

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 139
Yayın Tarihi: 15.12.2022**

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 139. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	23
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	75
6.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	107

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 139. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/000153	Diyarbakır Hasır Bileziği	9
2.	C2021/000173	Erzurum Tuzlu Lokumu	11
3.	C2021/000313	Siverek Tavası	13
4.	C2021/000533	Erzurum Tatar Böreği	15
5.	C2021/000556	Malatya Ayranlı Soğuk Çorba	17
6.	C2022/000030	Sakarya Üre Tatlısı	19
7.	C2022/000300	Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi	21

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1265	Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi	23
2.	1266	Bolvadin Mantısı	26
3.	1267	Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer	28
4.	1268	Düzce Kestanesi	30
5.	1269	Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi	33
6.	1270	Kastamonu Eğişisi	35
7.	1271	Ağrı Yaprak Döneri	37
8.	1272	Bergama Köftesi	40
9.	1273	Elazığ Vişnesi	42
10.	1274	Karaman Ekşikara Üzümlü	44
11.	1275	Erzurum Kara Fatma Çorbası	47
12.	1276	Arsin Foşa Fındığı	49
13.	1277	Kübbülmışviyye	53
14.	1278	Nevşehir Pomzısı	55
15.	1279	Burdur Kabak Helvası	59
16.	1280	Milas Vekilharcı	61
17.	1281	Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı	63
18.	1282	Sakarya Kazımpaşa Köftesi	66
19.	1283	Karahallı Ciğeri	68
20.	1284	Borkça Demir Elması	71

21.	1285	Gediz Höşmerimi	73
-----	------	-----------------	----

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2009/007	Rakı	75
2.	C2016/001	Gorgonzola	100
3.	C2021/000388	Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf	105

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	113	Kayseri Mantısı	107
2.	C2020/036	Osmaneli Lefke Taşı	108

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında düzeltme 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. Diyarbakır Hasır Bileziği

Başvuru No	: C2021/000153
Başvuru Tarihi	: 31.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hasır Bileziği
Ürün / Ürün Grubu	: Bilezik / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Hasır Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Hasır Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hasır Bileziği; 18, 22 ve 24 ayardaki 90 mikron altın teller kullanılarak Diyarbakır ilinde üretilen sık dokumalı hasır bileziktir. Tamamıyla el işçiliği ile üretilir.

Diyarbakır Hasır Bileziği 180-200 adet parçadan oluşur. Kaynaksız ve iç içe geçmeli şekildedir. Bileziklerde güneş ve gül motifleri kullanılır. Motiflerin üzerindeki desen çizimleri belirgin ve keskindir.

Diyarbakır Hasır Bileziğinin anahtar kısmı kare dişlerden oluşur. Hasırın marka denilen kısmı gül şeklinde olup 3 parça halinde hasıra monte edilir. El işçiliği olan ürünün tasarımında herhangi bir deformasyon olmadan uzun yıllar kullanılabilir.

Diyarbakır Hasır Bileziğinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin el sanatı ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle hasır dövme işlemi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Hasır Bileziği uluslararası standartlarda saf altın değeri kabul edilen 1000 milyem değerindeki 24 ayar, 916 milyem değerindeki 22 ayar ve 750 milyem değerindeki 18 ayar altın kullanılarak yapılır. Bunun için ölçüm cihazı ile saflık derecesi ölçümü yapıp sertifikalandırılır veya üretimde kullanılacak altınlar, sertifikalı olarak temin edilir.

İşlenmeye hazır külçe altın veya hurda altınlar, eritme ocağında yaklaşık 1100°C sıcaklıkta 10-20 dakika potada eritilir ve çubuk şeklini alması için kalıba dökülür. Soğuyan altın çubuklar tel makinasından çekilip tel haline getirilerek balmumuna yatırılır. İncelmesi için birkaç kez haddelenerek çekilip 90 mikron yapılır. Bu süreçte asite batırılır ve tekrar ısıtılır. Tam emin olmak için mikrometre ile telin 90 mikrona geldiği tespit edilir. Bu ölçülendirmeden sonra yapılmak istenen boyut ve ağırlıktaki hasır için yapılmış malafalara dolandırılır. Yeteri miktarda yuvarlanan altınlar malafadan çıkarılıp bir keski yardımıyla kesilir.

Bilezik hasırı istenen boyutlara ve ağırlığa göre 180 veya 200 parça dörtgen kesilmiş teller, marka ve anahtarın oluşturduğu parçadaki tellerden başlık kurulur ve altın teller, elle tek tek örülür. Bu işlem hasırın boyutuna ve ağırlığına göre 3-5 saat sürer. Örülen hasırda kabaran kısımlar varsa, çekiç ve örs ile dövülerek düzeltilir. Dövme işleminin, hasıra zarar vermemesi için dikkatlice yapılması gerekir ve ustalık becerisi gerektirir. Düzeltme işleminden sonra, marka denilen gül kısmı oluşturulur. Keski ve benzeri kuyumculuk el aletleri marifetiyle marka denilen parça hasırın boyutlarına uygun genişlikte iki parça halinde kesilir. Kesilen marka mungeneye sıkıştırılarak kenarları ege ile oyulur gül veya güneş motifi verilerek hasıra monte edilir.

Hasırın anahtar kısmı; kare dişlerden dişlerin kaynama çubuklarından ve bir adet kilit telinden meydana gelir. Bu kısım marka denilen güneş veya gül motifinin montajından hemen sonra takılır.

Hasırın zincirinin monte edilmesi için hasırın iki ucuna birer adet küçük halka kaynatılır. Tüm parçaları birleştirilen hasır, bilezik ölçüsüne uygun biçimde yuvarlanır. Bilezik üzerindeki malzeme kalıntıları temizlenir. Bu işleme tesviye denir. Tesviye edilen bilezik, hidroflorik asidin içinde 19,5 derecede kaynatılarak kir ve siyahlıklardan arındırılır. Üzerindeki pürüzlerin giderilmesi için zımparalama makinası ile zımparalanır ve cilalama makinesi ile cilalanarak parlatılır.

Zincir hasıra kaynatılır ve altın suyuna batırılır. Bu işlem ile tamamlanarak Diyarbakır Hasır Bileziği satışa hazır hale gelir.

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

Diyarbakır Hasır Bileziğinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin el sanatı ürünleri içerisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle hasır dövme işlemi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Hasır Bileziğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetim:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Diyarbakır Kuyumcular ve Sarraflar Odasından, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinden ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasından bu konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün, özellikle parça sayısı ve motif şekli olmak üzere özelliklerinin uygunluğu ile Diyarbakır Hasır Bileziği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Erzurum Tuzlu Lokumu

Başvuru No	: C2021/000173
Başvuru Tarihi	: 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Tuzlu Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Tuzlu Lokumu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tuzlu Lokumu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tuzlu Lokumu; tereyağı, sıvıyağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, buğday unu ve tuz ile hazırlanan hamurun yaklaşık 8x3 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilip üzerine yumurta sarısı sürülmesi ve isteğe bağlı olarak susam serpidikten sonra pişirilmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen hamur işidir.

Erzurum Tuzlu Lokumu, içeriğinde tereyağı ve yoğurt bulunması nedeniyle ağızda dağılan yumuşak bir yapıya sahip olduğundan coğrafi sınırda “tuzlu lokum” olarak adlandırılır. Geçmişte tereyağının yanı sıra tereyağı tortusu da kullanılmasına rağmen günümüzde sadece tereyağı kullanılır. Erzurum Tuzlu Lokumu; oda sıcaklığında 3 gün, gıda ile temasa uygun kapalı kaplarda ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

Erzurum Tuzlu Lokumunun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün gibi özel davet yemeklerinde ve ramazan ayı sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

30 adet Erzurum Tuzlu Lokumu üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 125 g tereyağı
- 80 ml sıvı yağ
- 245 g yoğurt
- 2 adet yumurta
- 10 g kabartma tozu
- 550 g buğday unu
- 8 g tuz
- Susam (isteğe bağlı olarak)

Erzurum Tuzlu Lokumunun hazırlanması:

Yumurtalardan birinin sarısı, tuzlu lokumların üzerlerine sürmek için ayrılır.

Oda sıcaklığındaki tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve tuz geniş bir kapta karıştırılır. Üzerine azar azar un ilave edilerek yapışkan olmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamurdan yaklaşık 20 cm çapında silindirik hamur parçaları hazırlanır ve yaklaşık 8x3 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilerek bir tepsiye dizilirler.

Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp isteğe bağlı olarak da susam döküldükten sonra 180° C sıcaklıktaki fırında, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 35 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan Erzurum Tuzlu Lokumu, soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun paketlerde satışa sunulur.

Erzurum Tuzlu Lokumu; oda sıcaklığında 3 gün, gıda ile temasa uygun kapalı kaplarda ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Tuzlu Lokumu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Siverek Tavası

Başvuru No	: C2021/000313
Başvuru Tarihi	: 13.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Siverek Tavası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Siverek Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siverek Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siverek Tavası; zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun eti, kuşbaşı koyun eti, domates, acı taze kırmızı biber, kuyruk yağı, sarımsak, karabiber, pul biber ve tuz karışımının bir tepside fırında pişirilip tepsinin ortasına közlenmiş patlıcan koyulması suretiyle üretilen yemektir. Üretiminde, coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli Şanlıurfa Biberi ile 217 sayı ile tescilli Birecik Patlıcanı kullanılır. Üretiminde kullanılan et ve kuyruk yağı, İvesi ırkı koyundan elde edilir. 700 g zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun etinin içinde 300 g kuyruk yağı bulunur.

Siverek Tavasının servisi; közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği, 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği veya ayran ile birlikte yapılabilir.

Siverek Tavasının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Siverek Tavasının üretiminde İvesi ırkı koyundan elde edilen et ve kuyruk yağı kullanılır.

Siverek Tavasının Bileşenleri (4 kişilik):

- 700 g zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun eti (300 g'ı kuyruk yağı olmak üzere)
- 500 g kuşbaşı koyun eti
- 2 kg domates
- 6 adet acı taze kırmızı biber
- 2 adet Birecik Patlıcanı
- 150 g Şanlıurfa Biberi
- 50 g kuyruk yağı
- 4 diş sarımsak
- 6 g karabiber
- 6 g tuz

Hazırlanması:

Acı taze kırmızı biberler çok ince olmayacak şekilde, domatesler kabukları soyulduktan sonra küçük küp şeklinde ve sarımsaklar ise ince şekilde doğranır. Patlıcan közlenip ayklanır.

Doğranmış biber, domates ve sarımsak üzerine zırhta çekilmiş et, kuşbaşı et, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip iyice karıştırılarak bir tepsiye yayılır. Üzerine kuyruk yağı eklendikten sonra 180-200 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 1,5 saat pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dk dinlendirilir ve ortasına közlenmiş patlıcan koyulur.

Siverek Tavasının servisi; közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği, 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği veya ayran ile birlikte yapılabilir.

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

Siverek Tavasının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siverek Tavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 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. Denetimlerin sonucu Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Siverek Tavasası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Erzurum Tatar Böreği

Başvuru No	: C2021/000533
Başvuru Tarihi	: 22.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Tatar Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Tatar Böreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tatar Böreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tatar Böreği, buğday unu, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan börek hamurunun açılıp üçgen şeklinde kesilmesi, haşlanması ve üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, kıymalı sos sonra da tereyağı ve pul biber ile hazırlanan sosun dökülmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen hamur işi yemektir. Kıymalı sos; yağsız dana kıyma, zeytinyağı, maydanoz, karabiber ve tuz kullanılarak hazırlanır.

Erzurum Tatar Böreği, mantıya benzediği için, coğrafi sınırdaki “içsiz mantı” olarak da bilinir. Erzurum Tatar Böreğinin hamuru, 2 cm kalınlıkta ve kenar uzunlukları yaklaşık 5x3x3 cm olan üçgen şeklindedir. Bu hamurlar, daha sonra kullanılmak üzere kurutulduktan sonra -4 °C’de dondurularak muhafaza edilebilir.

Erzurum Tatar Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Tatar Böreği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenleri:

- 400-500 g buğday unu
- 1-2 adet yumurta
- 8 g tuz
- 360 ml su

Sarımsaklı yoğurt bileşenleri:

- 500 g yoğurt
- 3-4 diş sarımsak

Sos bileşenleri:

- 150 g tereyağı
- 5 g pul biber
- 2 g tuz

Kıymalı sos bileşenleri:

- 300 g yağsız dana kıyma
- 30 ml zeytinyağı
- 75 g maydanoz
- 7 g karabiber
- 5 g tuz

Hamurun hazırlanması:

Bir kaba un, yumurta ve tuz konup üzerine azar azar su eklenerek yoğrulur. Hazırlanan hamur 5 bezeye ayrılır. Her bir beze, unlanan tezgâhta kalınlığı 2 cm olacak şekilde açılır ve genişliği en az 5 cm olan uzun şeritler kesilir. Hamur şeritleri, kenar uzunlukları yaklaşık 5x3x3 cm olan üçgenlere kesilir ve unlanarak tepsiye konur.

Üçgen şeklinde kesilen hamurlar, birbirine değmeyecek şekilde düz bir zemine yayılıp oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat kurutulduktan sonra -4 °C’de dondurularak muhafaza edilebilir.

Bir tencerede 2 l su ve 6 g tuz kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca üçgen kesilen hamurlar ilave edilir ve pişinceye kadar yaklaşık 15 dakika haşlanır.

Sarımsaklı yoğurt ve sosların hazırlanması:

Bir kapta yoğurt, tuz ve rendelenmiş sarımsak karıştırılarak sarımsaklı yoğurt hazırlanır.

Bir tavada tereyağı kızdırılır ve pul biber ilave edilerek yemeğin sosu hazırlanır.

Zeytinyağında kavrulan kıymaya ince doğranmış maydanoz, karabiber ve tuz ilave edilip 1 dakika daha kavrularak kıymalı sos hazırlanır.

Erzurum Tatar Böreğinin hazırlanması:

Haşlanmış hamurlar süzülerek tencereden çıkarılıp servis tabağına konur. Üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, kıymalı sos ve pul biberli sos gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Tatar Böreği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba

Başvuru No	: C2021/000556
Başvuru Tarihi	: 30.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: M. Kasım Mh. Adıyaman Cd. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayrıt Edici Özellikleri:

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba; gendime (dövülmüş tane buğday), nohut, yoğurt, su, taze yarpuz ve tuz kullanılarak Malatya ilinde üretilen çorbadır. Servisi soğuk olarak yapılır.

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın üretiminde, yabani nane olarak da bilinen ve *Lamiaceae* familyasından olan yarpuz yerine, taze nane de kullanılabilir. Çorbanın bileşimindeki oranı nedeniyle, yarpuz veya nanenin aroması baskındır.

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba, 4 °C'de 15 güne kadar muhafaza edilebilir. Ancak bekledikçe katılaşıcağı için, 1'e 1 oranında yoğurt ve su ile hazırlanan ayrılan ilave edilerek sulandırılır.

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g gendime
- 100 g nohut
- 2 litre su
- 50 g taze yarpuz veya 50 g taze nane
- 11 g tuz
- 2 kg yoğurt

Nohutlar 12 saat suda bekletilir. Taze yarpuz veya taze nane, çok ince olmayacak şekilde kıyılır.

Gendimeler yıkanıp geniş bir tencereye koyulup üzerine su ve nohut eklenerek kısık ateşte 90 dakika kaynatılır. Kaynayınca taze yarpuz veya taze nane ile tuz eklenir ve 10 dakika daha kaynatılır. Gendimeler tenceredeki suyun tamamını çekip şişince, karışım ateşten alınarak daha yayvan bir kaba boşaltılıp 5 - 10 °C sıcaklığa soğuyuncaya kadar 5 - 10 dakika arayla karıştırılır. Soğuyan karışıma yoğurt dökülüp çorba kıvamını alıncaya kadar iyice karıştırılır.

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın servisi soğuk olarak yapılır. Ayrıca hava almayan saklama kaplamalarında 4 °C'de 15 güne kadar muhafaza edilebilir. Ancak bekledikçe gendimeler iyice şişip çorba katılaşıcağı için 1'e 1 oranında yoğurt ve su ile hazırlanan ayrılan ile sulandırılarak Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın kıvamı, ilk üretildiği haline getirilir.

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

Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Ayrınlı Soğuk Çorbanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yeşilyurt Belediyesinden 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 tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Ayrınlı Soğuk Çorba ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Sakarya Üre Tatlısı

Başvuru No	: C2022/000030
Başvuru Tarihi	: 24.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sakarya Üre Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hanlı Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cd. No:27A Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Sakarya Üre Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Üre Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Üre Tatlısı; inek sütü, taş değirmende öğütülmüş darı ve toz beyaz şekerin pişirilip soğutulduktan sonra üzerine pancar pekmezi ilave edilerek coğrafi sınırdaki üretilen tatlıdır. Porsiyon miktarı 210-215 g'dır.

Sakarya Üre Tatlısının üretiminde az miktarda darı kullanılmasına rağmen pişirme işlemi tamamlandığında hacmi çok fazla artar. Bu sebeple tatlı, “çoğalan, üreyen” anlamında “üre tatlısı” olarak adlandırılır. Sakarya Üre Tatlısı akışkanlığı düşük, muhallebi kıvamında ve homojen yapıda olup kirli beyaz renktedir.

Sakarya Üre Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Sakarya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sakarya Üre Tatlısının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

6 porsiyonluk Sakarya Üre Tatlısı bileşenleri:

- 1 litre inek sütü
- 100 g darı
- 200 g toz beyaz şeker
- 120-125 ml pancar pekmezi

Hazırlanması:

İnek sütü 100-102°C'de 15 dakika kaynatıldıktan sonra, sıcaklığı 70-80°C'ye düşürülür. Üzerine, taş değirmende öğütülmüş darı ilave edilip 8-10 dakika karıştırılarak pişirilir. Karışım muhallebi kıvamını alınca toz beyaz şeker ilave edilir ve 5 dakika karıştırılarak pişirildikten sonra ısı işlem sonlandırılır. Karışım sıcak halde iken 6 adet kâseye eşit olarak konur ve 4-6°C'de 2 saat soğutulur. Sakarya Üre Tatlısının servisi, her bir porsiyonun üzerine 20-25 ml pancar pekmezi döküldükten sonra yapılır.

Sakarya Üre Tatlısı 4-6°C'de 4 gün, gazlı vakum paketlerde ambalajlanarak 4-6°C' de 15 gün muhafaza edilebilir.

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

Sakarya Üre Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Sakarya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Sakarya Üre Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret Borsası, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla

3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sakarya Üre Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

7. Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi

Başvuru No	: C2022/000300
Başvuru Tarihi	: 13.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 Haliliye / ŞANLIURFA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi; kara et de denen ivesi ırkı koyunun etinin, köftelik bulgur, İsot, tuz ve kıyılmış kuru soğan ile yoğrulması, avuç içinde aya şekli verildikten sonra kızartılması ile hazırlanan, ana yemeklerin yanında sunulan geleneksel bir üründür. Şanlıurfa'nın mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi; Su Kabağı Yemeği, Pancar Boranisi, Keme Boranisi ve Kıymalı Söğürme gibi ana yemeklerin yanında ve Bostana gibi salatalarla birlikte servis edilir.

Yörede bu ürünün çiğ köfteden türediği, Ramazan ayında iftardan uzun süre önce hazırlanan çiğ köftenin bozulmaması için kızartılması sonucu olduğu bilinir. Yapımında Urfa'da yetiştirilen İvesi ırkı kuzunun kara et de denilen etinin ve 33 no ile tescilli coğrafi işaret Şanlıurfa Biberi'nin (İsot) kullanılması, kara etin aynı anda hem dövülerek hem de bıçakla çekilerek kıyma haline getirilmesi, kıyma haline getirilen kara etin bakır leğen içerisinde İsot ve bulgur ile harç kıvamına gelene kadar 45 dakika boyunca azar azar su eklenerek ve avuç içinde ezerek karıştırılması ayırt edici özelliklerindendir. Ayrıca İvesi ırkı koyunların az kuyruklu olmaları, kuyrukta bulunan yağın vücuttaki etin içerisine yayılması, bu hayvanın etile pişirilen yemeklerin lezzetli olmasını sağlar.

Geçmişte kara etin dövülmesi işlemi eski Şanlıurfa evlerinin avlusunda bulunan "kara taş" denilen taşın üzerinde tokmakla dövülerek sinirlerinin çıkarılmasıyla yapılırdı. Et, bir elde tokmak diğer elde ise bıçak olacak şekilde 30 dakika boyunca dövülürken bir yandan da kıyılır. Bıçağın kullanılması önemlidir çünkü eti inceltmeye ve etin içindeki sinirleri ayıklamaya yarar. Zamanla Şanlıurfa'da apartmanlarda yaşam yaygınlaştığı için ürün mutfak robotunda etin çekilmesiyle de yapılmaya başlanmıştır.

Yoğurma işlemi bittiğinde bulgurun görüntüsü tane olarak görülmeli ama yumuşak olmalı, ağızda iyi bir şekilde dağılmalıdır. Yoğurma işlemi elle yapıldığından ve plastik eldiven kullanılmadığından yoğuran kişinin hijyen koşullarına dikkat etmesi gerekir.

Üretim Metodu:

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin Bileşenleri (4 kişilik)

- 240 g İvesi ırkı kuzu eti
- 400 g ince köftelik bulgur (çiğköftelik)
- 280 g ince kıyılmış kuru soğan
- 60 g İsot
- 12 g Karabiber
- 8 g tuz
- 8 g tarçın
- 1200 ml su
- 800 ml Ayçiçek yağı (kızartma işlemi için)

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin Hazırlanması:

Et, bir gün dinlendirildikten sonra yağı ve sinirinden temizlenir. Daha sonra iri doğranan et, geleneksel yöntemde kara taş üzerinde et dövme tokmağı ve bıçak ile 30 dakika dövülür (Şekil-1), kıyma haline getirilir (Şekil-2). Modern yöntemde ise mutfak robotunda 5 dakika çekilerek kıyma haline getirilir. Bulgur yıkanır, suyu süzülür, genişçe bir tepsinin köşesine konur. Tepsinin diğer tarafına kıyılmış soğan, et, İsot, tarçın ve tuz koyularak iyice birbirine karıştırılarak su yardımıyla çiğ köfte yoğurur gibi en az 45 dakika avuç içinde ezilerek yoğrulur. Karışımın mandalina büyüklüğünde parça kopartılır, avuç içinde yuvarlanarak aya (avuç içi) şekli verilir. Ortası biraz bombeli yaklaşık 8 cm çapında yassı yuvarlak şekil oluşturulur. İki tarafı da açık kahverengiden kahverengiye dönüşene kadar 200 °C sıcaklıktaki kızgın yağda 4 dakika kızartılıp sunuma hazır hale getirilir. Sunumu ise; ana yemeklerin yanında yenmek üzere tabağın kenarlarına dizilip ortasında yıkanmış maydonoz ve limon kabuğu ile yapılır.



Şekil-1: Etin bıçak ve tokmakla kıyma haline getirilmesi



Şekil-2: Köftede kullanıma hazır hale getirilmiş kıyma

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

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde yörede yetişen İvesi ırkı koyunların kuzularının eti kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Şanlıurfa Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim raporu Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluş bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1265
Tescil Tarihi	: 30.11.2022
Başvuru No	: C2021/000246
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi; buğday unu, su, yaş maya, toz beyaz şeker ve ayçiçek yağı ile hazırlanan ön hamura buğday unu, su, yaş maya, toz beyaz şeker, margarin ve tuz katılmasıyla elde edilen ana hamurun fırında pişirilmesiyle üretilen pidedir. Ön hamur, ekşi maya niteliğindedir.

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi, uzun oval bir şekle sahip olup uzunluğu en az 25-30 cm, eni en az 14-16 cm ve kalınlığı en az 1-2 cm aralığındadır. Pişmemiş ağırlığı 160-200 g kadardır. Üzeri, parmak uçları ile bası / tırnaklama işlemi ile şekillendirilir. Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir. Oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilmesi mümkündür.

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da doğum, taziye, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi üretimi; ön hamurun hazırlanması, ana hamurun hazırlanması, pidenin hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarından oluşur. Üretiminde kullanılan buğday unu coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi Bileşenleri (10 kişilik / 10 adet):

Ön hamur (ekşi maya) bileşenleri (160 g):

- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 50 ml su
- 2 g yaş maya
- 3 g toz beyaz şeker
- 3 ml ayçiçek yağı

Ana hamur bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 l su
- 160 g ön hamur
- 50 g yaş maya
- 50 g toz şeker
- 50 g margarin
- 50 g tuz

Hazırlanması:

Ekşi maya niteliğindeki ön hamurun hazırlanması için un, ılık su, yaş maya, toz beyaz şeker ve ayçiçek yağı sırayla bir kaba konup yapışkan olmayan bir hamur elde edinceye kadar 10 dk yoğrulur. Üzerini kaplayacak miktarda un serpidikten sonra kalın bir bezle üzeri örtülür. Mayalanıp kabarması için oda sıcaklığında 5-6 saat bekletilir.

Ana hamurun hazırlanması için un, su, ön hamur, yaş maya, toz beyaz şeker, margarin ve tuz bir kaba sırasıyla konur ve 30 dk yoğrulduktan sonra 10 dk dinlenmeye bırakılır.

Dinlenen hamur elle, 160-200 g aralığında 10 parçaya ayrılır. Hamur parçaları, yüzeyine hafif un serpilmiş tezgâha konur ve 20 dk dinlendirilir.

Parmak uçları suya batırılır ve hamurların üzerine bastırılıp dört yöne doğru çekştirilerek uzunluğu en az 25-30 cm, eni en az 14-16 cm ve kalınlığı en az 1-2 cm olan oval şekil verilir. Tercihe göre üzerine yumurta sarısı sürülüp susam ve çörek otu serpilebilir. Tırnaklama yöntemiyle şekil verilen hamurlar, 220-240° C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dk pişirilir. Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi, fırından çıkarıldıktan sonra sıcak ya da soğuk olarak satışa sunulur.

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilebilir.

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

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan buğday unu coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Afyonkarahisar 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 bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle ön hamur hazırlığı olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin şeklinin ve boyutunun uygunluğu.
- Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi 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. Bolvadin Mantısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1266
Tescil Tarihi	: 01.12.2022
Başvuru No	: C2021/000308
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolvadin Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şazi Mah. Eski Demirciler İçi Sok. Bolvadin AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Bolvadin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bolvadin Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolvadin Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolvadin Mantısı; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılması; 2,5-3 cm'lik kareler halinde kesilmesi, fırınlanması, salça, su ve et ile pişirilmesi suretiyle üretilen mantıdır. Servisi, sıcak olarak ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılır.

Bolvadin Mantısının hamuru, açıldıktan sonra içi boş olarak ve karşılıklı uçları bir araya getirilerek kapatılır. Üretimde kullanılan et, dana eti kullanılacaksa bonfile kısmından, kuzu eti kullanılacaksa but kısmından elde edilir ve kavurulmuş olarak kullanılır.

Bolvadin Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 6 porsiyon Bolvadin Mantısının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenler:

- 1 kg ekmeklik buğday unu
- 600 g su
- 10 g tuz
- 30 g yumurta

Kavurma eti için bileşenler:

- 1 kg dana eti veya kuzu eti
- 2-2,5 g tuz

Bolvadin Mantısı için bileşenler:

- 125-130 g fırınlanmış içi boş mantı tanesi
- 120-125 ml su
- 20-25 g salça
- 20-25 g kavurma eti
- 1-1.5 g pul biber (acı veya tatlı)
- 0.5-0.75 g karabiber (isteğe bağlı)

Üzeri için:

- 100 g yoğurt

- 5-6 g sarımsak
- 0,5 g tuz

Hamurun hazırlanması:

Un, su, tuz ve yumurta, bir kapta karıştırıp yoğrulur. Elde edilen hamur, oda sıcaklığında 25-30 dakika dinlendirildikten sonra 180-200 g'lık parçalara bölünüp çapı 75-80 cm, kalınlığı 3-3,5 mm olan yufkalar açılır.

Yufkalar bıçakla, kenar ölçüsü 2,5-3 cm olan kareler halinde kesilir. Kesilen parçalar, içi boş olarak, karşıt uçları denk gelecek şekilde bastırılarak kapatılır ve bir tepsi üzerine dizilir.

Kavurma etinin hazırlanması:

Dananın bonfile kısmından veya kuzunun but kısmında elde edilen et, bıçak ile 1.5-2 cm büyüklüğünde küp şeklinde kesilir ve kendi suyunu çekinceye kadar 180°C'de 18-20 dakika pişirilir. Tuz ilave edilip kendi yağı ile 20-25 dakika kavrulur. Soğutulduktan sonra buzdolabında 4-6°C'de 3 gün ya da -18°C'de 3-4 ay muhafaza edilir.

Bolvadin Mantısının hazırlanması:

Tepsiye dizilen mantılar, 180°C'de 18-20 dakika elektrikli fırın ya da taş fırında ısıtılır. Aynı tepside ocak üzerine konur, salça ilave edilerek kavrulur. Su ve kavurma et eklenip 2-3 kez karıştırılarak 100-115°C'de 15 dakika pişirilir.

Her 100 g yoğurtlu sos için 5-6 g sarımsağın kabukları soyulup rendelenir ya da havanda 0,5 g tuz ile ezilip yoğurt ile homojen bir karışım olacak şekilde karıştırılır. Mantının üzerine dökülmeden önce hazırlanarak taze olarak kullanılır. Her bir porsiyon için yaklaşık 40-60 g sarımsaklı yoğurt sos ilave edilir.

Pişen Bolvadin Mantısının servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp pul biber ve isteğe bağlı olarak karabiber serpildikten sonra sıcak olarak yapılır.

Fırınlanmış içi boş Bolvadin Mantısı hamurları buzdolabında, gıda ile temasa uygun saklama kaplarında veya buzdolabı poşetlerinde 1 ay muhafaza edilebilir. Ancak sarımsaklı yoğurdu dökülen Bolvadin Mantısı hemen tüketilir.

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

Bolvadin Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolvadin Mantısının üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odasından, Bolvadin Ticaret Borsasından, Bolvadin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bolvadin Mantısı 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.

3. Afyonkarahisar Haşhaşı Katmer

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1267
Tescil Tarihi	: 01.12.2022
Başvuru No	: C2021/000247
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Haşhaşı Katmer
Ürün / Ürün Grubu	: Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Haşhaşı Katmer ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Haşhaşı Katmer ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Haşhaşı Katmer; buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan hamurun içine ayçiçek yağı, don yağı ve sarı haşhaş ezmesi karışımı koyulduktan sonra şeritler halinde kesilmesi, üst üste koyulması, katlanması ve oklavayla 30-35 cm uzunluğunda ve 0,3 mm kalınlığında açılarak sac üzerinde pişirilmesi ile yapılan katmerdir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Afyonkarahisar Haşhaşı Katmerde sarı haşhaş ezmesinin baskın tadı hissedilir ve kullanılan don yağı ürüne gevrek bir yapı kazandırır.

Afyonkarahisar Haşhaşı Katmerin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde özellikle don yağı ve sarı haşhaş ezmesinin kullanımı ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Haşhaşı Katmerin üretiminde kullanılan don yağı, sarı haşhaş ezmesi ve buğday unu coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyonkarahisar Haşhaşı Katmerin bileşenleri (4 kişilik):

- 400 g özel amaçlı buğday unu
- 500 ml su
- 200 ml sıvı yağ
- 30 g don yağı
- 4 g tuz
- 250 g sarı haşhaş ezmesi

Hazırlanması:

Sıvı yağ içine don yağı konularak eriyinceye kadar ısıtılır. Sarı haşhaş ezmesi ilave edilip bir kenarda bekletilir.

Başka bir kaba un konur, unun ortası havuz biçiminde açılır ve ortadaki boşluğa tuz ve ılık su ilave edilip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırılıp yoğrulur. Hamurun üzeri bez ile örtülerek 30 dk dinlendirilir.

Hamur 4 parçaya ayrılır ve oklava ile uzunluğu 30-35 cm, kalınlığı 0,3 mm olan oval şeklinde yufkalar açılır. Yufkaların her birinin üzerine yağ-haşhaş karışımı sürülüp 5-6 cm genişliğinde şeritler kesilir. Kesilen şeritler üst üste konur ve bir uçtan başlayarak yaklaşık 6 cm genişliğinde olacak şekilde içe doğru katlanır. Katlanan hamurlar,

un serpilmiş zeminde oklava ile uzunluğu 30-35 cm, kalınlığı 0,3 mm olan oval şeklinde açılarak pişirme öncesi hamura son şekli verilir. Hamurların her iki yüzeyi de yağlanıp kızdırılmış sac üzerinde teker teker konularak 10 dk pişirilir. İki tarafı da pişen Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde özellikle don yağı ve sarı haşhaş ezmesinin kullanımı ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretimde kullanılan don yağı, sarı haşhaş ezmesi ve buğday unu coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

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

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

- Özellikle sarı haşhaş ezmesi ve don yağı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle hamurun aşamalı olarak hazırlanması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin pişmiş ve pişmemiş boyutunun uygunluğu.
- Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Düzce Kestanesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1268
Tescil Tarihi	: 01.12.2022
Başvuru No	: C2019/200
Başvuru Tarihi	: 02.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve meyveler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Kültür Mah. 737. Cad. No:11 81010 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Düzce Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Kestanesi; *Fagaceae* (kayıngiller) familyasından olan ve Anadolu kestanesi olarak bilinen *Castanea sativa* Mill. türüne ait ağaçların kupulasında bulunan yenilebilir tohumlardan elde edilir. Düzce ilinin ormanlık alanlarında kendiliğinden yetişebildiği gibi, çeşitli yaşlardaki kestane ağaçlarının aşılanıp kestanelikler kurulması suretiyle de yetiştiriciliği yapılabilir.

