kökleri ile gelişmeye bırakılır.

Amerikan asma anacı kullanılarak dikilen bağlarda tutmayan asmaların yerine ya yeni aşılı fidan dikilerek ya da önce Amerikan asma anacı dikilip yerinde aşı yapılmış bağlarda aşı tekrar yapılarak eksik bağlar tamamlanır.

Bağ tesisi:

Bağ tesisinde, dikimden önce krizma işlemi yapılarak toprak derin işlenir. Dikimde, ileride kullanılacak terbiye şekli ve sistemine göre değişen sıra arası ve sıra arası mesafeleri kullanılır. Bağ kurulacak yerin arazi şekli ve yöneyinin durumuna uygun olarak sıra arası ve üzeri yönleri belirlenerek gerekli işaretlemeler yapılır. Dikim çukurları elle ya da çukur açma burgularıyla yapılır. Asmalar dikilirken dikim çukurlarına toprak analizine göre belirlenen miktarda toprak altı gübresi, depo gübre olarak yerleştirilir. Gübrenin üzerine ince toprak eklenir, daha sonra çukurlara asma fidanı dikilir ve sonra mutlaka can suyu verilir.

Terbiye şekli:

Dikimden itibaren ilk üç sene boyunca bağın büyüme, gelişme ve şekil verilmesi tamamlanıp, dördüncü seneden itibaren ürün alınır. Terbiye şekli olarak en yaygın geleneksel Goble terbiye şekli kullanılır. Bu terbiye şeklinde asma kendi gövdesi üzerinde durmakta direk, tel vb. dayanak sistemleri kullanılmamaktadır. Bunun yanı sıra yüksek telli terbiye sistemlerinde kullanılan çift kollu kordon terbiye şekli de uygulanabilir.

a. Goble terbiye şekli

Coğrafi sınırdaki en yaygın kullanılan terbiye şeklidir. Ortalama dikim mesafeleri (sıra arası x sıra üzeri); 1,8 m x 1,8 m; 1,9 m x 1,9 m ve 2 m x 2 m kare dikim şeklindedir. Dikim mesafeleri, kültürel işlemlerin traktörle yapılabilmesi için 3 m x 1,5 m - 2 m arasında da uygulanabilir. Kullanılan dikim mesafelerine göre 1 dekar alanda bulunan ortalama asma sayısı 220 ile 308 adet arasında değişir. Bu terbiye şeklinde herhangi bir destek sistemi kullanılmamakta olup asmalar kendi gövdeleri üstünde taçlandırılır. Kış budaması 2 - 3 gözden kısa olarak yapılır. Her asmada farklı yönlerde bakan 5 - 8 arasında değişen kafa oluşturularak, her kafada 1 - 2 adet 2 veya 3 gözlü ürün çubuğu bırakılır.

b. Kordon terbiye şekli

Bu sistemlerdeki bağların kültürel işlemlerinin (toprak işleme, yaz budamaları, ilaçlama, yaprak gübrelemeleri, yabancı ot kontrolü, vb.) goble şeklindeki bağlara göre mekanizasyondan yararlanarak daha kolay ve verimli yapılabildiği için avantajlıdır. Bu terbiye şeklinde ortalama dikim mesafeleri (sıra arası x sıra üzeri) 3 m x 1,5 - 2 m arasındadır. Bu mesafelere göre 1 dekar alana dikilen asma sayısı 166 ile 222 adet arasında değişir. Kış budaması 2 - 3 gözden, kısa olarak yapılır. Bu terbiye şeklinde asmalara birinci taşıma teli üzerinde sağa bir kol, sola bir kol olmak üzere çift kollu kordon şekli verilerek, her kolda 4 - 5 adet kafa oluşturulup her kafada 1 - 2 adet 2 veya 3 gözlü ürün çubuğu bırakılır. Bu terbiye şeklinde asmalar goble şekline göre daha fazla ürünle yüklenebildiği için verim yükselir. Ancak sofralık üzüm yetiştiriciliğinde verimin yanında kalitenin de korunabilmesi çok önemlidir. Bu sebeple asma başına bırakılacak salkım sayısı kaliteyi doğrudan etkiler.

Çift T olarak da adlandırılan bu sistem, yerden 110 - 120 cm yükseklik ve 40 - 60 cm genişlikte bir L köşebentten yapılmış birinci T demir kolu ve bu demirin 34 - 50 cm üstünde 60 - 100 cm genişlikte L köşebentten yapılmış ikinci T demir kolunun takılması ile oluşturulur. Sistemde her bir T demir kolundan iki adet olmak üzere toplam 4 adet yeşil yaz sürgünü taşıma teli bulunur.

Kış ve yaz budamaları:

Kış budaması, asmalarda yapraklar döküldükten sonra gözler baharda uyanıncaya kadarki dönemde yapılır. Kış budaması her sene düzenli olarak gerçekleştirilerek asmaya yüklenecek ürün yükü (salkım sayısı) ayarlanır. Osmancık çeşidinin dip gözleri verimli olduğu için bir yaşlı çubuklar 2 - 3 gözden kısa bir şekilde budanır. Bu amaçla öncelikle kasım - aralık aylarında "aralama" denilen asmadaki yaprağı dökülmüş çubukların bir kısmı kesilerek seyreltme yapılır. Daha sonra şubat ayında bırakılacak 2 - 3 gözlü çubuklar seçilir ve kısaltılarak budama tamamlanır.

Yaz budaması, asmalarda kış gözleri patlayıp süren yaz sürgünlerinin gelişmeye başlamasından itibaren tüm vejetasyon döneminde yeşil sürgün veya yapraklara yapılan kesilerek uzaklaştırılma işlemleridir. Gökçealan Osmancık Üzümü üretiminde yaz budamaları önemlidir. Osmancık çeşidi çok fazla sürgün ve yaprak oluşturarak asma taç alanının güneşlenme ve havalanmasını olumsuz etkiler. Bu nedenle mayıs sonu ve haziran ayı başından itibaren yaz sürgünlerinde salkımın altında kalan yaşlı yaprakların alınmasına dikkat edilmelidir. Bunun yanında salkımların olduğu bölgede yaprak koltuklarından çıkan koltuk sürgünleri de 10 cm boya gelmeden alınmalıdır. Gövdeden gelen obur sürgünler ve çift sürmüş sürgünlerin üzümsüz olanları 10 - 15 cm boya geldiğinde alınmalıdır. Tüm bu yaz budamaları ile asma taç içine yeterli güneş ve hava girişi sağlanır. Ayrıca bitki koruma amaçlı ilaçlamalarda asmanın iç bölgesine kadar, yaprak ve salkımların tam kaplanmasını sağlayan ilaçlama başarısı elde edilir.

Bağlarda Gübreleme:

Gübreleme için besin elementleri ihtiyacı toprak ve yaprak analiz sonuçlarına göre yapılmalıdır. Toprakların organik madde içeriğinin ve canlı hayatının desteklenmesi için dekara 8 kg fiğ + 2 kg arpa tohumu ekilerek yeşil gübre, dekara 2 - 3 ton yaş çiftlik gübresi veya kompoze gübre şeklinde uygulanabilir. Yeşil gübreleme için fiğ ve arpa karışımının tohum ekimleri ekim ayında yapılır ve fiğler % 35 ile % 45 çiçeklendiğinde sürülerek toprağa karıştırılır. Böylece toprağa karıştırılan yeşil aksamdan kazanılan organik madde yanında fiğlerin köklerinde bulunan nidozitellerdeki azotobakterler yardımıyla azotlu gübre sağlanmış olur.

Coğrafi sınırdaki kompoze gübre, genel olarak toprak altı taban gübresi olarak uygulanır. Telli terbiye sistemine sahip bağlarda gübreleme şubat ayında traktörlerle toprağa bant halinde veya toprağa serpilip karıştırılarak yapılır. Dekara, ortalama 10 ile 15 kg arasında 20 - 20 - 20 veya 18 - 18 - 18 kompoze gübre ya da 7 ile 10 kg arasında amonyum sülfat gübresi verilir. Goble sisteminin olduğu bağlarda traktörle asmaların aralarına girmek zor olduğundan gübre, serpmeye olarak uygulanır. Gübre olarak 20 - 20 - 20 veya 18 - 18 - 18 kompoze gübrelerinden dekara 10 kg, amonyum sülfat gübresinden dekara 5 kg verildikten sonra el çapa makinaları ile toprağa karıştırılır.

Sulama:

Coğrafi sınırdaki geleneksel terbiye sistemi olan goble bağlarda genel olarak susuz bağcılık yapılırken yeni kurulan yüksek telli terbiye sistemine sahip bağlarda damla sulama sistemleri kullanılır. Bu amaçla çiçek öncesi ve ben düşmede dönemlerinde olmak üzere en az iki kez sulama yapılır.

