



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **187**

Yayın Tarihi

16.12.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 187. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	11
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Yayımları	15

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 187. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000200	Arhavi Termonisi	7
2.	C2024/000233	Niğde Sarım Burma Tatlısı	9

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1667	Diyarbakır Çakıl Ekmeği	11
2.	1668	Ordu Fındık Tirmidi Kavurması	13

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 Reddedilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2018/112	Antep Boz İç Fıstık / Boz İç Antepfıstığı	15

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu 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. Arhavi Termonisi

Başvuru No	: C2023/000200
Başvuru Tarihi	: 07.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Arhavi Termonisi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1. Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası 2. Arhavi Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1. Musazade Mah. Cumhuriyet Meydanı No:1 Arhavi ARTVİN 2. Musazade Mah. Şht. Ast. Mehmet Altanlar Cad. No:1 Arhavi ARTVİN
Vekil	: Ümit ORCAN (Perpa Kurumsal Danışmanlık Patent ve Belgelendirme Hiz. A.Ş)
Coğrafi Sınır	: Artvin ili Arhavi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arhavi Termonisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arhavi Termonisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arhavi Termonisi, siyah üzüm pekmezi veya armut pekmezi ile tatlandırılan, barbunya / kuru fasulye ve bulgur eklenerek hazırlanan yöresel bir tatlıdır.

Arhavi ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, Arhavi aşuresi veya laz aşuresi olarak da adlandırılan Arhavi Termonisinde şeker kullanılmaz, tatlandırma için pekmez kullanılır. Yapımında kullanılan pekmez yerli kokulu üzüm çeşidi olan Isabella üzümü ile ya da farklı armut çeşitleri ile yapılır.

Arhavi ilçesinde yetiştirilen ve üretilen sınırlı sayıda ürünün harmanlanmasıyla oluşturulan Arhavi Termonisinin yörenin tatlı çeşitliliğinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu nedenle Arhavi Termonisinin yöre ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Arhavi Termonisi için gerekli bileşenler:

320 g barbunya ve/veya kuru fasulye

170 g pilavlık bulgur

400 g pekmez (siyah üzüm veya armut pekmezi)

6 g tuz

1 litre su

20 g mısır nişastası veya mısır unu

Yapılışı:

Barbunya ve / veya fasulye tencerede 40 dakika kadar haşlanır, süzülerek suyu atılır ve soğuk su ile yıkanır. Üzerine bulgur ve su ilave edilerek karışım 60 dakika kaynatılır.

Ayrı bir kaptaki 100 ml su içine nişasta eklenir ve bir çırpıcı ile açılır. Suda iyice çözünmüş olan nişasta, pekmez ve tuz, baklagil dolu tencereye sırasıyla ilave edilir. Karıştırılarak aşure kıvamına gelinceye kadar 15 dakika

daha kısık ateşte kaynatılır. Servisi sıcak veya soğuk olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine orta derece çekilmiş fındık serpilir. Arhavi Termonisi 4-6 °C sıcaklıkta 4 gün saklanabilir.

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

Artvin ili Arhavi ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Arhavi Termonisinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Belirtilen sebeplerle üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası ile Arhavi Belediyesi koordinatörlüğünde ve Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası, Arhavi Belediyesi, Arhavi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Arhavi Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii denetimler, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm aşamalarda habersiz olarak; yılda bir defa, ihtiyaç duyulduğunda ve/veya şikâyet halinde ise her zaman objektif kurallar çerçevesinde gerçekleştirir.