Düzce Kestanesi çok iri değildir. Meyve kabuğu açık kahve renkte, kısmen yuvarlak, iç meyvesi açık krem renkte ve içte büzüşme oranı %5'tir. Meyve iç zarı meyve içine çok az giren ve iç zarı kabuğundan kolayca ayrılabilen bir özelliğe sahiptir. Bu durum, kestanenin işlenmesinde ve kebab olarak tüketilmesinde avantaj sağlar. Çiğ olarak da tüketilebilir.

Karadeniz Bölgesinin kıyı kesimlerinde görülen nemli ve fazla sert olmayan iklimin etkisi altında olan Düzce, Karadeniz ikliminin yanı sıra Akdeniz ve karasal iklim arası geçiş özelliği gösterir. Yıllık ortalama en yüksek sıcaklık 19,2 °C, en düşük sıcaklık ise 8,4 °C'dir. Yıllık toplam yağışların ortalaması 823,7 kg/m²'dir. Ortalama nispi nem %75'dir. Bu iklim yapısı, Düzce Kestanesi için en uygun fotosentez sıcaklık ve nem koşullarını oluşturur ve kestanenin, doğal ortamında sulamaya ihtiyaç duymadan, dengeli vegetatif gelişmesini de sağlayarak yetiştirme imkânı sunar. İklim koşullarının sağladığı bağıl nem, kestanenin nem oranını yükselterek kabuğunun kalın olmasını engeller. Bu durum Düzce Kestanesinin meyve kabuğunun inceliğini, meyve iç zarının meyve içinde az girinti oluşturmamasını ve meyvenin kabuktan kolay ayrılmasını sağlar.

Düzce Kestanesinin hasadı, genel olarak eylül ayı sonundan kasım ayı ortalarına kadar geçen yaklaşık iki aylık dönemde yapılır.

Düzce Kestanesinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Meyve içi ağırlığı (mm)	: 3,7-8,29
Kabuk kalınlığı (mm)	: 0,39-0,79
Meyve boyu (mm)	: 19,67-27,5
Meyve eni (mm)	: 21,17-29,33
Meyve kalınlığı (mm)	: 10,67-19
Yuvarlaklık indeksi	: Kısmen yuvarlak
Meyve iç rengi	: Açık krem
Meyve içinin kabuktan ayrılma durumu	: Kolay ayrılır.
Nem oranı (% en az)	: 36
Nişasta (% en az)	: 29,94
Şeker / toplam şeker (% en az)	: 3,26
Protein (% en az)	: 3,34
Karbonhidrat (% en az)	: 33,2

Ham yağ (% en az) : 0,61

Anadolu kestanesinin, Düzce ilindeki tarihine ilişkin çeşitli kayıtlar 1899 tarihli Kastamonu Vilâyet Sâlnâmesinde ve 1915 tarihli Bolu Salnamesinde yer almaktadır. Ayrıca yoğun kestane ağacı varlığı nedeniyle Düzce ili Merkez ilçeye bağlı Çakırhacıbrahim ve Paşaoormanı Köylerinin 1980'lerden önceki resmi adı Kestane Köyü'dür.

Coğrafi sınırdaki Düzce kuzusu olarak da bilinen Düzce Kestanesi için, il merkezinde haftada 2 gün kestane pazarı kurulur.

Üretim Metodu:

Düzce Kestanesi; Düzce ilinin ormanlık alanlarda kendiliğinden yetişen *Castanea sativa* Mill. türü kestane ağacından elde edilir. Ayrıca çeşitli yaşlardaki kestane ağaçları aşılanarak kestanelik adı verilen kestane bahçeleri kurulur. Kestanelik kurularak üretim yapılmasına ilişkin aşamalara aşağıda yer verilmektedir.

Aşı uygulaması: Aşılama işlemi nisan ayında gözler uyanmadan yapılır. Mart sonu nisan başı alınan kalemler bir peçeteye sarılır, buzdolabında saklanır. Nisan ayının 10'u ile 20'si arasında aşının yapılmış olması gerekir. Aşı kalemleri bir sene önceki sürgünden alınır, ikinci sene sürgününden alınmaz. Tabanın genişliğine göre 2-3 göz bırakılması uygundur. Kalem, tam dipten değil, biraz üst kısımdan alınır. Alınan kalemin uç kısmı inceltir.

Testere ile kesilen kestane ağacı gövdesinin üst kısmı bıçakla düzeltilir. Eğer gövdede ölmüş tomurcuklar varsa temizlenir. Kesilen ağacın kalınlığına göre 3-6 tane aşı kalemi uygulanır. Ağaç kabuğu, karşılıklı 2 yerden kesilip hafifçe kabartılır. Aşı kalemleri sivri uçlarından kabuğa yerleştirilir, etrafı bantla sarılır. Açıklık kalırsa macunla kapatılabilir. En erken 3 ya da 5 yılda kestane üretimi gerçekleşir.

İklim ve toprak istekleri: Kestane bahçesi kurulacak yerin toprağı gevşek, havalandırılabilir ve derin olmalıdır. Ayrıca potasyumca zengin ve kireç oranı düşük olmalıdır. Kestane dikilmeden önce derin sürüm yapılır, 50x50 cm büyüklüğünde çukur açılır ve dekara en az 3 ton ahır gübresi uygulanır. Kestaneler en az 10 m aralık bırakılarak dikilir.

Sulama: Kestane ağacı, yağışı ve nemli ortamı sever. Özellikle sonbahar mevsimi çok kurak geçerse, meyvenin dikenli kabuğunun çatlaması durur. Bu nedenle, kurak ve sıcak geçen yıllarda ürünün nitelik ve verimini artırmak için temmuz-ağustos ve eylül ayında ağaçların sulanması gerekir.

Gübreleme: İlk dikimde uygulanan gübreden sonra ağaçlara, 3 yılda bir iyi yanmış çiftlik gübresi verilebilir.

Budama: Kestane ağaçlarına, tacı yayvan şekil alacak biçim budaması yapılır. Dikimden sonra her yıl obur dallar ve fazla sürgünler budanır. Verim çağına ulaşan ağaçlarda ürün budaması yapılmaya başlanır. Ürün budaması; kırılmış, kurumuş ya da hastalanmış dallar ile gölge ve sıkışıklık yaratan sürgünlerin kesilip çıkarılması şeklindedir.

Hasat: Düzce Kestanesinin hasadı, genel olarak eylül ayı sonundan kasım ayı ortalarına kadar geçen yaklaşık iki aylık dönemde yapılır. Ağaçlardan çırpılarak yere düşürülen kestaneler, elle toplanıp selelere doldurulur ve çuvallara yerleştirilir.

Depolama: Düzce Kestanesinin muhafazası iki şekilde gerçekleşir. Geleneksel muhafaza yönteminde; hasat edilen kestaneler önceden hazırlanan kuyulara gömülür ve üzeri eğrelti otları ile kapatılır. Bir ay kuyularda bekletilen kestanelerin dış kabuğu çıkarılır ve kestaneler bu şekilde satışa hazır hale gelir. Kestane depolamada kullanılan diğer yöntem ise soğuk hava depolarıdır. Kestaneler sıcaklığı 0-2 °C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay süreyle saklanabilir.

Denetleme:

Denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi ile Düzce Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez hasat zamanı olan eylül-kasım ayları arasında, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Yapılan denetimler raporlanarak her yıl düzenli olarak Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetime ilişkin masraflar, denetlenenler tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kestaneliklerin uygunluğu.
- Kestaneliklerde Düzce Kestanesi yetiştirilmesine ilişkin üretim metoduna uygunluk.
- Hasat ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Meyve iç zarının meyve içindeki girinti durumu ile meyvenin kabuktan ayrılma durumunun uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle meyve içi ağırlığı, kabuk kalınlığı, meyve boyu, meyve eni, meyve kalınlığı, yuvarlaklık indeksi, meyve iç rengi ve şeker/toplam şeker miktarlarının uygunluğu.
- Düzce Kestanesi ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1269
Tescil Tarihi	: 06.12.2022
Başvuru No	: C2022/000144
Başvuru Tarihi	: 18.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: İçli köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Vilayet Binası No:1 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Doğanşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi sınırları alınmış yağsız dana kıyma, bulgur, kuru soğan, tuz ve su kullanılarak hazırlanan köftelerin içine iç harç konup haşlanması suretiyle üretilen içli köftedir. İç harç sınırları alınmış yağlı dana kıyma, tereyağı, kuru soğan, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber, reyhan ve kuru maydanoz ile hazırlanır. Pişmiş köftelerin uzunluğu 12-13 cm, ağırlığı ise 90-110 g'dır.

Polat İçli Köftesi / Polat Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Doğanşehir ilçesinin Polat mahallesinde üretilmeye başlanan Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi tüm ilçede bilinir hale gelmiştir. Doğanşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayramlarda ve özel günlerde verilen davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin üretiminde, tercihen Malatya ilinde üretilen orta kalınlıktaki bulgur kullanılır.

16 adet Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

İç harç bileşen listesi:

- 270 g sınırları alınmış yağlı dana kıyma
- 35 g tereyağı
- 400 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g toz kırmızıbiber
- 8 g reyhan
- 8 g maydanoz kurusu

İç harcın hazırlanması

İnce doğranmış soğanlar 15 g tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Başka bir tavada, orta yağlı kıyma suyunu çekinceye kadar kavrulup üzerine 20 g tereyağı, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber, reyhan ve maydanoz kurusu ilave edilerek 10-15 dakika daha kavrulur. Kavrulmuş soğan, kıymanın olduğu tencereye eklenip birkaç dakika daha kavrulduktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan harçtan, 30-35 g'lık köfteler hazırlanır.

Dış harç bileşen listesi:

- 350 g bulgur (Malatya’da üretilen orta kalınlıktaki bulgur)
- 150 g sinirleri alınmış yağsız dana kıyma
- 30 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 200 ml su

Dış harcın hazırlanması:

Bir kapta kıyma ve tuz 30 dakika yoğrulur. Üzerine bulgur ve su ilave edilerek şekil verince dağılmayacak kıvama gelinceye kadar yoğurmaya devam edilir.

İçli köftenin hazırlanması:

Dış harçtan 60-65 g’lık parçalar alınarak 12-13 cm uzunluğunda köfteler yuvarlanır ve işaret parmağı ile oyularak hamurun çeperi 0,3-0,5 cm’ye kadar inceltir. Önceden hazırlanan 30-35 g’lık iç harç, oyulan kısma konup köftelerin ağzı kapatılır. Birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizilir.

Köftelerin sığabileceği genişlikte bir tencerede su kaynatılır ve içine 20 g tuz eklenir. Köfteler, kaynayan suda 8-10 dakika pişirilir.

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Doğanşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü’nün koordinatörlüğünde ve Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Polat Sosyal Yardımlaşma ve Kültür Derneğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi 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. Kastamonu Eğşisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1270
Tescil Tarihi	: 07.12.2022
Başvuru No	: C2019/182
Başvuru Tarihi	: 13.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Eğşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Meyve konsantresi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kastamonu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aktekke Mah. Barbaros Cad. No:5 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Eğşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Eğşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Eğşisi; elmaların parçalanması, kaynatılması, süzülmesi ve tekrar kaynatılması suretiyle üretilen meyve konsantresidir. Rengi koyu kırmızı veya bordodur. Herhangi bir katkı maddesi içermez.

Kastamonu Eğşisinin üretiminde tercihen, eti gevrek, çok sulu ve mayhoş olan hüryemez çeşidi elma kullanılır. Kastamonu Eğşisi, koyu kıvamlı olduğu için ekmeğe sürülerek veya sulandırılıp içilerek tüketilir. Sulandırma oranı genellikle 1:5'tir.

Kastamonu Eğşisinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kastamonu Eğşisinin bazı özellikleri

Özellik	Değer
pH	3,36±0,05
Toplam titrasyon asitliği (%) (malik asit cinsinden)	3,36±0,05
Briks (% kuru madde)	82±0,02

Kastamonu Eğşisi, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde üretilir.

Kastamonu Eğşisinin geçmişi eskiye dayanır. Kastamonu mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Kastamonu Eğşisinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kastamonu Eğşisinin üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen hüryemez çeşidi elma kullanılır. Ürün verimi % 6,5-8,5'tir.

Kastamonu Eğşisi bileşenleri (6,5-8,5 kg):

- 100 kg elma (tercihen hüryemez çeşidi)

Kastamonu Eğşisi, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere 2 şekilde üretilir.

Geleneksel Yöntem:

Elmalar temizlenip yıkanır ve dövme yöntemi ile çatlatılır. Bir kazana doldurulduktan sonra kısık ateşte ve kendi suyunda kaynatılır. Kaynayıp yumuşayan elmalar, gıda ile temasa uygun bir çuvala konur ve başka bir kaptaki süzülerek tüm suyu çıkana kadar sıkılır. Kaynamaya devam eden kazana, süzülen elmaların suyu ilave edilir. Pişirme

sıcaklığı 95°C'yi geçmemelidir. Pişirme işlemi, briks değeri 82±0,02 gelince ve ürünün rengi koyu kırmızı-bordo olunca sonlandırılıp ürün soğumaya bırakılır. Kastamonu Eğşisi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Endüstriyel Yöntem:

Elmalar temizlenip yıkanır. Parçalama makinesinde çatlatıldıktan sonra süzgeçten veya filtrelerden geçirilerek süzülür. Çıkan mayşe kazanlara aktarılıp 95 C'yi aşmayacak sıcaklıkta kaynatma işlemi başlatılır. Refraktometre ile ölçüm yapılarak briks değeri 82±0,02 gelince ve ürünün rengi koyu kırmızı - bordo olunca kaynatmaya son verilir ve ürün soğumaya bırakılır. Soğuyan ürün, gıda ile temasa uygun teneke veya cam kavanozlara sıcak dolum yapılarak 80-85°C sıcaklıkta pastörize edilir. Kavanozların ağzları vakumlanarak kapatılır.

Kastamonu Eğşisi, ambalajlı olarak ve serin ve karanlık bir ortamda en fazla 2 yıl muhafaza edilir.

Kastamonu Eğşisi, genellikle ekmeğe sürülerek tüketilebilir. Ayrıca içecek olarak tüketilecekse, 1:5 oranında sulandırılması tavsiye edilir.

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

Kastamonu Eğşisinin geçmişi eskiye dayanır. Kastamonu ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kastamonu Eğşisinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kastamonu Belediyesinin koordinasyonunda, Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odasından, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kastamonu Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Kastamonu Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Kastamonu Eğşisi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kastamonu Eğşisi 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. Ağrı Yaprak Döneri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1271
Tescil Tarihi	: 07.12.2022
Başvuru No	: C2021/000453
Başvuru Tarihi	: 02.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Yaprak Döneri
Ürün / Ürün Grubu	: Döner / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ağrı İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fırat Mah. Yaşar Kemal Cad. No: 269 Merkez AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Yaprak Döneri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Yaprak Döneri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Yaprak Döneri; en fazla 1 yaşındaki sığırların but kısmından elde edilen etlerin, en fazla 5 mm'lik ince yaprak şeklinde kesilmesi, terbiye edilmesi, kuyruk yağı ile birlikte döner şişine dizilmesiyle oluşturulan döner bloğunun, dikey konumda kendi eksenini etrafında döndürülerek döner ocağında pişirildikten sonra döner bıçağıyla şerit şeklinde en fazla 2-3 mm kalınlıkta kesilmesi suretiyle üretilir.

Ağrı Yaprak Dönerinin üretiminde kullanılan et; sığırın but altı, nuar, tranç, bonfile ve yumurtalık kısımlarından elde edilir. İnce yaprak şeklinde kesilip 3 gün süreyle terbiye edilir. Etin terbiyesi; yoğurt veya süt, ince kıyılmış (2-3 mm) kuru soğan, karabiber ve tuz karıştırılarak hazırlanır.

Ağrı Yaprak Dönerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Ağrı Yaprak Dönerinin Özellikleri

<u>Bileşim</u>	<u>En az</u>	<u>En fazla</u>
Nem (%)	47,6	54,5
Kuru madde (%)	45,5	52,4
Yağ (%)	15,1	16,7
Tuz (%)	1,27	1,91

Ağrı Yaprak Dönerinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ağrı Yaprak Dönerinin üretiminde kullanılan etler coğrafi sınırdaki yetişen ve en fazla 1 yaşındaki sığırlardan temin edilir. Coğrafi sınırdaki hayvancılık faaliyetleri meraya dayalı olduğu için hayvanlar yaz mevsiminde taze ot ile beslenir. Hayvanların kış mevsiminde beslenmesi için ise arpa, saman ve fabrika yemi tercih edilir ve silajla besleme yapılmaz.

Ağrı Yaprak Dönerinin Bileşenleri:

- 100 kg but eti (but altı, nuar, tranç, bonfile ve yumurtalık kısımları)
- 2-2,5 kg yoğurt veya 2-3 l süt
- 2-2,5 kg kuru soğan
- 8-10 kg kuyruk yağı
- %1-2 oranında tuz
- %0,1-0,5 oranında karabiber

Ağrı Yaprak Dönerinin Hazırlanması:

But eti, uzun döner bıçağı ile en fazla 5 mm'lik ince yaprak şeklinde kesilir. Yoğurt veya süt, ince kıyılmış (2-3 mm) kuru soğan, karabiber ve tuz karıştırılarak etin terbiyesi hazırlanır. Kesilen etler, terbiyeye iyice bulandıktan sonra 3 gün buzdolabında marine edilir.

Kuyruk yağı, 5 mm kalınlığında ve şişe dizilen etleri örtecek büyüklükte yatay şekilde dilimlenir.

Terbiye edilen etler, 3-4 kat et ve 1 kat kuyruk yağı olacak şekilde şişe dizilerek döner bloğu oluşturulur. Şişin en alt ve en üst kısmına kuyruk yağı geçirilir.

Hazırlanan döner bloğu aynı gün içinde pişirilir. Aksi durumda ise -40 °C'de dondurulduktan sonra -18 °C'de en fazla 6 aya kadar muhafaza edilebilir.

Ağrı Yaprak Dönerinin Pişirilmesi:

Hazırlanan döner bloğu döner ocağına dikey olarak yerleştirilir ve kendi eksenini etrafında döndürülerek orta hararettteki ateşte pişirilir. Pişirme işleminde etin yanmamasına ve kurumadan pişirilmesine dikkat edilir. Pişen etler, şerit şeklinde ve en fazla 2-3 mm kalınlıkta olacak şekilde döner bıçağı ile yukarıdan aşağıya doğru kesilir.

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

Ağrı Yaprak Dönerinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan et, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Yaprak Dönerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde, Ağrı İl Özel İdaresi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ağrı İl Ticaret Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Ağrı İl Özel İdaresi tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak 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.

- Özellikle et olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle etin yaprak şeklinde kesilmesi ve terbiye edilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Yaprak Döneri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

8. Bergama Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1272
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2022/000101
Başvuru Tarihi	: 15.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Bergama Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bergama Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Atatürk Blv. No:98 Bergama İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Bergama ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bergama Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bergama Köftesi; dana eti, irmik altı sarı un, kimyon ve tuz kullanılarak oval veya kare şeklinde hazırlanarak meşe odunu ateşinde ve oluklu ızgarada pişirilen köftedir. Üretimde kullanılan et, açık besi olarak doğal bitki örtüsünde beslenen danalardan elde edilir ve %30 kaburga, %30 ön kol, %20 boyun ile %20 but eti içerir. Ete % 10 oranında darp yağı veya etin kendi yağının eklenmesinden dolayı Bergama Köftesi yumuşak ve hafif sululuktur.

Bergama Köftesinin boyutları, yaklaşık olarak 7 x 4 cm'dir. Bir adet köftenin pişmemiş ağırlığı 30 g kadar olup bir porsiyonda 5 adet köfte bulunur. Söğüş haldeki maydanoz, soğan, domates ve sivri biber ile birlikte servis yapılır.

Bergama Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Bergama ilçesinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bergama Köftesinin üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki açık besi olarak yetişen danaların etleri kullanılır.

Bileşenler

- 1 kg dana eti
- 100 g etin kendi yağı veya darp yağı
- 15 g tuz
- 10 g kimyon
- 100 g irmik altı sarı un

Hazırlanması

Sinirleri temizlenen dana etine, % 10 oranında darp yağı veya etin kendi yağı eklenip kıyma makinesinde çekilir ve homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Tuz ve kimyon ilave edilerek yoğurma makinesinde veya elle 10 dk yoğrulur. Elde edilen köfte hamurundan, yaklaşık 30 g'lık parçalar alınır, oval veya kare şeklinde köfteler yapıldıktan sonra bir gün buzdolabında dinlenir.

Piştirilmesi

Hazırlanan köfteler oluklu ızgaraya dizilir. Yumuşak olmaları için sık sık çevrilerek meşe odunu ateşinde pişirilir.

Sunumu

Bergama Köftesi, bir porsiyonunda 5 adet olacak şekilde ve söğüş haldeki maydanoz, soğan, domates ve sivri biber ile birlikte servis yapılır. İsteğe bağlı olarak yanında piyaz sunulabilir.

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

Bergama Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Bergama ilçesinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bergama Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bergama Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Bergama Ticaret Odası, Bergama Lokantacılar Odası ve Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

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

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

9. Elazığ Vişnesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1273
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2020/072
Başvuru Tarihi	: 09.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Vişnesi
Ürün / Ürün Grubu	: Vişne / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Sürsürü Mah. Şht. Polis M. Lami Karaağaç Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Vişnesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Vişnesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Vişnesi, coğrafi sınırdaki yetişen ve Latince tür adı *Prunus cerasus L.* olan vişnedir. Elazığ Vişnesi yuvarlak, pülpü etli ve olgunlaştıktan sonra rengi bordodur. Ortalama meyve ağırlığı saplı 4,50 - 6 g, sapsız 4,48-5,58 g'dır. Orta yumuşaklıkta, çok sulu, mayhoş ve liflidir.

Elazığ, denizden 1067 m yükseklikte bulunması, dağlarla çevrili bir bölgede yer alması ve dağların arasından, dar ve uzun vadiler oluşturarak akan ve daha sonra Fırat nehriyle birleşen dere ve çayların yarattığı mikro klima ve ildeki barajların etkisiyle iklimin yumuşaması ekolojik istekleri bakımından Elazığ Vişnesinin coğrafi sınıra adapte olmasını sağlamıştır.

Elazığ Vişnesi, köklü çelik ve kendi tohumundan yetiştirilir. Ayrıca yöre iklimi, konumu ve çevresel faktörler nedeniyle Elazığ Vişnesinin çiçeklenme üzerine olumlu etkisiyle döllenmeyi sağlar ve mantari hastalıklara engel olur.

Elazığ Vişnesinin hasadı, iklim koşullarına bağlı olarak haziran ayı sonu – temmuz ayında bir defada yapılır. Elazığ Vişnesi; sofralık olarak tüketildiği gibi, dondurma, meyveli yoğurt, meyve suyu ve reçel üretiminde de kullanılır.

Elazığ Vişnesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Elazığ Vişnesinin üretiminde, *Prunus cerasus L.* türü vişneler kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe Tesisi, Dikim, Toprak İşleme ve Gübreleme

Elazığ Vişnesi bahçelerinde özellikle ilk kuruluş devresinde dekara 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi verilir ve bu uygulama, ağaçların gelişimi bakımından önemli olduğundan, 3 yılda bir tekrarlanır. Dikimi izleyen ilk yıllarda, yani ağaçların teşekkülü sırasında çok kuvvetli gübre verilmesi, ağacın kuvvetli vejetatif gelişme göstererek meyve teşekkülünü geciktirmesine neden olacağı için sakıncalıdır. Ancak verime yatmış ağaçlara; yukarıda belirtilen çiftlik gübresi uygulamasına ilaveten, toprak ve yaprak analizi sonuçlarının gerektirdiği ölçüde, her yıl inorganik gübre verilir. Sonbahar döneminde pulluk ile derin toprak işleme yapılarak, kış yağışlarının yüzeyden akışı önlenerek toprakta suyun depo edilmesi sağlanır. Toprak analizi sonucu eksik görülen eksiklikler gübre ile toprağa karıştırılır.

İlkbahar döneminde toprak işleme; bahçe ilk tesis zamanı pullukla taban tabakası düzenlemesi ve toprak işlenmesi yapılarak toprak vişne yetiştiriciliği için hazır hale getirilir. Meyve bahçesinde hasattan sonra tarlada pulluğa ihtiyaç kalmadan, pulluk alt tabakasını kıran ve pulluk işleminin yapılamadığı kurak yaz aylarında az kesekli toprak işlenmesi, yabancı ot kontrolü ve toprak havalandırılması için çizeller den faydalanılır ayrıca kültüvator ve tırmık ile toprağın havalanması, yabancı otlarla mücadele ve gecikmiş gübre uygulamaları için yapılır.

Elazığ Vişne ağacı; bir anaca ihtiyaç duymadan kendi tohumundan ve köklü çelik ile yetiştirilir. Dikim aralığı genel olarak 4 x 4 veya 3 x 4 m'dir.

Budama

Vişne ağaçları, yıllık gelişimini tamamladıktan sonra kökleriyle besin maddesi alımını durdurduğu uyku dönemindeyken, sonbahar aylarında o yılki performansına göre kış budaması yapılır. Ağaçlar, genellikle modifiye lider (değişik doruk dallı sistem) şeklinde taçlandırılır ve ömrü boyunca hafif budama ister.

Sulama

En fazla su ihtiyacı çiçeklenme başlangıcı ve öncesi olan Nisan ayı ile sürgün gelişimini ve meyve tutma dönemi olan Mayıs ve Haziran aylarında genelde salma sulama ve damla sulama ile yapılır.

Zararlılarına Karşı İlaçlı Mücadele

Zirai mücadele, budamadan sonra gözler uyanmadan önce yapılır. Mücadele ilk ilaçlama çiçekler tek tük açtığı zaman başlar. İkinci ilaçlama ise çiçeklerin tümü açtığında yapılır. Genellikle monilya zararlısına karşı etken maddesi, formülasyonu ve kullanma oranı olan zirai ilaçlardan biri kullanılır. Kimyasal mücadeleye gerek görülürse, meyvelere ben düştüğü dönem ilaçlamaya başlanır.

Hasat

Elazığ Vişnesinin hasadı, Haziran ayı sonlarında ve Temmuz ayında bir defada yapılır. Hasat, genellikle el ile yapılır ve vişneler, sapsız ile birlikte toplanırlar. Toplama sırasında meyve dallarının kırılmamasına özen gösterilir. Ağaç başına verim 25 kg kadardır.

Ambalaj ve Depolama

Hasat edilen Elazığ Vişnesi, ezilmemesi için genellikle 2-5 kg'lık karton kutularda muhafaza edilerek piyasa satışı yapılır. Soğuk hava deposuna gidecek olan ise 2-5 kg'lık temiz tahta ve plastik kasalarda -1 °C'de %85-90 nemde 2 ila 3 hafta muhafaza edilir.

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

Elazığ Vişnesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Elazığ Vişnesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasının katılımıyla konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan vişne çeşidinin uygunluğunu; özellikle bahçe tesisi, dikim, kültürel işlemler, hasat ve depolama koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve Elazığ Vişnesi 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. Karaman Ekşikara Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1274
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2021/000542
Başvuru Tarihi	: 28.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Ekşikara Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yunuskent Mah. Alparslan Türkeş Blv. No:2 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Ekşikara Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Ekşikara Üzümü ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Ekşikara Üzümü, coğrafi sınırdaki yetişen ve Latince tür adı *Vitis vinifera* L. olan üzümdür. Çiçek yapısı fonksiyonel dişidir. 150-200 g olan salkımları, küçükten orta iriye kadar sınıflandırılır. Konik yapılı ve dolgundur. 3-4 g olan taneleri küçük-orta iri sınıfta, oval-küresel şekilli, koyu siyah renkli, puslu üzümdür. Asma kütüğü kuvvetli, verimli, kısa budamaya uygundur.

Karaman Ekşikara Üzümü dağ-ova meltemlerinin görüldüğü dağ yamaçlarına dikilir. Erken bahar soğuklarında dağ ve ova arasındaki basınç farklılığından dolayı oluşan hava sirkülasyonu nedeniyle üşümesine engel olur.

Karaman ilinin denizden yüksekliği ortalama 1033 m'dir. Yıllık ortalama sıcaklık 11,6°C olup, bu değer bağcılık için ideal kabul edilen 11-16°C arasında ve alt sınır kabul edilen 9°C'nin üzerindedir.

Karaman ili; kurak – yarı kurak, kışları soğuk, yazları sıcak, su fazlası olmayan, karasal iklime yakın bir iklime sahiptir. Karaman ilinin topoğrafik yapısı özellikle meyilli, soğuk havanın birikmediği mikro klima alanı oluşturur. Coğrafi sınırın ekolojisinin düşük nispi nem düzeyi, özellikle vejetasyon döneminde fungal hastalık gelişimini sınırlandırır.

Karaman Ekşikara Üzümünün hasadı genellikle ağustos ve eylül aylarında yapılır. Üzüm hasadına, suda çözünür kuru madde miktarı 16°Briks derecesine ulaşınca ve 22-24 °Brikse kadar devam edilir. Bu durumda bile üzüm suyunda %5'in üzerinde asit bulunması Karaman Ekşikara Üzümünün tadının ekşi olmasına neden olur.

Karaman ilinin Toros Dağlara bakan yamaçlarındaki tarihi kalıntılarda bulunan şirahane ve depolama üniteleri, coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üzüm üretiminin bulunduğunu gösterir.

Karaman Ekşikara Üzümünün geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaman Ekşikara Üzümünün üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Fidan dikimi

Karaman Ekşikara Üzümünün dikim yerleri, düzgün bir şekilde işaretlendikten sonra bel küreği, el burguları ya da traktörün kuyruk milinden hareket alan burgularla 30 cm genişlikte ve 40 cm derinlikte çukurlar açılır. Ağır topraklarda burgu ile çukur açıldığında çukurun iç yüzeyinde bir sertleşme olur. Böyle yerlerde çukurlar dikimden 2-3 ay önce açılır.

Dikimi yapılacak fidanlar, kaybettikleri suyu telafi etmeleri için bir gün suda bekletilir. Boğaz ve yan kökler dipten çıkarılır. Dip kökler 5-10 cm uzunlukta kesilir. Ayrıca dalları kuvvetli olan bir tanesi, iki göz üzerinden budanır ve diğerleri dipten çıkarılır. Dikim sırasında; aşılı fidanların aşı yerinin, aşısız fidanların ise gövdelerinin 10-15 cm'lik kısmının toprak üzerinde kalmasına dikkat edilir. Dikim zamanı şubat-mart aylarıdır. Dikim sırasında köklerde 10-15 cm uzakta olacak şekilde her çukura iki kürek yanmış çiftlik gübresi ve 100 g taban gübresi uygulanır. Çukur yarıya kadar üst toprakla doldurulduktan sonra can suyu verilir, Geriye kalan kısım alttan çıkan toprakla doldurulur ve toprak ayakla sıkıştırılır. Dikim tamamlandıktan sonra fidanın dibine bir herək çakılır ve fidanın üzerini 5 cm kapatacak şekilde ince ve nemli toprakla kümbet yapılır.

Toprak işleme

Yabancı otlarla mücadele etmek ve kış yağışlarının toprakta birikmesini engellemek için sonbaharda yaprak dökümünden sonra - budamadan önce toprak işlenir. Budamadan sonra ve ilkbahar geç donlarında sonra yapılacak toprak işleme ise toprağın havalanmasını ve suyun toprakta muhafaza edilmesini sağlar. İşlem sırasında çapa ile boğaz açma ve boğaz köklerinin temizliği de yapılır. Ayrıca bitkinin gelişimi için tane bağlamadan sonra toprak işlemesi ve çapa yapılması faydalı olur. Yabancı otlarla mücadelede, ilkbahar ve yaz aylarında 2-4 çapa yapılır.

Gübreleme

Asmanın gelişimi ve ürün verimi için 3-4 yılda bir dekara, 3-4 ton yanmış çiftlik gübresi verilir.

Üzüm tanelerinin ilk hızlı büyüme devresi, ilkbaharda hızlı sürgün gelişmesi ve çiçeklenmeden hemen sonradır. Bu yüzden azotlu gübreler, yaygın olarak ilkbaharda tomurcukların patlamasından önce uygulanır. Azotun verilme zamanı; gübredeki azotun formuna, yağış, sulama rejimi ve toprak yapısına bağlıdır. Eğer gübrelemede tomurcuklanmanın sürdüğü döneme kadar gecikilmişe tüm amonyumlu gübreler tercih edilmemelidir.