Toprak İşleme:

Toprak işleme, goble terbiye şekline sahip bağlarda motorlu el çapa makinaları ile yapılır. Yüksek telli terbiye sistemine sahip bağlarda ise traktöre takılabilen ekipmanlarla toprak işleme yapılabilir. Bağlarda genel olarak yıl boyunca 4 kez toprak işleme yapılır. İlk toprak işleme baharda pullukla toprağı devirerek; ikinci toprak işleme çiçek öncesi dönemde; üçüncü toprak işleme ben düşme döneminde ot mücadelesi için toprağı yırtarak (çizerek) işleyen kültüvator gibi aletlerle; dördüncü toprak işleme sonbaharda pullukla otlanmış yüzeyleri devirerek yapılır.

Bitki koruma uygulamaları:

Hastalıklara karşı koruyucu mücadele yapılırken, zararlılara karşı bağdaki popülasyon durumuna göre ekonomik zarar eşik değerlerine ulaştığında ilaç kullanılır. Coğrafi sınırdaki en önemli hastalık külleme ve mildiyö en

önemli zararlı salkım güvesidir. Mildiyö hastalığının şiddeti daha fazla olup mücadelesi için bakırlı preparatlar veya sistemik fungusitler kullanılır. Külleme hastalığı için ise kükürtlü preparatlar veya sistemik fungusitler kullanılır.

Salkım güvesi bölgede görülmekle birlikte büyük sorun oluşturmamaktadır. Salkım güvesi zararlısına karşı ise 2. ve 3. döllede uygun dozlarda insektisit kullanımı yapılır.

Hasat:

Gökçealan Osmancık Üzümünün hasadı ağustos ayının sonu veya eylül ayının ilk yarısında kuru maddenin % 22,0 ± 2,0 olduğu dönemde yapılır. Salkımlar elle koparılarak ya da makas veya bıçakla kesilerek 5 kg'lık küçük kasalara veya 10 kg'lık büyük kasalara yerleştirilir.

Muhafaza:

Gökçealan Osmancık Üzümü polietilen torbalara yerleştirilip 0 °C'de ön soğutma yapıp torbalara kükürt dioksit petleri konulduktan sonra ağızları kapatılarak 2 - 3 ay süreyle 0 °C sıcaklık ve %95 oransal nemde depolanabilir.

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

Gökçealan Osmancık Üzümü coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olup Gökçealan Köyünün tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gökçealan Osmancık Üzümünün çoğaltma materyali üretimi dâhil tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Selçuk Belediyesinin koordinasyonunda ve Selçuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Selçuk Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından aşağıdaki özelliklerin uygunluğu denetlenir.

1- Bahçe denetimleri:

- Gökçealan Osmancık Üzümünün yetiştiriciliğinde, coğrafi sınırda yetiştirilen Osmancık üzüm çeşidi kullanılması,
- Üretim materyalinin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk.

2- Piyasadaki ürünlerin denetimleri:

- Tablo 1, tablo 2, tablo 3 ve tablo 4'te verilen değerlerin uygunluğu,
- Gökçealan Osmancık Üzümü ibaresinin kullanımının uygunluğu,
- Mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Yalova Kestane Balı

Başvuru No	: C2020/138
Başvuru Tarihi	: 23.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Yalova Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yalova İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Süleyman Bey Mah. Kazım Gökmen Sk. 9A Merkez YALOVA
Coğrafi Sınır	: Yalova ili
Kullanım Biçimi	: Yalova Kestane Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yalova Kestane Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yalova Kestane Balı, Yalova ilinde bulunan kestane ormanlarının en çok 600 m uzaklığında konumlanan kovanlarda yetiştirilen Kafkas arısından (*Apis mellifera caucasica*), Anadolu arısından (*Apis Mellifera Anatolica*) ve bunların melezlerinden elde edilir.

Yalova ilinin bitki örtüsünü makiler ve ormanlar oluşturur. Yalova'nın güneyindeki dik yamaçlar tümüyle gür bir orman örtüsüyle kaplıdır. Geniş yapraklı ağaçların hâkim olduğu bu kısımda, iğne yapraklı ağaçlar oldukça azdır. Orman örtüsünün büyük bir kısmı Karadeniz kıyı silsilesi florasının, bir kısmı ise Akdeniz florasının türlerinden oluşur.

Arı kovanları kış mevsimini daha sıcak yörelerde geçirdikten sonra, nisan - mayıs aylarında coğrafi sınır içinde tekrar konumlandırılır. Üretim için kovanlar, kestane ormanlarının içinde veya kestane ormanlarına en fazla 600 m uzaklıkta olacak şekilde yerleştirilir.

Yalova Kestane Balının polen ve diğer özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Yalova Kestane Balı aşağıdaki polen miktarlarını içerir

Takson	En az bulunması gereken miktar
<i>Castenea sativa</i> Miller (<i>Fagaceae</i>)	%74
<i>Tilia</i> subs. (<i>Tiliaceae</i>)	%1
<i>Thymus</i> subs. (<i>Lamiaceae</i>)	%1
<i>Asteraceae</i>	%1
<i>Roseceae</i>	%1

Tablo 2. Yalova Kestane Balının bazı özellikleri

Bileşim	Miktar
Nem (en fazla)	% 20
Fruktoz + Glukoz (en az)	100 g'da 62 g
Fruktoz / Glukoz	1,10 - 1,40
Serbest asitlik (en fazla)	45 meq / kg
Elektriksel iletkenlik (en az)	0,8 mS / cm
Diastaz sayısı (en az)	8
HMF (en fazla)	40 mg / kg
Balda protein ve bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)	% 7
Prolin (en az)	540 mg / kg

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Yalova Kestane Balı, Yalova ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. İçeriğinde eser miktarda ıhlamur poleni bulunması nedeniyle kahvaltılık olarak tercih edilir. Bu sebeplerle Yalova Kestane Balının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yalova Kestane Balı üretiminde Kafkas arısı, Anadolu arısı ve bunların melezleri kullanılır. Arıların yetiştiriciliğinde, Langstroth tipi kovan kullanılır. Bu kovan, dip tahtası, gövde, kuluçkalık, ballık, örtü tahtası ve kapak bölümlerinden oluşur. Kovan gövdesinin kalınlığı 2,5 x 3 cm olmalıdır. Dışarıdan gelen bakteri, mantar ve böcekler için yaşam alanı oluşturacağı için dip tahtasında boşluk veya çatlak bulunmamalıdır. Gövde kısmı kuluçkalık arıların esas yaşam alanı olup giriş deliği de bu kısımda bulunur. Arı kolonisi kış mevsimini kuluçkalıkta geçirdiği için; bu bölümün sağlam ve kış şartlarına dayanıklı olması gerekir. Örtü tahtası olarak ahşap malzeme yerine sağlam bez de kullanılabilir. Bez kullanımı ahşaba göre ses yapmaması ve kovan içi havalandırmayı kolaylaştırarak nem dengesini sağlaması nedenleriyle avantajlıdır. Kovan içi nem dengesinin sağlanması amacıyla gövdenin birleşme kısımlarında zamanla meydana gelebilecek açılmaların dolgu malzemesi ile kapatılması gerekir. Seyyar arıcılık yapıldığı için kovanların kolayca istiflenebilmesi için kapaklar düz olmalıdır.

Arıların kovan içerisinde rahatça çalışabilmesi ve havalandırmanın kontrolü için yaz günlerinde gerekli kovan içi boşluklar;

- yanlardaki iki çerçeve ile kovan iç yüzeyi arasındaki mesafe 7,5 mm,
- çerçevelerin kovan içine giren kısa kenarı ile kovan iç yüzeyi arası mesafe 10 mm,
- dip tahtası ile çerçeve alt tahtası arasındaki mesafe 25 mm,
- bir çerçevenin ortası ile diğer çerçeve ortası arasındaki mesafe 36 - 38 mm,
- çerçeve üst çıtaları arasındaki mesafe 12 mm,
- çerçeve üst çıtaları ile örtü tahtası arasındaki mesafe 10 mm

şeklinde ayarlanır.

Coğrafi sınırdaki kışların soğuk olması nedeniyle gezginci arıcılık yapılarak kış aylarında arılar, daha sıcak olan yakın bölgelere götürülerek kışlatılır. Nisan - mayıs aylarında coğrafi sınır içinde Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından belirlenmiş olan bölgelerde tekrar konumlandırılır. Yalova Kestane Balı üretimi için koloniler, arıların bölgeye alışmaları için en geç 15 Mayıs'a kadar üretim sahalarına yerleştirilmelidir. Üretim için kovanlar, kestane ormanlarının içinde veya kestane ormanlarına en fazla 600 m uzaklıkta olacak şekilde yerleştirilir.

15 Haziran - 30 Haziran tarihleri arasında kovanlardan petekler alınarak işlenir. Bal süzme işlemi yapılacağında oda sıcaklığı, süzme kolaylığı ve akıcılığın sağlanması amacıyla 25 - 30 °C olmalıdır.

Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar, sır bıçağı veya sır tarağı ile alınır. Sırı alınan petekler elle veya elektrikle döndürülen bal süzme (santrifüj) makinesine yerleştirilerek balları çıkartılır. Balı süzülen petekler akşamüzeri kuluçkalığın üzerine verilerek peteklerde kalan bal bulaşıklarının temizlenmesi sağlanır. Çerçevelerden temiz ve sağlam olanlar saklanarak ilkbaharda tekrar kovanlara konulabilir.

Bal süzme makinesinde elde edilen bal, gittikçe incelen çok katlı elekten geçirilerek mum kalıntıları ve diğer yabancı maddeler ayıklanır. Ardından kalan küçük parçalar ile oluşan hava kabarcıklarının balın rengini bozmaması için alttan musluklu dinlendirme tankına alınarak 2 - 3 gün süreyle dinlendirilir. Dinlendirme süresince üstte köpüklü kısım toplandıkça kepçeyle alınarak arılara yem olmak üzere ya da sirke ve likör yapımı için ayrı bir yerde depolanır. Dinlendirme kabındaki bal durulduğunda ve berraklaştığında, istenen miktarlarda ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir.

Bal, değişik yapı taşlarından oluştuğundan depolama sırasında bile yapısal olarak sürekli değişikliğe uğrar. Bu değişimler genellikle kristalleşme, renk koyulaşması, asitlik derecesinin artması, balın içinde bulunan şeker çeşitlerinde artma ve azalma olması şeklindedir. Bunun yanında balın depolanma süresinin artması ve ısıtılması HMF (Hidroksi Metil Furfurol) değerini yükseltir.

Ballar, paketleme / dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde dolum tarihinden itibaren 2 yıl süreyle muhafaza edilebilir. Kristalize olan balların tekrar eski haline dönmesi için bal kabı sıcaklığı

38 °C geçmeyen sıcak su dolu bir kap içerisinde bekletilerek, balın çözülmesi sağlanır. Bal kabı hiçbir zaman doğrudan ateş ile temas etmemelidir. Çözünen bal tekrar kristalize olabilir.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Yalova Kestane Balı, Yalova ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yalova Kestane Balının, arıların kış konaklaması dışında kalan üretimi ve paketlenmesi dâhil tüm işlemleri Yalova ilinde gerçekleşmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Yalova İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinasyonunda ve Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Ticaret ve Sanayi Odası ve Yalova İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az iki kez, şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

15 Mayıs - 22 Mayıs tarihleri arasında yapılacak birinci denetimde, kovanların konumlandırılması, arı ırkı ve kovanların uygunluğu denetlenir.

15 Haziran - 30 Haziran tarihleri arasında yapılacak ikinci denetimde ise;

- üretim metoduna uygunluk,
- hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- polen miktarlarının uygunluğu,
- Yalova Kestane Balı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

denetlenir. Gerek görülmesi halinde ürünün, Tablo 2’de belirtilen özelliklere uygunluğu da 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. Burdur Haşhaş Helvası

Başvuru No	: C2021/000201
Başvuru Tarihi	: 21.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Burdur Haşhaş Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Burdur Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Özgür Mah. Oto tamirciler 5. Sok. Merkez BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili
Kullanım Biçimi	: Burdur Haşhaş Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Burdur Haşhaş Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Burdur Haşhaş Helvası; üzüm pekmezi, çiğ ceviz içi, buğday unu ve sarı haşhaş tohumu kullanılarak Burdur ilinde üretilen helvadır. 2-3 cm kalınlığında olup çeşitli ebatta küp, silindir veya baklava dilimi şeklinde kesilerek şekil verilir. İsteğe bağlı olarak üzeri susam veya kavrulmuş kenevir tohumuyla kaplanabilir.

Burdur Haşhaş Helvası yoğun bir kıvamda olup keskin pekmez tadına sahiptir. Burdur Haşhaş Helvası üretiminde, haşhaşın renginin koyulaşmasını takip edebilmek için sarı haşhaş tohumu kullanılır.

Burdur Haşhaş Helvası geçmişte; taş dibekte, kayrak (düz) taş üzerinde veya sert kütikle ezilen haşhaş tohumu ve üzüm pekmezi karıştırılıp üretilirken bileşen ilaveleri ve pişirme denemeleriyle günümüzdeki halini almıştır. Burdur Haşhaş Helvasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Burdur Haşhaş Helvasının bazı özellikleri

Özellik	Değer
Kül (%)	1,54 - 1,84
Kuru madde (%)	91,60 - 93,60
Linoleik asit (%)	40,21 - 42,21
Oleik asit (%)	38,53 - 40,53
Stearik asit (%)	5,8 - 7,8
Sodyum (µg/g)	250-310
Magnezyum (µg/g)	200-250
Potasyum (µg/g)	670-850
Kalsiyum (µg/g)	1450-1650
Demir (µg/g)	570-650
Bakır (µg/g)	1,3-2
Çinko (µg/g)	3,75-5,10
Selenyum (µg/g)	0,01-1

Burdur Haşhaş Helvası, Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Burdur Haşhaş Helvasının üretiminde kullanılan sarı haşhaş tohumu ve üzüm pekmezi tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 1 kg Burdur Haşhaş Helvası üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 530 ml üzüm pekmezi
- 250 g çiğ ceviz içi
- 180 g sarı haşhaş tohumu
- 35-40 g buğday unu

Burdur Haşhaş Helvasının hazırlanması:

Sarı haşhaş tohumunun rengi koyu sarıya dönünceye kadar yaklaşık 40 dakika kavrulur. Ayrı bir tavada üzüm pekmezi odun ateşinde yaklaşık 45 dakika kaynatılır ve koyu bir kıvam alınca üzerine kavrulmuş sarı haşhaş tohumu ilave edilir. 20 dakika daha karıştırılarak kaynatılan karışımın içine, 0,5-1,5 mm'lik iri kıyılmış çiğ ceviz içi eklenip karıştırılır. Karışım, yaklaşık 180-200 °C'de yaklaşık bir saat karıştırılarak kaynatılır. Buğday unu eklenip yaklaşık 100-120°C sıcaklıkta yaklaşık 10 dakika karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Karışım yaklaşık 30°C'ye kadar soğuduktan sonra ezme makinesi ile ezme işlemi yapılır. Haşhaşın ve cevizin yağı pekmeze karışincaya kadar ezilir. Ezme işlemi sonucunda helva kütesinin kalınlığı 2-3 cm'ye indirilir.

Soğumaya bırakılan haşhaş helvası, çeşitli ebatta küp, silindir veya baklava dilimi şeklinde kesilerek şekil verilir. İsteğe bağlı olarak üzeri susam veya kavrulmuş kenevir tohumu ile kaplanabilir.

Burdur Haşhaş Helvası, gıda ile temasa uygun hava almayan ambalajlarda paketlenerek +4°C'de 2 ay muhafaza edilir.

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

Burdur Haşhaş Helvası, Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Burdur Haşhaş Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Burdur Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Burdur Ticaret Borsasından, Burdur Belediyesinden, Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Burdur Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ve Burdur İl Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Burdur Haşhaş Helvası 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. Balya Tereyağı

Başvuru No	: C2022/000049
Başvuru Tarihi	: 09.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Balya Tereyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Tereyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Kuyumcular Mahallesi Mekik Sokak No:25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Balya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Balya Tereyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balya Tereyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, Balya Tereyağı ibaresinin altına yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balya Tereyağı; koyun sütü, inek sütü veya bunların karışımı kullanılarak Balıkesir ili Balya ilçesinde üretilen tereyağıdır. Koyun sütü coğrafi sınırdaki mayıs, haziran ve temmuz aylarında üretilmesi dolayısıyla sadece bu üç aylık dönemde tereyağı üretiminde kullanılır. Geleneksel üretimde, koyun sütü ve inek sütü ayrı ayrı kullanılabilirdiği gibi her iki sütün karışımı da kullanılabilir. Endüstriyel üretimde ise büyük çaplı üretim dolayısıyla yalnızca inek sütü kullanılır. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. 0-4°C'de 1 ay, şoklandıktan sonra ise -18°C'de 18 ay muhafaza edilebilir.

Balya ilçesinde, doğal olarak yetişen yem bitkileri arasında ağırlıklı olarak üçgül ve çeşitleri, yabani yulaf, ayrik çeşitleri, yumak çeşitleri, fiğ çeşitleri, korunga, çayır tilkikuyruğu, kılçıksız brom, çayır salkım otu, çim ve ayrıca çalı türünden de meyve çalılıkları, pıynar çalılıkları ve meşe çeşitleri bulunur. Bunun yanında tıbbi ve aromatik bitkilerden olan kekik, adaçayı ve deve dikenini bulunur. Sütün temin edildiği hayvanlar, mart ayı ortasından kasım sonuna kadar doğada bulunan taze ot ve çiçekler ile beslenir. Bu dönemde elde edilen sütlerde beta-karoten miktarının yüksek olması sebebi ile ürünün rengi daha sarı olur. Yine bu dönemde üretilen ürün karakteristik olarak tatlı-ekşi aromaya sahiptir. Tatlı aroma, taze ot ve çiçeklerden kaynaklanırken, ekşi aroma ise ürünün yoğurttan üretilmesi, yoğurt üretiminde süt inkübasyon sürecindeyken laktik asit bakterilerinin laktozu laktik aside dönüştürmesi ve laktik asitlerin ürüne geçmesinden kaynaklanır.