Denetim mercii yılın ilk iki ayı içinde uygun bir tarihte yıllık toplantısını yaparak, içinde bulunulan yıla yönelik denetlenecek kişi ve kuruluşların adreslerine ve üretim pazarlama yerlerine göre denetleme planı oluşturur. Oluşturulacak olan plan çerçevesinde temmuz ve kasım ayları arasında, üretim ve pazarlama olarak denetleme görevi ifa edilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan bileşenlerin ve üretim metodunun uygunluğu.
- Arhavi Termonisi 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. Niğde Sarım Burma Tatlısı

Başvuru No	: C2024/000233
Başvuru Tarihi	: 27.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Sarım Burma Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İnönü Mah. Ayhan Şahenk Bulvarı Bankalar Cad. Merkez NİĞDE
Coğrafi Sınır	: Niğde ili
Kullanım Biçimi	: Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Sarım Burma Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, süt, yağ, su, tuz, sirke ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılması ve içerisine ceviz içi konulması ile hazırlanan ve pişirilen Niğde iline özgü şerbetli bir tatlıdır.

Niğde Sarım Burma Tatlısı; Niğde ilinin mutfak kültüründe yaygın olarak üretilen ve tüketilen şerbetli tatlılardan biridir. Niğde Sarım Burma Tatlısı; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; özellikle ramazan ayında, bayramlarda, misafir ağırlama, düğün, davet vb. özel günler için hazırlanır ve tüketilir.

Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında; özellikle hamurun oklavaya sarımı ve büzgüleme işleminin yapılmasında el becerisi önemli bir rol oynar. Ayrıca Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında; hamurun doğru bir şekilde hazırlanması, ince bir şekilde açılması ve kızartılarak pişirilmesi gibi üretim aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Niğde Sarım Burma Tatlısının üretildiği, Niğde ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bir Tepsisi Niğde Sarım Burma Tatlısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g özel amaçlı buğday unu,
- 200 g buğday nişastası (hamur açmada kullanılmak üzere),
- 75 ml su,
- 75 ml süt,
- 75 ml ayçiçeği yağı,
- 1 adet yumurta,
- 10 g tuz,
- 5 ml sirke.

2- Tepsinin yağlanması için kullanılan bileşenler:

- 200 g tereyağı,
- 200 ml zeytinyağı ve/veya ayçiçeği yağı.

3- Şerbet hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 750 g toz beyaz şeker,
- 600 ml su,
- 10 g limon tuzu ve/veya 10 ml limon suyu.

4- İç harcı: 600 g ceviz içi.

Niğde Sarım Burma Tatlısının Hazırlanması Aşamaları:

Hamur Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine; yumurta, ayçiçeği yağı, sirke, tuz, süt ile su konular ve homojen bir karışım olacak şekilde iyice karıştırılır. Daha sonra buğday unu bu karışımın üzerine yavaş yavaş eklenir. İstenilen yumuşak kıvamına gelene kadar iyice yoğrulur.

Elde edilen hamur ortalama yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalara ayrılan hamurlar, açılacağı tezgâh üzerine serpilmiş buğday nişastası kullanılarak olabildiğince ince bir şekilde açılır. Açılan her bir ince hamur tabakası 4 eşit parçaya bölünür.

İç Harcı Hazırlanması: Ceviz içi; bir havan içerisinde dövülür ya da ufak parçalar haline getirilir.

Serbet Hazırlanması: Şeker, su ve limon tuzu/limon suyu ayrı bir kabın içerisinde iyice karıştırılır. Ortalama 20 dakika kadar kaynatılır ve soğutulur. Soğuk olarak tatlıın üzerine dökülür.

Tatlıın Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi: İnce bir şekilde açılıp 4 parçaya ayrılmış olan hamurların içerisine ceviz içi konular. Hazırlanan cevizli hamurlar; özenle oklavaya sarılıp büzgüleme işlemi yapılarak şekli verilir ve sonrasında oklavadan sıyrılarak çıkarılır ve tepsiye dizilir. Hamurların yırtılmaması, iç harcının konulması ve büzgüleme işleminin doğru bir şekilde yapılması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Tepsiye dizme tamamlandıktan sonra eritilen tereyağı ve sıvı yağ karışımı, hazırlanan hamurların üzerine eşit olacak şekilde dökülür.

Pişirme işlemine hazır hale getirilen tatlı, önceden ısıtılmış ortalama 180 °C'lik fırında, yaklaşık 30 dakika rengi pembeleşinceye/kızarıncaya kadar pişirilir.