Toprağa oldukça yavaş etki eden gübreler olmaları nedeniyle, erken dönemde ve bitki kök bölgesine yakın kısımlara fosfor ve potasyum gübreleri verilmelidir. Sulanabilen bağ alanlarında, azotlu gübrenin yarısı ile fosforlu ve potasyumlu gübrelerin tamamı, gözler uyanmadan bir ay önce yani mart ayı başlarında sıra aralarına verilir. Azotlu gübrenin diğer yarısı ise omçalar çiçekten çıktıktan sonra birinci sudan hemen önce verilir. Sulanmayan bağlarda hem azotlu gübrenin hem de fosforlu ve potasyumlu (taban) gübrelerin tamamı omçalara su yürümeden bir ay önce verilir. Gübre miktarı ve gübrenin çeşidi, yapılacak toprak ve yaprak analizleri ile belirlenir. Analiz yapılmadan uygulanacak gübre ise; sulanmayan bağlarda dekara 8-10 kg azot, 7-8 kg fosfor, 7-8 kg potasyum, sulanan bağlarda 10-12 kg azot, 8-9 kg fosfor, 8-9 kg potasyum gübresi, dekara saf madde miktarı olarak verilir. Bu dönemde asmanın en fazla ihtiyaç duyduğu ve topraktan en fazla aldığı (fosforun iki katı kadar) bitki besin maddesi potasyumdur. İlerleyen yıllarda toprağa verilecek potasyumlu gübre miktarını önemli oranda artırmak gerekir.

Budama

Coğrafi sınırdan genel olarak karışık budama yapılır ve düzgün olmayan goble şeklini andırır. Budama zamanı ocak-şubat-mart ayları en uygun zamanlardır.

Hasat

Ağustos ve eylül aylarında üzüm hasadı yapılır.

Kurutma

Üzüm bağlarından kesilen üzümler; güneşte, gölgede ve güneş görmeyen kapalı mekânlarda olmak üzere üç farklı şekilde kurutulabilir.

Ambalajlama ve muhafaza

Yaş üzüm ambalajlamada tahta, oluklu mukavva vb. malzemeden yapılmış ambalaj kabı kullanılır. Tahta kasaların kasa tabanı ve kenarları kağıt ile kapatılır. Kasa doldurulduktan sonra üzeri kağıt ya da naylon örtü ile kapatılır. Kasanın köşe tahtalarından ip geçirilerek sabitlenir. Bu şekilde 250 g, 500 g, 1 kg ve 25 kg olacak şekilde hazırlanır.

Kuru üzüm depolama alanının duvarları beton sıvalı ve badanalı ya da beyaz plastik boyalı olmalıdır. Depoların kapalı olması ve sıcaklığın en fazla 24°C’de, UV ışıklarına dayanıklı çuvallarda 50 kg veya 400 kg ürün alabilecek gıdaya uygun plastik kasalarda muhafaza edilir. Depoda en fazla 8 adet çuval üst üste konulmalıdır.

Ambalajlar yaş ve rutubetli olmayan, havadar, serin yerlerde tutulacak ve istiflerin havalandırılmasının sağlanması amacıyla sıralar arası boşluklu olmalıdır. Piyasaya arz aşamasında ise 250 g, 500 g, 1kg ve 25 kg’ı geçmeyecek şekilde gıdaya uygun ambalaj malzemeleri ile paketlenerek UV ışıklarına dayanıklı dışarıdan nem almayacak şekilde paketlenir.

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

Karaman Ekşikara Üzümünün geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Karaman Ekşikara Üzümünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Karaman Ticaret ve Sanayi Odası ile Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretim metodunda tanımlanan kültürel işlemlerin uygunluğunu; ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğunu ve Karaman Ekşikara Üzümü ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

11. Erzurum Kara Fatma Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1275
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2021/000544
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kara Fatma Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kara Fatma Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Erzurum Kara Fatma Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kara Fatma Çorbası; nohut, aşurelik buğday, bulgur, yeşil mercimek, un, tereyağı, semizotu, kuru soğan, sarımsak, reyhan, nane, kekik, tuz ve su kullanılarak üretilen çorbadır. Erzurum'da aşurelik buğday, den ve gendime olarak da adlandırılır.

Erzurum Kara Fatma Çorbasının geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Cephede cesurca savaşarak mücadele veren ve bu sebeple "gözü kara" olarak bilinen Fatma Seher, Atatürk tarafından Kara Fatma olarak isimlendirilmiştir. Askerlerin yemek ihtiyacını karşılamak için eldeki kıt kaynaklarla çorbanın tarifini oluşturduğundan, bu çorba da Kara Fatma adıyla anılmaya başlanmıştır. Erzurum Kara Fatma Çorbası, Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Kara Fatma Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenler: (10 kişilik)

- 150 g nohut
- 150 g den (gendime- aşurelik buğday)
- 150 g bulgur
- 200 g yeşil mercimek
- 200 g tereyağı
- 84 g buğday unu
- 2000 ml su
- 100 g semizotu
- 100 g orta boy kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 12 g reyhan
- 4,5 g nane

- 3 g kekik
- 40 g tuz

Nohut bir gece önceden ıslatılıp haşlanır.

Den, bulgur ve yeşil mercimek ayrı kaplarda 10 dakika suda bekletilir. Bulgur yıkanıp 5 dakika haşlanır. Semizotu yıkanır.

Un, 100 g tereyağı ile 5 dakika kavrulup pembeleşince üzerine su ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Homojen hale gelince haşlanmış nohut, yeşil mercimek, den, haşlanmış bulgur, semizotu, sarımsak ve tuzu ilave edilerek kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir.

Küp şeklinde doğranmış soğanlar, 100 g tereyağı ile pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavrulur. Buna coğrafi sınırdaki “sohriç” denir. Üzerine nane, reyhan ve kekik eklenip karıştırılır ve sıcak halde çorbanın üzerine ilave edildikten sonra Erzurum Kara Fatma Çorbasının servisi yapılır.

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

Erzurum Kara Fatma Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Erzurum Kara Fatma Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Kara Fatma Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

12. Arsin Foşa Fındığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1276
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2022/000055
Başvuru Tarihi	: 15.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Arsin Foşa Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arsin Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah, Şht. Astsubay Halil Albayrak Cd. No:52 Arsin TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili Arsin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arsin Foşa Fındığı ibareli aşağıda verilen logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arsin Foşa Fındığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arsin Foşa Fındığı; Trabzon ili Arsin ilçesinde yetişen foşa çeşidi fındıktır. Coğrafi sınırdaki “boyhane” adı ile de bilinir.

Arsin Foşa Fındığı, en fazla % 12 nem içerecek şekilde kabuklu halde jüt çuvalarda veya dökme olarak piyasaya sunulur.

Arsin Foşa Fındığı; Osmanlı vergi sicillerinde (tapu-tahrir defteri) Osmanlı öncesi ve Osmanlı hâkimiyeti dönemlerinde fındığın bölgedeki varlığı ve üretim potansiyeline ait bilgiler resmi kayıtlarda yer alır.

1486 tarihli vergi sicilleri (tapu-tahrir defteri) bölgede vergilendirilebilir düzeyde fındık tarımı yapıldığını gösterir. Hasat edilen ürünün köylülerce pazarlara ulaştırılarak satıldığı anlaşılar.

Trabzon Vilayet Salnamelerindeki üretim miktarlarına dair rakamlar günümüzde Trabzon ili sınırları içerisinde kalan Arsin ilçesinin fındık üretimini olduğu yörede yetiştirilen başlıca ürünün fındık olduğu kayıtlıdır.

XVII. asra ait Trabzon kadı sicillerinde yöredeki fındık tarımına tahsis edilmiş arazi anlaşmazlığı ve miras hukuku ile ilgili kayıtlarda da sıklıkla fındık bahçelerinin yer alışı 1400’lerden 1600’lü yıllara uzanan süreçte fındık üreticiliğine yönelik ilgi artışına önemli bir kanıt taşır.

Arsin Foşa Fındığının geçmişi Osmanlı dönemine dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Arsin Foşa Fındığının fenolojik, morfolojik, pomolojik ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Arsin Foşa Fındığının Fenolojik ve Morfolojik Özellikleri:

Hasat zamanı	Erken orta 10-15 Ağustos
Dişi çiçek açma zamanı (%50)	Orta geç 10-20 Ocak

Erkek çiçek açma zamanı (%50)	Erken 10-20 Ocak
-------------------------------	------------------

Meyve şekli (kabuklu):

Şekil	Yuvarlak
1 kg'daki kabuklu tane sayısı (adet)	298-405 adet/kg

Çotanakta (meyve salkımı):

Kabuk rengi	Kırmızımtırak – kahve renkli
Kabuk özelliği	Mat renkli, ucu hafif tüylü

Tablo 2: Arsin Foşa Fındığının Pomolojik Özellikleri:

	Meyve ağırlığı (g)	Kabuklu meyve (mm)			İç ağırlığı (g)	İç meyve (mm)			Kabuk kalınlığı (mm)	Randıman (%)	Göbek boşluğu (mm)	
		Uzunluk	Genişlik	Kalınlık		Uzunluk	Genişlik	Kalınlık			Uzunluk	Genişlik
En çok	3,36	22,41	20,83	19,7	1,65	18,33	15,92	16,71	1,51	55,12	5,53	3,89
En az	2,47	18,27	18	17,01	1,27	14,93	12,66	11,89	1,05	46,88	0,98	1,3

Tablo 3: Arsin Foşa Fındığının Kimyasal Özellikleri:

Toplam protein (%)	Toplam yağ (%)	Çoklu doyamamış yağ asitleri (%)	Doymuş yağ asitleri (%)	Tekli doyamamış yağ asitleri (%)	Toplam kül (%)
15,42	55,2	3,58	4,75	46,87	2,23

Tablo 4: Arsin Foşa Fındığının Yağ Asitleri

Yağ Asitleri		%	Toplam (%)
Doymuş yağ asitleri	Palmitik asit	5,67	8,61
	Margarik asit	0,06	
	Sterarik asit	2,75	
	Araşidik asit	0,13	
Tekli doyamamış yağ asitleri	Palmitoleik asit	0,17	84,9
	Heptadesenoik asit	0,07	
	Oleik asit	84,41	
	Eikosenoik asit	0,25	
Çoklu doyamamış yağ asitleri	Linoleik asit	6,49	6,49
			Toplam 100

Üretim Metodu:

Arsin Foşa Fındığının üretiminde, foşa çeşidi fındık kullanılır.

Dikim Zamanı

Dikim için en uygun olan zaman sonbahar aylarıdır. Sonbaharda dikilen fidanların köklerinde, kış boyunca emici kökler meydana gelir. Bu kökler kışın yağın yağmurlarla yumuşayan toprakla temas ettiğinde, fidanların daha çabuk adapte olmasını sağlar.

Dikim Aralıkları ve Şekli

Arsin Foşa Fındığı üretimi için ocak dikim sistemi kullanılır. Ocak usulü dikimde dallara, büyümeleri ve gelişmeleri için ihtiyaç duyulan yeterli alan ayrılmalıdır. Ocaklar arasında, arazi durumuna göre normal şartlarda 6-

8 m yer verilir. Daha kısıtlı arazi ve verimi düşük topraklar için bu sayı 4,5-5 m seviyelerine düşürülebilir. Ocak dikimi yapılabilmesi için 120 cm çapında ve 60 cm derinlikte çukur açılır. Dikimden bir ay kadar önce açılan çukurlarda, alt ve üst topraklar ayrı ayrı taraflara yığılır. Toprak analizi yapılarak gübre ihtiyacı belirlenir ve ahır gübresi ile kışlık gübre verilir. Hazırlanan dikim çubuklarına, çukur kenarından 10 cm içeriden 45-50 cm aralıklarla dikim yapılır. Fidan dikiminde 1/10 oranında ve araziye dengeli dağıtılacak şekilde tozlayıcı çeşitlere de yer verilir.

Budama Zamanı

1- Sonbahar - Kış Budaması

Sonbahar - kış budaması; ekim ayının ikinci yarısında başlar, kasım ve aralık aylarına kadar devam edebilir. Bu dönemde Arsin Foşa Fındığında su hareketi yavaşlar, yaprakları büyük oranda dökülür, vejetasyon durur, yedek besin depolama işlemi tamamlanır ve dinlenme dönemine girer.

2- İlkbahar Budaması

İlkbahar budamasında; kış döneminde kırılmış, şekli bozulmuş dallar ile ilkbaharda yaprakların açması ile beraber mart, nisan ve mayıs aylarında ocak diplerinden çıkan ve obur gelişen sürgünler kesilerek temizlenir.

Budama Şekli

Ocak içinden çıkarılması gereken ana dalın kesimi işleminde dal, toprak yüzeyinden itibaren testere ile düzgün bir şekilde kesilir. Diğer dalların yaralanmamasına özen gösterilir. Ağır dalların kesimi sırasında yüzeyinde çatlak oluşmaması için önce alt sonra da üst kısımdan keserek dalın ağırlığının önemli bir miktarı atılır. Kalan diğer kısımlar ise dipten kolayca kesilir.

Tozlanma

Arsin Foşa Fındığı erkek çiçek açma 10-20 Ocak, dişi çiçek açma ise 20-30 Ocak arasındadır. Püslerin olgunlaşması ile etrafa yayılan çiçek polenleri, dişi çiçek pistilleri üzerine rüzgârlarla taşınarak tozlanma olayı meydana gelir. Yumurtalık tabanına ulaşan çim boruları, yumurtalığın gelişmesine kadar 3-5 ay sakın bir evre geçirerek bekler. Nisan ayının sonuna kadar hacminin %10'u kadar gelişme gösterir. Mayıs ayından itibaren hızlı bir gelişme sürecine girer. Dişi çiçekler tozlandıktan sonra gelişerek yumurtalık halini alır. Mayıs ayı sonu ve haziran başlangıcında oluşan yumurtalıklardan genellikle bir tanesi döllenir ve gelişir. Her ikisinin de döllenmesi durumunda ikiz fındık meydana gelir. Dişi çiçekler tamamen açıldıktan sonra bir ay kadar kırmızı renklerini muhafaza ederler ve çiçek tozu kabul edebilir durumdadırlar.

Hasat Olgunluğu Zamanı

Arsin Foşa Fındığında hasada, aşağıdaki belirtiler görülünce başlanır.

- Zurufların sararıp kızararak kahverengileşmeye başlaması.
- Fındık tanelerinin $\frac{3}{4}$ oranında kızarıp, doğal rengini almış olmaları.
- Zuruf içindeki tanelerin çok kolay çıkabilmesi.
- İç fındığın zarının, koyu krem rengine dönüşmesi.
- Dallar silkelendiğinde daldaki fındıkların yarısından fazlasının yere düşmesi.

Hasat Şekilleri

1. Elle veya yardımcı aletle toplama

Hasat olgunluğuna gelmiş fındıklar, dallarından elle veya yardımcı aletlerle çekilerek toplanır, sepetlere veya tenekelere konur ve daha sonra çuvallara boşaltılarak harmana taşınır.

2. Silkeleyerek yerden toplama

Hasat olgunluğuna gelmiş fındıklar, elle veya silkme makineleri ile sallanarak dallarından yere düşmesi sağlanır, düşmeyen fındıklar ise uzun bir çubuk ile düşürülür. Yerden toplanan fındıklar, sepetlere doldurulur ve çuvallanarak harmana taşınır.

Fındıklara *Aspergillus flavus* adlı küf mantarının bulaşma riski arttığı için, yere düşen fındıklar bekletilmeden toplanmalıdır.

Harmanlama

Zuruflu fındıklar toprakla temas ettirilmemeli ve yağmurdan korunmalıdır. Üzerine, çardak şekli verilerek naylon örtü örtülür. Zuruflu fındıklar, beton harmanlara 15-20 cm kalınlığında serilip 4-5 saatte bir çevrilerek güneşte 1-2 gün soldurulduktan sonra patoza verilir. Patozda fındıklar zurufundan ayrılırken kabuğuna zarar verilmemesine dikkat edilir. Zurufundan ayrılmış tane fındıklar, en fazla 5 cm kalınlıkta beton veya jüt tente üzerine serilerek güneşte kurumaya bırakılır. Fındıkları yağmurdan korumak için üzerlerine, fındıkla temas etmemesi için en az 30-40 cm yükseklikte olacak şekilde ve çardak biçiminde naylon örtü örtülür. En fazla % 12 nem içerecek şekilde kurutulan kabuklu tane fındıkların içindeki yabancı maddeler ayıklanır. Fındıklar, sabah erken veya akşam geç saatlerde jüt çuvallara doldurulur.

Depolama

Hasat edildikten sonra en fazla % 12 nem içeren kabuklu Arsin Foşa Fındığı, jüt çuvallarda veya dökme olarak depolarda muhafaza edilir.

Depoların özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Havalandırma yapılabilmesi için karşılıklı pencereleri olmalı ve pencerelerde, uçan depo zararlılarına karşı ince tel ızgaralar bulunmalı.
- Sıcaklığı 15-20⁰ C'yi aşmamalı.
- Herhangi bir duvarının toprakla temas etmemesi,
- Kapıların altları, fare girişine engel olacak şekilde kapanabilmeli.
- Depo içinden temiz veya kirli su borusu geçmemeli.
- Çatısında ısı ve neme karşı izolasyon bulunmalı.
- İç ve dış duvarı sıvalı olmalı.

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

Arsin Foşa Fındığının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Arsin Foşa Fındığının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arsin Belediyesinin koordinasyonunda ve Arsin Belediyesinden, Arsin Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan fındık çeşitlerinin uygunluğunu; özellikle dikim, meyve ve ağaç gelişimi, budama, hasat, harman ve depolama koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu; ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğunu ve Arsin Foşa Fındığı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

13. Kübbülmişviyye

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1277
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2022/000057
Başvuru Tarihi	: 16.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kübbülmişviyye
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim İlhami Toprak Cad. No:7 Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kübbülmişviyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kübbülmişviyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda yer alan logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kübbülmişviyye; dış harcı köftelik ince bulgur, yağsız kıyma, kuru soğan, kuru nane, toz kırmızıbiber, un, tuz ve su ile hazırlanan köftelerin içine iç yağı, ceviz içi, kuru nane, pul biber, toz tarçın, toz karabiber ve tuz ile hazırlanan içi harcın konup pişirilmesi suretiyle Kilis ilinde üretilen köftedir. Üçgen şeklindedir. İçeriğinde bulunan iç yağının donmaması için sıcak olarak servis yapılır ve sıcakken tüketilmesi tavsiye edilir.

Kübbülmişviyye pembeleşinceye kadar pişirilir, çok fazla kızartılmaz.

Kübbülmişviyyenin geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kübbülmişviyyenin üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 500 g yağsız kıyma
- 1000 g köftelik ince bulgur
- 100 g kuru soğan
- 10 g kuru nane
- 20 g toz kırmızıbiber
- 40 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 400 ml su

İç harcı

- 250 g iç yağı
- 250 g ceviz içi

- 10 g kuru nane
- 20 g pul biber
- 10 g toz tarçın
- 10 g toz karabiber
- 10 g tuz

Hazırlanması

Köftenin dış harcını hazırlamak için; köftelik ince bulgur, küçük doğranmış soğan, nane, toz kırmızıbiber, tuz ve su bir kaptan, ıslatılmış elle iyice karıştırılıp yoğrulur. Yağsız kıyma eklenip yoğrulmaya devam edilir. Karışım sakız kıvamına gelince, kıyma makinasında çekilir, üzerine un serpilip yoğrulduktan sonra bir saat kadar dinlenmeye bırakılır.

Köftenin iç harcı hazırlamak için kuşbaşı doğranmış iç yağı küçük bir tepside sıcak su ile yoğrulup üzerine diğer iç harç bileşenleri eklenir ve karıştırılır. Eller çok soğuk suya batırılır, iç harçtan küçük parçalar alınıp badem içi şekli verilir.

Köfteden iri parçalar alınarak kısa bir yoğurmadan sonra gurup gurup sıkımlanır. Her sıkım içli köfte şeklinde hatta biraz daha büyük oyulur. İçine hazırlanmış olan bir badem büyüklüğündeki iç yağından bir tane içine bırakılır hemen ağzı parmaklar yardımıyla düz kapatılıp üçgen şekil verilir veya avuca bastırıp yuvarlak köfte yapılır.

Hazırlanan köftelerin her iki tarafı, ızgarada veya tavada kendi yağında pembeleşinceye kadar pişirilir. Çok fazla kızartılmamasına dikkat edilmelidir. Ayrıca fırında da pişirilebilir. İsteğe bağlı olarak sadeyağda tekrar kızartılabilir.

Servisi

Kübbilmişviyenin servisi, iç yağının donmaması için sıcak olarak yapılır ve sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Kübbilmişviyye geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kübbilmişviyenin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda ve Kilis Belediyesi, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Ticaret ve Sanayi Odası ile Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Kübbilmişviyye ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

14. Nevşehir Pomzası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1278
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2022/000096
Başvuru Tarihi	: 07.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Pomzası
Ürün / Ürün Grubu	: Doğal taş / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: BİMS Sanayiciler Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Fidanlık Mah. Sağlık-1 Sok. No:59 Güzelsi İşhanı İ. Kapı No:31 Çankaya ANKARA
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Pomzası ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nevşehir Pomzası ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Pomzası; coğrafi sınırdaki pomza ocaklarından açık işletme tekniği ile çıkartılan doğal taştır. 8-16 mm, 4-8 mm ve 0-4 mm olmak üzere üç sınıfta boyutlandırılarak satışa sunulur. Genel olarak 8-16 mm uzunluğunda olanları inşaat ile ziraat sektöründe, 4-8 mm olanları tekstil sektöründe ve 0-4 mm ise kimya sektöründe tercih edilir.

Nevşehir Pomzası katı bloklar halinde bulunur, yoğunluğu 1 gr/cm³'ten az olması nedeniyle su yüzünde yüzebilir ve çok fazla gözeneği olan camsı volkanik bir kayadır. Asidik karakterdeki magmanın piroklastik ürünüdür.

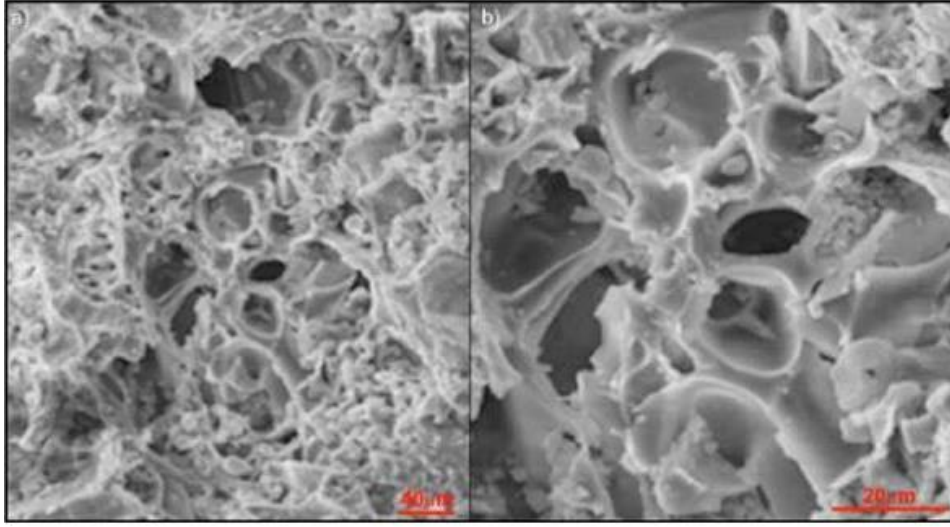
Nevşehir ili, Miyosenden üst Holosene kadar volkanik aktiviteye sahip olan karasal bir volkanizmaya ev sahipliği yapan ve topoğrafik yüksekliği 1400-1500 m arasında değişen yüksek bir platodur. Güneyinde Toros sıradağları ve batısında Tuz Gölü fay zone bulunan ilin doğusunda Ecemiş Fay zone ile sınırlanır. Nevşehir'in doğusunda ve batısında ise sırasıyla kuvaterner yaşlı Hasandağ ve Erciyes strato-volkanları yer alır. Nevşehir ilinin yukarıda açıklanan topoğrafik özelliği Nevşehir Pomzasının fiziksel ve kimyasal özelliklerinden asidik karakterde oluşunu, içerisindeki SiO₂ bileşiminin yüksek oranı ile ayırt edici yapısını karakterize eder.

Coğrafi sınırın jeolojik yapısı neojendir ve birçok volkanik çıkış bacası mevcuttur. Asit kökenli volkanik çıkışlar, oldukça yaygın pomza yataklarının oluşmasına neden olmuştur.

Nevşehir Pomzasının Yapısal Özellikleri

Genelde açık renkli olup beyazdan kreme kadar değişen renklindedir. Nevşehir Pomzasının oluşumu sırasında bünyedeki gazların ani olarak terk etmesi ve ani soğuması nedeniyle, makro ölçekten mikro ölçeğe kadar sayısız gözenek içeren volkanik bir kayadır. Nevşehir Pomzasının makroskobik ve mikroskobik özellikleri aşağıda yer almaktadır.

- **Makroskobik Özellikleri:** Süngerimsi ve boşluklar içeren bir yapıdadır. Pomza tanelerinde var olan boşlukların bir kısmının açık gözenek, bir kısmının da kapalı gözenek karakterindedir.
- **Mikroskobik Özellikleri:** Pomza tanelerinin yapısı volkanik cam özelliğindedir. Oldukça boşluklu bir yapıya sahip olup, boşluk dağılımı homojen bir dağılım gösterir. Kayaç içerisindeki boşluklar şekilsiz ve belirli bir yönelme gösterir. Bu yönelme aynı yönde uzunlamasına gelişmiş bir dizilim şeklindedir. Gözenekler arası genelde bağlantısız boşluklu olduğundan, permeabilitesi düşük, ısı ve ses yalıtımı oldukça yüksektir. Bu özelliği ile ağırlıklı olarak hafif yapı malzemesi sektöründe kullanılır.



Şekil: Nevşehir Pomzasının boşluklu yapısının SEM görüntüsü (Taramalı elektron mikroskobu)

Nevşehir Pomzasının sertliği, Mohs skalasına göre 5,5-6,0 arasındadır.

Nevşehir Pomzasının Jeolojik Köken ve Kimyasal Bileşimi

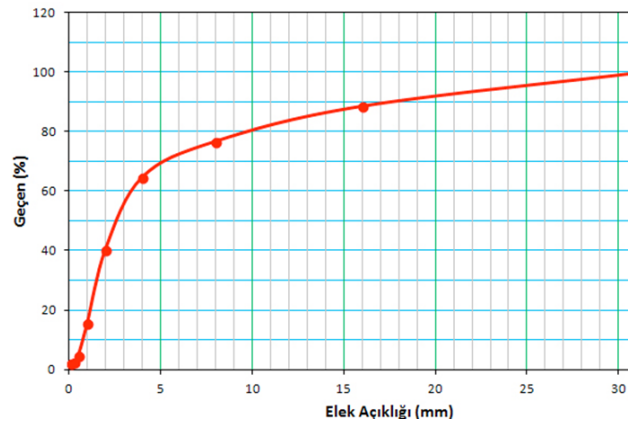
Nevşehir Pomzasının yapısında başta amfibol olmak üzere, piroksen, biyotit, plajiyoklas ve opak farklı mineral türleri içerir.

	SiO ₂	CaO	K ₂ O	Fe ₂ O ₃	MgO	Al ₂ O ₃	Na ₂ O
En çok	72,00	2,30	4,55	4,70	1,41	17,11	3,90
En az	65,79	0,70	3,20	1,20	0,20	12,74	2,39

Nevşehir Pomzasının bileşiminde en baskın bileşik olarak SiO₂ olup ürünün asidik karakterini gösterir. Asitliğin yüksek olması aşındırıcılık özelliğini artırır. Nevşehir Pomzasının düşük Fe₂O₃ ve yüksek Al₂O₃ oranı ise yapı malzemelerinde kullanılmasını sağlar. Nevşehir Pomzasının oluşumu açısından genelde riyolitik karakterde olup, dasit sınırına yakındır.

Fiziksel Özellikler:

Nevşehir Pomzasının granülometri dağılımı farklılık sunmasına rağmen genel tane boyu 25 mm'yi geçmez ve tanelerin % 80'i 10 mm'den küçük tanelerden oluşur.



Grafik: Nevşehir Pomzasının tane boyu dağılım grafiği

Nevşehir Pomzasının özgül ağırlık değerleri 2,33 ile 2,35 arasında değişirken, kuru birim hacim ağırlığı pomza boyutlarına göre değişkendir. Kuru birim ağırlık, 0-4 mm arası için 830 ile 748 kg/m³, 4-8 mm arası için 594 ile 561 kg/m³ ve 8-16 mm arası için 502 ile 516 kg/m³ arasında değişir.

Nevşehir Pomzasının su emme değerleri ise 0-4 mm arası için % 22,75 ile % 26,20, 4-8 mm arası için % 33,58 ile % 35,40 ve 8-16 mm arası için % 39,40 ile % 40,30 arasında değişmekte olup pomza boyutu arttıkça su emme potansiyeli de artar.

Nevşehir Pomzasının özgül ısı kapasitesi 0,255 ile 0,260 kcal/kg°C, ısı iletkenlik katsayısı 0,112 ile 0,184 W/mK ve ses yutuculuk değeri ise 45 ile 58 dB arasındadır. Gözenekli yapılarından dolayı ses yutuculuk özellikleri oldukça yüksektir.

Kullanım Alanları:

Nevşehir Pomzası; hafifliği, yangına karşı dirençliği, ısı yalıtımı ve ses emiciliği yüksek, kolay işlenebilirliği ve atmosferik koşullardan etkilenmemesi özelliklerine sahip olduğundan genellikle inşaat sektöründe ham madde olarak kullanılır. İnşaat sektörüne yönelik başlıca ürünler duvar blokları, asmolen, dolu bloklar, lentolar, u bloklar ve plaka bloklar şeklindedir.

Nevşehir Pomzası ayrıca peyzaj sektöründe bordür, çimtaşı, yağmur oluğu, kilitli parke taşı ve bazı özel peyzaj ürünlerinin üretiminde ve ziraat, tekstil ve kimya endüstrilerinde kullanılır.

Üretim Metodu:

Nevşehir Pomzası, coğrafi sınır içinde yer alan pomza ocaklarında açık işletme tekniği ile çıkarılır. Delme/patlatma teknikleri uygulanmaksızın mekanik kazı tekniği ile çıkarılan Nevşehir Pomzası üretimine ait temel aşamalar aşağıda sıralanmaktadır.

Ocaklardaki pomza katmanının üzerindeki gevşek üst örtü (toprak), mekanik kazı tekniği ile dozer veya kepçe ile alınıp cevherin üstü açılır.

Üst örtüsü açılan pomza katmanı, kırıcı-koparıcı iş makineleri ile molozlar, takozlar halinde yıkım yapıldıktan sonra dozer veya kepçe (kazıcı yükleyiciler) ile cevher çıkartılıp kamyonlara yüklenerek, ocaktan cevher hazırlama tesisine sevk edilir.

Cevher hazırlama tesisinde uygulanan işlemler aşağıdaki gibidir.

Pomzalar kepçe veya dozer ile besleme bunkerine boşaltılır.

Sisteme girmesi istenmeyen kum, toz vb. maddeleri uzaklaştırmak amacı ile besleyici ızgaralardan (bypass elek) elenir.

Kapalı bantla eleğe gelen cevherin, 16 mm'den büyük olanları Rebound kırıcıya gönderilip kırılırken 16 mm'den küçük olanları doğrudan ön elek bantına gönderilir.

Elek bantına gelen pomza taşları, 8-16 mm, 4-8 mm, 0-4 mm olmak üzere 3 grupta sınıflandırılır.

Sınıflandırılan göre pomzalar 50 kg'lık çuvalara konularak satışa sunulmak üzere silolara konur.

Nevşehir Pomzasının genel olarak 8-16 mm uzunluğunda olanları inşaat ile ziraat sektöründe, 4-8 mm olanları tekstil sektöründe ve 0-4 mm ise kimya sektöründe tercih edilir.

Denetleme:

Denetimler BİMS Sanayicileri Derneği koordinasyonunda ve BİMS Sanayicileri Derneği, Nevşehir Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü ile Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Pomza Uygulama ve Araştırma Merkezinden konuda uzman temsilcilerin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii oluşturulması için her bir kurumdan bir asil ve bir yedek üye belirlenerek BİMS Sanayicileri Derneği'ne bildirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Nevşehir Pomzası ocaklarının ve işletmelerin coğrafi sınırda olmasını; ürünün ayırt edici özelliklerinin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, Nevşehir Pomzası ibaresi ile menşe adı amblem 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.

15. Burdur Kabak Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1279
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2022/000131
Başvuru Tarihi	: 21.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Burdur Kabak Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Burdur Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mahallesi Belediye Cd. No:9 Merkez BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili
Kullanım Biçimi	: Burdur Kabak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Burdur Kabak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Burdur Kabak Helvası, *Cucurbitaceae* familyasına ait Latince adı Cucurbita pepo fastigata olan, yazlık sakız kabağı ve toz beyaz şeker kullanılarak coğrafi sınırda üretilen tatlıdır. Üzeri, soyulmuş çiğ veya tereyağında yahut fırında hafifçe kavrulmuş badem içiyle süslendikten sonra servisi yapılır.