Balya Tereyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Balya Tereyağının özellikleri

Özellik	Değer (%)
Süt yağı	En az % 80
Tuz	En fazla % 1
Kaprik asit (C _{10:0})	1,0-4,0
Laurik asit (C _{12:0})	1,0-4,0
Miristik asit (C _{14:0})	10-14
Palmitik asit (C _{16:0})	25-35
Stearik asit (C _{18:0})	8-15
Oleik asit (C _{18:1})	18-30

Balya ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Balya Tereyağı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Balya Tereyağının üretiminde kullanılan sütler, Balya ilçesinde yetişen koyun ve ineklerden temin edilir.

Balya ilçesinde Holstein ve Simental ırkları yaygın olmakla birlikte yerli sığır ırklarından biri olan Boz ırk da yetişir. Kış döneminde, büyükbaş hayvanların beslenmesinin %70'ini kaba yem, %30'unu ise pelet yem oluşturur. Kaba yemin %50'si silaj ve geri kalanı ise yonca ile samandan oluşurken, pelet yem içeriğinde ise süt yemi, besi yemi ve arpa-yulaf ezmesi bulunur.

Geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki ayrı üretim metodu bulunur. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz.

1. Geleneksel üretim

Geleneksel üretim, aile işletmeciliği şeklinde faaliyet gösteren evlerde yayıklarda yapılır. İnek ve koyunlardan elle veya makinelerle sağılan süt, ince gözenekli süzgeçten süzildikten sonra yoğurt yapmak üzere yaklaşık 98°C'de kaynatılır. Mayalama sıcaklığı olan yaklaşık 45°C'ye kadar soğutulurken önceden üretilmiş yoğurt kullanılarak mayalanır. Maya miktarı, süt miktarının yaklaşık %2-3'ü kadar olup mayalanma süresi 3-3,5 saattir. Yoğurt, aroma oluşumunun tamamlanması için 1 gece bekletildikten sonra yayıklara aktarılır ve üzerine yoğurt miktarı kadar içme suyu kalitesinde su ilave edilir. Yoğurttan yayıklama işlemi ile yaklaşık 30 dk içinde ayran ve tereyağı elde edilir. Tereyağı, yayıktan geniş bir kaba döküldükten sonra ayrandan ayrılarak başka bir kapta toplanır. Ayrandan ayırmak için fazla ısıya maruz bırakılmadan ykanıp son aşama olan katılaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale gelir.

2. Endüstriyel üretim

Balya ilçesindeki ineklerden elde edilen sütler, antibiyotik ve pH ölçümleri yapılarak toplanır. İşletmeye kabulü yapılan sütlerin kuru madde oranları ile protein ve yağ değerleri analiz edilerek kayıt altına alınır. Klarifikasyon (süzme) işlemi uygulanır. Süt, yağ ayırma işlemi için 35°C'ye ısıtılıp uygun sıcaklık kontrolünden geçtikten sonra separatöre alınarak süt yağı (krema) ayrılır. Krema, 81-82°C'ye ısıtılıp 45°C'ye soğutulduktan sonra %5 oranında yoğurt kültürü ile mayalanarak soğuk hava deposunda 0-4°C sıcaklık aralığında 1 hafta süreyle olgunlaştırılır. Olgunlaştırılan kremanın ayranla yağı ayrılacak kıvama geldikten sonra depodan alınarak oda sıcaklığında 1-2 saat dinlendirilir. Yayıklama işlemi için yayık makinesine aktarılarak çalkalanır. Bu aşamada isteğe bağlı olarak %2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama işlemi yapılabilir. Tereyağı kıvama gelmeye başladıktan sonra içme suyu kalitesinde ve 2°C sıcaklıktaki su ilave edilip yayıklama işlemine devam edilir. Oluşan yayık altı suyu uzaklaştırılıp berrak su elde edinceye kadar yaklaşık 45-60 dakika boyunca yıkama işlemine devam edildikten sonra tereyağı toplanır. Tat, koku ve renk kontrolü yapıldıktan sonra kalıplar ile şekil verilerek gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanır.

Balya Tereyağı, 0-4°C'de 1 ay, şoklandıktan sonra ise -18°C'de 18 ay muhafaza edilebilir.

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

Balya ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Balya Tereyağı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balya Tereyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balya Belediyesi, Balya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Balya Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Balıkesir Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle mayalama ve yayıklama işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.

- Ürünün süt yağı ve tuz oranı uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda yağ asitleri bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
- Balya Tereyağı 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.

6. Kadınhanı Kömbesi

Başvuru No	: C2022/000182
Başvuru Tarihi	: 09.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadınhanı Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kadınhanı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İstiklal Mah. İstanbul Cad. 7 Kadınhanı KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili Kadınhanı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadınhanı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadınhanı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadınhanı Kömbesi; ince yufka halinde açılan hamura sıvı yağ ve tahin sürülüp dövülmüş haşhaş serpilmesi, katlanıp kendi etrafında döndürülerek gül şekli verildikten sonra pişirilmesi suretiyle Konya ili Kadınhanı ilçesinde üretilen kömbedir.

Kadınhanı Kömbesinin hamuru, ekmeklik buğday unu, su, kuru maya ve tuz ile hazırlanır. Üzerine yumurta, yoğurt, sıvı yağ, su ve çörek otu kullanılarak hazırlanan karışım sürüldükten sonra pişirilir. Elektrikli fırınlar kömbeyi kuruttuğu için pişirme işlemi kuzine soba ya da taş fırınlarda gerçekleştirilir.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Kadınhanı Kömbesi yemeği Kadınhanı ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan ayı iftar davetlerinde mutlaka yer alır. Bu sebeplerle Kadınhanı Kömbesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

7 kişilik Kadınhanı Kömbesi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 1 kg ekmeklik buğday unu
- 350 ml ılık su
- 10 g kuru maya
- 10 g tuz
- 200 g tahin
- 100 ml sıvı yağ
- 250 g dövülmüş haşhaş

Üzerine sürülecek karışımın bileşenleri:

- 1 yumurta
- 100 g yoğurt
- 50 ml sıvı yağ
- 50 ml su
- 30 g çörek otu

Hazırlanması:

Un, su, maya ve tuz karıştırılarak homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur, üzeri kapatılır ve mayalanması için oda sıcaklığında 3 saat dinlendirilir. Mayalanan hamur, 10 eşit bezeye ayrılır. Bezeler 50 - 70 cm çapında ve 1 mm kalınlığında açılır. Tahin ve sıvı yağ karıştırılarak açılan yufkaların üzerini tamamen kaplayacak şekilde sürülür ve üzerine dövülmüş haşhaş serpilir. Yufkalar karşılıklı iki ucundan merkeze doğru büzgülü bir

şekilde toplanır. Uzun ve büzgümlü hamur uçlarından tutulup uzatılır, kendi etrafında döndürülerek gül şekli verilip tepsiye yerleştirilir.

Üzerine sürülecek karışım için yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve su çırpılır ve içerisine çörek otu katılıp karıştırılır. Hazırlanan karışım kömbelerin üzerine fırça ile sürülür. Elektrikli fırınlar kömbeyi kuruttuğu için pişirme işlemi kuzine soba ya da taş fırınlarda gerçekleştirilir. Kuzine sobanın sıcaklığı 350 - 400 °C olup pişirme süresi 7 dakikadır. Taş fırının sıcaklığı 250 - 300 °C olup kömbeler fırın içinde ateşten uzak yere yerleştirilir ve pişirme süresi 10 dakikadır.

Fırından çıkarılan Kadınhanı Kömbesi, soğuması için bir süre dinlendirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Kadınhanı Kömbesi yemeği Kadınhanı ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kadınhanı Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadınhanı Belediyesinin koordinasyonunda ve Kadınhanı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Büyükşehir Belediyesi ve Kadınhanı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

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

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

7. Şırnak Dergul Tahini

Başvuru No	: C2022/000322
Başvuru Tarihi	: 28.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Şırnak Dergul Tahini
Ürün / Ürün Grubu	: Tahin / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mahalle Cizre Caddesi Merkez / ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Merkez ilçesi Kumçatı beldesi
Kullanım Biçimi	: Şırnak Dergul Tahini ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Dergul Tahini ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Dergul Tahini; susam bitkisinin hasat edilmesi, kurutulması, kepeğinden / kabuğundan ayrılması, tekrar kurutulması, taş ocakta kavrulması ve taş değirmende öğütülmesi suretiyle Şırnak ili Merkez ilçesi Kumçatı Beldesinde üretilen tahindir.