Pişirilmesi tamamlanan sıcak haldeki tatlı 15 dakika kadar soğumaya bırakılır. Sonrasında üzerine daha önceden hazırlanan soğuk şerbet dökülür. Niğde Sarım Burma Tatlısı servis yapılmaya hazır hale gelir.

Niğde Sarım Burma Tatlısı servisinin isteğe bağlı olarak; ılık ya da oda sıcaklığı şartlarında yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Ayrıca Niğde Sarım Burma Tatlısının isteğe bağlı olarak üzerine süsleme amaçlı ceviz içi konularak da servisi yapılabilir.

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

Niğde ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Niğde Sarım Burma Tatlısının; üretildiği Niğde ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Niğde Sarım Burma Tatlısının tüm üretim aşamaları, Niğde ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası, Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi-Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Niğde Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim merci tarafından, denetimde aranacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanması aşamalarının uygunluğu,
- Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Diyarbakır Çakıl Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1667
Tescil Tarihi	: 27.11.2024
Başvuru No	: C2024/000032
Başvuru Tarihi	: 30.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Çakıl Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kooperatifler Mah. Akkoyunlu Bulvarı. 15 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Çakıl Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Çakıl Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Çakıl Ekmeği; ekmeklik buğday unu, su, ekmek mayası, çörekotu ve / veya isteğe bağlı susam ile yapılan ekmektir. 30-35 cm eninde, 40-50 cm boyunda ve yaklaşık 3 cm kalınlığında oval şeklindedir. Hamur halindeyken verilen şekil nedeniyle bu isimle adlandırılır. Şekil verme ile ekmeğin yumuşak olması, tüketim sırasında içine peynir, helva veya salça gibi ürünlerin konulabilmesi ve içinde konulan bileşenlerin dökülmemesi sağlanır. Diyarbakır Çakıl Ekmeği taş fırınlarda pişirilir. Taş fırınlar, odun ateşi ısısının tamamının ocak içinde kalması amacıyla tasarlanmıştır.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Çakıl Ekmeği özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketilir. Üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Çakıl Ekmeğine tırnak ile şekil verilmesi ve homojen olarak pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Diyarbakır Çakıl Ekmeğinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Çakıl Ekmeği için kullanılan bileşenler:

- 50 kg ekmeklik buğday unu
- 30 l su
- 1000 g yaş hamur mayası
- 500 g tuz
- 500 g çörekotu ve/veya susam (isteğe bağlı).

Un, su, maya ve tuz ile hamur hazırlanır ve ortalama 15 dakika iyice yoğrulur. Nispeten cıvık hazırlanan hamur yoğrulur ve hamur fermantasyon için yaklaşık 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 500 g'lık yumru şeklinde hamur bezeleri yapılır. 30-35 cm eninde, 40-50 cm boyunda ve yaklaşık 3 cm kalınlığında oval şekilde açılan hamur için tırnaklama işlemi yapılır. Hamurun kalınlık ve genişliğinin standardının korunması suretiyle homojen bir şekilde tırnaklama işlemi yapılır. Hamurun üzerine isteğe bağlı olarak eşit olacak şekilde çörekotu ve/veya susam konulur. Fırınlama için kürek ustasına gönderilen son şekli verilen hamur küreğe yerleştirilir ve sıcaklığı yaklaşık 200 °C olan fırına konularak 10 dakikada pişirilmesi sağlanır. Diyarbakır

Çakıl Ekmeği, asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Diyarbakır Çakıl Ekmeğini, sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır Çakıl Ekmeği coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Çakıl Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Diyarbakır Ticaret Borsası ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası'ndan bu konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve Diyarbakır Çakıl Ekmeği 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.