Burdur Kabak Helvasının üretiminde kullanılan sakız kabağı sarıçiçekli olup iri dikenli tüyümsü yaprakları vardır. Coğrafi sınırda uzun, tatlı köy kabağı olarak adlandırılır ve üretimde kullanılabilmesi için çok büyümesi ancak tohuma kaçmaması gerekir. Üretimde kullanılabilirliğinin tespiti, üzerine tırnakla bastırılarak yapılır. Tırnak batmıyorsa, kabağın zamanı geçmiş demektir ve helva yapımında kullanılmaz.

Kabağın rendelenmesi için coğrafi sınırda bu amaçla üretilen iri dişli ve oval delikli rende kullanılır. Rendeleme işlemi dikey olarak yapılır.

Burdur Kabak Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Burdur ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Burdur Kabak Helvasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen sakız kabağı kullanılır. Üretimde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 1 kg sakız kabağı
- 500 g toz beyaz şeker
- ½ adet limonun suyu / yarım çay kaşığı limon tuzu
- Soyulmuş badem içi (üzeri için)

Kabağın hazırlanması

Kabaklar iyice yıkandıktan sonra parçalara bölünür ve kabukları soyulur. Çekirdekler çıkarıldıktan sonra iri dişli özel rende ile dikey olarak yani, yönü yukarıdan aşağıya doğru olacak şekilde rendelenir.



Şekil 1: Kabak Helvası Rendes

Helvanın pişirilmesi

Rendelenmiş kabaklar, bol suyla yıkandıktan sonra “ilistir” adı verilen süzgeç ile süzülür. Avuç içinde sıkılarak suyu uzaklaştırılıp bir tencereye konur. Üzerine toz beyaz şeker ilave edilir ve ocağa konur. Yaklaşık 120 °C sıcaklıkta sürekli karıştırılarak suyu uzaklaştırılır. Şekerin kristalizasyonunu önlemek ve tatlının dokusunu korumak için limon tuzu veya limon suyu eklenir.

Kabak helvası, ihtiyaca göre bir miktar su ilave edilerek homojen, sakızimsı bir yapı ve altın sarısı renge ulaşıncaya karıştırılarak pişirilir. Suyu tamamen uzaklaştığında ocaktan alınır.

Bademlerin hazırlanması

Badem içleri sıcak suda bekletilerek kabukları soyulur. Soyulmuş badem içleri çiğ olarak kullanılabileceği gibi, isteğe bağlı olarak tereyağında veya fırında hafifçe kavrulabilir.

Servisi

Burdur Kabak Helvası, soyulmuş badem içleriyle süslendikten sonra porsiyon esasına göre servisi yapılır.



Şekil 2: Burdur Kabak Helvası Üretim Aşamaları

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

Burdur Kabak Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Burdur Kabak Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Burdur Belediyesinin koordinasyonunda ve Burdur Belediyesi, Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Burdur Kabak Helvası 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.

16. Milas Vekilharcı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1280
Tescil Tarihi	: 09.12.2022
Başvuru No	: C2021/000290
Başvuru Tarihi	: 27.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Vekilharcı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Bulvarı No: 172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Vekilharcı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Vekilharcı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Vekilharcı; kıyma, zeytinyağı, maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz ile hazırlanan iç harç ile sarılan yufkaların tepsiye dizildikten sonra 2 cm'lik kare şeklinde kesilmesi, fırında pişirilmesi ve üzerine sırasıyla sıcak tavuk veya et suyu, sarımsak ve tuz ilave edilmiş süzme yoğurt (kese yoğurdu), toz kırmızıbiberli kızdırılmış tereyağı, karabiber ve maydanoz eklenmesiyle yapılan yemektir. Yemeğin yufkası buğday unu, su, zeytinyağı ve yumurta kullanılarak hazırlanır.

Milas Vekilharcının porsiyonu 150 g olup porsiyon başına 80 ml sıcak tavuk veya et suyu içerir.

Milas Vekilharcının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Milas'ta ramazan ayında veya düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Vekilharcının üretiminde kullanılan süzme yoğurt (kese yoğurdu) coğrafi sınırdan temin edilir.

Milas Vekilharcının Bileşenleri (10 kişilik):

Hamur bileşenleri:

- 1 kg buğday un
- 500 ml su
- 150 ml zeytinyağı
- 1 adet yumurta

İç harç bileşenleri:

- 1 kg orta yağlı kıyma
- 100 ml zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 10 g pul biber
- 5 g karabiber
- 5 g tuz

Üzeri için bileşenler:

- 1 l tavuk veya et suyu
- 1 kg süzme yoğurt (kese yoğurdu)
- 3 diş sarımsak

- 250 g tereyağı
- 50 g toz kırmızıbiber
- 1 demet maydanoz
- 5 g tuz

Milas Vekilharcının Hazırlanması:

Hamur bileşenleri büyük bir kabın içinde karıştırılarak yoğrulur, üzeri bir bezle kapatılarak bir saat dinlendirilir. 70 g'lık bezeler halinde kesilen hamur, oklava ile çapı 60 cm, kalınlığı ise 1 mm olacak şekilde ince yufka şeklinde açılır.

İç harç için, kıyma zeytinyağı ile kavrulurken tuz ve baharatlar eklenir, iyice kavrulduktan sonra ince kıyılmış maydanoz ilave edilip maydanozlar yumuşayıncaya kadar kavurmaya devam edilip soğumaya bırakılır.

Yufkalar ortadan ikiye kesilir. Yufka parçalarının uzun kenarına yaklaşık 2 cm genişliğinde soğumuş iç harç konur ve yufkalar, harcın üzerine sarılır. Bir tepsi zeytinyağı ile yağlanır ve sarılmış yufkalar, tepsinin merkezinden başlayıp dışa doğru daire şeklinde yuvarlanarak yerleştirilir. Tepsi dolduğunda keskin bir bıçakla, bir kenarı 2 cm uzunluğunda olan kare şeklinde kesilir ve 180 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dk pişirilir. Rengi kızarıncaya fırından çıkarılarak soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra servis tabağına tek kat halinde dizilir. Üzerine, porsiyon başına 80 ml olacak şekilde sıcak tavuk veya et suyu dökülerek iyice çekmesi beklenir. Üzerini tamamen kapatacak şekilde sarımsak ve tuz ilave edilmiş süzme yoğurt dökülür. Toz kırmızıbiberli kızdırılmış tereyağı, yoğurdun üzerine gezdirildikten sonra üzerine karabiber ve iri kıyılmış maydanoz koyularak servisi yapılır.

Milas Vekilharcı, lokantalarda fırında pişirildikten sonraki haliyle küçük tepsiler içinde hazır bulundurulur. Sipariş geldiği zaman gerekli hazırlıklar yapılarak tepsi veya porsiyonluk tabak içinde servisi yapılır. Dışarıya yapılacak servislerde, gıda ile temasa uygun ambalaj kullanılır.

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

Milas Vekilharcının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan süzme yoğurt (kese yoğurdu), coğrafi sınırdan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Vekilharcının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddesi Yapanlar ve Satanlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 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 Milas Ticaret ve Sanayi Odası 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.

- Özellikle iç harç ve üzerine konulan bileşenler olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün son halinin, servis şeklinin ve ambalaj kullanımının uygunluğu.
- Milas Vekilharcı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

17. Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1281
Tescil Tarihi	: 09.12.2022
Başvuru No	: C2021/000528
Başvuru Tarihi	: 20.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı
Ürün / Ürün Grubu	: Ayakkabı / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanat ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı; yüzünde sığır derisi, tabanında sığır köselesi kullanılan ve ayakkabı yüzünün tabana montesinin tahta çivilerle yapıldığı ayakkabıdır. Tahta çiviler 5 mm uzunluğunda, 0,5 mm kalınlığında olup fırınlanmış kayın, huş ve gürgen ağacından yapılır. Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının; maskeretli, normal, yemeni kalıbı, atkılı, önü havuzlu, parça göbekli, bağcıklı zımbalı, bocçiksiz ve bocçıklı (pöçüklü ve pöçüksüz) yemeni, çarık tipi ve piyantalı isimli modelleri vardır.

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır özgü üretim tekniği vardır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının üretimi için gerekli temel malzemeler aşağıda verilmektedir.

- Deri: Tabaklanmış sığır derisidir.
- Kösele: Taban yapımında kullanılan ham sığır derisinden elde edilir.
- Taban astarı: İnce köseleden yapılır.
- Tahta çivi: Uzunluğu 5 mm, kalınlığı ise 0,5 mm olup fırınlanmış huş, kayın ve gürgen ağacından yapılır ve tabanın sayaya montesinde kullanılır.
- Kasaburuk: Tahta çiviler ayakkabı tabanına monte edilirken kasaburukla delik açılır.
- Kanca: Ayakkabı kalıptan kanca ile çıkarılır.
- Tel çivi: Ebatı 5x22 mm olup ayakkabı kalıba çekilirken ve topuk monte edilirken kullanılır.
- İstampa: Kesimde kalıp görevi görür.
- Kalıp: Tahta kalıp kullanılır.
- Danilya: Sayayı kalıba çekmek için kullanılır.
- Labunya: Cila mumunun ayakkabı kenarına sürülmesinde kullanılır.
- Raspa: El raspa ve iç raspa olarak iki çeşit olup törpüleme işlemi için kullanılır.
- Kerpeten: Çivileri çekmek için kullanılır.
- İlinti tıgı/ilinti bizi: Dikiş için kullanılır.
- Filo bıçağı ve falçata: Kesme ve düzeltme işleminde kullanılır.
- Zımpara: Ayakkabının alt ve yan kenarlarını düzeltmede kullanılır.
- Dikiş ipi: İki üç katlı keten ipi olup el dikişi yapılırken bal mumu ile mumladıktan sonra kullanılır.
- Cam: Ökçe ve yan kenarların kazınarak düzeltilmesinde kullanılır.
- Petatir: Tabanın yan kenarlarını şekillendirmede kullanılır.
- Zimba: Sayanın ön yüzüne model verilirken kullanılır.
- Çiriş tozu: Çiriş bitkisinin köklerinin kurutulmasıyla elde edilir. Su ile ıslatılarak yapıştırıcı veya sertleştirici olarak kullanılır.

- Karşılık: Tahta takozdan yapılır. Ayakkabının kenarları bıçakla düzeltilirken derinin zedelenmesini önlemek için deriye dayanak olarak kullanılır.
- Siyah reçine boyası
- Çekiç, örs

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabıda kullanılan modellere ve özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Maskeretli model: Ayakkabının ön burun kısmının üzerine, enine doğru parça koyulup dikilir.

Normal model: Düz, önden bağcıklı veya bağciksizdir.

Yemeni kalıbı modeli: Ayakkabının burun kısmı dardır.

Atkılı model: Ön kısmı düz olup taban kenarından kayış gelir ve bu modele kayışlı da denir.

Önü havuzlu model: Normal modelin ön burun kısmının üzeri enine dikilir.

Parça göbekli model: Ön kısmın üzerine uçtan yukarı doğru havuzlu bir dikim yapılır.

Bağcıklı zımbalı model: Ön yüzün üzerine, zımba ile açılan deliklerle motifler yapılır.

Bocçiksiz ve bocçıklı (pöçüklü ve pöçüksüz) yemeni modeli: Yemeni modeline benzer olup ayakkabının fileto kısmı normalden uzun olanlara pöçüklü/bocçıklı denir.

Çarık tipi model: Sandalete benzer ve karyoka ismiyle de bilinir.

Piyantalı model: Petatir adlı aletle, ayakkabının alt taban kösesinin yan kenarlarının üstleri şekillendirilir. Bu işleme kıtırık yapma da denir.

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının Üretim Aşamaları:

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı, hazır ölçü kalıplarına uygun olarak üretilir. Özel durumlarda ise ayağın ön tarak kısmı ile uzunluğunun ölçüsü alınarak üretim yapılır. Yapılacak model seçilerek fort veya bombe kullanıp kullanılmayacağı belirlenir. Istampaya göre filo bıçağı ile saya (ayakkabının yüz kısmı) kesilir. Eğer ayakkabının ön yüzüne delikli model istenmişse zımba ile desen vurulur. Sayacı makinasında iç astarı ve üst kenar kıvrımlarının dikişi yapılır.

Köseleden kesilen taban astarı, tahta kalıbın tabanına çakılır. Taraklı ayak için kalıbın ön tarafının uç üst kısmına meşinden parça çakılır. Yapılan bu işleme alça vurmak adı verilir. Ayakkabının ön uç ile arka kısmının sertliğini sağlamak için taban astarından kesilen parçalar, çiriş tozundan hazırlanan mayi sürülerek bu kısımlara yapıştırılır. Ayakkabının arka kısmına konulan parçaya fort, ön uç kısmına konulan parçaya ise bombe denir.

Hazır haldeki sayanın iç tarafına çiriş tozu sürülerek küçük bez parçaları yapıştırılır. Bunların üzerine sayaya bir kenardan dikilmiş olan astarın da yapışması sağlanır.

Ayakkabının yapımı bittiğinde kalıptan kolayca çıkarılması için, kalıbın ön üzerine ve arka kısmına sabun sürülüp kâğıt parçası konduktan sonra saya kalıbın üzerine geçirilir. Sayaanın kenarı, danilya aletinin ucuyla çekilip gerdirilerek tel çivilerle kalıba çakılır. Ön ve arka tabanın çevresine, potluğu önlemek için tel çiviler sık olarak çakılır. Bu aşamada kullanılan tel çiviler, taban monte edilmeden önce çıkarılmak üzere sayanın kalıba gerdirilmesi için kullanılır.

Kalıba yerleştirilen sayanın kalıba tam oturmasını sağlamak için çekiçle kalıbın yan ve üst kısımlarına vurulur. Falçata kullanılarak fazlalık kısımlar kesilir. Tel çiviler ile kalıba monte edilmiş olan saya, taban astarına ilinti dikme adı verilen el dikişiyle dikilir veya yapıştırıcı kullanılarak yapıştırılır. Uç kısmı içe doğru hafifçe eğri ilinti tıgı, astara sokulur ve ardından iğne buraya batırılarak çift kat el dikişi yapılır. Dikiş yapılan ip iki ya da üç katlı bal mumu ile kaplanmış keten ipliğidir.

İlinti dikişi veya yapıştırma işleminden sonra, taban için kesilmiş olan kösele, bıçağın keseceği tava gelinceye kadar suda ıslatılır. Böylece köseleye çakılacak olan tahta çivinin şişmesi ve dayanıklı olması sağlanır. Kösele aşındıkça tahta çivi de aşınır ve tabanda açılma olmaz. Islatılmış taban kösesi, kalıptaki tel çivilerin 20 dk bekletilip çekilmesiyle birlikte kalıpta çekili olarak kalan sayanın tabanına konur ve bıçak ile taban kenarına iz açılır. Kasaburuk çekiçle vurularak bu iz üzerinde delik açılır ve açılan her deliğe tahta çiviler çivilenir. Bu işlemin ardından falçata ile yan kenar fazlalıkları alınarak düzeltmeler yapılır.

Düzeltilen yan kenarlara petatir kullanılarak şekil verilir. Bu işleme piyanta denir. Piyanta yapımından sonra kalıptaki ayakkabının ökçe kısmına, yapıştırıcı ve 5x22 mm ölçülerinde tel çivi kullanılarak topuk monte edilir. Çivilenen topuğun kenarları ve tabanı cam parçası ile kazınır, zımpara ile düzeltir ve siyah reçine boyası ile boyanır.

Ocak üzerinde ısıtılmış labunya kullanılarak kenar kısımlara cilalanır. Ayakkabı, kalıp üzerinde iki gün bekletilerek şeklinin bozulması önlenir. Kanca ile kalıptan çıkarılan ayakkabının iç kısmındaki tahta çivi uçları el raspası ile kırılıp törpülenerek düzeltilir. Çiriş tozu sürülen iç astar, ayakkabının iç tabanına yapıştırılır. Topuk kenarlarına filo bıçağı ile çepeçevre iz açılarak şekil verilen kısımlar cilalandıktan sonra Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı giyime hazır hale gelir.

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

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim tekniği vardır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Arapgir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Arapgir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Arapgir İlçe Halk Eğitim Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sonucunda hazırlanan denetim tutanakları, Arapgir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin, araç ve gereçlerin uygunluğu.
- Özellikle tahta çivi kullanımı olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

18. Sakarya Kazımpaşa Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1282
Tescil Tarihi	: 09.12.2022
Başvuru No	: C2022/000035
Başvuru Tarihi	: 31.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sakarya Kazımpaşa Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hanlı Merkez Sakarya Cad. Atatürk Blv. Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Sakarya Kazımpaşa Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Kazımpaşa Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Kazımpaşa Köftesi; dananın ya da yavru lamamış 1-2 yaşında ineğin (düvenin) gerdan, kaburga, but ve kol kısımlarından elde edilen ve yağ oranı %20-25 olan karkas et ile ekmek içi ve tercihen kimyon, toz/pul kırmızıbiber, karabiber ve yenibahar kullanılarak hazırlanan köftelerin, meşe kömürü ile yanan mangalda pişirilmesi suretiyle üretilen köftedir. Servisi sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak domates, biber ve soğan gibi közlenmiş sebzelerle birlikte yapılır.

Kullanılan kemiksiz et miktarı en az % 92'dir. Etin içerisinde bulunan yağ dışında üretim aşamalarının hiçbir kısmında ekstra sıvı veya diğer çeşit yağlar kullanılmaz.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretim Kazımpaşa Mahallesinde başlayıp Sakarya iline yayılmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen hayvanların eti tercih edilir. Coğrafi sınırdaki lokantalarda, genellikle kendi yetiştirdikleri hayvanların etleri kullanılır.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin üretiminde, dananın ya da yavru lamamış 1-2 yaşında ineğin (düvenin) gerdan, kaburga, but ve kol kısımlarından elde edilen karkas et kullanılır.

Yaklaşık 40 porsiyonluk Sakarya Kazımpaşa Köftesi bileşenleri (10 kg köfte harcı)

- 9,2 kg et (Yağ oranı % 20-25 olup eşit miktarlarda gerdan, kaburga, but ve kol kısmı etleri içerir.)
- 0,3 kg bayat ekmek içi (en fazla iki gün beklemiş olmalı)
- 3- 4 adet yumurta
- 0,1 kg acı/tatlı toz/pul kırmızıbiber
- 0,1 kg tuz (ince çekilmiş kaya tuzu)
- 0,05 kg kimyon
- 0,05 kg karabiber
- 0,05 kg yenibahar

Etin hazırlanması

Kesilen dana ya da düvenin etleri; bağl nemi %90, hava akım hızı 2-4 m/s ve sıcaklığı -3 ila -5 °C arasında olan depolarda yaklaşık 2 saat bekletildikten sonra sıcaklığı 0 °C ve hava akım hızı 0,1 m/s olan depolara alınarak

1-2 gün dinlendirilir. Dinlendirilen dana ya da düve karkasından eşit miktarda gerdan, kaburga, but ve kol kısımları kesilerek bıçak ile eşit parçalara ayrılır, kıyma makinesinde 1 kez çekilir ve 15 dakika bekletilir.

Baharatların hazırlanması

Kimyon, toz/pul kırmızıbiber, karabiber ve yenibahar karıştırılır.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin hazırlanması

Dinlendirilen kıymanın üzerine baharatlar ve hafifçe ısıtılan ekmek ilave edilip 4-5 dakika yoğrulur. Baharatların iyice karışmasını için ikinci kez kıyma makinesinden geçirilir ve 2-3 dakika daha yoğrulur. Yumurtalar eklenip 1,5-2 dakika karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen köfte hamuru, buzdolabında +2 °C sıcaklıkta 4 saat dinlendirilir.

Dinlendirilmiş olan karışım gıda hijyen kurallarına uygun olarak el ile şekillendirilir. 1 adet Sakarya Kazımpaşa Köftesi; 40-42 gram olup, bir prosiyonu 6 adet ve 240-250 gramdır. 1 adet pişirilmeye hazır köfte, 1,3-1,6 cm yüksekliğinde, 5-7 cm uzunluğunda uçları küt oval özelliktedir.

Köfteler, meşe kömürü ile yanan mangalda 150-180°C sıcaklıkta kahverengi oluncaya kadar 6-7 dakika çevrilerek pişirilir. Köfte ile birlikte servisi yapılması istenen biber, domates, soğan gibi sebzeler varsa, köfteler pişerken mangalda közlenebilir.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin servisi

Sıcak olarak ve porsiyonda 6 adet köfte olacak şekilde, isteğe bağlı olarak közlenmiş sebzelerle birlikte servisi yapılır. Coğrafi sınırdaki genellikle manda yoğurdu ile tüketilir.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin paketlenme ve muhafazası

Pişiş Sakarya Kazımpaşa Köftesi, buzdolabında 2 gün saklanabilir ve ısıtılarak servis yapılır. Çiğ haldeki köfteler ise, modifiye atmosfer paketlenme yapılarak 1 ay; -16 ila -18 °C sıcaklıktaki derin dondurucuda ise 3 ay muhafaza edilebilir.

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

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sakarya Kazımpaşa Köftesinin, paketli satılanların paketlenme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sakarya Ticaret Borsasından konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, ürünün özelliklerinin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Sakarya Kazımpaşa Köftesi 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.

19. Karahallı Ciğeri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1283
Tescil Tarihi	: 09.12.2022
Başvuru No	: C2022/000147
Başvuru Tarihi	: 21.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karahallı Ciğeri
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karahallı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Açık Pazar Meydanı Karahallı Belediyesi 24/1 Karahallı UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili Kahallı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karahallı Ciğeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karahallı Ciğeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karahallı Ciğeri, 16-24 aylık dana karaciğerinin ince sac üzerinde susuz bitkisel yağ (mutfak margarini) ve kuru soğan ile pişirilmesi ve ekmek arasına konulması suretiyle üretilir.

1 porsiyon Karahallı Ciğeri 95-105 g olup 100-110 g'lık yarım ekmek arasına konur. Servisi sıcak olarak ve tabak içine konulmuş yarı pişmiş domates dilimleri, kızarmış sivri biber ve ince dilimlenmiş kuru soğan ile birlikte yapılır. Ekmek arasındaki ciğerin üzerine isteğe bağlı olarak toz biber, kimyon veya acı pul biber serpilebilir.

Karahallı Ciğerinin üretiminde parlak, koyu kahverengi renkli, lekesiz dana ciğeri kullanılır ve zar, sinir, damarlı kısımları ve yağlarından tam olarak temizlenir. Ciğerin yüzeyi buğday unu, mısır unu vb herhangi bir bileşen ile kaplanmaz.

Karahallı Ciğerinin pişirilmesinde kullanılan metal sac 1,2-1,5 mm kalınlıkta olup, ciğerin kurumadan pişmesini sağlamak amacıyla ortasında yağ biriktirecek şekilde ve en fazla 15-200 eğime sahiptir.

Karahallı Ciğerinin geçmişi eskiye dayanır. Karahallı ilçesinde doğum, nişan gibi özel günlerde ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karahallı Ciğerinin üretiminde 1 porsiyon için kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

Pişirme sürecinde

- 55-60 g dana ciğeri
- 30-35 g susuz bitkisel yağ (mutfak margarini)
- 14-18 g soğan
- 0,7-1 g tuz
- 0,3-1 g kırmızı toz biber

Servis sürecinde

- 20-40 g kızarmış yeşil sivri biber (acı/tatlı)
- 20-25 g kızarmış domates
- 0,1-0,5 g kırmızı toz biber, kimyon veya pul biber

Mutfak margarini: En az %99 oranında yağ içeren bitkisel susuz yağdır. 14 °C' nin altında muhafaza edilir.

Hazırlanması

Kesilen 16-24 aylık sağlıklı danadan elde edilen karaciğer 1-2 saat dinlendirilir. +4 °C'deki buzdolabında en fazla 3 gün bekletilebilir. Uzun süre bekletilen ciğer kullanılmaz.

Genç hayvanın ciğer zarı ince olduğundan kopmaması için dikkatlice ciğerin zar, sinir, damarlı kısımları ve yağları tamamen temizlenir. Zar kaygan olduğu için bıçağın ters tarafı kullanılır. Temizlenen ciğerler önce 10-15 cm uzunluğunda parçalara ayrılır, varsa kalan sinir, yağ ve zar parçaları temizlenir ve 2-3 mm kalınlığında ve 2-2,5 cm uzunluğunda kesilir. Parçaların eşit büyüklükte olmasına dikkate edilir. Kesilen ciğerler, pişirilinceye kadar +4 °C' de buzdolabında muhafaza edilir ve en fazla 1-2 saat içerisinde pişirilir.

Piştirilmesi

1 kg ciğer için 400 g mutfak margarini ve 200 g iri doğranmış soğan kullanılır.

Karahallı Ciğerinin piştirilmesinde kullanılan metal sac 1,2-1,5 mm kalınlıkta olup, ciğerin kurumadan pişmesini sağlamak amacıyla ortasında yağ biriktirecek şekilde ve en fazla 15-20° eğime sahiptir. Yağ ve ciğer miktarına bağlı olarak, ciğer sacın en çok ¾ lük kısmını kaplamalıdır.

Metal sacın ortasına mutfak margarini (bitkisel susuz yağ) konup eritilir. Yağ kızardığında ciğer, ve soğan, % 0,5-1 oranında tuz ve % 0,3-0,5 oranında toz kırmızı biber ilave edilir. 15-20 dakika 150-180 °C'de pişirilir. Pişirme sırasında, yanmayı önlemek için dakikada 4-5 kez supatula ile karıştırılır. Pişen ciğerler sacın dış kısmına doğru daire şeklinde dizilir, yağ orta kısımda toplanır. Ocağın ateşi 45-55 °C'ye getirilir. Ciğerlerin servisi yapıncaya kadar bu şekilde bekletilir. Sac üzerindeki ciğer tamamen tüketilmeden üzerine çiğ ciğer ilave edilmez. Pişme süresi sonunda soğan parçaları ısı işlem sebebi ile erimiş olduğundan görünmemelidir. Ciğer metal sac üzerinde bekletilirken, sacın kenarına dilimlenmiş domates ile ortada bekletilen yağ içerisine bütün halde sivri biber konulabilir. Biber, ciğerin pişmesi tamamlanmadan 3-4 dakika önce konulmalıdır. Yağ ve ciğer miktarına bağlı olarak, ciğer en çok ¾ lük kısmını kaplamalıdır. Bekleme sırasında yağın ½ lik kısmı ürün ile beraber kalmalı, diğer kısım merkezde beklemelidir.

Servisi

1 porsiyon ciğer 95-105 g olup 100-110 g'lık yarım ekmek kullanılır. Ciğerin yağı iyice süzüldükten sonra ekmeğin arasına konur. Ciğerin üzerine isteğe bağlı olarak toz biber, kimyon veya acı pul biber serpilebilir. Domates, biber ve soğan tabağa konur ve Karahallı Ciğerinin servisi sıcak olarak yapılır.



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

Karahallı Ciğerinin geçmişi eskiye dayanır. Karahallı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Karahallı Ciğerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Karahallı Belediyesinin koordinasyonunda ve Karahallı Belediyesi, Karahallı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karahallı Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Karahallı Ciğeri 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.

20. Borkça Demir Elması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1284
Tescil Tarihi	: 09.12.2022
Başvuru No	: C2021/000321
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Borkça Demir Elması
Ürün / Ürün Grubu	: Elma / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Borkça Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Mavi Çarşı Sok. 08400 Borçka ARTVİN
Coğrafi Sınır	: Artvin ili Borkça ilçesi
Kullanım Biçimi	: Borkça Demir Elması ibareli aşağıda verilen logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Borkça Demir Elması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Borkça Demir Elması; Artvin ili Borkça ilçesinde uzun yıllardır yetiştirilen *Malus communis* L. çeşidi elmadır. Hasadı ekim-kasım aylarında yapılır. Borkça Demir Elmasının ağaçları, iki yılda bir meyve verir.

Borkça Demir Elmasının fidanları, bir yıllık genç Borkça Demir Elma dallarından alınan çeliklerle ve kalem aşısı yöntemi ile üretilir.

Borkça Demir Elmasının güneş gören yerleri pembemsi-kırmızı, diğer yerleri yeşil renkte olup seyrek beneklidir. Meyve eti gevrekli. Ağırlığı 80-120 g arasındadır.

Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile yapılan analizlerle göre Borkça Demir Elmasının şeker miktarının düşük olması nedeniyle Borkça Demir Elmasının tadı ve kokusu mayhoştur.

Borkça'da yıllık ortalama nemi % 84,3 – 70,9; yağış aralığı % 56,7 – 142,1; en düşük sıcaklık -12,2 – (-1,2) °C; ek yüksek sıcaklık 41,7 -37,3 °C'dir. Borkça Demir Elması coğrafi sınırda görülen yüksek yağış ve nem koşullarına uyum sağlamış olup şeker oranı düşük ve depolama süresi uzundur.

Coğrafi sınırda üretilen elmalar kurutulmuş mısır yapraklarına sarılıp serenderlerde mısırın bulundurulduğu alanda depolanır. Bu durum atalardan gelen geleneksel bilgi olup ürünün nem oranını koruyarak dayanıklılığını olumlu etkiler.

Cumhuriyetin ilk yıllarında 1927 yılında yayımlanan “Şark Memleketlerimizden Artvin Vilayeti Hakkında Malumat-ı Umumiye” isimli eserin 149 uncu sayfasında Borkça ilçesine bağlı köylerde bulunan ağaçlar hakkında bilgi verilmiş ve “Demir elması namı ile maruf elma meşhurdur” açıklaması bulunur.

Borkça Demir Elmasının geçmişi eskiye dayanır. Borkça ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Borçka Demir Elmasının üretiminde, *Malus communis* L. çeşidi elma kullanılır.

Bahçe tesisinde; çöğür anaçlarda 6x6 m – 7x7 m – 8x8 m, yarı bodur anaçlarda ise 4x1,5 m mesafe bırakılır.

Bir yıllık genç Borçka Demir Elma dallarından alınan çeliklerle ve kalem aşısı yöntemi ile fidan üretimi yapılır.

Çiçeklenme nisan-mayıs aylarında gerçekleşir.

Borçka Demir Elmasının ağaçları iki yılda bir meyve verir.

Hasat zamanı ekim-kasım aylarıdır. Elmalar, coğrafi sınırdaki yapılan meyve çekme aparatı ile dikkatli bir şekilde toplanıp sepetlere konur ve kurutulmuş mısır yapraklarına sarılıp mısırın bulundurulduğu serenderlerde depolanır.

Borçka Demir Elma bozulmaya, soğuğa karşı dayanıklı olup yaklaşık 9 ay muhafaza edilebilir.

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

Borçka Demir Elmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Borçka Demir Elmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Borçka Belediyesinin koordinasyonunda; Borçka Belediyesi, Borçka İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Borçka İlçe Ziraat Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan elma çeşidinin uygunluğunu; özellikle aşılama, hasat ve depolama koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluğunu ve Borçka Demir Elması ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

21. Gediz Höşmerimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1285
Tescil Tarihi	: 09.12.2022
Başvuru No	: C2022/000039
Başvuru Tarihi	: 02.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gediz Höşmerimi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gediz Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Özyurt Mah. Cumhuriyet Cad. No:3 Gediz KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Gediz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gediz Höşmerimi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gediz Höşmerimi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gediz Höşmerimi; taze tuzsuz inek peyniri, irmik, buğday unu, beyaz şeker, su, kabartma tozu ile hazırlanan hamurun, elektrikli fırında pişirildikten sonra iki kere şerbetlenmesi suretiyle üretilen tatlıdır. İlk şerbetlemede; toz şeker, limon suyu/limon tuzu ile ikinci şerbetlemede ise sadece su ve beyaz şeker ile hazırlanan şerbet kullanılır. İkinci şerbet, koyu kıvamda olup coğrafi sınırdaki “ırvak” olarak tanımlanır.

Gediz Höşmerimi günlük olarak üretilip tüketilir.

Gediz Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Gediz ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle toplantı ve davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Gediz Höşmerimi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri

- 250 g irmik
- 400 g buğday unu
- 1,500 g olgunlaştırılmamış taze inek peynir
- 4 g kabartma tozu
- 100 g beyaz şeker

Serbet bileşenleri

- 1000 g beyaz şeker
- 1250 ml su
- 5 g limon suyu / limon tuzu

Son şerbetleme bileşenleri

- 200 ml su
- 200 g beyaz şeker

Hamur hazırlığı

Olgunlaştırılmamış taze inek peyniri 100°C ısıda tencere içerisinde tahta kaşık yardımı ile karıştırılarak eritilip 10-15 dk kaynatılır. Hazırlanan un, irmik ve kabartma tozu eklenip 25-30 dk kısık ateşte homojen ve yumuşak kıvama gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırmaya devam edilir. Ardından 100 g beyaz şeker ilave edilerek açık kahverengi bir renk alması sağlanır.

Fırın hazırlığı ve pişirilmesi

Hazırlanan hamur, yağlanmış tepsiye dökülüp düzgün biçimde yayılır. İstenen büyüklükteki eşit parçalara kesilir ve iç sıcaklığı 200 °C'ye ayarlanan elektrikli fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirilir.

Şerbet hazırlığı ve şerbetin eklenmesi

Şerbet bileşenleri bir tencereye koyularak kısık ateşte kaynatılır. Sıcak şerbet fırında kızarmış hoşmerimin üzerine, her yerine eşit olarak gelecek şekilde kepçe ile gezdirilerek ilave edilip hoşmerim soğumaya bırakılır.

Son şerbetleme

Soğuyan hoşmeriminin üzerine, 200 ml suya 200 g beyaz şeker ilave edilerek hazırlanan soğuk koyu şerbet dökülür.