Şırnak Dergul Tahininin üretiminde su ile çalışan değirmen kullanılır. Değirmenin devir hızı 250-300 devir/dakika arasındır. Elektrikle çalıştırılan değirmenler su değirmenlerine kıyasla daha hızlı döndüklerinden, açığa çıkan sürtünme ısısı tahine hafif bir yanık tat verebileceğinden elektrikli değirmenler kullanılmaz. Su değirmenlerinde kullanılan öğütme taşları ise, coğrafi sınırdaki kayalardan temin edilerek yüzeyindeki pürüzler değirmen ustaları tarafından öğütülerek gıda ile temasa uygun hale getirilir.

Şırnak Dergul Tahininin üretimi sırasında elde edilen susamlar, bu amaçla özel olarak hazırlanmış şömine benzeri ocakta kavrulur.

Şırnak Dergul Tahinin üretiminde herhangi bir katkı maddesi veya tatlandırıcı ilave edilmediği için ve kepeksiz susamların çok hafif kavrulduktan sonra öğütülerek yapıldığından; tahin, doğal susam aromasına sahiptir. Susamlar hafif sararınca değirmende öğütülmek üzere alındığı için Şırnak Dergul Tahininin rengi, susamın beyazımsı renginden biraz daha koyu kirli beyazdır. Akışkan ve homojen bir yapıdadır. Emsalleri olan diğer tahinler bekletildiğinde üzerine yağı çıkıp birikirken; tahinin dibinde tortu oluşarak birikir ve çoğu zaman kavanozun dibinden ayrılmayacak kadar sert ve yapışkan kıvama gelirken; Şırnak Dergul Tahinin yağı tahinin içinde homojen olarak bulunur ve yüzeyinde birikmez, tahinin dibinde tortu birikmesi asla olmaz.

Tablo: Şırnak Dergul Tahininin bazı özellikleri

Özellik	Değer aralığı
Tahin yağı	% 55,60 - % 56,30
Rutubet	% 0,3 - % 0,53
Protein	% 22,25 - % 23,00
Kül	% 2,52 - % 2,69
Asitlik (oleik asit cinsinden)	% 1,50 - % 1,70
Demir	39,91 mg/kg - 40,21 mg/kg
Bakır	16,52 mg/kg - 16,81 mg/kg
Arsenik	0,037 mg/kg - 0,041 mg/kg
Kursun	0,039 mg/kg - 0,045 mg/kg
Kalay	0,011 mg/kg - 0,012 mg/kg

Şırnak Dergul Tahininin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kumçatı Beldesinin eski adı Dergul'dür. Coğrafi sınırın merkezinden dere geçmesi, birçok su değirmenin kurulmasına ve su enerjisinden faydalanılmasına olanak vermiştir. Coğrafi sınırda 3 adet tarihi su değirmeni bulunur. Tahin üretim sezonu boyunca 4 vardiya halinde 24 saat aralıksız üretim yapılır. Su değirmenlerinin her biri saatte 10-15 kg tahin üretme kapasitesine sahiptir. Şırnak Dergul Tahininin üretimi, özellikle susamların kavrulması ve öğütülmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şırnak Dergul Tahininin üretiminde, Kumçatı Beldesinde yetişen susam bitkisi kullanılır. Bitkinin yetiştiği topraklar alüvyeldir. Coğrafi sınırdaki susam bitkilerinin hasadı, ekim ayında yapılır. Toprağa yakın bir yerden kesilerek hasat edilen susam bitkileri, bir bezin üzerine başları yukarıda olacak şekilde yığılır ve hava durumuna göre 4-7 gün kurumaya bırakılır. Kuruyan susamların meyve kapsülleri açılır. Susam dalları temiz bir bezinin üzerine baş aşağı silkelenerek dökülen susamlar, 3-6 saat güneşte kurutulur. Susamlar, kaba artıklardan ayıklanarak havalandırılmaları için 3-4 mm göz açıkları bulunan ve tercihen hayvan derisinden / bağırsağından yapılmış eleklerle ya da aynı gözenek ölçülere sahip tel eleklerle rüzgârın estiği yöne doğru elenir. Daha sonra 2 mm tel elekten geçirilen susamlar, kabuklarından ve kepeğinden kolayca ayırması için bez bir çuvalın içine konularak ya da dökme halde oda sıcaklığındaki su dolu bir kabın içinde 8-12 saat kadar bekletilir. Suda yumuşamış susamlar temiz bir bezin üzerine konur ve ıslak iken tokmaklarla dövülüp sudan geçirilir. Kabuksuz / kepeksiz hale gelen susamlar, temiz bir sergi bezinin üzerine serilerek 1-2 gün güneşte kurutulur.

Kuruması tamamlanan susamlar, kavrulmak üzere şömine benzeri ocağa taşınır. Kavrurma ocağı, coğrafi sınıra özgü bir yapıya sahiptir. 3 tarafı taşlarla örülmüş ocağın üzerine, coğrafi sınırdaki kayalardan temin edilerek inceltelen ve gıda ile temasa uygun hale getirilen ateşe dayanıklı 50-60 cm eninde 60-70 cm uzunluğunda ve 2-5 cm kalınlığındaki taş veya granit taşı yerleştirilir. Taşın üzerine konulacak susamların dağılmaması için de taşın kenarına taş ocağının üzerine konulan ve üzerinde susam kavrulan taş tavanın kenarı balçıkla kapatılır ki kavrulma esnasında susamlar kenarlardan taşıp dökülmemesi için balçıktan bir kenarlık yapılır. Taşın etrafına yapılan bu balçık bariyerinin ocaktan etkilenip çatlayıp dağılmaması için balçığın içine saman ve 200-300 g kaya tuzu karıştırılır. Taş tabağın kenarı bu balçıkla sıvanır. Kenarlık yaklaşık 10 cm kalınlığında ve 10 cm genişliğinde yapılır ve ön tarafı bir oyuk gibi açıklık bırakılır. Ön tarafında bir kısım boş bırakılarak kenarlık yapılmaz; buradan kavrulmuş susamlar sürüklenerek kaba boşaltılır.

Ocağın altına, uzun süre yanabilmesi için tercihen meşe odunu konularak ateş yakılır. Taş tabakası ısınınca üzerine yaklaşık 1 kg kurutulmuş susam konulur. Susamlar tam kızarmadan, sarımsı bir renk alıncaya kadar, ileri geri, sağa sola sürüklenerek yaklaşık 5-10 dakika sürekli karıştırılır. İstenilen renk ve kıvama (sarımsı, kirli beyaz renge ulaşıncaya ve çiğ susama göre biraz parlak kıvama gelince kavrulduğu anlaşılır) özelliğinde kavrulması ustalık becerisi gerektirir. İstenilen renk ve kıvama gelen susamlar, bezle sürüklenerek taşın kenarlığındaki oyuktan aşağıya doğru bırakılır. Oyuğun alt kısmında bulunan kaba dolan kavrulmuş susama, 1 kg kavrulmuş susam için yaklaşık 2 g olmak kaydıyla tuz eklenir ve bekletilmeden daha sıcak iken çalısır durumdaki su değirmeninin haznesine dökülür.

Devir hızı 250-300 devir/dakika olan taş değirmende susamlar öğütülmeye başlanır. Değirmen taşlarının arasına akacak susam miktarı, değirmenin mekanizmasına bir iple bağlı olan bir taş ağırlığıyla ince ayar verilerek ayarlanır. Hazneye dökülen susam miktarlarının taş değirmenin dönme hızına göre ayarlanır. Saatte 10 - 15 kg susam öğütülebilir. Öğütülecek çiğ susam yağ oranı %59,25 - %60,75, kavrulmuş susam yağ oranı %57,65 - %58,50, Tahin ise % 55,50 - % 56,30 yağ oranına sahiptir.

Şırnak Dergul Tahini, istenen miktarlarda porsiyonlanarak gıda ile temasa uygun şeffaf plastik kaplara veya cam kavanozlara doldurulup kapakları kapatılır. Oda sıcaklığında yaklaşık 2 yıl boyunca muhafaza edilebilir.

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

Şırnak Dergul Tahininin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Üretiminde, Kumçatı beldesinde yetişen susamlar kullanılır. Üretimi, özellikle susamların kavrulması ve öğütülmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ürün bağı bulunan Şırnak Dergul Tahininin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şırnak Üniversitesi Teknoloji ve Araştırma Merkez Laboratuvar Müdürlüğü ve Şırnak Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan susamların coğrafi sınırdaki yetişmesini; özellikle susamların ıslatılması, tuzlanması ve kavrulması olmak üzere üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Şırnak Dergul Tahini ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Mardin Irok

Başvuru No	: C2022/000347
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Irok
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Irok ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Irok ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Irok; 463 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Mardin Bulguru, kuyruk yağı, dana eti, su, kişniş ve tuz ile hazırlanan dış harcın içine dana kıyma, maydanoz, ayçiçek yağı, soğan, domates salçası, pul biber, tuz, karabiber, yenibahar karışımından oluşan iç harcın konulup ayçiçek yağında kızartılması suretiyle Mardin ilinde üretilen yemektir. Servisi, sıcak ve ısteğe bağlı olarak yoğurt ile yapılır.