2. Ordu Fındık Tirmidi Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1668
Tescil Tarihi	: 06.12.2024
Başvuru No	: C2022/000390
Başvuru Tarihi	: 11.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Fındık Tirmidi Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı Şarkiye Mah. Kocakişi Sok. No:1 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Fındık Tirmidi Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Ordu Fındık Tirmidi Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Fındık Tirmidi Kavurması; bilimsel adı *Lactarius Pyrogalus* olan ve yörede fındık mantarı, fındık kirmidi, bahçe mantarı, bahçe tirmidi isimleriyle bilinen fındık tirmidinin sıvıyağ, soğan, tuz ve tercihe göre domates, yeşil biber eklenerek kavrulmasıyla hazırlanan Ordu ilinde üretilen yemektir. İsteğe göre pul biber veya karabiber de eklenebilir.

Fındık Tirmidi; Ordu il genelinde, Ordu ilinin Karadeniz iklimi etkisinde kalan sahil ve orta kuşağında bulunan fındık bahçelerinde yetişir. Fındık tarımının yaygın olarak yapıldığı coğrafyada, ağustos-eylül ayları boyunca toplanabilen fındık tirmidi; doğada kendiliğinden yetişen mantar çeşididir ve üretiminde hiçbir ilaç ve kimyevi madde kullanılmaz. Fındık tirmidinin şapka çapı yaklaşık 5-10 cm, sap kalınlığı 0,7-1,5 cm, boyu 4-6 cm ölçülerindedir. Sütü beyaz, kokusu meyvemsi ve tadı çiğ halde oldukça acıdır. Yetiştirme döneminde taze olarak tüketilen fındık tirmidi, diğer dönemlerde kullanılmak üzere salamura, konserve ya da dondurularak saklanıp tüketilebilir.

Ordu Fındık Tirmidi Kavurması, Ordu ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. İl içerisinde yöresel yemek yapan restoranlarda, festival ve benzeri şenliklerin stantlarında sıklıkla tercih edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 - 5 kişilik Ordu Fındık Tirmidi Kavurması üretmek için gerekli bileşenler:

1 kg fındık tirmidi (taze, dondurulmuş, salamura veya konserve)

200-250 g kuru soğan

50-60 ml sıvı yağ veya tereyağı

10-15 g tuz

100-150 g domates (isteğe bağlı)

100-150 g yeşil biber (isteğe bağlı)

5-10 g karabiber (isteğe bağlı)

10-15 g pul biber (isteğe bağlı)

Ordu Fındık Tirmidi Kavurması hazırlanması:

Taze fındık tirmidi iyice yıkanır ve süzgeçten geçirilerek suyu süzülür. Suyu süzülen fındık tirmidileri elle sıkılır ve suyu iyice çıkarılır. Bu aşamada salamura, konserve ya da dondurulmuş fındık tirmidileri de kullanılabilir. Salamura, konserve ya da dondurulmuş fındık tirmidi kullanılması durumunda tirmidler önce suda bekletilir ardından taze fındık tirmidinde olduğu gibi elle sıkılarak suyu çıkarılır. Bir tencerede küp küp doğranmış soğan, sıvı yağ veya tereyağı ile orta derecede yaklaşık 5 dakika kavrulur. İsteğe bağlı yeşil biber ve domates bu aşamada ince ince dilimlenip ilave edilir ve soğanla birlikte kavrulur. Kavruan soğanın üzerine hazırlanan fındık tirmidileri ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak fındık tirmidi yumuşayıp suyunu tamamen çekinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika orta derece ateşte pişirilir. İsteğe göre karabiber ve pul biber eklenip servis yapılır.

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

Ordu Fındık Tirmidi Kavurması Ordu ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınırdaki yetişen fındık tirmidileri ile üretim gerçekleşir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Fındık Tirmidi Kavurmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman 2 temsilci ve Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 1 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Ordu Fındık Tirmidi Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Yayımı

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

1. Antep Boz İç Fıstık / Boz İç Antepfıstığı

04.05.2020 tarihli ve 76 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/112 numaralı Antep Boz İç Fıstık / Boz İç Antepfıstığı ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.