Servisi

İsteğe bağlı olarak kaymakla birlikte servisi yapılabilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Gediz Belediyesinin koordinasyonunda ve Gediz Belediyesi, Gediz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gediz Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gediz Höşmerimi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Rakı

115 sayılı ve 15.12.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2009/007 numaralı Rakı ibareli coğrafi işaret tescilde değişiklik talebinde yapılan değişiklikler ve değişikliklerin kesinleşmiş hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

Tescilde geçen “anason”, “astal” ve “ekstra beyaz şeker” ibareleri; “anason tohumu”, “asetal” ve “rafiné beyaz şeker” olarak düzeltilmiştir.

• Ürün / Ürün Grubu:

“Ürünün Adı: Distile alkollü içki”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Distile alkollü içki / Biralara ve diğer alkollü içkiler”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Coğrafi Sınır:

“Üretim Alanı: Türkiye Cumhuriyeti”

ifadesi,

“Coğrafi Sınır: Türkiye Cumhuriyeti”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Kullanım Biçimi:

“Markalama”

ifadesi,

“Rakı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rakı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajında üreticinin adı, adresi ve markası ile ürünün parti numarası belirtilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Ürünün Tanımı: Karakteristik özelliğini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde yer alan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye’de yetişen üzüm, anason ve Türkiye’de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden alan üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamıyla Türkiye sınırları içinde yapıldığı kendine has, renksiz bir distile alkollü içkidir.

Tadım sırasında ilk algılamada ön burunda oldukça güçlü bir anason kokusu, damakta yoğun ve dengeli anason-alkol tadının yanı sıra üzümde gelen aroma, arka damakta ise kaygan bir iz bırakır. Rakıdaki alkolün yakıcı tadı, anason aromasının şeker ve demineralize suyun etkisiyle uzaklaştırılarak dengelenmiştir. Rakının üzüm alkolü aromasının dengeli bir şeker oranı ile sunumu rakıya geleneksel bir tat kazandırır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: Yalnızca suma veya tarım kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiclerde, anason tohumu ile ikinci kez distile edilmesiyle sadece

Türkiye’de üretilen, alkol miktarı hacmen en az % 40 olan distile alkollü bir içkidir.

İkinci distilasyondan alınan toplam alkolün en az % 65’inin suma olarak kullanılması geleneksel bir uygulamadır.

Rakı üretiminde ikinci kez distilasyona alınan toplam alkolün en fazla %35’i tarım kökenli etil alkol olmalıdır. Rakı dışındaki herhangi bir distile alkollü içki üretiminde, tamamen veya en az %65 oranında suma kullanılmamaktadır.

Ülke topraklarında yaşayan çeşitli uygarlıkların kültürel mirasının bir sentezi olan rakı, geleneksel üretim tekniği ile günümüze kadar ulaşmıştır. Rakı, özgün karakterini Türkiye’de yetişen üzüm ve anasondan alır.

Rakı, ana hammaddesi kuru üzüm, yaş üzüm veya her iki üzümün birlikte kullanılmasıyla üretilen ve baskın aromasını anason tohumundan distilasyon esnasında alan geleneksel bir içkidir. İç tüketime sunulan distile alkollü içkinin yaklaşık %85’i, ihraç edilen distile alkollü içkinin ise %95’i rakıdır.

Ülkemizdeki toplam distile alkollü içki tüketiminin yaklaşık %85’ini karşılayan rakının, gerek üzüm ve anason girdileri nedeniyle ülkenin tarım ekonomisindeki rolü, gerekse ülkemizin dünya pazarına özgün ve geleneksel ürün olarak sunabildiği nadir ticari değerlerden biridir.

Rakı, “yalnızca suma veya tarım kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (*Pimpinella anisum*) ile ikinci kez distile edilmesiyle sadece Türkiye’de üretilen distile alkollü içki” şeklinde tanımlanmaktadır.

Rakıda, ikinci kez distilasyona alınan toplam alkolün en az % 65’inin suma olarak kullanılması geleneksel bir uygulamadır. Suma üretiminde sadece Türkiye’de yetiştirilen üzüm çeşitleri kullanılır.

- Zengin bir asma gen potansiyeline sahip olan ülkemizin Doğu Anadolu Bölgesinin yüksek yaylaları ile Doğu Karadeniz Bölgesinin sahil şeridi bir yana bırakılırsa, güneşlenme periyodu uzun olan diğer bölgelerimizde ekonomik olarak bağcılık yapılmaktadır. Ülkemiz bağcılık için hem ikliminden, hem de coğrafi konumundan kaynaklanan çok önemli avantajlara sahiptir. Bağcılığın yoğun olduğu bölgelerimizde yerel isimlerle de anılan çok sayıda üzüm çeşidimiz olup, rakı üretiminde kullanılan bu çeşitler Burdur Dimriti, Akdimrit, Karadimrit, Buca Razakısı, Mevlana, Akhisar Razakısı, Pembe Razakı, Dımışkı, Tarsus Beyazı, Yapıncak, Rumi, Karasakız, Horoz Karası, İri Kara, Dökülgen, Sultani Çekirdeksiz, Yuvarlak Çekirdeksiz, Çal Karası, Misket ve Boğazkere’dir.

- Yöresel üzüm çeşitlerimiz orijinal yerlerinde yetiştirildikleri için karakteristik özelliklere sahiptirler. Orijin kontrolünde temel alınan “terroir” kavramı üzümün yetiştiği bölgenin coğrafi, topoğrafik, iklimsel yapısı ve güneş ile ilişkisini tanımlamaktadır. Üzümün yıllar boyu yetiştiği ve geliştiği coğrafi bölgenin iklim koşulları nedeniyle kendine has karakteri oturmaktadır. Farklı bir bölgede yetişen aynı üzüm çeşidi farklı karakter taşıyabilmektedir. Üzüm coğrafi olarak tespit edilmiş vatanında kendine özel özelliklerini korumaktadır. Bölgedeki toprak yapısı (killi, kireçli, kalkerli vs.), taban suyu durumu, yağış alma durumu, gündüz ve gece sıcaklık dereceleri, yıl boyunca bölgedeki iklim koşulları üzümün asıl karakterini oluşturmaktadır. Sert iklimde yetişen bir üzüm, daha ılıman bir iklimde dikildiğinde aynı yapıyı oluşturmayabilir. Alışık olduğu koşullar dışında yetiştirilen üzüm, yeni çevresine uyum sağlamaya çalışır ve yapısında değişiklikler meydana gelebilir. Bu nedenle rakı üretiminde belirli coğrafyada yetiştirilen üzümlerin kullanılması, rakının karakteristik aromasında etkindir.

Rakının üretiminde ikinci kez distilasyona alınan toplam alkolün en fazla %35’i tarım kökenli etil alkol olmalıdır. Üretiminde en az %65’i veya tamamı suma kullanılan rakıdan başka distile alkollü içki yoktur. Sumanın ayırt edici özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Dünyada suma üretimi sadece Türkiye’de yapılmaktadır.

- Suma üretiminde sadece Türkiye’de yetiştirilen kuru üzüm, yaş üzüm veya kuru ve yaş üzüm birlikte hammadde olarak kullanılır.

- Suma, üzümün tat ve kokusunu korumak amacıyla ayrımsal distilasyon sistemiyle hacmen alkol miktarı en fazla % 94,5’e kadar distile edilmesi ile elde edilen üzüm distilatıdır.

- Suma, sadece Türkiye’de yetiştirilen yöresel üzümlerden gelen aromaların elde edilmesi amacıyla en fazla %94,5 hacmen alkol derecesinde üretilen bir üründür. Bu alkol derecesi geleneksel üretim teknolojisi ile sumanın karakteristik aroma, tat ve kokusunun oluşmasında etkindir.

- Sumanın diğer tarım kökenli etil alkollerden farkı üretiminde hammadde olarak üzümünden başka bir tarım ürününün kullanılmaması ve alkol oranının en fazla %94,5 olmasıdır.

- Sumanın alkol oranı kullanılan üzüme özgü tat ve kokunun geçişinin sağlanması için % 94,5 olarak sınırlandırılmıştır. Bu alkol derecesi ile üzümden gelen zengin aromatik özelliklerin rakıya geçişi sağlanmış olur.

- Tarım kökenli etil alkolün alkol derecesi sumadan farklı olarak en az hacmen % 96'dır. Bu alkol derecesi ve daha yüksek alkol derecelerinde hammaddeden gelen aromalar kaybolmakta nötr tat ve koku oluşmaktadır. Tarım kökenli etil alkol üretiminde ise tahıllar, şeker pancarı, şeker kamışı, melaslar, yenilebilir meyveler ve meyve kısımları, yenilebilir sebzeler ve sebze kısımları vb. tarım kökenli hammaddelerden üretilmektedir.

- Suma üretiminde üzümden yüksek derecede alkol oluşturma yeteneğine sahip *Saccharomyces cerevisiaemayası* ile fermentasyon sonucunda birincil ürün olarak etil alkol ve karbondioksit oluşur. Bu ürünler yanında miktar olarak az fakat koku ve tat üzerinde etkili ikincil ürünler yani aroma maddeleri de ortaya çıkar. Aroma maddeleri genellikle uçucu olup rakının kalitesi üzerinde belirleyici rol oynar.

- Sumada bulunan yüksek alkollerin bileşimi en başta hammaddeye bağlıdır. Yüksek alkollerin bileşiminin yanı sıra oluşumunu da etkileyen diğer etkenler ise kuvvetli fermentasyon yeteneğine sahip *Saccharomyces cerevisiaemayası*, fermentasyon sıcaklığı ve maya aşılama miktarıdır.

- *Saccharomyces cerevisiae* tarafından üretilen esterlerden en önemlileri etil asetat, izoamil asetat (3 metil bütül asetat), izobütül asetat (2 metil propil asetat), hekzilasetat, etil hekzonoat (etil kaproat), etil oktanoat (etil kaprilat), etil dekanoat (etil kaprat) ve 2-fenil etil asetatdır.

- Maya tarafından oluşturulan aroma maddelerinden olan karbonil bileşikler çeşitli aldehit (asetaldehit, asetal) ve ketonları içerirler.

- Asetal, aldehit ve alkollerin tepkimeye girmeleriyle oluşan bir maddedir. Renksiz, uçucu ve hoş kokulu bir madde olan asetal rakı aromasında önemli bir rol oynar. Bu nedenle, rakıda bulunması olumlu etkiye sahiptir. Bu bileşikler özellikle algılanma eşik değerlerinin düşük olmaları nedeniyle aroma üzerine birinci derecede etkilidirler.

- Fermentasyon boyunca pektolitik enzimler vasıtasıyla pektinden metoksil grubunun hidrolize olması sonucunda metanol oluşur. Daha çok kabukta ve çekirdekte lokalize olmuş olan pektin alkol üretimi sırasında kuru üzüm ve yaş üzüm cibreleri ile birlikte fermentasyona tabi tutulduklarından; kabuk çekirdek ve sapta bulunan çözünebilir pektik maddeler sırada serbest hale geçer ve pektolitik enzimler tarafından hidrolize edilerek metanol oluşmasına neden olurlar. Sumanın metanol içeriği üretimi aşamasında ayrımsal distilasyon sistemi içinde istenilen oranda ayarlanır.

- Fermentasyonun tamamlanması sonucu yapılan distilasyon işlemiyle, bu bileşiklerin kaynama noktalarının farklı olmasından yararlanılarak, bileşiklerin birbirlerinden ayrılması sağlanır. Bu amaçla damıtık baş, orta ve son ürün olarak adlandırılan üç fraksiyona ayrılır. Etil alkole göre daha düşük sıcaklıklarda buharlaşan asetaldehit, asetal, metil asetat, etil asetat ve metanolün bulunduğu baş ürün ile daha yüksek sıcaklıklarda buharlaşan yüksek alkollerin (2-bütanol, n-propanol, izobütanol, n-bütanol, 2-metil-1-bütanol, 3-metil-1-bütanol) bulunduğu son ürün ayrılarak etil alkolce zengin suma olarak adlandırılan orta ürün alınıp rakıya işlenir.

- Suma eldesinde üzümün fermentasyonu aşamasında oluşan yüksek alkoller, rakıda miktar olarak en fazla bulunan aroma maddeleridir. Fuzel yağları olarak da adlandırılan yüksek alkollerden başlıcaları; n-propanol, izobütanol (2- metilpropanol), 2-metil bütanol (aktif amil alkol), 3-metil bütanol (izoamil alkol), hekzanol ve 2-fenil etanolüdür. Yüksek alkollerden 2-metil bütanol muz, alkol ve iodoform aroması; 3-metil bütanol tatlımsı ve alkolümsü aroma; n-propanol sıcak ve yakıcı aroma; 2-fenil etanol gül kokusu aroması; hekzanol ham ve keskin kokulu aroma verirler.

Rakının, anason tohumu ile doğrudan geleneksel bakır imbiklerde suma veya suma ve etil alkolün birlikte distile edilmesi belirleyici özelliklerindendir.

- Alkollü içkiler içinde rakının en belirgin özelliği, içerdiği anason tohumundan gelen anason eteri yağdır.

- Rakının diğer anasonlu distile alkollü içkilerden ayırt edici özelliği, üretiminde Türkiye'de yetiştirilen anason bitkisi tohumunun (*Pimpinella anisum*) kullanılmasıdır.

- Anason, rakının aromatize edilmesinde rol oynayan temel hammaddesidir. Diğer anasonlu distile alkollü içkilerde çeşitli tohum veya ekstraktları kullanıldığı halde rakı yapımında sadece anason tohumu kullanılır.

- Tıbbi ve ekonomik yönden oldukça önemli bir bitki olan ve yeryüzünde 300 kadar türü bulunan Pimpinella cinsi Umbelliferae familyasına ait anason bitkisinin ülkemizde 23 türü yetişmektedir. Anason bitkisi ülkemizde, çiçeklenme döneminde yağış almayan geçit bölgelerine adapte olmuştur.

- Rakı üretiminde kullanılan anason, Umbellifereae familyasından *Pimpinella anisum* bitkisinin tohumları olup baharatlı tohumları için yetiştirilen bir bitkidir. Bileşiminde bulunan %1.3-3.7 oranındaki uçucu yağın (anason esansı) %80-95'ini trans-anetol, kalanı metilkavikol ve anis ketondur (p-metoksi benzil metil keton).

- Anasondan rakıya trans-anetol ve estragol uçucu bileşikler geçer. Rakının aromitize edilmesinde esas rol oynayan anason eteri yağı, başlıca iki izomer bileşikten yani, normal sıcaklıkta katı olan anetol (p-metoksi profenil benzen) ve sıvı olan metilkavikol(p-alyanizol, estragol)den oluşur. Anason eteri yağının % 80-95'ini oluşturan trans-anetol, bir fenol ester olup baharatımsı ve karakteristik anason kokusunda şekerli bir tattadır. Diğer komponentler ise anisketon, anason asidi, anisaldehyt ve camphendir. Eteri yağda bulunan diğer bileşikler rakıda ya iz miktarlarda bulunur ya da hiç bulunmazlar.

- Anason eteri yağında bulunan bu bileşiklerden rakıya anason kokusunu veren trans-anetol miktarı rakı kalitesinde etkilidir. Rakıdaki trans-anetol miktarının, ürün litresinde 800 miligramdan az olması duyu kalitenin azalmasında etkilidir. Ayrıca içim sırasında kadehte içme suyu ilavesiyle oluşacak beyazlanma süresinin gecikmesine, dolayısıyla içim alkol derecesinin fazlasıyla düşmesine neden olur.

- Yukarıda belirtilen nedenle Türkiye'de yaygın olarak *Pimpinella anisum* türünün tarımının yapılması ve rakı üretiminde kullanılması gelenek haline gelmiştir.

Rakının, diğer distile alkollü içkilerden ayırt edici özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Rakı, karakteristik özelliğini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde yer alan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye'de yetişen üzüm, anason ve Türkiye'de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden alan üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamıyla Türkiye sınırları içinde yapıldığı kendine has, renksiz bir distile alkollü içkidir.

- İmbik yapımında yüksek ısı iletkenliği, aşınmaya dayanıklılık ve işleme kolaylığı nedeniyle bakır kullanılması ülkemizde gelenek haline gelmiştir.

- Rakı üretiminde geleneksel üretimin korunması ve üzümünden gelen aroma, tat ve kokunun rakıya geçmesini sağlamak amacıyla en az %65 suma kullanılır. Bu durum rakıya, diğer distile alkollü içkilerden ayırtıcı özellik kazandırır. Böylece rakı, degüstatif özellikleri açısından sumadan gelen dolgunluğu ve aromatik özellikleri taşır.

- Rakıdaki aroma maddelerinden bir kısmı üzümünden rakıya taşınan birincil aroma maddeleridir. Bunlardan başlıcaları serbest aromagrupları, monoterpenler, poliyolgibi terpenler; pirazin, metil antranilat, amin gibi azotlu bileşikler; etil hekzanoat, etil oktanoat gibi esterler ve 2-fenil etanol, benzilalkol gibi bazı aromatik alkollerdir. Bunlar arasında üzümün aromasında önemli rol oynayan ve çeşide özgü tipik koku oluşturan bileşikler terpenler, prazinler ve metil antranilattır.

- Rakıdaki aroma maddelerinin diğer bir kısmı da fermantasyon sırasında oluşan ikincil aroma maddeleridir. Fermantasyon sırasında oluşan aroma maddeleri üzerinde fermantasyonu gerçekleştiren maya ve fermantasyon ortamındaki koşullar etkili olur. Fermantasyon aşamasında kullanılan maya kaliteyi etkileyen en önemli unsurlardan biridir. Maya tarafından oluşturulan aroma maddelerinden başlıcaları yüksek alkoller, esterler, organik asitler ve karbonil bileşikleridir. Bu maddelere ilave olarak kükürtlü bileşikler, uçucu fenoller ve terpenler, uzun zincirli yağ asitleri, organik azotlu bileşikler de önemlidir. Bu bileşikler fermantasyon sırasında maya hücre duvarı içinde biyokimyasal reaksiyonlara uğrayarak uçucu bileşiklerin oluşmasında etkilidir. Fermantasyon koşulları ve fermantasyon sıvısı bileşimindeki farklılıklar oluşacak uçucu bileşiklerin miktar ve çeşidini etkiler. Fermantasyon sonucunda etil alkolün yanında oluşan bu bileşiklerin bazıları ürünün aroma gelişimine oldukça büyük katkıda bulunur. Söz konusu bileşiklerin konsantrasyonları distilasyon nedeniyle rakıda daha da artar. Bu bileşikler arasında en fazla bulunan yüksek alkoller olup, daha sonra ise esterler ve aldehitler gelir.

- Rakı kalitesini belirleyen ve rakıya karakteristik özellikler kazandıran en önemli unsur uçucu bileşiklerdir. Bunlar etanol; metanol; etanol, metanol dışındaki uçucu bileşikler ve anasondan gelen eteri yağlar olmak üzere dört grup altında toplanabilir. Etanol, metanol dışındaki uçucu bileşikler ise uçucu asitlik, aldehitler (asetaldehit, asetal), esterler (etilasetat, metilasetat) ve yüksek alkollerdir (2-bütanol, n-propanol, izobütanol, n-bütanol, 2-metil-1-bütanol, 3-metil-1-bütanol). Uçucu bileşiklerin miktarları ve birbirlerine oranları alkollü içkilere karakteristik tat ve kokularını kazandırmakta ve aralarındaki ilişki, kaliteyi etkilemektedir. Bu dört gruptan anason eteri yağı dışındaki uçucu bileşikler çoğunlukla suma eldesinde alkol fermantasyonu sırasında oluşmakta, kısmen de hammadde yani üzümünden gelmektedir. Alkollü mayşenin damıtılması ile etil alkolle birlikte uçucu bileşikler damıtığa geçmekte ve bu bileşiklerin konsantrasyonları son ürün olan sumada artarak rakıya taşınmaktadır.

- Gelenekselliğin korunması amacıyla rakıya ilişkin mevzuatımızda yer alan kriterlerden uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitrelerinde 100 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

- Metil alkol içeriği ise hacmen%100 alkolün hektolitresinde en fazla 150 gram olacak şekilde sınırlandırılmıştır.

- Rakıya zengin aromatik özellikler kazandıran uçucu maddeler “etanol ve metanol dışındaki uçucu asitlik de dahil aldehit, ester ve yüksek alkoller” toplamı olarak değerlendirilir. Ülkemizde üretilen rakıların genel bileşimleri ve temel uçucu bileşiklerinin belirlenmesi amacıyla yapılan bir çalışmada rakıların toplam aldehit miktarları 2.41-6.58 g/hl mA arasında, toplam ester miktarları 8.94-21.12 g/hl mA arasında, toplam yüksek alkol miktarları 49.03-125.28 g/hl mA arasında, toplam uçucu madde miktarları 67.80-138.67 g/hl mA arasında bulunmuştur.

- Rakıda anason tohumundan gelen uçucu yağın trans-anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmalıdır.

- Rakı üretiminde anason tohumundan başka diğer aromatik bitkiler, bunların eteri yağları veya anetol eteri yağı kullanılmaz. Rakı üretiminde sadece anason tohumunun kullanılması geleneksel üretim teknolojisinin bir parçası olup, rakıya ayırt edici özellik kazandırmaktadır.

- Rakı üretiminde anetolün rakıya geçmesi için geleneksel bakır imbiklerde anason tohumları suma veya suma ve tarım kökenli etil alkol karışımıyla birlikte kaynatılır. Bu uygulama geleneksel olup, başka bir üretim tekniği mevcut değildir.

- Rakının hazırlanmasında rafine beyaz şeker kullanılmalı, şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır. Rakı üretim teknolojisi geçmişten günümüze kadar tatlandırıcı olarak rafine beyaz şeker kullanımı hususu mevzuatımızda da yer alarak günümüze kadar korunmuştur.

- Rakının diğer bir ayırt edici özelliği ise, üretiminde renklendirici kullanılmamasının mevzuatla belirlenmiş olmasıdır.

- Tüketime sunulan rakının hacmen alkol miktarı en az % 40 olmalıdır.

- Üretilen rakının olgunlaşması, yumuşaması ve anasonla alkolün uyum sağlaması için alkol derecesi demineralizesu ile ayarlanır. Şeker ilavesi yapılarak en az bir ay dinlendirilen rakı şişelenir.

- Rakının su ile alkol derecesi ayarlanırken aromasının ve karakterinin etkilenmemesi için demineralize su kullanılır.

- Rakının duyu analizi, önce orijinal durumda sonra anasonun beyazlama kalitesini de kontrol edebilmek için alkol derecesi içme suyu ile yaklaşık % 22,5'e seyreltilerek iki aşamada yapılır. Seyreltme öncesi ürünlerde görsel ve kokusal değerlendirme gerçekleştirilir.

- Rakı, tadım esnasında ilk algılamada ön burunda oldukça güçlü bir anason kokusu, damakta yoğun ve dengeli anason-alkol tadının yanısıra üzümden gelen aromalar, arka damakta ise kaygan bir iz bırakır. Rakıdaki alkolün yakıcı tadı, anason aromasının şeker ve demineralize suyun etkisiyle uzaklaştırılarak dengelenmiştir. Rakının üzüm alkolü aromasının dengeli bir şeker oranı ile sunumu, rakıya geleneksel bir tat kazandırır.

Üretim Yöntemi: Tarihsel gelişim:

Rakı sözcüğünün “araki” ya da “ariki” sözcüğünden türetildiği sanılmaktadır. Bir iddiaya göre fazla içen kişiyi terletmesi diğer bir iddiaya göre ise üretim aşamasında imbikten ter taneleri gibi damla damla akması, Arapça’da “arak” kelimesinin “ter”, “araki”nin ise “terleten” anlamına gelmesi nedeniyle bu içkiye “rakı” adının verilmesine neden olmuştur.

Eski dönemlerde rakı tutkununa “arak-nuş”, Osmanlı döneminde rakıdan alınan vergi türüne ise “arak-resmi” denirdi. 1842 yılında Paris’te Napoleon Landais tarafından yayımlanan “Dictionnaires Français” adlı sözlükte anason ihtiva eden veya etmeyen çeşitli birçok içkiye “arak” adı verildiği görülmüştür.

Bir başka görüşe göre ise rakı sözcüğü iri, uzun taneli ve kalın kabuklu “razakı” üzümünden yapılan anasonlu rakıya dayanmaktadır. Razakı sözcüğü ile rakı sözcüğünün telaffuz bakımından benzerlikler göstermesi ve rakının “Türk İçkisi” olarak tanımlanması, rakı sözcüğünün bu üzüm cinsinden geldiği ihtimalini de ortaya çıkarmaktadır.

Rakının ilk defa Irak’ta üretilip buradan komşu ülkelere yayılmış olduğu ve bu nedenle “ıraki” (Irak menşeli) sözcüğünden gelmiş olabileceği üzerinde duranlar da vardır. Bugün Irak’ta, özellikle Kerkük bölgesinde, kuru üzümünden elde edilen ve anasonla aromatize edilen değişik bileşimdeki distile alkollü bir içkiye de “arak” denilmektedir. Horasan’ın başkenti Tus’ta doğmuş, Urfa ilimize bağlı Harran’da yaşamış olan ve “Kimyanın Hipokrat’ı” olarak kabul edilen Cabir Bin Hayyan’ın 13. yüzyılda, şaraptan alkol distilasyonunu uzun ve detaylı

olarak yazmış olduğunu birçok eser dile getirmiştir. Cabir Bin Hayyan’dan çok daha önce, eski Mısırlıların alkol distilasyonunu bildikleri söylenmektedir. Bazı Çin kaynaklarında M.Ö. 1000 yıllarında, Çin’de pirinçten elde edilen konsantre edilmiş kuvvetli bir içkiden söz edildiği rivayeti vardır. Orta Asya Türk Boylarının en eski komşusu Çinlilerdir. O dönemlerde Çin’de uygulanan konsantre tekniğini diğer ülkelere oranla Türklerin alması çok daha kolaydır. Bu nedenle de, kısrak sütünden yapılan kımızdan çekilen “araga”nın, Irak’ta üretilmiş olan “arak”tan çok daha önce yapılmış olduğu iddia edilebilir. “Larousse des Alcools-Librairie Larousse” Alkoller Ansiklopedisi kımız içkisi “araga”yı “arika” olarak alır. O zaman rakı sözcüğünün arikadan türemiş olduğu ihtimali, “iraki”ve “razaki”ye oranla daha çok yüksektir.

Müfit İlder, Evliya Çelebi’ye dayanarak 17. yüzyılda her bitkiden “arak” yapıldığını, meyhanecilerin İstanbul’un dört tarafında faaliyette oldukları ancak genellikle Samatya, Kumkapı, Balık Pazarı, Unkapı, Fener, Balat ve Boğaz’ın iki tarafında toplandıklarını belirtmiştir. Evliya Çelebi, şehirdeki meyhaneleri sayarken bu meyhabelerin hangi cinsşarabı hangi marka altında sattıklarını da yazmıştır.

Rakının ilk kez nerede, kimler tarafından üretildiği hakkında bugün elimizde kesin bir bilgi olmamasına rağmen, ilk kez Osmanlı toprakları içinde üretildiği bütün dünya ülkeleri tarafından kabul edilmektedir. Araştırmalara göre Anadolu topraklarında üretildiği bilinen rakının en az 300 yıllık bir geçmişe sahip olduğu sanılmaktadır. Arap ülkelerinde bilinen ve daha sonra çevre ülkelere yayılan distilasyon teknolojisi, önceleri şarap üretimi sonrası kalan üzüm posalarının (cibrelerin) içerdikleri şekerli maddelerin değerlendirilmesi için uygulanmıştır. Yazar Müfit İlder, bu ürüne anason tohumunun ilave edilmesinin rakıya Türk içkisi özelliğini verdiğini söylemiştir.

Fatih Sultan Mehmet döneminden beri İstanbul’da meyhanelerin bulunduğu ve bunların Bizans döneminden kalmış olduğu çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. Osmanlı döneminde içki denilince akla önce şarap gelirdi. Ancak zamanla şarabın yerini rakı almıştır.

19. yüzyılın ikinci yarısında, Tanzimat dönemi ile birlikte toplumsal yaşamın sosyal yönlerinde büyük değişimler yaşanmaya başlanmıştır. O dönemin Beyoğlu’su, daha doğrusu Pera’sı, lüks otelleri, kafeşantanları, kabareleri ve görkemli birahaneleri ile adeta küçük bir Paris durumuna gelmişti. Böylesine hareketli batılılaşmanın kendisini yoğun olarak hissettirdiği günlerde II. Abdülhamit’in saltanat döneminde Başmabeyinci ve Maliye Bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa, Tekirdağ yolu üzerinde Umurca Çiftliğini, daha sonrada bu çiftlikte Umurca Rakı Fabrikasını kurmuştur. “Umurca Rakısı” markalı rakı, daha sonraki yıllarda kalitesini kabul ettirerek “Resumu Sitte”rakı vergisi olarak “Duyun-u Umumiye” ye önemli miktarlarda gelir sağlamıştır.

Kurtuluş Savaşı sırasında Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti (23.04.1920 – 29.10.1923) içkiye yasak koymuştur. Her türlü içki üretimi, ithalatı ve kullanılması yasak edilmesine rağmen birçok ev, küçük geleneksel imalathanelere dönüştürülerek rakı üretilmiş ve böylece meyhane kültürü devam edebilmiştir.

Tekel Genel Müdürlüğünün yasal olarak yapılanmaya başladığı yıllarda, ünlü gezgin ve gazeteci Hikmet Feridun Es, “Bir Şişenin Tarihi” başlıklı yazısında, dönemin çeşitli rakılarından bahsetmiş olup, bu markalara ait fiyatları bile yazmıştır.

Tekel İdaresinin kurulmaya başladığı 1928 yılında, kaliteli rakı üretiminde kuru üzüm suması ve Çeşme’de yetiştirilen anason tercihen kullanılırdı. O dönemde özel sektör rakı üreticileri üretecekleri rakının sumasını, yasa gereği, Tekel İdaresinden almaya başlamışlardı. Ayrıca özel rakı imalathanelerinin ürünlerini, üretiminden tüketime kadar denetleme görevi Tekel tarafından yürütülürdü. Tekel İdaresinin amacı, “rakı”yı karakteristik özellikleri bakımından belli bir standarda oturarak geleneksel rakımızın karakteristik yapısını oluşturmaktır.

Tekel İdaresinin 1930 yılı itibarıyla resmen kuruluşu sonrasında piyasaya altın varak ve taş baskılı etiketli “Ala” ve “Aliyül’ala” kalitede rakılarını sürmesi milli içkimize ayrı bir prestij kazandırmıştır. Bu arada özel sektör rakı üreticileri de kendi rakılarını değişik zamanlarda piyasaya sürmüştür.

12.06.1942 tarihli ve 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisar Kanunu ile her türlü ispirto ve ispirotolu içkilerin üretimi, iç ve dış alım ve satımı, dağıtımı ve fiyatlandırılmasına ilişkin usul ve esasları düzenlemek görevi Tekel’e verilmiştir. Bu Kanun gereği rakı devlet tekeli altına alınınca özel sektör rakı üreticileri rakı piyasasından çekilmek durumunda kalmışlardır. Ülkemizdeki toplam distilealkollü içki tüketiminin yaklaşık % 85’ini karşılayan “rakı”nın, gerek üzüm ve anason girdileri nedeniyle ülkenin tarım ekonomisindeki rolü, gerekse ülkemizin dünya pazarına özgün ve geleneksel ürün olarak sunabildiği nadir ticari değerlerden biri olması nedeniyle “geleneksel üretim tekniği”nin korunması 4250 sayılı Kanun ile sağlanmıştır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 09.08.1991 tarihli ve 441 sayılı Bakanlığın Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK) kapsamında yürütülen gıda kontrol hizmetleri, “Gıdaların Üretimi,

Tüketimi ve Denetlenmesi”ne Dair 28.06.1995 tarihli ve 560 Sayılı KHK’nin yürürlüğe girmesiyle yeni bir boyut kazanmıştır. 560 Sayılı KHK’ye dayanılarak hazırlanan ilk ürün tebliği 21.10.1995 tarihli “Distile Alkollü İçkiler Tebliği”dir. Daha sonra 560 Sayılı KHK’nin 7 nci maddesine dayanılarak hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, 16.10.1997 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak, gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere gıda maddelerinin özelliklerini belirlemek amacıyla hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özelliklerini, katkı maddelerini, aroma maddelerini, pestisit ve veteriner ilaç kalıntılarını, gıda bulaşanlarını, ambalaj ve işaretleme, depolama ve taşıma kurallarını, numune alma ve analiz metodlarını kapsar.

Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğünün yeniden yapılandırılması ile Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumunun kurularak 4733 sayılı Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki Kanunun çıkarılması 2002 yılında gerçekleşmiştir. Bu Kanunla; alkollü içkilerin iç ve dış ticareti, dağıtımı, depolanması, geri kazanımı, üretim tesislerinin kurulması, işletilmesi, proje tadilatı, kapatılması ve her türlü devir işlemleri ile 4250 sayılı Kanunun uygulanmasına yönelik işlemlere ve tüm bu işlemlerin teknik kontrolüne ilişkin çalışmaları yürütme görevi Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumuna verilmiştir.