Mardin Irokun şekli, hafif yassı yuvarlak olup rengi, kızartılmadan önce kehribar sarısıyken kızartıldıktan sonra kahverengidir. Mardin Irok iç harcında, tercihen hayvanın sokum kısmından alınan ve çift çekilerek veya dövülerek hazırlanan dana kıyma kullanılır.

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

Üretim Metodu:

Mardin Irokun iç harcında, tercihen hayvanın sokum kısmından alınan dana kıyma kullanılır.

54 adet Mardin Irok için bileşenler ve üretim metodu aşağıdaki gibidir.

Dış harc bileşenleri:

- 1200 g Mardin Bulguru
- 100 g kuyruk yağı (çift çekilmiş veya dövülmüş)
- 200 g dana eti (çift çekilmiş veya dövülmüş)
- 60 g kişniş
- 10 g tuz
- 300 ml su

İç harc bileşenleri:

- 1 kg dana kıyma
- 150 g maydanoz
- 250 g soğan
- 50 g domates salçası
- 6 g pul biber
- 2 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g yenibahar
- 30 ml ayçiçek yağı

Kızartmak için:

- 1 l ayçiçek yağı

Dış harcın hazırlanması:

Bir kaba koyulan Mardin Bulgurunun üzerine tuz eklenip azar azar su ilave edilerek yoğrulur. Kişniş eklenip 30 dakika yoğrulur. Dana eti ve kuyruk yağı eklenip karıştırılır, yoğurma işlemi sonlandırılır.

İç harcın hazırlanması:

Bir tencereye ayçiçek yağı konulur ve ince doğranan soğanlar kavrulur. Üzerine kıyma eklenip kavurma işlemine devam edilir. Kıyma kavrulunca salça eklenip karıştırılır. Daha sonra pul biber, tuz, karabiber ve yenibahar eklenir. Son olarak üzerine ince doğranmış maydanoz eklenip karıştırılır. Pişen iç harç ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Dış harçtan 30-35 g'lık parçalar alınır, elde yuvarlanır ve parmakla bastırarak ortası açılır. İçine hazırlanan 20-25 g'lık iç harç koyulup hamurun açık kısmı kapatılır. Hamura hafif yassı yuvarlak şekil verilip ayçiçek yağında kızartılır.

Mardin Irokun servisi, sıcak ve isteğe bağlı olarak yoğurt ile yapılır.

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

Mardin Irokun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, aynı coğrafi sınırda üretilen Mardin Bulguru kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Irokun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinatörlüğünde ve Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Mardin Ticaret ve Sanayi Odasından ve Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Irok ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

9. Karaman Şebit Pilavı

Başvuru No	: C2022/000365
Başvuru Tarihi	: 01.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Şebit Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Ziya Gökalp Mah. Ahmet Yesevi Cad. No:26 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Şebit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Şebit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Şebit Pilavı; nohut ve yeşilbiber ile pişirilen bulgur pilavının üzerine önceden haşlanmış, kavrulmuş ve dinlendirilmiş kuzu veya koyun etinin konulması suretiyle Karaman ilinde üretilen pilavdır. Karaman Şebit Pilavının servisi, şebit ekmeği ile yapılır.

Karaman Şebit Pilavının üretiminde, Karaman tipi pilavlık iri bulgur kullanılır. Karaman tipi üretimde buğday, ön temizliği yapıldıktan sonra pişirilir, kurutulur, tavlânır ve taş değirmenlerde hem kabuğu çıkarılır hem de kırılır. Karaman tipi bulgurun rengi ve oval kırım şekli buğdayın doğal görünümüne en yakın halini almasını sağlar. Bunun yanı sıra taş değirmende kırılan bulgur, diskli ve çekiçli değirmenlerde kırılan bulgurdan farklı olarak, bulgurun doğasına uygun olur ve kendine özgü tat ve kokusunu korur.

Düğün, bayram, yağmur duası gibi özel günlerde uzun yıllardır üretilen ve misafirlere ikram edilen Karaman Şebit Pilavı, Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaman Şebit Pilavının üretiminde coğrafi sınırdan temin edilen Karaman tipi pilavlık iri bulgur ile koyun veya kuzu eti kullanılır.

10 porsiyon Karaman Şebit Pilavı üretmek için gerekli bileşenler:

- 1 kg koyun veya kuzu eti
- 75 g tereyağı
- 105 g domates salçası
- 150 g yeşilbiber
- 350 g domates
- 170 g haşlanmış nohut
- 570 g bulgur
- 800 ml et suyu
- 6 g toz kırmızıbiber
- 6 g karabiber
- 12 g tuz

6 adet şebit ekmeği üretmek için gerekli bileşenler:

- 280 g özel amaçlı buğday unu
- 4 g tuz
- 200 ml su ılık su

Pilav üzerine dökülecek etin hazırlanması:

Bir tencerede 30 g tereyağı eritilir. 70 g salça, önceden haşlanmış 1 kg et, 6 g toz kırmızıbiber 5 dakika kavrulur ve dinlenmeye alınır.

Şebit ekmeğın hazırlanması:

Şebit ekmeğı için un, tuz ve su karıştırılarak yoğurulur. Elde edilen hamur 20-22°C sıcaklıkta 1 saat dinlendirilir. Hamurdan parçalar alınarak 6 eşit parçaya bölünür ve yuvarlak bezeler oluşturulur. Bezeler oklava ile 55-60 cm çapında açılarak odun ateşinde ekmek sacı üzerinde pişirilir.

Pilavın hazırlanması:

Bir tencerede 45 g tereyağı eritilir ve 5 adet küçük küçük doğranmış yeşilbiber kavrulur. 35 g salça, 12 g tuz, 3 adet kabuğu soyularak doğranmış domates, yıkanmış 570 g bulgur ve önceden haşlanmış 170 g nohut, 800 ml et suyu ve 400 ml su eklenerek 15-20 dakika kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirilen Karaman Şebit Pilavı tabaklara konur ve üzerine, önceden hazırlanmış baharatlı et dökülür ve şebit ekmek ile servisi yapılır. Genellikle şebite sarılarak ve ayran ile tüketilir.

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

Karaman Şebit Pilavı uzun yıllardır Karaman ilinde özel günlerde üretilir ve misafirlere ikram edilir. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Karaman Şebit Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünün koordinasyonunda; Karaman Fırıncılar Pastacılar Lokantacılar ve Gıda Maddesi Üreten İş Yerleri Esnaf Odası Başkanlığı ile Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Karaman Şebit Pilavı 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. Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri

Başvuru No	: C2022/000412
Başvuru Tarihi	: 23.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1- Kayseri Üniversitesi 2- Talas Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1-Mevlana Mah. 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler Talas KAYSERİ 2-Yenidoğan Mah. Pazar Cad. No:10 Talas KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; yeterli mayalanma sıcaklığına getirilen sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermentasyona uğratılmasının ardından ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıdaya temasa uygun çömeleklere/kaplara sıkıca basılmasının ardından olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve gözeneksiz yapıda, tat olarak tuzlu ve kendine has tadı bulunan, çörekotu tat ve kokusuna sahip bir peynirdir.

Yaklaşık 1 kg Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri üretebilmek için ortalama 10 litre inek sütü kullanılır. Tercihe bağlı olarak en az %25 oranında koyun ve/veya keçi sütü de kullanılabilir.

Üretiminde çeşni maddesi olarak çörekotu kullanılır. Bu nedenle alışlagelen adıyla halk arasında Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri olarak bilinir. Üretiminde çörekotu olarak; *Nigella sativa* L. ve *Nigella damascena* L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohum kısımları kullanılır. Yaklaşık 1 kg Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri için en çok 50 gram çörekotu kullanılır. Kullanılan çörekotu peynirin; kendine has çörekotu tadı, kokusu ile tekstür özelliklerini kazanmasını sağlar.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 90 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; kuru madde miktarı en az %55, kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %5 ve yağlılık sınıfına göre yarım ve/veya tam yağlı peynir sınıfında üretilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür. Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen, Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin Kayseri ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri Bileşenler Listesi (Yaklaşık 1 kg Peynir İçin):

- 10 litre çiğ süt,
- 50 gram çörekotu (en çok),
- Son üründe %5'i geçmeyecek şekilde yeterince tuz,
- 10 ml peynir mayası.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri Üretim Aşamaları: Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin üretim aşamaları sırasıyla aşağıda verilmiştir:

Sağım: Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtılma tabi tutulur. Hemen peynire işlenmeyecek ise 0-4°C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır. Yaklaşık 1 kg peynir üretimi için ortalama 10 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek sütün ve dolayısıyla üretilecek peynir miktarını belirleyen en önemli faktörlerdir. Üretimde genellikle inek sütü kullanılır. Ayrıca tercihe bağlı olarak keçi ve/veya koyun sütü de kullanılabilir.