2001 yılında özelleştirme programına alınan Tekel, 2003 yılında yeniden yapılandırılarak bir şirket kurulmuş, bu şirketin de 27.02.2004 tarihli devir sözleşmesi ile özelleştirilmesinin ardından alkollü içkilerde devlet tekeli dönemi sona ermiştir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” 05.06.2004 tarihinde Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Kanunun amacı içkiler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen gıda maddesinin (ham, yarı mamul veya mamul) güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumaktır.

2005/11 sayılı Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği, rakıyı da içine alan distile alkollü içkilerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemek amacıyla yeniden düzenlenmiştir. Bu Tebliğ, 1576/89/EEC sayılı Distile Alkollü İçkilerin Tanımlanması ve Sunulmasına İlişkin Genel Kurallar üzerine Konsey Tüzüğü ve 1014/90/EEC sayılı “Distile Alkollü İçkilerin Tanımlanması ve Sunulmasına İlişkin Detay Kurallar Komisyon Tüzüğü” dikkate alınarak uyumlaştırılmıştır.

4250 sayılı Kanun ve 26.09.2002 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Alkol ve Alkollü İçki Tesislerinin Haiz Olmaları Gereken Teknik Şartlar, Kurulmaları İşletilmeleri ve Denetlenmelerine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik” uyarınca rakı üretimi Yönetmeliğe uygun olarak kurulan ve projelendirilen tesislerde “Türk Gıda Kodeksi-Distile Alkollü İçkiler Tebliği”ne uygun olarak üretilmektedir.

Görüldüğü üzere süreç içinde çıkarılan çeşitli mevzuatla, rakının gelenekselliği korunarak kaliteli, güvenli ve tekniğine uygun olarak üretilmesi Osmanlı döneminden beri devletin kontrolü altında sürdürülmüştür.”

ifadesi,

“Rakı; ayırt edici özelliklerini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde bulunan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye’de yetişen üzüm, anason tohumu ve Türkiye’de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden alan; üretimindeki tüm işlemleri Türkiye sınırları içinde yapılan, hacmen alkol miktarı en az % 40 olan, kendine has, renksiz bir distile alkollü içkidir.

Rakı; suma veya tarımsal etil alkol ile karıştırılmış sumanın, anason tohumu (*Pimpinella anisum*) ile dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük geleneksel bakır imbiklerde, sadece Türkiye’de distile edilerek üretilir. Tadım sırasında ilk algılamada ön burunda oldukça güçlü bir anason kokusu, damakta yoğun ve dengeli anason-alkol tadının yanı sıra üzümden gelen aroma, arka damakta ise kaygan bir iz bırakır. Üzüm distilatı ve anason tohumundan gelen aroma maddeleri, Rakıya kendisine özgü lezzet kazandırır.

Rakıya ayırt edici özelliklerini kazandıran hususlara aşağıda yer verilmektedir.

- Rakı üretiminde dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük geleneksel bakır imbikler kullanılır.

- Üzümünden sıra üretimi, maya ile etil alkol fermantasyonu, suma üretimi ve Rakı üretim işlemleri tamamı ile Türkiye sınırları içinde yapılır.
- Rakı üretiminde bakır imbiğe alınan toplam alkolün en az % 65'i sumadır. Sumaya ilave olarak tarımsal etil alkolün kullanılması mümkün olup kullanılan toplam alkolün en fazla %35'i tarımsal etil alkol olabilir.
- Suma; sadece Türkiye'de yetiştirilen üzüm çeşitlerinden elde edilir ve yaş üzüm, kuru üzüm veya yaş ve kuru üzüm birlikte kullanılabilir. Bu çeşitlerden bazıları Sultani çekirdeksiz, Yuvarlak çekirdeksiz, Dimrit, Akdimrit, Karadimrit, Razaki, Mevlana, Pembe Razaki, Dımışkı, Tarsus beyazı, Emir, Narince, Yapıncak, Rumi, Karasakız, Horoz karası, İri kara, Dökülgen, Çal karası, Misket, Kalecik karası, Öküzgözü ve Boğazkere'dir.

Sumanın diğer tarımsal distilat ve tarımsal etil alkollerden farkı; üretiminde hammadde olarak üzümünden başka bir tarım ürününün kullanılmaması ve alkol oranının en fazla % 94,5 olmasıdır. Üzümlerin tat ve kokusunun koruması için ayrımsal distilasyon uygulanır.

Suma üretim aşamaları; alkol fermantasyonu, kolonlu ve/veya imbiğ distilasyondur. İlk aşamada üzüm sırasına, yüksek derecede alkol oluşturma yeteneğine sahip *Saccharomyces cerevisiae* mayası ilave edilir. Etil alkol fermantasyonu sonucunda birincil ürün olarak etil alkol ve karbondioksit, ikincil ürün olarak aroma maddeleri elde edilir.

Saccharomyces cerevisiae tarafından üretilen esterlerden en önemlileri etil asetat, karbonil bileşiklerinden en önemlileri asetaldehit ve asetal, yüksek alkollerden en önemlileri ise n-propanol, izobütanol (2- metil-1-propanol), 2-metil-1-bütanol (aktif amil alkol), 3-metil-1-bütanol (izoamil alkol)dür.

Fermantasyon tamamlandığında uygulanan kolonlu distilasyon işlemiyle, bu bileşiklerin kaynama noktalarının farklı olmasından yararlanılarak, fraksiyonel ayırma ile bileşiklerin birbirlerinden ayrılmaları sağlanır.

- Rakının uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazladır.
- Rakı üretiminde sadece, Türkiye'de yetiştirilen anason tohumu (*Pimpinella anisum*) kullanılır. Anason tohumu, Rakının aromasında rol oynayan temel hammaddedir.

Anason tohumunun uçucu yağ oranı %1,3-3,7 arasında değişir. Bu uçucu yağın %80-95'ini trans-anetol oluşturur. Trans-anetol dışında estragol, gama-himaşalen, cis-anetol ve anisaldehit temel bileşenlerdir.

Rakıdaki trans-anetol miktarının, ürünün litresinde en az 800 miligram olması zorunludur. Daha az olması duyu kalitenin azalmasına neden olur. Ayrıca içim sırasında kadehte su ilavesiyle oluşacak beyazlanma süresinin gecikmesine, dolayısıyla içim alkol derecesinin fazlasıyla düşmesine neden olur.

İmbiğ distilasyonu sırasında anason tohumundan Rakıya bir çok aroma bileşiği geçer. Bunlardan en önemlileri ve markör olarak kullanılan trans-anetol ve estragoldür. Bunlarla beraber anason tohumundan Rakıya geçen diğer önemli bileşikler propenil fenoller (cis-anetol, izoöjenol, valensen, sinnamaldehit, sinnamol, kavikol), monoterpen / seskiterpenler (β-pinen, limonen, elemen, zingiberen, β-bisabolen, psimen, α-terpinen, linalol, γ-himachalen)'dir. Bu bileşikler Rakıya, karakteristik aromasını kazandırır.

- Rakı üretiminde şeker kullanılması durumunda bu şeker, rafine beyaz şeker olmalı ve miktarı, ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.
- Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olmamalıdır.
- Hacmen alkol miktarı en az % 40'tır.
- Dolum öncesi en az bir ay dinlendirilir.
- Rakı üretiminde aroma verici, tatlandırıcı, renklendirici ve diğer katkı maddeleri kullanılmaz.
- Rakının, yaş üzüm Rakısı olarak tanımlanabilmesi için, üretiminde sadece suma kullanılması ve sumanın sadece yaş üzümünden elde edilmesi gerekir.
- Yaş üzüm Rakısının, üzüm çeşidi adıyla tanımlanabilmesi için, üretiminde sadece belirtilen üzüm çeşidinin kullanılmış olması gerekir.

- Rakının etiketinde, ürünün sınırlı sayıda üretildiğine ilişkin bir ifadenin kullanılabilmesi için; etiket üzerinde, sınırlı sayıda üretildiği belirtilen ürünün toplam üretim miktarı, o ürünün kaçınıcı ürün olduğu ve ayrıca sınırlı sayıda üretilme nedeni hakkında açıklayıcı bilgi yer alır.

Coğrafi sınırdan yaşayan çeşitli uygarlıkların kültürel mirasının bir sentezi olan Rakının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde kullanılan üzümler ve anason tohumu da dâhil olarak üzere Rakının ülke ekonomisinde önemli bir etkisi bulunur.

Rakı kelimesinin; ürünü fazla içen kişiyi terletmesine, üretim aşamasında ürünün imbikten ter taneleri gibi damla damla akmasına dayanarak, Arapça'da sırasıyla "terleten" ve "ter" anlamlarına gelen "araki" ve "arak" kelimelerinden türemiş olduğu rivayet edilir. Bir başka görüşe göre ise Rakı kelimesi; iri, uzun taneli ve kalın kabuklu Razaki çeşidi üzümünden yapılan ve "Türk içkisi" olarak tanımlanan anasonlu içkiden türetilmiştir. 1842 yılında Paris'te Napoleon Landais tarafından yayımlanan "Dictionnaires Français" adlı sözlükte, anason ihtiva eden veya etmeyen çeşitli birçok içki "arak" olarak tanımlanır.

Osmanlı ve Cumhuriyet arşivlerinde yer alan 16 ncı yüzyıla ait belgelerde, arak ve Rakı ile ilgili pek çok belge bulunur. Yıllar içindeki kullanım, araktan Rakıya dönüşmüştür.

Müfit İlder; Evliya Çelebi'nin eserlerine dayanarak 17 nci yüzyılda her bitkiden "arak" yapıldığını, meyhanecilerin İstanbul'un dört tarafında faaliyette olduklarını ancak genellikle Samatya, Kumkapı, Balık Pazarı, Unkapanı, Fener, Balat ve Boğaz'ın iki tarafında toplandıklarını belirtmiştir. Evliya Çelebi, şehirdeki meyhaneleri sayarken bu meyhanelerin hangi cins şarabı hangi marka altında sattıklarını da yazmıştır. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde hangi şehirlerde hangi tür Rakı yapıldığına dair notlar yer alır. Eski dönemlerde Rakı tutkununa "arak-nuş", Osmanlı döneminde Rakıdan alınan vergi türüne ise "arak-resmi" denirdi. Arşiv belgeleri dışındaki Rakıya ilişkin en ayrıntılı bilgiler, Osmanlı döneminde Anadolu topraklarına gelen yabancı seyyahların eserlerinde yer alır. Örneğin 17 nci yüzyılın ikinci yarısında İzmir'e gelen Antoine Galland'ın 1678 tarihli "İzmir Gezisi Bir El Yazması" adlı eserinde, İzmir'de Rakının tüketimine ve Rakı sohbetlerine ilişkin gözlemler yer alır.

Osmanlı arşivlerindeki 18 inci ve 19 uncu yüzyıllara ait belgelerde; Osmanlı topraklarında bulunan yabancı ülke elçiliklerinin Rakı ihtiyacı ve bu ihtiyaçların hangi koşullarda nerelerden sağlanacağını kanun ile belirlendiğine ilişkin kayıtlar yer alır. Arap ülkelerinde bilinen ve daha sonra çevre ülkelere yayılan distilasyon teknolojisi; önce şarap üretimi ve sonra da kalan üzüm posalarının (cibrelerin) içerdikleri şekerli maddelerin değerlendirilmesi için uygulanmıştır. Yazar Müfit İlder, bu ürüne anason tohumunun ilave edilmesinin Rakının, Türk içkisi olarak bilinmesini sağladığını yazar.

Fatih Sultan Mehmet döneminden beri İstanbul'daki meyhanelerde, şarap yerini Rakıya bırakmıştır.

19. yüzyılın ikinci yarısında, II. Abdülhamit döneminde Başmabeyinci ve Maliye Bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa, 1880li yıllarda Tekirdağ yolu üzerinde Umurca Çiftliğini, daha sonrada bu çiftlikte Umurca Rakı Fabrikasını kurmuştur. Umurca Rakısı markalı Rakı, sonraki yıllarda "Resumi" Sitte" Rakı vergisi olarak "Duyun-u Umumiye"ye önemli miktarlarda gelir sağlamıştır. Aynı yıllarda piyasaya çıkan Mihyoti Rakısı, Umurca Rakısı ile birlikte Osmanlı'da kapalı şişede sunulan ilk endüstriyel Rakılardır. 1852 yılında İstanbul'a gelen Gautier, Beyoğlu'nda yerli içki olan Rakının beyazlaştırdığı ve büyük bardaklarda içildiğini yazar.

Kurtuluş Savaşı sırasında, Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti tarafından Meni Müskirat Kanunu ile 28.04.1920 tarihinde içkiye yasak koyulmuş ve Meni Müskirat Kanunu 22.03.1926 tarihinde kaldırılmıştır. Her türlü içki üretimi, ithalatı ve kullanılması yasak edilmesine rağmen birçok ev, küçük geleneksel imalathanelere dönüştürülerek Rakı üretilmiş ve böylece hem meyhane kültürü hem de imbik ile Rakının üretimi devam etmiştir.

II. Abdülhamit döneminde kurulan, Osmanlı Düyun-ı Umumiye İdaresinin İstanbul Müskirat

Bölümünün fen serkontrolörü olan Ali Haydar'ın, kapağında "Rakıcılık, Türkiye Cumhuriyeti Dahilindeki Rakı Sanatının Bütün Vaziyetleri ve Usul ve Feni Dahilinde ve Vesaiti İbtidaiye ile Rakı İmalini Herkesin Anlayacağı Bir Surette İzah Eder Risaledir" yazan 1926 tarihli kitabı, Rakı hakkında önemli bilgiler verir.

Tekel Genel Müdürlüğünün yasal olarak yapılanmaya başladığı yıllarda, ünlü gezgin ve gazeteci Hikmet Feridun Es'in, "Bir Şişenin Tarihi" başlıklı yazısında, dönemin çeşitli Rakılarını, markaları ve fiyatlarıyla birlikte yer alır.

Tekel İdaresinin kurulmaya başladığı 1928 yılında, kaliteli Rakı üretiminde tercihen, kuru üzüm suması ve Çeşme'de yetiştirilen anason kullanılırdı. O dönemde özel sektör sumayı, yasa gereği, Tekel İdaresinden almaya başlamıştı. Ayrıca özel Rakı imalathanelerinin üretimden tüketime kadar denetimleri, Tekel İdaresi tarafından yürütülürdü.

12.06.1942 tarihli ve 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisar Kanunu ile her türlü ispirto ve ispirtolu içkilerin üretimi, iç ve dış alım ve satışı, dağıtımı ve fiyatlandırılmasına ilişkin usul ve esasları düzenlemek görevi Tekel'e verilmiştir. Bu Kanun gereği Rakının üretimi devlet tekeli altına alınınca, o dönemde özel sektör Rakı üreticileri piyasadan çekilmek durumunda kalmışlardır. Rakının geleneksel üretim tekniğinin korunması, 4250 sayılı Kanun ile sağlanmıştır.

Tarım ve Orman Bakanlığının 09.08.1991 tarihli ve 441 sayılı Bakanlığın Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK) kapsamında yürütülen gıda kontrol hizmetleri, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 28.06.1995 tarihli ve 560 Sayılı KHK'nin yürürlüğe girmesiyle yeni bir boyut kazanmıştır. 560 Sayılı KHK'ya dayanılarak hazırlanan ilk ürün tebliği, 21.10.1995 tarihli Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliğidir. Bu Tebliğde Rakının tanımı ve özelliklerine yer verilmiştir.

Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğünün yeniden yapılandırılması ile Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumunun kurularak 4733 sayılı Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki Kanunun çıkarılması, 2002 yılında gerçekleşmiştir. 4250 sayılı Kanunun uygulanmasına yönelik işlemlere ve tüm bu işlemlerin teknik kontrolüne ilişkin çalışmaları yürütme görevi Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumuna verilmiştir.

2001 yılında özelleştirme programına alınan Tekel, 2003 yılında yeniden yapılandırılarak bir şirket kurulmuş, bu şirketin de 27.02.2004 tarihli devir sözleşmesi ile özelleştirilmesinin ardından alkollü içkilerde devlet tekeli dönemi sona ermiştir.

Osmanlı döneminden beri konu ile ilgili çıkarılmış olan mevzuatla, Rakının korunarak tekniğine uygun olarak güvenli biçimde üretilmesi, devletin kontrolü altındadır. Bu kapsamda Rakının üretimi; 4250 sayılı Kanun, 26.09.2002 tarihli ve 24888 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Alkol ve Alkollü İçki Tesislerinin Haiz Olmaları Gereken Teknik Şartlar, Kurulmaları İşletmeleri ve Denetlenmelerine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik ile 2016/55 sayılı Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği uyarınca yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Geleneksel içkimiz olan “rakı”, yalnızca suma veya tarım kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile ikinci kez distile edilmesiyle sadece Türkiye’de üretilen distile alkollü bir içkidir.

Rakının üretiminde ikinci kez distilasyona alınan toplam alkolün en az % 65’i suma, en fazla % 35’i tarım kökenli etil alkol olmalıdır.

Suma, Türkiye’de yetiştirilen yöresel üzümlerin hammadde olarak kullanılması ve üzümün tat ve kokusunu korumak amacıyla ayrımsal distilasyonla hacmen alkol miktarı en fazla % 94,5’e kadar distile edilmesi ile elde edilen üzüm distilatıdır. Dünyada distile alkollü içkilerin üretiminde kullanılmak üzere tamamen üzüm meyvesinden işlenerek %94.5 hacmen alkol derecesine kadar distile edilmesiyle elde edilen ve suma olarak adlandırılan başka bir ürün yoktur.

I- Suma Üretimi:

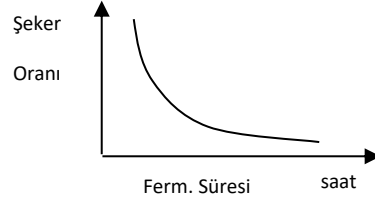
a) Mayşe Hazırlama: Kuru üzümler, bir dizi fiziksel işlemlerden geçtikten sonra bıçaklarda kıyılır. Kıyılma sırasında bir miktar su verilerek değirmenlere üzümün bulaşması ve topaklanması önlenir. Kıyılma işlemi ile mayşeleme sırasında şekerin suya geçişi kolaylaşır. Bu aşamada %28-30 civarında şeker ihtiva eden mayşe elde edilmiş olur. Dengeleme tankında toplanan kıyılmış üzümün şeker oranı %15-17 olacak şekilde su ile karıştırılır. Mayşe, pastörize edilmek üzere pastörizasyon tanklarına gönderilir. Eğer yaş üzüm işlenmek isteniyorsa; saplarından ayrılan yaş üzüm maserasyon tanklarına gönderilir. Yaş üzüm maserasyon tanklarında bir gün bekletildikten sonra posasından ayrılan şıra pastörizasyon tanklarına alınır. Eşanjör çıkışında sürekli sıcaklık kontrolü yapılarak mayşenin sıcaklığının 70-72°C’ın altına düşmemesi sağlanır.

b) Fermantasyon: Temizlenmiş ve sterilize edilmiş fermantasyon tankına, laboratuvar koşullarında üzüm şırası içinde belirli bir miktara kadar çoğaltılarak hazırlanmış yüksek alkol üretme yeteneğine sahip maya (*Saccharomyces cerevisiae*) alınır. Üzerine %14-15 şeker içeren pastörize mayşe gönderilerek fermantasyon başlatılır. Her iki saatte bir yapılan ölçümlerle fermantasyonun gidişi kontrol edilir.

Fermantasyon sırasında sıcaklık, şeker ve pH kontrolleri yapılarak karıştırma işlemi uygulanır. Alkol fermantasyonunun asıl ürünü etil alkol, ikinci asıl ürünü ise CO₂'dir. Fermantasyonun yan ürünleri olarak gliserin, asetaldehit, fuzel yağı (yüksek alkoller), asit ve esterler ile metil alkol meydana gelir.



Fermantasyonda sıcaklık takibi çok önemlidir. Reaksiyon egzotermik olduğundan soğutucu ve karıştırıcılar kullanılarak sıcaklığın 30-33°C'da kalması sağlanır. Fermantasyon süresi yaklaşık 36 saat olup, belirli periyotlarda yapılan şeker ve alkol ölçümleriyle oluşturulan şeker oranı – fermantasyon süresi eğrisi aşağıdaki gibi olmalıdır.



Fermantasyon sırasında oluşan CO₂ ortamdan uzaklaştırılarak CO₂ yıkama kolonuna gönderilir.

Fermantasyon tankındaki mayşenin şeker miktarı sıfır olduğu zaman fermantasyon işlemi tamamlanır. Alkol yüzdesi kontrol edilen ürün distilasyon ünitesine gitmek üzere denge tankında toplanır.

c) Distilasyon: Geleneksel ve düzgün ilerlemiş bir fermantasyon süreci geçirmiş mayşenin distilasyonu sonucu elde edilen kaliteli suma, kaliteli rakı üretiminin vazgeçilmezidir. Bu durumun önemi 2005/11 sayılı Distile Alkollü İçkiler Tebliği'nin 5 inci maddesinde sumanın tanımında "ayrışıl distilasyon" ifadesiyle de açıkça vurgulanmıştır.

Fermantasyonu biten mayşe distile edilmek üzere suma distilasyon ünitesine alınır. Distilasyon ünitesi; gazdan arıtma ve mayşe kolonu, pürifikasyon kolonu, rektifikasyon kolonu ve dimetilizasyon kolonu olmak üzere dört kolondan oluşan bir sistemdir. Kolonların içerisinde alkol ile buharın etkileşimini arttırmak amacıyla yerleştirilmiş delikli yapıda platolar bulunmaktadır. Ters akım prensibine göre çalışan sistem su ve enerji kaybını minimize edecek şekilde tasarlanmıştır. Bu üniteye yer alan kolonların işlevi aşağıda yer almaktadır.

- Gazdan arıtma kolonu ve mayşe kolonu: Gazdan arıtma kolonundan fermantasyondan sonraki artık gazlar ve distilasyon kalitesi üzerinde negatif etkisi olan uçucu sülfür bileşikler atılır. Gazdan arıtma işleminden sonra mayşe kolonundan elde edilen alkol % 50-60 arasındadır.

- Pürifikasyon (aldehit ve başürün saflaştırma) kolonu: Bu kolona gelen alkolden ester ve aldehit gibi hafif ve uçucu bileşenler ile baş mahsul ayrılır. Kolon tabanında toplanan 15°-20° lik alkol rektifikasyon kolonuna gönderilir.

- Rektifikasyon (düzeltme) kolonu: İstenilen oranda fuzel yağı ve yüksek alkollerin ayrılması bu kolonda olur. Elde edilen 92°-94° likalkol dimetilizasyon kolonuna gönderilir.

- Dimetilizasyon kolonu: Bu kolonda 92°-94° lik alkol metil alkolden arıtılarak kuru üzümün kendine özgü aromasını taşıyan suma olarak depolama tanklarına gönderilir.

II- Rakı Üretimi:

Rakıdaki toplam alkolün en az %65'i sumadan gelecek şekilde tarım kökenli alkol ile karıştırılmış suma veya sadece suma bakır imbiklere alınır. Bir önceki distilasyon işleminden kalan baş ve son ürünler (aporak) kullanılacak durumda ise kazana ilave edilir. En az hacmen %40 alkol içerecek şekilde demineralize su ile seyreltilerek 5.000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile ikinci kez distile edilir.

5000 litrelik bir imbiğin doldurulup distile edilmesi yaklaşık 48 saat sürer. Bu distilasyon süresi içinde rakı içinde bulunması istenmeyen bileşenler aşağıda yer alan fraksiyonlar halinde ayrılır.

- 1-Baş mahsul (imalat harici)
- 2-Baş mahsul

3-Orta mahsul (rakı)

4-Son mahsul

5-Son mahsul (imalat harici)

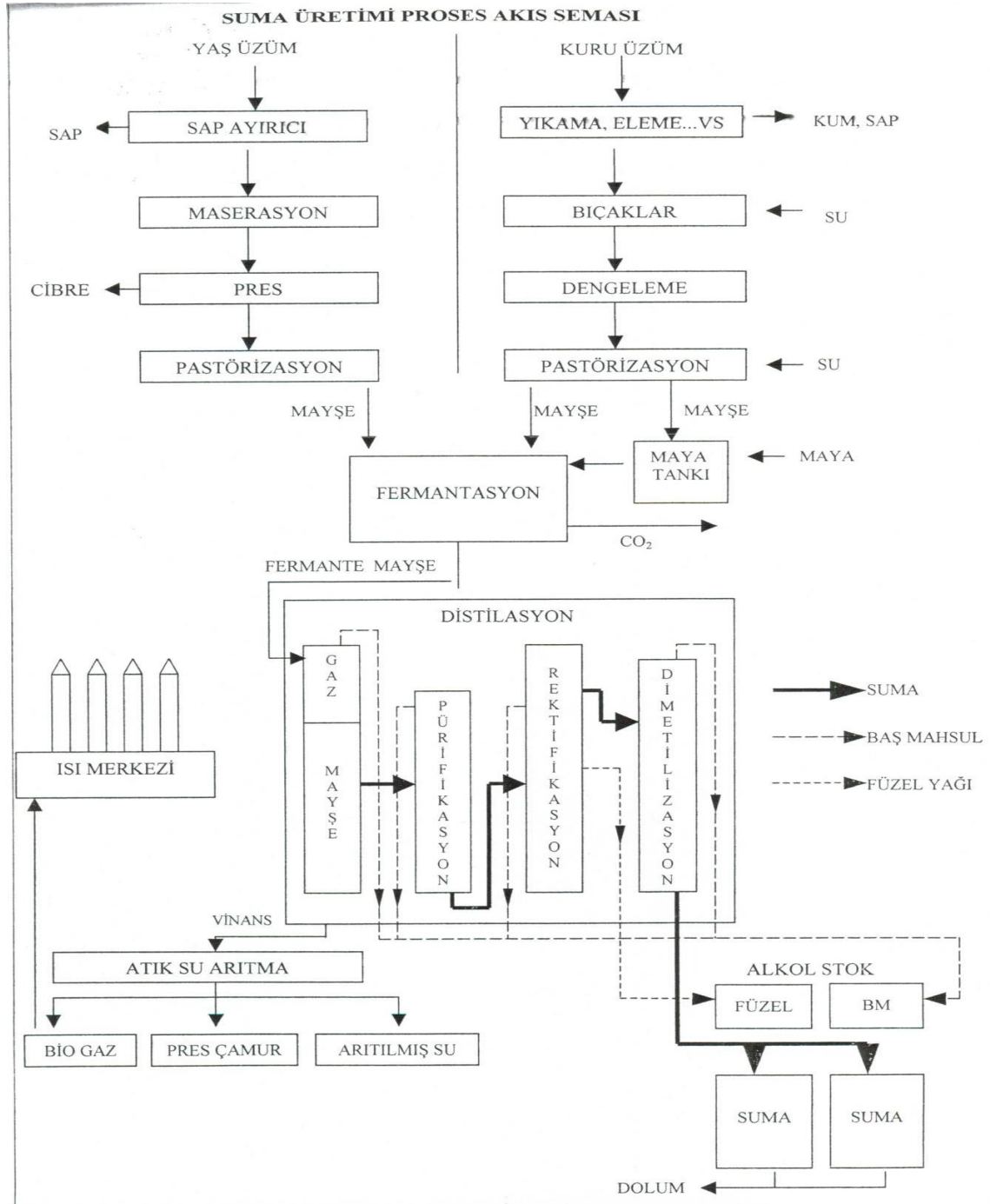
Baş mahsul ester, aldehit gibi alkole göre daha düşük derecelerde kaynayan maddeleri içerir. Bu ürün keskin kokulu, süt gibi beyaz renktedir. Akışı distilasyon başlangıcından iki saat sonra başlar. Anasonun patlayıp uçucu eteri yağını vermesi distilasyonun sekizinci saatinde olduğu için baş mahsulde anason bulunmaz.

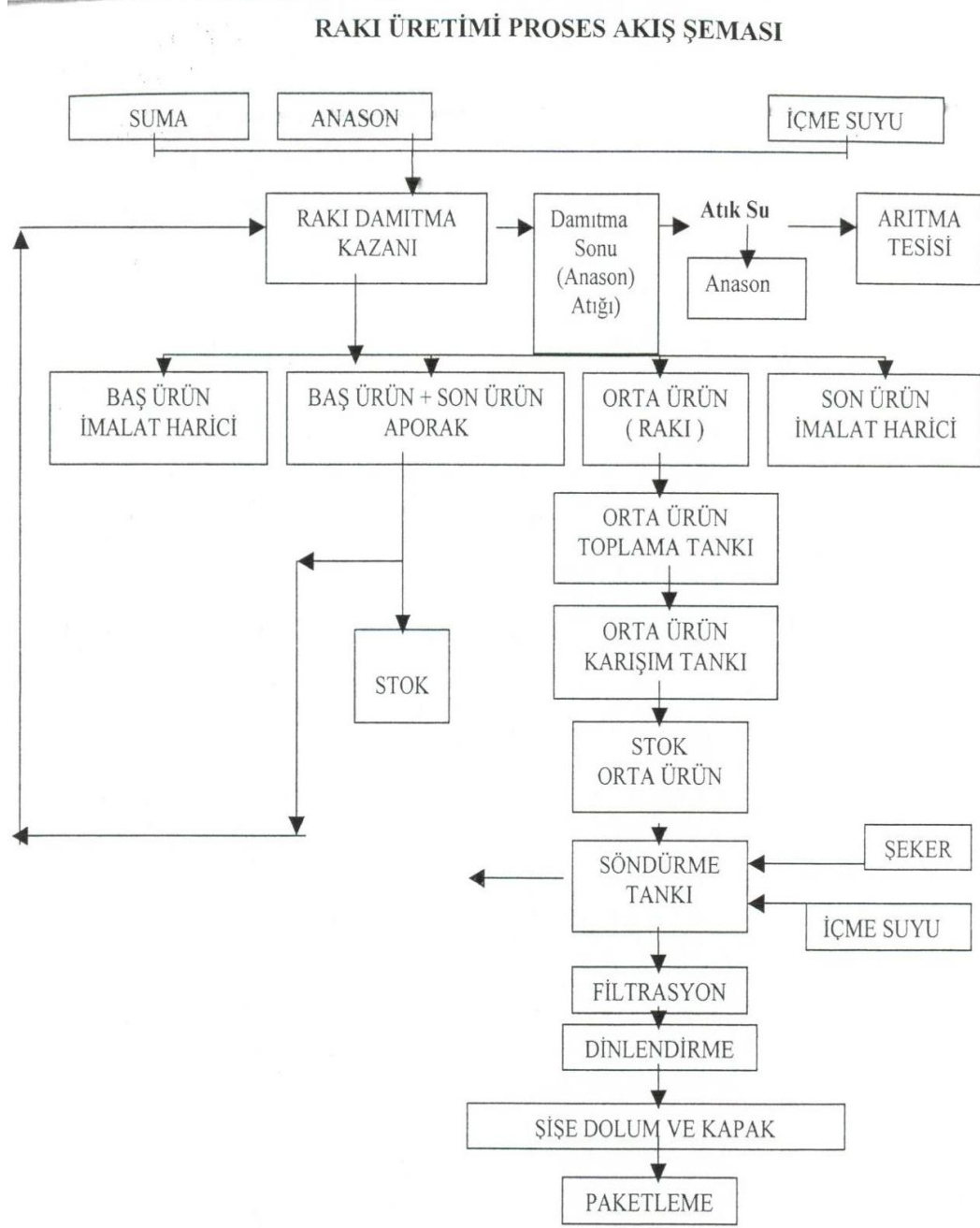
Baş ürün alımı bitince alınan rakıya işlenen temiz alkoldür. Orta ürünün alımına akan ispirtonun kokusu ağırlaşır, ısı derecesi yükselmeye başlayınca son verilir. Son mahsul kaynama dereceleri alkole göre daha yüksek olan fuzel yağları, furfurol gibi maddeleri kapsar.

İmbiklerden orta ürün olarak alınan alkol derecesi yaklaşık %78-80 olan orta ürün demineralize su ilavesiyle seyreltilir. Bu işleme “söndürme” denir. Söndürülmüş ürüne rafine beyaz şeker ilave edilerek bileşimindeki maddelerin tat harmonizasyonu için en az bir ay içki sanayinde kullanılan meşe fiçılarda veya paslanmaz tanklarda dinlendirilir. Dinlendirme sonrası geleneksel tadına ulaşan rakı, filtrelerden geçirilerek kalite kontrol işlemlerinden sonra şişelenir.

Özet olarak “rakı” aşağıdaki özelliklere sahip olan bir içkidir.

- Alkol miktarı hacmen en az % 40’tır.
- Anason tohumdan gelen uçucu yağın anetolmiktarı, ürünün litresinde en az 800 miligramdır.
- Rakının hazırlanmasında rafine beyaz şeker kullanılır ve şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gramdır.
- Rakı üretiminde renklendirici kullanılmaz.
- Uçucu madde içeriği, hacmen % 100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazladır (Metanol ve etil alkol dışındaki uçucu asitlik de dahil aldehit, ester ve yüksek alkoller toplamı).
- Metil alkol içeriği, hacmen, %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olamaz.
- Rakı, dolum öncesinde en az bir ay dinlendirilir.





ifadesi,

“Rakının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

I- Suma Üretimi:

a) Üzümden şıranın elde edilmesi, mayşe hazırlama: Suma üretiminde yaş veya kuru üzümler kullanılır.

Kuru üzümünden şıra üretimi: Kuru üzümün depolanmasında güvenli nem seviyesi, küf oluşumunu önlemek için %14’ün altında olmalıdır. Kuru üzümde şeker miktarı genellikle % 50-75 (ağırlık / ağırlık) arasında çeşide ve kaliteye bağlı olarak değişir. Kuru üzümler, yıkama ve ayıklama işlemlerinden geçtikten sonra, mayşeleme sırasında şekerin suya geçişi kolaylaştırmak için bıçaklarla kıyılır. Dengeleme tankında toplanan kıyılmış üzümün şeker oranı genellikle %15-17 olacak şekilde su ile karıştırılır.

Yaş üzümünden şıra üretimi: Yaş üzümler yabancı maddelerinden arındırılır, sap ayırma-ezme makinasından geçirilip ezilir. Parçalanmış yaş üzümler preslenerek ya da palperden geçirilerek posasından (kabuk, ve

çekirdeklerinden) ayrılır ve üzüm sırası elde edilir. Üzümlerdeki şeker içeriği, haziran ayından ekim ayına doğru artarak % 11 - 25 (7-14 bome) arasında değişim gösterebilir.

Maya Çoğaltma ve Alkol Fermantasyonu: Alkol fermantasyonuna geçmeden önce iki aşamalı maya çoğaltma işlemi yapılır. Rakı üretiminde maya olarak *Saccharomyces cerevisiae* kullanılır.

Fermantasyon tankına, çoğaltılmış maya konup üzerine şıra eklenerek fermantasyon başlatılır. Fermantasyonun takibi; sıcaklık ve yoğunluktaki düşme kaydedilerek kontrol edilir. Alkol fermantasyonunun asıl ürünleri etil alkol ve CO₂'dir. Fermantasyonun yan ürünleri olarak gliserin, asetaldehit, yüksek alkoller, asit ve esterler ile metanol meydana gelir.



Fermantasyon sırasında oluşan CO₂ ortamdan uzaklaştırılarak CO₂ yıkama kolonuna gönderilir. Mayşede şeker tamamen parçalandığında fermantasyon işlemi tamamlanır. Fermantasyon sonunda başlangıçtaki şeker miktarına bağlı olarak alkollü mayşe elde edilir. Alkollü mayşe distilasyon ünitesine gönderilir.

b) Kolon Distilasyonu: Geleneksel ve düzgün ilerlemiş bir fermantasyon süreci geçirmiş mayşenin distilasyonu sonucunda elde edilen kaliteli suma, kaliteli Rakı üretimi için şarttır.

Fermantasyonunu tamamlayan mayşe, distile edilmek üzere suma distilasyon ünitesine alınır. Kolon distilasyon ünitesi; gazdan arıtma ve mayşe kolonu, pürifikasyon kolonu, rektifikasyon kolonu ve demetilizasyon kolonlarından oluşur. Kolonların içinde alkol ile buharın etkileşimini arttırmak amacıyla yerleştirilmiş delikli yapıda platolar bulunur. Ters akım prensibine göre çalışan sistem, su ve enerji kaybını minimize edecek şekilde tasarlanmıştır. Bu üniteye yer alan kolonların işlevleri aşağıdaki gibidir.

Gazdan arıtma kolonu ve mayşe kolonu: Gazdan arıtma kolonundan fermantasyondan sonraki artık gazlar ve distilasyon kalitesi üzerinde negatif etkisi olan uçucu sülfür bileşikleri atılır. Gazdan arıtma işleminden sonra mayşe kolonundan elde edilen alkol % 50-60 arasındadır.

Pürifikasyon (aldehit ve baş ürün saflaştırma) kolonu: Bu kolona gelen alkolden ester ve aldehit gibi hafif ve uçucu bileşenler ile baş mahsul ayrılır. Özellikle aldehitlerin alınması, kalite açısından önemlidir.

Rektifikasyon (düzeltme) kolonu: Yüksek alkollerin ayrılması, bu kolonda gerçekleşir. Elde edilen, hacmen % 92°-94,5 alkol içeren sumada metanol yüksek ise, suma demetilizasyon kolonuna gönderilir.

Demetilizasyon kolonu: Bu kolonda suma içindeki alkolden metanol arıtılır. Böylece kendine özgü aromasıyla en fazla hacmen % 94,5 alkol içeren suma elde edilir.

II- Rakı Üretimi:

Rakıdaki toplam alkolün en az % 65'i sumadan gelecek şekilde tarımsal etil alkol ile karıştırılmış suma veya sadece suma bakır imbiklere alınır. Bir önceki imbir distilasyon işleminden kalan baş ve son ürünler (aporak) kullanılacak durumda ise imbiğe ilave edilir. En az hacmen % 40 alkol içerecek şekilde su ile seyreltilerek 5000 litre veya daha küçük dolum hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile distile edilir. 5000 litrelik dolum hacimli bir imbiğin doldurulup distile edilmesi yaklaşık 48 saat sürer. Bu distilasyon süresi içinde Rakının içinde bulunması istenmeyen bileşenler, aşağıda yer alan fraksiyonlar halinde ayrılır.

1-Baş mahsul (imalat harici)

2-Baş mahsul

3-Orta mahsul (Rakı)

4-Son mahsul

5-Son mahsul (imalat harici)

Baş mahsul; ester, aldehit gibi alkole göre daha düşük derecelerde kaynayan maddeleri içerir. Bu ürün keskin kokulu, süt gibi beyaz renktedir. Akışı, distilasyon başlangıcından yaklaşık iki saat sonra başlar.

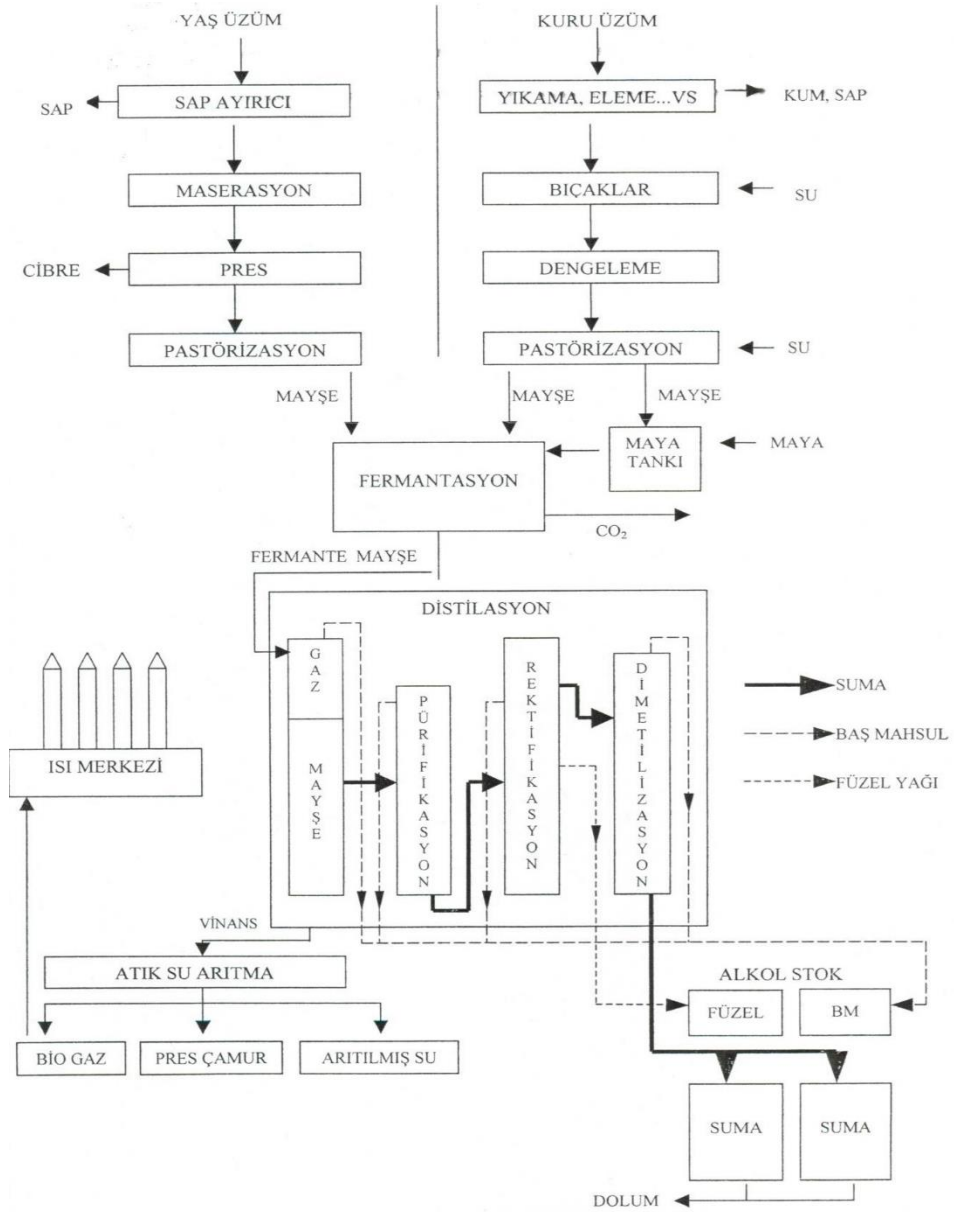
Baş mahsül alımı bitince etil alkolce zengin, Rakıya işlenen orta ürün alınmaya başlanır. Orta ürünün alımına akan distilatın kokusu ağırlaşır, sıcaklığı yükselmeye başlayınca son verilir. Son mahsul kaynama dereceleri alkole göre daha yüksek olan yüksek alkoller kapsar.

İmbiklerden orta ürün olarak alınan ve alkol derecesi yaklaşık %70-80 olan orta ürün, su ilave edilerek seyreltilir. Bu işleme “söndürme” denir. Söndürülmüş ürüne, litresinde en fazla 10 gram kadar şeker ilave edilebilir. Rakı, en az bir ay paslanmaz çelik tanklarda veya meşe fıçılarda dinlendirilir. Dinlendirilen Rakı, filtrelerden geçirilerek kalite kontrol işlemlerinden sonra nihai ürün olarak şişelenir.

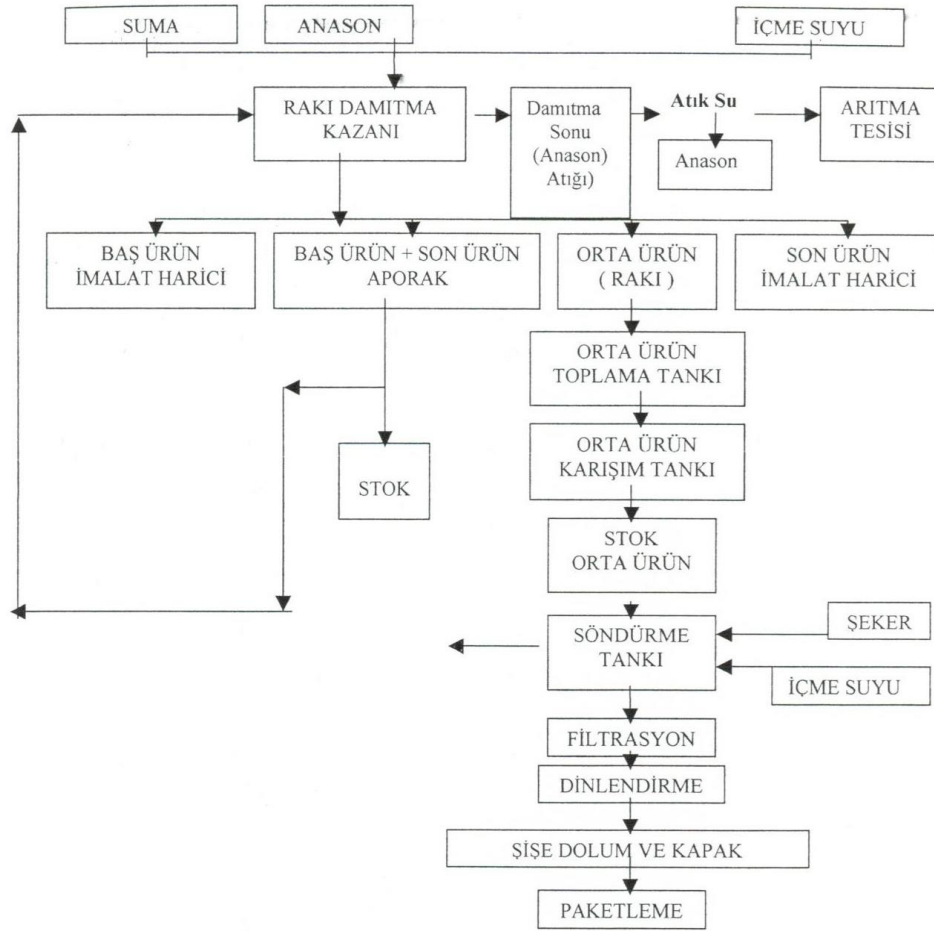
Şişeleme: Dolum, kapaklama, etiketleme, kodlama (üretim tarihi ile lot numarasının ürüne basılması), ürünün kalite kontrolü ve kolileme/çoklu paketleme işlem basamaklarından oluşur.

Rakı üretiminde belirtilen tüm işlemlerin, Türkiye’de yapılması zorunludur.

Şekil 1: Suma Üretimi Proses Akış Şeması



Şekil 2: Rakı Üretimi Proses Akış Şeması



şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Rakı coğrafi işaretini kullanmak isteyenler başvurularını GİSDER’e yapar. 555 sayılı KHK kapsamında denetim görevi, GİSDER’in koordinasyonu ile kurulacak komisyon tarafından yılsa bir kere yapılır. Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkilileri ve rakı konusunda çalışmalar yapan Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü ile Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı öğretim görevlilerinden oluşan denetim komisyonu, üretimde kullanılan hammaddelerden başlayarak uygulanan üretim teknolojisi ve son ürünün özellikleri açısından denetim yapar. Denetim sırasında alınan rakı numuneleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının TÜRKAK tarafından akredite edilen İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerinde analiz ettirilerek değerlendirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Geleneksel Alkollü İçki Sanayicileri Derneğinin (GİSDER’in) koordinatörlüğünde ve GİSDER’den, Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesinden, Tarım ve Orman Bakanlığı Tütün ve Alkol Dairesinden ve Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine, denetim mercii üyelerinden en az üç tanesinin katılımıyla her zaman yapılır. Denetim masraflarının tamamı, denetimi yapılan firmalar tarafından karşılanır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan üzümün uygunluğu.
- Üretimde kullanılan anason tohumunun uygunluğu.

- Tarımsal etil alkolün uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün hacmen % alkol miktarı (en az % 40).
- Toplam uçucu madde miktarı (hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla).
- Ürünün hacmen trans-anetol miktarı (litresinde en az 800 miligram).
- Şeker kullanılması halinde şeker miktarı (litrede en fazla 10 gram).
- Metanol miktarı (hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 150 gram).
- Ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Rakı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii; üretimde kullanılan girdilerden başlayarak, üretim metodu ve son ürünün özellikleri açısından üretim tesisi, ürün ve belgeler üzerinden denetimi yapar ve numune alır. Denetim sırasında alınan Rakı numuneleri, Türk Akreditasyon Kurumu (TURKAK) tarafından akredite tüm üniversite veya Gıda Kontrol Laboratuvarlarında analiz ettirilerek değerlendirilir.

Denetime ilişkin raporlar, GİSDER tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Tescilin Son Hali:

Tescil No	: 136
Tescil Tarihi	: 18.06.2010
Başvuru Tarihi	: 15.04.2009
Başvuru No	: C2009/007
Coğrafi İşaretin Adı	: Rakı
Ürün / Ürün Grubu	: Distile alkollü içki / Biralar ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Geleneksel Alkollü İçki Sanayicileri Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Abide-i Hürriyet Cd. No:211 Bolkan Center B Blok Şişli İSTANBUL
Coğrafi Sınırı	: Türkiye Cumhuriyeti
Kullanım Biçimi	: Rakı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rakı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajında üreticinin adı, adresi ve markası ile ürünün parti numarası belirtilir.

Ürünün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rakı; ayırt edici özelliklerini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde bulunan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye’de yetişen üzüm, anason tohumu ve Türkiye’de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden alan; üretimindeki tüm işlemleri Türkiye sınırları içinde yapılan, hacmen alkol miktarı en az % 40 olan, kendine has, renksiz bir distile alkollü içkidir.

Rakı; suma veya tarımsal etil alkol ile karıştırılmış sumanın, anason tohumu (*Pimpinella anisum*) ile dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük geleneksel bakır imbiklerde, sadece Türkiye’de distile edilerek üretilir. Tadım sırasında ilk algılamada ön burunda oldukça güçlü bir anason kokusu, damakta yoğun ve dengeli anason-alkol tadının yanı sıra üzümden gelen aroma, arka damakta ise kaygan bir iz bırakır. Üzüm distilatı ve anason tohumundan gelen aroma maddeleri, Rakıya kendisine özgü lezzet kazandırır.

Rakıya ayırt edici özelliklerini kazandıran hususlara aşağıda yer verilmektedir.

- Rakı üretiminde dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük geleneksel bakır imbikler kullanılır.

- Üzümünden sıra üretimi, maya ile etil alkol fermentasyonu, suma üretimi ve Rakı üretim işlemleri tamamı ile Türkiye sınırları içinde yapılır.
- Rakı üretiminde bakır imbiğe alınan toplam alkolün en az % 65'i sumadır. Sumaya ilave olarak tarımsal etil alkolün kullanılması mümkün olup kullanılan toplam alkolün en fazla %35'i tarımsal etil alkol olabilir.
- Suma; sadece Türkiye'de yetiştirilen üzüm çeşitlerinden elde edilir ve yaş üzüm, kuru üzüm veya yaş ve kuru üzüm birlikte kullanılabilir. Bu çeşitlerden bazıları Sultani çekirdeksiz, Yuvarlak çekirdeksiz, Dimrit, Akdimrit, Karadimrit, Razaki, Mevlana, Pembe Razaki, Dımışkı, Tarsus beyazı, Emir, Narince, Yapıncak, Rumi, Karasakız, Horoz karası, İri kara, Dökülgen, Çal karası, Misket, Kalecik karası, Öküzgözü ve Boğazkere'dir.

Sumanın diğer tarımsal distilat ve tarımsal etil alkollerden farkı; üretiminde hammadde olarak üzümünden başka bir tarım ürününün kullanılmaması ve alkol oranının en fazla % 94,5 olmasıdır. Üzümlerin tat ve kokusunun korunması için ayrımsal distilasyon uygulanır.

Suma üretim aşamaları; alkol fermentasyonu, kolonlu ve/veya imbik distilasyondur. İlk aşamada üzüm sırasına, yüksek derecede alkol oluşturma yeteneğine sahip *Saccharomyces cerevisiae* mayası ilave edilir. Etil alkol fermentasyonu sonucunda birincil ürün olarak etil alkol ve karbondioksit, ikincil ürün olarak aroma maddeleri elde edilir.

Saccharomyces cerevisiae tarafından üretilen esterlerden en önemlileri etil asetat, karbonil bileşiklerinden en önemlileri aset aldehit ve asetal, yüksek alkollerden en önemlileri ise n-propanol, izobütanol (2- metil-1-propanol), 2-metil-1-bütanol (aktif amil alkol), 3-metil-1-bütanol (izoamil alkol)dür.

Fermentasyon tamamlandığında uygulanan kolonlu distilasyon işlemiyle, bu bileşiklerin kaynama noktalarının farklı olmasından yararlanılarak, fraksiyonel ayırma ile bileşiklerin birbirlerinden ayrılması sağlanır.

- Rakının uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazladır.
- Rakı üretiminde sadece, Türkiye'de yetiştirilen anason tohumu (*Pimpinella anisum*) kullanılır. Anason tohumu, Rakının aromasında rol oynayan temel hammaddedir.

Anason tohumunun uçucu yağ oranı %1,3-3,7 arasında değişir. Bu uçucu yağın %80-95'ini trans-anetol oluşturur. Trans-anetol dışında estragol, gama-himaşalen, cis-anetol ve anisaldehit temel bileşenlerdir.

Rakıdaki trans-anetol miktarının, ürünün litresinde en az 800 miligram olması zorunludur. Daha az olması duyusal kalitenin azalmasına neden olur. Ayrıca içim sırasında kadehte su ilavesiyle oluşacak beyazlanma süresinin gecikmesine, dolayısıyla içim alkol derecesinin fazlasıyla düşmesine neden olur.

İmbik distilasyonu sırasında anason tohumundan Rakıya bir çok aroma bileşiği geçer. Bunlardan en önemlileri ve markör olarak kullanılanı trans-anetol ve estragoldür. Bunlarla beraber anason tohumundan Rakıya geçen diğer önemli bileşikler propenil fenoller (cis-anetol, izoöjenol, valensen, sinnamaldehit, sinnamol, kavikol), monoterpen / seskiterpenler (β-pinen, limonen, elemen, zingiberen, β-bisabolen, psimen, α-terpinen, linalol, γ-himachalen)'dir. Bu bileşikler Rakıya, karakteristik aromasını kazandırır.

- Rakı üretiminde şeker kullanılması durumunda bu şeker, rafine beyaz şeker olmalı ve miktarı, ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.
- Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olmamalıdır.
- Hacmen alkol miktarı en az % 40'tır.
- Dolum öncesi en az bir ay dinlendirilir.
- Rakı üretiminde aroma verici, tatlandırıcı, renklendirici ve diğer katkı maddeleri kullanılmaz.
- Rakının, yaş üzüm Rakısı olarak tanımlanabilmesi için, üretiminde sadece suma kullanılması ve sumanın sadece yaş üzümünden elde edilmesi gerekir.

- Yaş üzüm Rakısının, üzüm çeşidi adıyla tanımlanabilmesi için, üretiminde sadece belirtilen üzüm çeşidinin kullanılmış olması gerekir.
- Rakının etiketinde, ürünün sınırlı sayıda üretildiğine ilişkin bir ifadenin kullanılabilmesi için; etiket üzerinde, sınırlı sayıda üretildiği belirtilen ürünün toplam üretim miktarı, o ürünün kaçınıcı ürün olduğu ve ayrıca sınırlı sayıda üretilme nedeni hakkında açıklayıcı bilgi yer alır.

Coğrafi sınırdaki yaşayan çeşitli uygarlıkların kültürel mirasının bir sentezi olan Rakının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde kullanılan üzümler ve anason tohumu da dâhil olarak üzere Rakının ülke ekonomisinde önemli bir etkisi bulunur.

Rakı kelimesinin; ürünü fazla içen kişiyi terletmesine, üretim aşamasında ürünün imbikten ter taneleri gibi damla damla akmasına dayanılarak, Arapça’da sırasıyla “terleten” ve “ter” anlamlarına gelen “araki” ve “arak” kelimelerinden türemiş olduğu rivayet edilir. Bir başka görüşe göre ise Rakı kelimesi; iri, uzun taneli ve kalın kabuklu Razaki çeşidi üzümünden yapılan ve “Türk içkisi” olarak tanımlanan anasonlu içkiden türetilmiştir. 1842 yılında Paris’te Napoleon Landais tarafından yayımlanan “Dictionnaires Français” adlı sözlükte, anason ihtiva eden veya etmeyen çeşitli birçok içki “arak” olarak tanımlanır.

Osmanlı ve Cumhuriyet arşivlerinde yer alan 16 ncı yüzyıla ait belgelerde, arak ve Rakı ile ilgili pek çok belge bulunur. Yıllar içindeki kullanım, araktan Rakıya dönüşmüştür.

Müfit İlder; Evliya Çelebi’nin eserlerine dayanarak 17 nci yüzyılda her bitkiden “arak” yapıldığını, meyhanecilerin İstanbul’un dört tarafında faaliyette olduklarını ancak genellikle Samatya, Kumkapı, Balık Pazarı, Unkapanı, Fener, Balat ve Boğaz’ın iki tarafında toplandıklarını belirtmiştir. Evliya Çelebi, şehirdeki meyhaneleri sayarken bu meyhanelerin hangi cins şarabı hangi marka altında sattıklarını da yazmıştır. Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesi’nde hangi şehirlerde hangi tür Rakı yapıldığına dair notlar yer alır. Eski dönemlerde Rakı tutkununa “arak-nuş”, Osmanlı döneminde Rakıdan alınan vergi türüne ise “arak-resmi” denirdi. Arşiv belgeleri dışındaki Rakıya ilişkin en ayrıntılı bilgiler, Osmanlı döneminde Anadolu topraklarına gelen yabancı seyyahların eserlerinde yer alır. Örneğin 17 nci yüzyılın ikinci yarısında İzmir’e gelen Antoine Galland’ın 1678 tarihli “İzmir Gezisi Bir El Yazması” adlı eserinde, İzmir’de Rakının tüketimine ve Rakı sohbetlerine ilişkin gözlemler yer alır.

Osmanlı arşivlerindeki 18 inci ve 19 uncu yüzyıllara ait belgelerde; Osmanlı topraklarında bulunan yabancı ülke elçiliklerinin Rakı ihtiyacı ve bu ihtiyaçların hangi koşullarda nerelerden sağlanacağını kanun ile belirlendiğine ilişkin kayıtlar yer alır. Arap ülkelerinde bilinen ve daha sonra çevre ülkelere yayılan distilasyon teknolojisi; önce şarap üretimi ve sonra da kalan üzüm posalarının (cibrelerin) içerdikleri şekerli maddelerin değerlendirilmesi için uygulanmıştır. Yazar Müfit İlder, bu ürüne anason tohumunun ilave edilmesinin Rakının, Türk içkisi olarak bilinmesini sağladığını yazar.

Fatih Sultan Mehmet döneminden beri İstanbul’daki meyhanelerde, şarap yerini Rakıya bırakmıştır.

19. yüzyılın ikinci yarısında, II. Abdülhamit döneminde Başmabeyinci ve Maliye Bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa, 1880li yıllarda Tekirdağ yolu üzerinde Umurca Çiftliğini, daha sonrada bu çiftlikte Umurca Rakı Fabrikasını kurmuştur. Umurca Rakısı markalı Rakı, sonraki yıllarda “Resumu” Sitte” Rakı vergisi olarak “Duyun-u Umumiye”ye önemli miktarlarda gelir sağlamıştır. Aynı yıllarda piyasaya çıkan Mihyoti Rakısı, Umurca Rakısı ile birlikte Osmanlı’da kapalı şişede sunulan ilk endüstriyel Rakılardır. 1852 yılında İstanbul’a gelen Gautier, Beyoğlu’nda yerli içki olan Rakının beyazlaştırdığı ve büyük bardaklarda içildiğini yazar.

Kurtuluş Savaşı sırasında, Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti tarafından Meni Müskirat Kanunu ile 28.04.1920 tarihinde içkiye yasak koyulmuş ve Meni Müskirat Kanunu 22.03.1926 tarihinde kaldırılmıştır. Her türlü içki üretimi, ithalatı ve kullanılması yasak edilmesine rağmen birçok ev, küçük geleneksel imalathanelere dönüştürülerek Rakı üretilmiş ve böylece hem meyhane kültürü hem de imbik ile Rakının üretimi devam etmiştir.

II. Abdülhamit döneminde kurulan, Osmanlı Düyun-ı Umumiye İdaresinin İstanbul Müskirat

Bölümünün fen serkontrolörü olan Ali Haydar’ın, kapağında “Rakıcılık, Türkiye Cumhuriyeti Dahilindeki Rakı Sanatının Bütün Vaziyetleri ve Usul ve Feni Dahilinde ve Vesaiti İbtidaiye ile Rakı İmalini Herkesin Anlayacağı Bir Surette İzah Eder Risaledir” yazan 1926 tarihli kitabı, Rakı hakkında önemli bilgiler verir.

Tekel Genel Müdürlüğünün yasal olarak yapılanmaya başladığı yıllarda, ünlü gezgin ve gazeteci Hikmet Feridun Es'in, "Bir Şişenin Tarihi" başlıklı yazısında, dönemin çeşitli Rakılarını, markaları ve fiyatlarıyla birlikte yer alır.

Tekel İdaresinin kurulmaya başladığı 1928 yılında, kaliteli Rakı üretiminde tercihen, kuru üzüm suması ve Çeşme'de yetiştirilen anason kullanılırdı. O dönemde özel sektör sumayı, yasa gereği, Tekel İdaresinden almaya başlamıştı. Ayrıca özel Rakı imalathanelerinin üretimden tüketime kadar denetimleri, Tekel İdaresi tarafından yürütülürdü.

12.06.1942 tarihli ve 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisar Kanunu ile her türlü ispiro ve ispirotlu içkilerin üretimi, iç ve dış alım ve satışı, dağıtımı ve fiyatlandırılmasına ilişkin usul ve esasları düzenlemek görevi Tekel'e verilmiştir. Bu Kanun gereği Rakının üretimi devlet tekeli altına alınınca, o dönemde özel sektör Rakı üreticileri piyasadan çekilmek durumunda kalmışlardır. Rakının geleneksel üretim tekniğinin korunması, 4250 sayılı Kanun ile sağlanmıştır.

Tarım ve Orman Bakanlığının 09.08.1991 tarihli ve 441 sayılı Bakanlığın Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK) kapsamında yürütülen gıda kontrol hizmetleri, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 28.06.1995 tarihli ve 560 Sayılı KHK'nin yürürlüğe girmesiyle yeni bir boyut kazanmıştır. 560 Sayılı KHK'ya dayanılarak hazırlanan ilk ürün tebliği, 21.10.1995 tarihli Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliğidir. Bu Tebliğde Rakının tanımı ve özelliklerine yer verilmiştir.

Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğünün yeniden yapılandırılması ile Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumunun kurularak 4733 sayılı Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki Kanunun çıkarılması, 2002 yılında gerçekleşmiştir. 4250 sayılı Kanunun uygulanmasına yönelik işlemlere ve tüm bu işlemlerin teknik kontrolüne ilişkin çalışmaları yürütme görevi Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumuna verilmiştir.

2001 yılında özelleştirme programına alınan Tekel, 2003 yılında yeniden yapılandırılarak bir şirket kurulmuş, bu şirketin de 27.02.2004 tarihli devir sözleşmesi ile özelleştirilmesinin ardından alkollü içkilerde devlet tekeli dönemi sona ermiştir.

Osmanlı döneminden beri konu ile ilgili çıkarılmış olan mevzuatla, Rakının korunarak tekniğine uygun olarak güvenli biçimde üretilmesi, devletin kontrolü altındadır. Bu kapsamda Rakının üretimi; 4250 sayılı Kanun, 26.09.2002 tarihli ve 24888 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Alkol ve Alkollü İçki Tesislerinin Haiz Olmaları Gereken Teknik Şartlar, Kurulmaları İşletmeleri ve Denetlenmelerine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik ile 2016/55 sayılı Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği uyarınca yapılır.

Üretim Metodu:

Rakının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

I- Suma Üretimi:

a) Üzümden şıranın elde edilmesi, mayşe hazırlama: Suma üretiminde yaş veya kuru üzümler kullanılır.

Kuru üzümünden sıra üretimi: Kuru üzümün depolanmasında güvenli nem seviyesi, küf oluşumunu önlemek için %14'ün altında olmalıdır. Kuru üzümde şeker miktarı genellikle % 50-75 (ağırlık / ağırlık) arasında çeşide ve kaliteye bağlı olarak değişir. Kuru üzümler, yıkama ve ayıklama işlemlerinden geçtikten sonra, mayşeleme sırasında şekerin suya geçişi kolaylaştırmak için bıçaklarla kıyılır. Dengeleme tankında toplanan kıyılmış üzümün şeker oranı genellikle %15-17 olacak şekilde su ile karıştırılır.

Yaş üzümünden sıra üretimi: Yaş üzümler yabancı maddelerinden arındırılır, sap ayırma-ezme makinasından geçirilip ezilir. Parçalanmış yaş üzümler preslenerek ya da palperden geçirilerek posasından (kabuk, ve çekirdeklerinden) ayrılır ve üzüm sırası elde edilir. Üzümlerdeki şeker içeriği, haziran ayından ekim ayına doğru artarak % 11 - 25 (7-14 bome) arasında değişim gösterebilir.

Maya Çoğaltma ve Alkol Fermantasyonu: Alkol fermantasyonuna geçmeden önce iki aşamalı maya çoğaltma işlemi yapılır. Rakı üretiminde maya olarak *Saccharomyces cerevisiae* kullanılır.

Fermantasyon tankına, çoğaltılmış maya konup üzerine sıra eklenerek fermantasyon başlatılır. Fermantasyonun takibi; sıcaklık ve yoğunluktaki düşme kaydedilerek kontrol edilir. Alkol fermantasyonunun asıl

ürünleri etil alkol ve CO₂'dir. Fermantasyonun yan ürünleri olarak gliserin, asetaldehit, yüksek alkoller, asit ve esterler ile metanol meydana gelir.



Fermantasyon sırasında oluşan CO₂ ortamdan uzaklaştırılarak CO₂ yıkama kolonuna gönderilir. Mayşede şeker tamamen parçalandığında fermantasyon işlemi tamamlanır. Fermantasyon sonunda başlangıçtaki şeker miktarına bağlı olarak alkollü mayşe elde edilir. Alkollü mayşe distilasyon ünitesine gönderilir.

b) Kolon Distilasyonu: Geleneksel ve düzgün ilerlemiş bir fermantasyon süreci geçirmiş mayşenin distilasyonu sonucunda elde edilen kaliteli suma, kaliteli Rakı üretimi için şarttır.