Süzme: Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Sütün Isıl İşlemi: Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına konulur. Burada ısıtılma tabi tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır. Bu işlemde sıcaklık 50-55°C aralığında olup bu sıcaklık aralığında en az 30 dakika beklenir.

Mayalama-Pıhtı Eldesi ve İşlenmesi: Isıl işlemde sonra sütün soğutulması sıcaklığının mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda oldukça önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte 30-40°C sıcaklık aralığında mayalama işlemi yapılır. Bu aşamada 10 litre süte yaklaşık 10 ml peynir mayası ilave edilerek iyice karıştırılır. Peynirin mayalanması için yaklaşık 1 saat beklenir. Mayalama işlemi sonucunda pıhtı oluşur. Pıhtı; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilen bir üründür.

Elde edilen pıhtı; küçük parçalar halinde kesilerek 10-15 dakika dinlendirildikten sonra süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz bez torbalara doldurulur. Torbaların üzerine; ortalama 5 kg baskı ağırlığı konularak fazla suyunun süzülmesi sağlanır. Bu işlem ortalama 5 saat kadar sürer ve fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Daha sonra süzülen ürünün 24 saat kadar su ile yıkanarak acı suyu alınır. Bu işlem gerçekleştirirken aralıklarla yıkama suyu değiştirilir. Bu işlemlerin tamamında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Tuzlama-Olgunlaştırma: Elde edilen karışım parçalanarak tuzlanır ve iyice karıştırılıp tekrar bez torbalara doldurulur. Bez torbadaki karışıma yeniden baskı uygulanarak kalan suyu uzaklaştırılır. İkinci baskılama işlemi 24 saat kadar sürer. Bu süre sonunda baskıdan çıkarılan karışım yeterince büyük bir kaba konulur ve ufalanır. Boyutları küçültülen karışıma ikinci tuzlama işlemi uygulanır. Daha sonra çeşni maddesi olarak çörekotu ilave edilerek iyice karıştırılır.

Basıma hazır hala gelen peynir gıda ile temasa uygun çömleklere/kaplara hava almayacak şekilde sıkıca basılır ve ağızları sıkıca kapatılır. Daha sonra bu çömlekler/kaplar uygun şekilde ters çevrilerek olgunlaşmaya bırakılır.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin bir ortamda en az 90 gün olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 10 °C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Kayseri ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin Kayseri ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin tüm üretim aşamaları, Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Üniversitesi ve Talas Belediyesinin koordinatörlüğünde; Talas Belediyesi, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkıkcıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ile Talas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak 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 Kayseri Üniversitesi ve/veya Talas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu,
- Mayalama-pıhtı eldesi ve işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı.

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.

11. Talas Zincidere Kuru Kaymağı

Başvuru No	: C2022/000413
Başvuru Tarihi	: 23.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Talas Zincidere Kuru Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1- Kayseri Üniversitesi 2- Talas Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1- Mevlana Mah. 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler Talas KAYSERİ 2- Yenidoğan Mah. Pazar Cad. No:10 Talas KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Talas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Talas Zincidere Kuru Kaymağı; inek sütünün tekniğine uygun olarak süt yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilen, gözenekli, süngerimsi yapıya sahip ve genellikle rulo şeklinde sarılan, beyaz ya da sarı renk ve tonlarında renge sahip bir süt ürünüdür.

Yaklaşık 1 kg Talas Zincidere Kuru Kaymağı üretimi için ortalama 15 litre çiğ süt kullanılır.

Talas Zincidere Kuru Kaymağında, kuru madde oranı en az %55 ve bileşimindeki süt yağı oranı ağırlıkça en az %60'dır.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının tarihçesinde; özellikle Talas ilçesinin Zincidere mahallesinde üretilmesi ile alışlagelen adıyla halk arasında Talas Zincidere Kuru Kaymağı olarak bilinir. Talas Zincidere Kuru Kaymağı; genellikle kahvaltılık olarak veya tatlılarda kullanılarak tüketilir.

Talas Zincidere Kuru Kaymağı; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür. Kayseri ili Talas ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Talas Zincidere Kuru Kaymağının; üretildiği Kayseri ili Talas ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Talas Zincidere Kuru Kaymağının; üretiminden piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Talas Zincidere Kuru Kaymağının üretim aşamaları sırasıyla aşağıda verilmiştir:

Sağım: Sağılan çiğ inek sütü en kısa sürede ısıtılma tabi tutulur. Süt, hemen kaymağa işlenmeyecek ise 0-4°C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır. Yaklaşık 1 kg kaymak üretimi için ortalama 15 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek süt/süt yağı ve dolayısıyla kaymak miktarı için en önemli faktörlerdir.

Süzme: Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Kaymak Oluşumu: Üretimde fazla derin olmayan kazanlara/kaplara konulan çiğ süt ocakta kaynatılarak yaklaşık 90°C sıcaklığa ulaştıktan sonra ortalama 20 dakika karıştırılarak sütün yüzeyinde kaymak tabakasının meydana gelmesi sağlanır. Kaymak oluşumunu arttırmak için gıda ile temasa uygun kepçe vb. bir alet/ekipman ile kazanın içinden üreticiler tarafından bir miktar süt alınıp tekrar kazanın içine boşaltılarak defalarca karıştırma ve köpürtme işlemi yapılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Böylelikle sütün yüzeyinde oluşan köpükler, kaymağın gözenekli yapıda olmasını sağlar.

Daha sonra sıcaklığın 50-60°C'ye düşürülmesi ile sütün üzerinde kısmen bağlanan kaymak tabakasının daha da bağlanması ve gözenekli yapı kazanması sağlanır. Kaymak esas itibarıyla sütün yağca zengin kısmıdır. Yapılan

işlemler sonucunda sütte kürecikler halinde bulunan süt yağının büyük bir bölümü sütün yüzeyinde katman halinde toplanarak kaymak oluşur. Kaynatılması tamamlanan ve kaymak bağlayan süt en az 3 saat süreyle soğumaya bırakılır.

Kaymak Alımı ve İşlenmesi: Kazanların/kapların kenarlarına yapışan kaymak tabakası bıçak ile kesilerek, ayrılır. Kaymağın oklava ile dikkatlice yırtılmadan katman halinde alınması ustalık becerisi gerektirir. Islak haldeki kaymağın sütünün süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz süzgeç kaplara ve/veya ızgaralar üzerine konulur. Kaymak tabakası; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine göre tekniğine uygun olarak ortalama bir günlük bir sürede kurutulur. Elde edilen kuru kaymak genellikle rulo şeklinde sarılmış halde ya da kesilmiş tabakalar halinde tüketime sunulur.

Muhafaza Koşulları ve Piyasaya Arz: Talas Zincidere Kuru Kaymağının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; 10 °C altındaki sıcaklık değerlerinde serin, kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Talas Zincidere Kuru Kaymağının Kayseri ili Talas ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Talas Zincidere Kuru Kaymağının tüm üretim aşamaları, Talas ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Üniversitesi ve Talas Belediyesinin koordinatörlüğünde; Talas Belediyesi, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ile Talas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak 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 Kayseri Üniversitesi ve/veya Talas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı.

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. Tillo Heriresi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1347
Tescil Tarihi	: 17.04.2023
Başvuru No	: C2021/000504
Başvuru Tarihi	: 06.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tillo Heriresi
Ürün / Ürün Grubu	: Pestil / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
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 Tillo ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tillo Heriresi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tillo Heriresi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tillo Heriresi; üzüm şırası, buğday unu ve beyaz toprak kullanılarak Tillo ilçesinde üretilen ve coğrafi sınırdaki “herire” olarak adlandırılan üzüm pestilidir. Yumuşak bir yapıya sahiptir.

Tillo Heriresinin üretiminde, Bineytati (sinonimleri: Çörtlük, Öftük Siirtli) ve Sinceri (sinonimi: Şiraybin) çeşidi yerel üzümlerden elde edilen şıra kullanılır. Bu üzüm çeşitleri, şekerli yapıları ve şıra miktarının fazla olmaları nedeniyle tercih edilir ve ürüne şeker ilavesi yapılmaz.

Tillo Heriresinin üretiminde kullanılan beyaz toprak, % 80’in üzerinde kalsiyum karbonat içerir.

Tillo Heriresi kuru ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde oda sıcaklığında 6 ay muhafaza edilebilir.

Tillo Heriresinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Tillo Heriresinin Fiziksel Özellikleri

Kalınlık (cm)	Uzunluk (cm)	Genişlik (cm)
0,8-0,9	7-8	6-7

Tablo 2. Tillo Heriresinin Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Değer
Kuru madde (%)	82,94 - 87,90

Şeker (%)	40,8 - 50,2
Rutubet (%)	14,16 - 15,00
Titre edebilir asitlik (tartarik asit) (%)	0,40 - 1,00
Yağ (%)	0,90 - 1,20
Protein (%)	2,5 - 3,52

Tillo Heriresinin geçmişi eskiye dayanır. Tillo ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özel günlerde ikram edilir. Raf ömrünün uzun olması nedeniyle eski zamanlarda, seyahatlerde kumanya olarak kullanılmıştır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tillo Heriresinin üretiminde, Siirt ilinde yetişen Bineytati ve Sinceri çeşidi yerel üzümler kullanılır. Üretimde genellikle 1. tip buğday unu tercih edilir.

Tillo Heriresi Bileşenleri (25-30 kg):

- 170 kg üzüm
- 3-4 kg buğday unu
- 1-1,5 kg beyaz toprak

Hazırlanması:

Hasat edilerek işleme yerine getirilen üzümler, toz vb. yabancı maddelerden temizlenmek üzere içilebilir nitelikteki çeşme suyu ile yıkanır ve varsa çürük ve ham salkımlar ile yaprak ve dal parçaları ayıklanır. Yıkanan üzümler üzüm sıkma makinesinde sıkılarak üzüm suyu çıkarılır.

Üzüm suyu odun ateşindeki kazanlarda kaynatılır. Kaynama sırasında şıraya 1-1,5 kg olacak şekilde, % 80'in üzerinde kalsiyum karbonat içeren beyaz toprak ilave edilir. Beyaz toprak ile tortu dibe çöktürülüp şıra durultulur ve asitlik giderilerek ekşilik azaltılır.

Şıra, durultma işlemi tamamlandıktan sonra 4-5 saat kadar soğumaya bırakılıp tekrar kaynatılır. Kaynama sırasında yaklaşık 10 litre üzüm şırası alınır ve ayrı bir yerde yaklaşık 3-4 kg buğday unu karıştırılıp kaynayan şıranın üzerine dökülüp 1-2 saat iyice karıştırılarak kaynatılır.

Pestil karışımı, kalınlığı yaklaşık 3 cm olan tepsilere, 1 cm kalınlıkta olacak şekilde boşaltılarak bir gece soğumaya bırakılır.

Uzunluğu 9-10 cm, genişliği 8-9 cm olacak şekilde kesilerek gıda ile temasa uygun bezlerin üzerine serilip yaklaşık 3-4 gün güneşte kurumaya bırakılır. Kuruyan pestiller, şeffaf polipropilen torbalara koyulup ağzı sıkıca bağlanır ve yaklaşık 10-15 gün terletmeye bırakılır. İşlem sonunda gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek piyasaya sunulur.

Tillo Heriresi kuru ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde oda sıcaklığında 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Tillo Heriresinin geçmişi eskiye dayanır. Tillo ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tillo Heriresinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tillo İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Tillo Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak

Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan, özellikle Bineytati ve Sinceri çeşidi üzümler olmak üzere bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle beyaz toprak kullanılması, kurutma ve terletme aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Tillo Heriresi 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. 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. Çubuk Agat Taşı

260 tescil sayılı Çubuk Agat Taşı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Tescil Ettiren:**

“Çubuk Belediye Başkanlığı”

ifadesi,

“Çubuk Belediyesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **“Ürünün Adı: Diğer (Doğal Taşlar)”**

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Doğal taş / Diğer”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Ankara iline bağlı Çubuk ilçesi”

ifadesi,

“Ankara ili Çubuk ilçesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Etiketleme



Logo kullanımı ile etiketleme şeklinde yapılacaktır.”

ifadesi,

“Çubuk Agat Taşı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Agat Taşı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

“Çubuk Agat Taşının Kimyasal ve Fiziksel Analizi

Kimyasal Formül: SiO₂

Grubu: Silikat

Yoğunluk: 2,62 (g/cm³)

Doku: Heterojen kristali, masif bantlı aralarında çubuksu kristaller bulunmakta.

Tane Büyüklüğü: Küçük taneli ve aralarında çubuksu kristaller bulunmakta.

Bileşimi: Silis mineralleri, opak mineraller.

Ana Bileşenler: %99 civarında Silis mineralleri, öz şekilsiz, küçük taneli ve çubuksu, orta iri-çok iri taneli, heterojen

Opak Mineraller: % 1 civarında, özşekilsiz, küçük taneli, heterojen dağılımlı demiroksit/hidroksit birikimleri.

Kristal Şekli ve Biçimi: Boşluk içerisine konsantrik veya düzensiz katmanların bantlaşması şeklinde, boşluğun iç cidar yapısına göre değişik şekillerdedir.

Renk: Farklı renklerin bantlaşması şeklinde olup, yer yer kıvrımlanmalar ve konsantrik yapı göstermektedir. Koyu sarımsı yeşil (Dusky Yellow Green: 5GY 5/2), grimsi mavi (Grayish Blue: 5PB 5/2) renklerindedir.

Sertlik: 6-7 arasında (Mohs, Mohsskalasına göre)

Bölünüm: Yok

Damar Kırılma: Konkodial

Parlaklık: Camlıdan Petrole

Işınırılık: Beyaz

Kırılma: Arka yüzeyinde deniz kabuğunun dış tabakasını andıran parçalar bırakarak kırılabilir. (konkodial)” ifadesi,

“Çubuk Agat Taşının Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri

Kimyasal formül: SiO₂

Grubu: Silikat

Yoğunluk: 2,62 (g/cm³)

Doku: Heterojen kristali, masif bantlı aralarında çubuksu kristaller bulunur.

Tane büyüklüğü: Küçük taneli ve aralarında çubuksu kristaller bulunur.

Bileşimi: Silis mineralleri, opak mineraller.

Ana bileşenler: %99 civarında silis mineralleri, öz şekilsiz, küçük taneli ve çubuksu, orta iri-çok iri taneli, heterojen

Opak mineraller: % 1 civarında, özşekilsiz, küçük taneli, heterojen dağılımlı demiroksit/hidroksit birikimleri.

Kristal şekli ve biçimi: Boşluk içerisine konsantrik veya düzensiz katmanların bantlaşması şeklinde, boşluğun iç cidar yapısına göre değişik şekillerdedir.

Renk: Farklı renklerin bantlaşması şeklinde olup, yer yer kıvrımlanmalar ve konsantrik yapı gösterir. Koyu sarımsı yeşil (Dusky Yellow Green: 5GY 5/2), grimsi mavi (Grayish Blue: 5PB 5/2) renklerdeir.

Sertlik: 6-7 arasında (Mohs, Mohsskalasına göre)

Bölünüm: Yok

Damar Kırılma: Konkodial

Parlaklık: Camlıdan petrole

Işınrlık: Beyaz

Kırılma: Arka yüzeyinde deniz kabuğunun dış tabakasını andıran parçalar bırakarak kırılabilir. (konkodial)”
şeklinde değiştirilmiştir.

“Konsantrik bant yapıları SiO₂ jeline dönüşümü neden oluşmasına karşın, yatay -paralel bant yapıları iri boyutlu SiO₂ kolloidlerinin yer çekiminden dolayı yatay çökeli mi ile meydana gelmişlerdir. Çubuk Agat Taşı, silisyum ve Oksijen ağırlıklıdır (SiO₂) ve bunun dışında bulunan diğer mineraller demir, magnezyum, manganez, kalsiyum ve alüminyumdur.”

ifadesi,

“Konsantrik bant yapıları SiO₂ jeline dönüşümü neden oluşmasına karşın, yatay - paralel bant yapıları iri boyutlu SiO₂ kolloidlerinin yer çekiminden dolayı yatay çökeli mi ile meydana gelmişlerdir. Çubuk Agat Taşı, silisyum ve oksijen ağırlıklıdır (SiO₂) ve bunun dışında demir, magnezyum, manganez, kalsiyum ve alüminyum mineralleri bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Denetim komisyonu”

ifadeleri,

“Denetim mercii”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Çubuk Agat Taşının yukarıda verilen teknik özelliklere uygunluğunun denetimi Çubuk Belediyesi, Çubuk Agat Taşı Derneği ve Maden İşleri Genel Müdürlüğü (MİGEM) tarafından yapılacaktır. Söz konusu kurumlardan alınacak birer personel ile oluşturulacak denetim komisyonu tarafından en az yılda bir kez düzenli olarak ve ayrıca şikâyet üzerine denetim yapılacaktır.”

ifadesi,

“Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinasyonunda ve Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Çubuk Kaymakamlığı ve Çubuk Belediyesinden ürün hakkında bilgi sahibi birer personelin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler her yıl düzenli olarak en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Söz konusu komisyon, Çubuk Agat Taşının yukarıda belirtilen teknik özelliklere uygunluğunun denetimini yapacaktır. Söz konusu komisyon, “Çubuk Agat Taşı” coğrafi işaretini kullanmayı isteyen imalatçıların başvurusunu değerlendirecektir. “Çubuk Agat Taşı” coğrafi işaretini kullanmak isteyen imalatçı ile Çubuk Belediyesi arasında ikili protokol yapılır. Protokolden sonra imalatçı coğrafi işaret etiketini ambalajlarında kullanabilir.”

ifadesi çıkarılmıştır.