Fermantasyonunu tamamlayan mayşe, distile edilmek üzere suma distilasyon ünitesine alınır. Kolon distilasyon ünitesi; gazdan arıtma ve mayşe kolonu, pürifikasyon kolonu, rektifikasyon kolonu ve demetilizasyon kolonlarından oluşur. Kolonların içinde alkol ile buharın etkileşimini arttırmak amacıyla yerleştirilmiş delikli yapıda platolar bulunur. Ters akım prensibine göre çalışan sistem, su ve enerji kaybını minimize edecek şekilde tasarlanmıştır. Bu üniteye yer alan kolonların işlevleri aşağıdaki gibidir.

Gazdan arıtma kolonu ve mayşe kolonu: Gazdan arıtma kolonundan fermantasyondan sonraki artık gazlar ve distilasyon kalitesi üzerinde negatif etkisi olan uçucu sülfür bileşikler atılır. Gazdan arıtma işleminden sonra mayşe kolonundan elde edilen alkol %50-60 arasındadır.

Pürifikasyon (aldehit ve baş ürün saflaştırma) kolonu: Bu kolona gelen alkolden ester ve aldehit gibi hafif ve uçucu bileşenler ile baş mahsul ayrılır. Özellikle aldehitlerin alınması, kalite açısından önemlidir.

Rektifikasyon (düzeltme) kolonu: Yüksek alkollerin ayrılması, bu kolonda gerçekleşir. Elde edilen, hacmen %92-94,5 alkol içeren sumada metanol yüksek ise, suma demetilizasyon kolonuna gönderilir.

Demetilizasyon kolonu: Bu kolonda suma içindeki alkolden metanol arıtılır. Böylece kendine özgü aromasıyla en fazla hacmen % 94,5 alkol içeren suma elde edilir.

II- Rakı Üretimi:

Rakıdaki toplam alkolün en az % 65'i sumadan gelecek şekilde tarımsal etil alkol ile karıştırılmış suma veya sadece suma bakır imbiklere alınır. Bir önceki imbik distilasyon işleminden kalan baş ve son ürünler (aporak) kullanılacak durumda ise imbiğe ilave edilir. En az hacmen % 40 alkol içerecek şekilde su ile seyreltilerek 5000 litre veya daha küçük dolum hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile distile edilir. 5000 litrelik dolum hacimli bir imbiğin doldurulup distile edilmesi yaklaşık 48 saat sürer. Bu distilasyon süresi içinde Rakının içinde bulunması istenmeyen bileşenler, aşağıda yer alan fraksiyonlar halinde ayrılır.

- 1-Baş mahsul (imalat harici)
- 2-Baş mahsul
- 3-Orta mahsul (Rakı)
- 4-Son mahsul
- 5-Son mahsul (imalat harici)

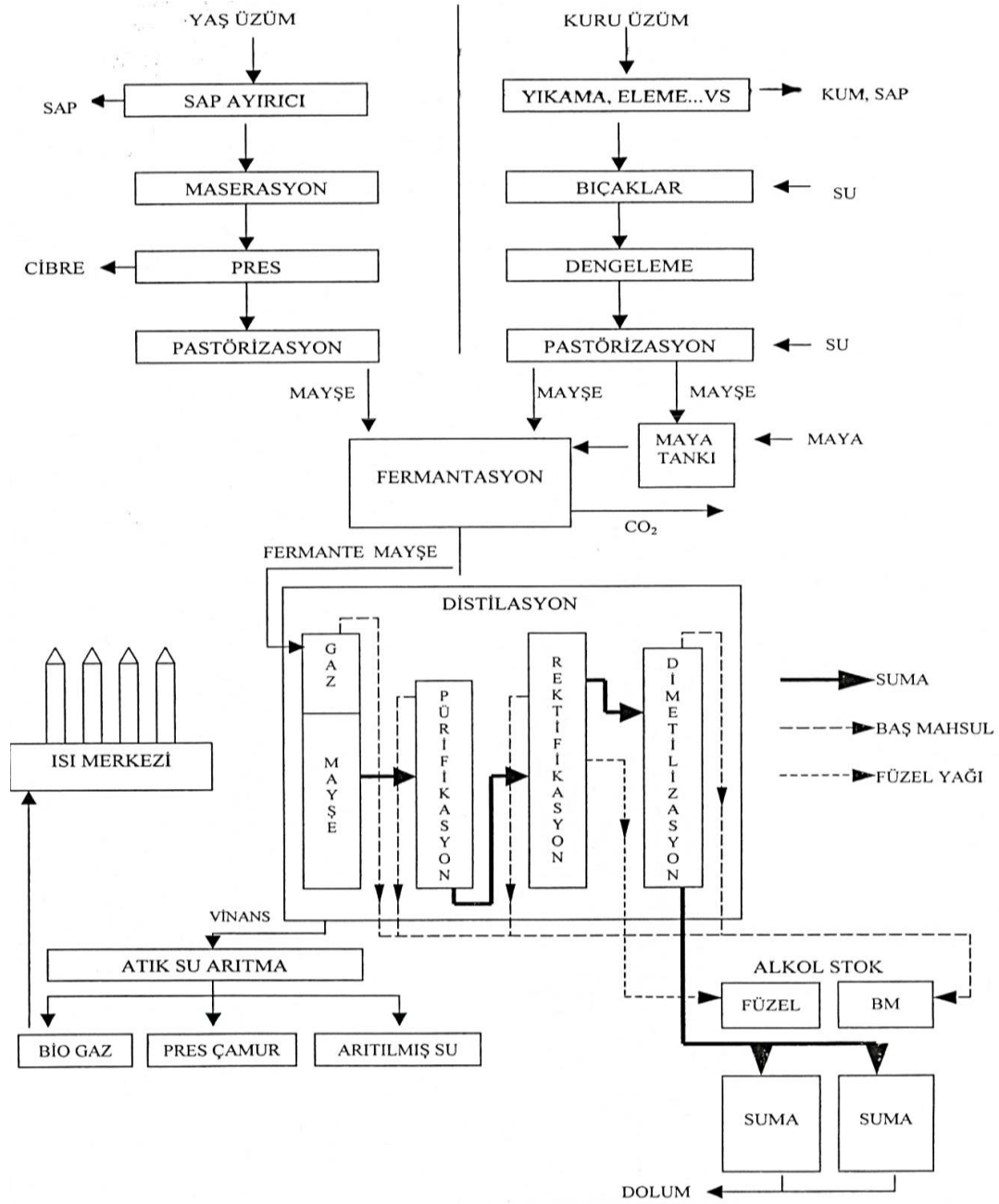
Baş mahsul; ester, aldehit gibi alkole göre daha düşük derecelerde kaynayan maddeleri içerir. Bu ürün keskin kokulu, süt gibi beyaz renktedir. Akışı, distilasyon başlangıcından yaklaşık iki saat sonra başlar. Baş mahsul alımı bitince etil alkolce zengin, Rakıya işlenen orta ürün alınmaya başlanır. Orta ürünün alımına akan distilatın kokusu ağırlaşır, sıcaklığı yükselmeye başlayınca son verilir. Son mahsul kaynama dereceleri alkole göre daha yüksek olan yüksek alkollerini kapsar.

İmbiklerden orta ürün olarak alınan ve alkol derecesi yaklaşık %70-80 olan orta ürün, su ilave edilerek seyreltilir. Bu işleme "söndürme" denir. Söndürülmüş ürüne, litresinde en fazla 10 gram kadar şeker ilave edilebilir. Rakı, en az bir ay paslanmaz çelik tanklarda veya meşe fıçılarda dinlendirilir. Dinlendirilen Rakı, filtrelerden geçirilerek kalite kontrol işlemlerinden sonra nihai ürün olarak şişelenir.

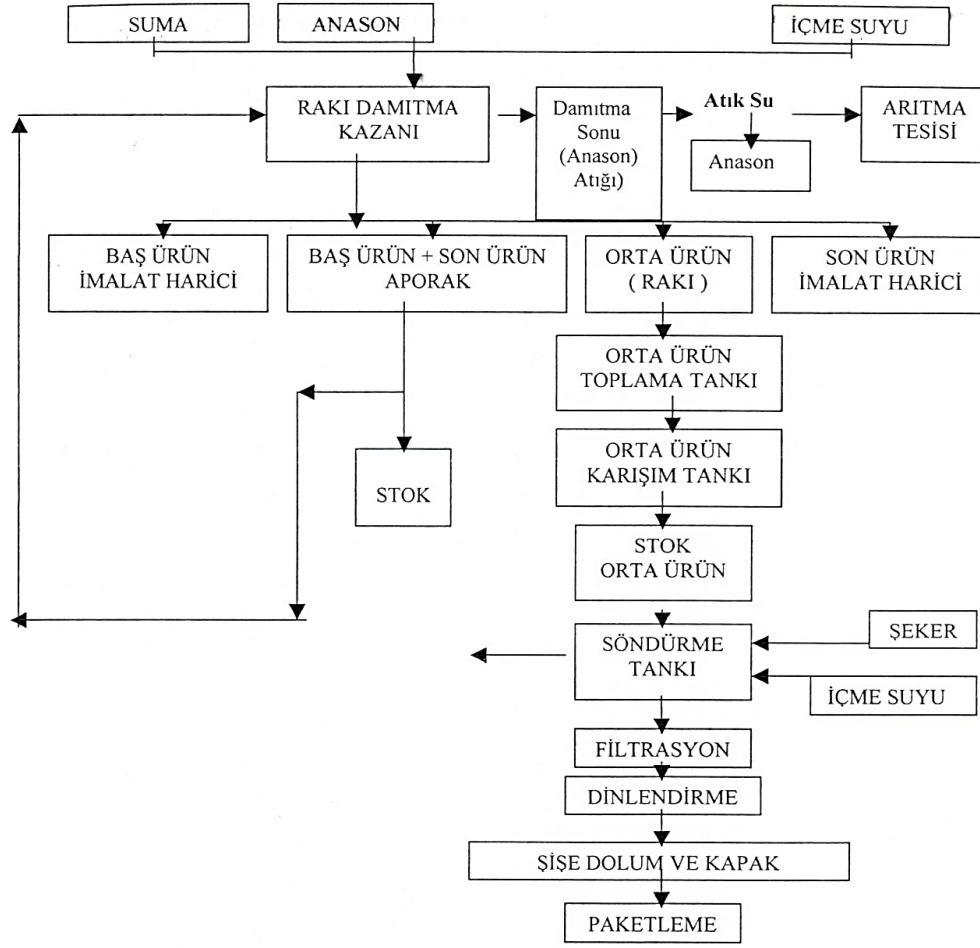
Şişeleme: Dolum, kapaklama, etiketleme, kodlama (üretim tarihi ile lot numarasının ürüne basılması), ürünün kalite kontrolü ve kolileme/çoklu paketleme işlem basamaklarından oluşur.

Rakı üretiminde belirtilen tüm işlemlerin, Türkiye'de yapılması zorunludur.

Şekil 1: Suma Üretimi Proses Akış Şeması



Şekil 2: Rakı Üretimi Proses Akış Şeması



Denetleme:

Denetimler; Geleneksel Alkollü İçki Sanayicileri Derneğinin (GİSDER'in) koordinatörlüğünde ve GİSDER'den, Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesinden, Tarım ve Orman Bakanlığı Tütün ve Alkol Dairesinden ve Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine, denetim mercii üyelerinden en az üç tanesinin katılımıyla her zaman yapılır. Denetim masraflarının tamamı, denetimi yapılan firmalar tarafından karşılanır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan üzümün uygunluğu.
- Üretimde kullanılan anason tohumunun uygunluğu.
- Tarımsal etil alkolün uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün hacmen % alkol miktarı (en az % 40).
- Toplam uçucu madde miktarı (hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla).
- Ürünün hacmen trans-anetol miktarı (litresinde en az 800 miligram).
- Şeker kullanılması halinde şeker miktarı (litrede en fazla 10 gram).
- Metanol miktarı (hacmen %100 alkolün hektolitresinde en fazla 150 gram).
- Ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Rakı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii; üretimde kullanılan girdilerden başlayarak, üretim metodu ve son ürünün özellikleri açısından üretim tesisi, ürün ve belgeler üzerinden denetimi yapar ve numune alır. Denetim sırasında alınan Rakı

numuneleri, Türk Akreditasyon Kurumu (TURKAK) tarafından akredite tüm Üniversite veya Gıda Kontrol Laboratuvarında analiz ettirilerek değerlendirilir.

Denetime ilişkin raporlar, GİSDER tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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. Gorgonzola

113 sayılı ve 15.11.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi kapsamında yayımlanmış olan C2016/001 numaralı Gorgonzola ibareli coğrafi işaret başvurusuna yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

- “hafif baharatlıdır”

ifadesi

“hafif baharat rayihası tadına sahiptir”

- “mavi damarlara sahip baharatlı”

ifadesi

“mavi damarlara ve keskin baharat rayihası tadına sahip”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “Gorgonzola peyniri, aşağıdaki tiplerde piyasaya sunulabilir:”

cümlesinden önce gelmek üzere

“Ürünün kuru maddede tuz miktarının Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olması gerekir.”

cümlesi eklenmiştir.

- Tablonun ismi

“Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)”

şeklinde değiştirilmiştir

b) Başvurunun Son Hali:

Gorgonzola

Başvuru No : 24.12.2015

Başvuru Tarihi : C2016/001

Coğrafi İşaretin Adı : Gorgonzola

Ürünün Adı : Peynir

Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı

Başvuru Yapan : Consorzio Per La Tutela Del Formaggio Gorgonzola

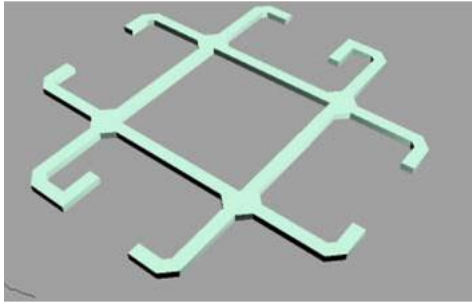
Başvuru Yapanın Adresi : Via Andrea, Costa 5/C Novara İtalya

Coğrafi Sınır : Gorgonzola üretimi ve olgunlaştırma alanları Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano - Cusio - Ossola, Vercelli illerini bütün olarak kapsamakta olup ayrıca Alessandria ilinin şu belediyelerini de kapsar: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borso San Martino ve Frassineto Po.

Kullanım Biçimi : Gorgonzola, üretim alanında ürüne uygulanan iki logo ile ayırt edilir:

1. İtalyan Tarım, Gıda ve Ormancılık Bakanlığı tarafından Gorgonzolanın korunması için görevlendirilmiş Konsorsiyumun dağıttığı özel damgalar kullanılarak üretim noktasında peynirin her iki düz yüzüne uygulanan ve mandıranın kimlik numarasını taşıyan tanımlayıcı işaret olarak Şekil 1 deki logo kullanılmalıdır.
2. Ürünün özgünlüğünü ve izlenebilirliğini garantileyen, tanımlayıcı olan ve Şekil 2 de belirtilen logonun kullanılabilmesi ile ürünü piyasaya sunmak için gereken karakteristikler sağlanmalıdır. Bu özellikler sağlandıktan sonra bütün tekerleklerin ve yatay kesilmiş yarım tekerleklerin etrafına mandıra tanımlayıcı logonun peynirin düz yüzünde açık bir şekilde görünür olacağı şekilde ve bütün kesilmiş porsiyonların etrafına, ön-paketlenmiş porsiyonlarda alüminyum folyo üzerine uygulanır. Gofrajlı alüminyum folyoda aynı zamanda Gorgonzolanın Avrupa Birliği PDO amblemi de olmalıdır. Büyük tekerlekler, küçük tekerlekler, yatay kesilmiş yarım tekerlekler ve kuvvetli Gorgonzola porsiyonları söz konusu olduğunda, ‘piccante’ sözcüğü, Gorgonzola ibaresinin yanına veya altına, bahsedilen logodan daha küçük bir yazı biçimi kullanılarak yazılır.

Şekil 1



Şekil 2



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gorgonzola, İtalyancada “*erborinatura*” olarak anılan küflenme işlemi sonucu ortaya çıkan yeşil damarlara sahip, saman beyazı rengine, yumuşak bir peynirdir.

Bu peynir kremamsı ve yumuşaktır ve kendine özgü, karakteristik bir tada sahiptir. Yumuşak Gorgonzola peyniri hafif baharat rayıhası tadına sahiptir; daha mavi damarlara ve keskin baharat rayıhası tadına sahip Gorgonzola ise daha kalındır ve daha kolayca ufalanır.



Gorgonzola için belirlenen coğrafi alandaki iklim koşulları, mandıra inekleri için bol miktarda kaliteli yem büyümesini ve peynirin organoleptik karakteristiklerinden ve renklenmesinden sorumlu mikrobiyolojik etmenlerin gelişimini sağlar. Mandıra inekleri için yem bolluğu ve kalitesi, geleneksel peynir yapım teknikleriyle, özellikle de *Penicillium* sporlarının aşılınması, kuru tuzlama ve hamurun olgunlaştırma esnasında delinmesi işlemleriyle birleşince, Gorgonzolanın organoleptik karakteristiklerini ve renklenmesini temin eder.

Gorgonzola peyniri aşağıdaki karakteristik özellikleri taşımaktadır:

- Düz yüzleri olan silindirik biçim,
- En az 13 cm uzunluğunda dik yan taraf,
- 20 ila 32 cm arası tekerlek çapı,
- Yenmeye uygun olmayan gri ve/veya pembe dış kabuk,
- Hamuru: homojen, beyaz veya açık sarı, küf oluşumuna bağlı karakteristik mavi-yeşilimsi ve/veya gri-mavi damarlar,
- Kuru maddede yağ içeriği: asgari %48.

Gorgonzola peynirinin özellikleri aşağıdaki gibidir.

Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)	
ENERJİ	1299 kJ 314 kcal
YAĞ	27 g
DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ	19 g
MONO DOYMAMIŞ YAĞ ASİTLERİ	6,1 g
ÇOKLU DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ	0,7 g
KARBONHİDRATLAR	0 g
ŞEKER	0 g
PROTEİN	18 g
TUZ	1,6 g
KALSİYUM	530 mg - % 66
FOSFOR	280 mg - % 40

Ürünün kuru maddede tuz miktarının Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olması gerekir.

Gorgonzola peyniri, aşağıdaki tiplerde piyasaya sunulabilir:

1. Büyük tekerlek, 'hafif' tip: 9 - 13,5 kg ağırlığında, tadı hafif bir peynir olup olgunlaşma süresi asgari 50 ile 150 gün arasında değişir;
2. Büyük tekerlek, 'kuvvetli' tip: 9 - 13,5 kg ağırlığında, belirgin kuvvetli tadı olan bir peynir olup olgunlaşma süresi 80 gün ile 270 gün arasında değişir;
3. Küçük tekerlek, 'kuvvetli' tip: 5,5 - 9 kg ağırlığında, belirgin kuvvetli tadı olan bir peynir olup olgunlaşma süresi asgari 60 ile 200 gün arasında değişir.

Üretim Metodu:

Gorgonzola peynirinin yapımında kullanılan sütü üreten mandıra çiftlikleri belirlenen coğrafi sınır içinde bulunmalıdır. İneklerin yemlerinin kuru maddesinin en az %50'si (yıllık olarak) üretim sahasından gelmelidir.

Gorgonzola peynirin üretimi ve olgunlaştırması, aşağıda açıklandığı şekilde üretim alanında gerçekleştirilir. Üretim alanından elde edilen tam yağlı süt pastörize edilerek canlı laktik asit bakterisi ve Penicillium spor süspansiyonu ve seçili mayalar ile mayalanır ve daha sonra 28 - 36 °C sıcaklıkta buzağı renneti eklenir.

Peynir birkaç günlük bir süre boyunca 18 - 24 °C sıcaklıkta kuru tuzlama işlemine tabi tutulur.

Olgunlaştırma esnasında, Gorgonzola peynirlerdeki Penicillium cinsleri ve suşları gelişmeye başlayarak mavi-yeşilimsi ve/veya gri-mavi damarlanmayı (mermerleşme) sağlar.

Farklı Gorgonzola tipleri için farklı olan peynir olgunlaştırılması, -1 ve +7 °C arası sıcaklık ve % 85-100 nisbi nem koşullarının bulunduğu odalarda gerçekleşir.

Gorgonzola peyniri ayrıca ön-paketlemesi yapılmış porsiyonlar halinde, hatta gofrajlı alüminyum folyonun bir kısmı olmaksızın, yetkili teftiş organının veya bu organın görevlendirdiği bir başka organının sertifikasyonuna tabi olarak piyasaya sunulabilir. Ön-paketlemesi yapılmış porsiyonlar, menşei tasdiklenmiş (yani 'gorgonzola' ayırt edici tanımlama işaretini taşıyan gofrajlı alüminyum folyoya sarılmış) bütün tekerleklerden, yarım tekerleklerden veya porsiyonlardan kesilmiş olmalıdır.

Gorgonzola peynirinin porsiyonları, tüketicinin talebi üzerine perakende mağazasında, gofrajlı alüminyum folyo görünür kalmak kaydıyla kesilip paketlenabilir (kiloyla satış). Ayrıca Gorgonzola peynirinin porsiyonları, perakende mağazasında doğrudan satış için, gofrajlı alüminyum folyonun bir kısmı ürün porsiyonu üzerinde kalmak kaydıyla kesilip paketlenabilir.

Denetleme:

CSQA Certificazioni Srl (CSQA), zirai gıdalar dâhil ancak bunlarla sınırlı olmayan çeşitli sektörlerde, uluslararası düzeyde akredite bir İtalyan sertifikasyon kuruluşudur. CSQA, sertifikasyonları doğrulayabilir ve tüm zirai gıda alanındaki sorunlara/kaygılara cevaben denetimler yapabilir.

Gorgonzola peynirinin denetimleri tüm karakteristik özelliklerini ve aşağıda sıralananları içermektedir:

- Üretim zincirine dâhil olan tüm tarafların (ham madde üretiminin, peynir yapımının ve olgunlaştırılmasının gerçekleştirildiği bölgelerin) coğrafi sınırların içinde bulunması,
- Ham maddenin, içeriklerin ve karakteristiklerin tanımını içeren ürün tarifi,
- Üretim yöntemin tarifi,
- Ürünü ve ürünü meydana getiren içerikleri tanımlamak ve kaynağını bulmak için gereken takip sistemi,
- Ürünün piyasaya sunulduğu yöntemler.

Genel kontroller, hem doğrudan ilgili taraflarca üretim zincirinde (iç denetim faaliyetleri) üstlenilen faaliyetleri hem de işlemlerin ve ürünlerin uyumunu tayin etmek üzere CSQA tarafından gerçekleştirilecek uyum kontrollerini kapsamaktadır.

Denetimlerde, üretim zinciri içinde bulunanların iç denetim etkinlikleri CSQA tarafından gerçekleştirilen kontrol denetlemeleri (teftiş) sırasında incelenen ve değerlendirilen ilgili kayıtlar da incelenir. Üretim zinciri içindeki taraflar, iç denetim belgeleri düzenleyip, bunları düzgün bir biçimde tutmalı ve kontrollerde kullanılabilmesi için CSQA'ya temin etmelidirler.

Üretim zinciri içinde bulunan taraflar; çiftliklerden (süt üreticileri), süt toplayıcılarından, mandıralardan, olgunlaştırıcılardan, porsiyonlama operatörlerinden ve ön-paketleyicilerden meydana gelmektedir.

Denetleme prosedürleri

İlk değerlendirmenin başarılı bir biçimde tamamlanması ve kontrole tabi taraflar listesine kaydı üzerine, başvuru sahibi kontrol planında ve tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun bulunan ve kaydı tespit edilen bütün özellikleri değiştirilmeksizin sürdürecektir.

Denetlemede teftiş denetimleri ve kontrollerin ölçüsü

Denetim, tarafların düzenlenen şartlara uygun ürünü üretme kapasitesini sürekli olarak devam ettireceğinden emin olmak üzere tasarlanmıştır. Denetlemedeki Kontrol Organı, aşağıdaki inceleme planını uygular:

Operatörler	Denetlemede kontrol edilen operatörler %	Kontrol türü
Süt Üreticileri	%10	Belge ve teftiş
Süt toplayıcılar	%100	Belge ve teftiş
Mandıralar	Hacimlerle ilgili fıkra 8.1.2	Belge ve teftiş
Olgunlaştırıcılar	%100	Belge, teftiş ve analitik
Porsiyonlama operatörleri	%100	Belge ve teftiş
Ön-paketleyiciler	%100	Belge ve teftiş

Olası uyumsuzluk durumunda CSQA her türlü önlemi almakla yükümlüdür.

i. Süt üreticilerinin denetlenmesi

Süt üreticilerinin, ön bildirim üzerine veya ön bildirim olmaksızın, beklenenler ve gerekenler doğrultusunda, iç denetimde gerçekleştirilen faaliyetlere atfen ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik şartları gözeterek uygun kayıtları belgelemeleri, tutmaları ve CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolüne açmaları gerekir.

Çiftliklere yönelik kontrollerin kapsamına ilişkin %10 rakamına atfen, bu yüzde aşağıdakilerin toplanması ile gerçekleştirilir:

- İtalyan Tarım Gıda ve Ormancılık Bakanlığınca tanınan çiftlikler listesinden rastgele seçilen tarafların %5'i;
- Bildirilen şüphe ve kuşkulara dayanarak, sorumlu Consorzio di Tutela (Koruma Konsorsiyumu) tarafından seçilen tarafların %5'i. Bu raporların beklenen %5 rakamına erişmemesi durumunda, Konsorsiyum bu eksik kısım için olan kotayı, kayıtlı çiftlikler listesinden rastgele seçilen taraflarla birleştirecektir. MIPAAF tarafından atanan bir Consorzio di Tutela (Koruma Konsorsiyumu) olmaması durumunda, yüzdenin tamamı, bir önceki maddede açıklanan yöntem izlenerek MIPAAF tarafından tespit edilir.

ii. Süt toplayıcıların, mandıraların, olgunlaştırıcıların, porsiyonlama operatörlerinin ve ön-paketleyicilerin denetlenmesi

Tabloda belirtildiği üzere CSQA süt toplayıcı, işlemci, olgunlaştırıcı, porsiyonlama operatörü ve ön-paketleyici rolleri için tanınan tarafların %100'ünü doğrulayacaktır.

Özel olarak mandıralar için, kontrol kotası üretim hacimlerine ilişkin olarak aşağıdaki yüzdelerle gerçekleştirilir:

Yıllık olarak üretilen tekerlekler	Yıllık doğrulama sayısı
100.000 altı	1
100.001 ve 500.000 arası	2
500.001 üstü	3

Belirtilen tarafların, iç denetim faaliyetine atfen ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik geçerli şartlara atfen uygun kayıtları belgelemeleri, tutmaları ve CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolüne açmaları gerekir.

İlaveten, üretim zincirindeki taraflar, ön bildirim üzerine veya ön bildirim olmaksızın, üretim sahasında ve/veya diğer olası ilgili sahalarda uyumu değerlendirmek üzere CSQA'nın gerçekleştireceği uyum kontrollerinde hazır bulunmalı ve bunları kabul etmelidir.

Ürünün analitik denetlemesi

Gorgonzolaya yönelik genel kontroller dizisi dolayısıyla hem düzenlenen üretim zincirindeki firmaların doğrudan sorumlu oldukları faaliyetler (iç denetim) hem de üretim zincirindeki ve ürün denemesindeki tarafların teftiş denetlemelerini kapsayan ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik olarak yürürlükteki düzenlemelerle uyumu sağlamak amacıyla CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolleri yer almaktadır.

Kimyasal karakteristikleri tayin etmek üzere, CSQA'nın gerçekleştireceği analizler için numuneler, UNI CEI EN ISO/IEC 17025 tüzüğüne göre akredite bir laboratuvarında test edilir.

a. İç denetime dâhil analitik denetim

Tanınan tarafların sorumluluğu, iç denetim yoluyla ürünün kalitesinin Gorgonzola için belirlenen şartları karşılamasını temin etmektir.

- Fiziksel ve Organoleptik Karakteristikler
- Kimyasal Karakteristikler

b. CSQA tarafından yapılan analitik denetim

- Fiziksel ve Organoleptik Karakteristikler
- Kimyasal Karakteristikler

Uyumsuz sonuçlanan partilerin coğrafi işaret üretim zincirinden çıkartılması gerekir.

3. Urfa Pendirli Kedeyif/Şanlıurfa Peynirli Kadayıf

127 sayılı ve 15.06.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000388 numaralı Urfa Pendirli Kedeyif/Şanlıurfa Peynirli Kadayıf ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Denetleme:

“Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret Odası ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine her zaman yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret Odası, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine her zaman yapılır.”

olarak değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2021/000388
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf; tel kadayıf arasına peynir konulup pekmezli sadeyağ karışımı sürülen tepside kızartılarak üretilen şerbetli kadayıf tatlısıdır. Üretiminde; coğrafi işaret olarak 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ile 807 sayı ile tescilli Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri kullanılır. Kare, baklava dilimi veya üçgen şeklinde dilimlenerek, kızartıldığı tepside servis yapılır.

Urfa Pendirli Kedeyifin / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Özel günler için hazırlanan yemeklerin sonunda mutlaka ikram edilir. Günlük tüketimi de yoğundur. Bu nedenle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bir porsiyon için Urfa Pendirli Kedeyifi / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfı için bileşenler:

350 g tel kadayıf
200 g Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı
500 g Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri
20 g pekmez
200 ml su

10 ml limon suyu
300 g beyaz şeker

Şerbetin Hazırlanışı:

Şeker ve su, bir tencerede eriyinceye kadar karıştırılarak kaynatılır. Kaynama başlayınca limon suyu eklenir ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Kadayıfın Hazırlanması:

Tel kadayıf, çok fazla ufalanmayacak şekilde elle didiklenerek tellerin birbirinden ayrılması sağlanır.

Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri elle ufalanır.

Pekmezin tamamı ile Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Sadeyağının yarısı iyice karıştırılır ve kadayıf tepsisinin altına sürülür. Kadayıfın yarısı, tepsinin yüzeyine eşit şekilde ve eşit kalınlıkta serilir. Kadayıfın üzerine, ufalanmış peynirler eşit bir şekilde yayılır. Kadayıfın diğer yarısı ise peynirin üzerini eşit olarak tamamen kaplayacak biçimde serilir. Üzerine bastırılarak kadayıf ve peynirler iyice sıkıştırılır. Kalan sadeyağ, ikinci bir tepsiye sürülerek tepsi, pişme işlemi sırasında kullanma amacıyla hazırlanır.

Kadayıfın Pişirilmesi:

Kadayıf tepsisi, tepsiye her tarafından eşit ısı verecek bir ocağa veya sıcaklığı düşük köz ateşinin üzerine konularak kadayıf tatlısı pişirilmeye başlanır. Arada bir kontrol ederek tüm yüzeyin eşit olarak kızarması sağlanır. Kızaran kadayıflar, tepsiye sürülen yağa konulan pekmezden dolayı hafif kırmızı bir renk alır. Bir yüzeyi pişen kadayıf, yağlanmış olan diğer tepsiye ters çevrilip diğer yüzeyi de kızartılır. İki yüzeyinin de kızartılması yaklaşık 30 dakika sürer.

Serbetleme ve Sunum:

Kızartılan kadayıf tatlısı 5 dakika dinlendirilir. Kare, baklava dilimi veya büyük üçgen şeklinde dilimlenir. Dilimleme sırasında kadayıfın dağılmamasına ve alt kısmın da kesilmesine dikkat edilir. Kadayıf henüz sıcakken soğuk haldeki şerbet, tepsinin her tarafına eşit bir şekilde dökülür. Urfa Pendirli Kedeyifin / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfın servisi kızartıldığı tepside yapılır.

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

Urfa Pendirli Kedeyifin / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdan temin edilen Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ve Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Pendirli Kedeyifin / Şanlıurfa Peynirli Kadayıfın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret Odası, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet veya şüphe üzerine her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıda verilmiştir.

- Üretimde kullanılan, özellikle Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ve Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri olmak üzere bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle kadayıfın kızartma usulü olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Servis şekli.
- Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf ibaresinin ve mahreç işaretinin kullanımı.

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. Bölüm

Düzeltilmelerin Yayımı

1. Kayseri Mantısı

137 sayılı ve 15.11.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 113 tescil numaralı ve Kayseri Mantısı ibareli coğrafi işarete ilişkin yapılan düzeltme aşağıda yer almaktadır.

“130 sayılı ve 01.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 113 tescil numaralı Kayseri Pastırması ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.”

ifadesi,

“130 sayılı ve 01.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 113 tescil numaralı Kayseri Mantısı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.”

şeklinde düzeltilmiştir.

2. Osmaneli Lefke

137 Sayılı ve 15.11.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde ilan edilen, C2020/036 numaralı ve Osmaneli Lefke Taşı ibareli coğrafi işaret başvurusuna aşağıda belirtilen başvuru numarası bilgisi sehven eklenmiştir.

“C2020/120”

ifadesi,

“C2020/036”

şeklinde düzeltilmiştir.