



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **178**

Yayın Tarihi

01.08.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



TURKPATENT



turkpatentt



TURKPATENT



turkpatent



TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 178. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	14
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları	31

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 178. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000390	Ordu Fındık Tirmidi Kavurması	7
2.	C2022/000480	Tekirdağ Bulama	9
3.	C2023/000026	Kurşunlu Çiçek Balı	11

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.	1613	Antalya Topak Kızartması	14
2.	1614	Bitlis Katıklı Dolma	16
3.	1615	Diyarbakır Kişnişli Kolye	18
4.	1616	Çorum Yırtma Yemeği	22
5.	1617	Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası	24
6.	1618	İyidere Pileki Taşı	26

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
1.	G7	Sirkencübin / Sirkengebin	29

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000224	Derepazarı Mandalinası	31

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. Ordu Fındık Tirmidi Kavurması

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
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Bulvarı Şarkıye 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. Kavrulan 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.

2. Tekirdağ Bulama

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

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

Yaklaşık 25 kg Tekirdağ Bulama üretimi için bileşenler:

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

Hazırlanması:

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

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

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

Şırada kullanılacak pekmez toprağı veya kalsiyum karbonat miktarı şıranın asitlik derecesine bağlıdır. Şıranın asitliğini belirlemek için titrasyon asitliği tayini yapılması gerekir. Asitlik tayiniyle tespit edilen her 1 g/L (% 0,1) asitliği sıfırlamak için 100 litrelik şıraya 66 g kalsiyum karbonat karıştırılır. Pekmez toprağı ise toprağın içindeki kalsiyum karbonat oranına göre hesaplanarak aynı şekilde kullanılır.

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

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

Cöven suyunun elde edilmesi:

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

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

Tekirdağ Bulama yapımı:

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Tekirdağ Bulama ibaresi ile birlikte mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Kurşunlu Çiçek Balı

Başvuru No	: C2023/000026
Başvuru Tarihi	: 16.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kurşunlu Çiçek Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kurşunlu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cömertler Mah. Hasan Ceylan Cad. No: 21 Kurşunlu ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Kurşunlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kurşunlu Çiçek Balı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kurşunlu Çiçek Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kurşunlu Çiçek Balı; Çankırı ilinin Kurşunlu ilçesinde Anadolu melezi arılar kullanılarak üretilen, endemik tür olan *Astragalus*; geven ve geven türleri gibi doğal yetişen bitkilerin polenlerini yoğun olarak içeren çiçek balıdır.

Çankırı ili Kurşunlu ilçesinde arıcılık çok eski yıllara dayanır. Yöre halkının geçim kaynaklarından biridir. Kurşunlu ilçesi yüksek rakımlı bozkır bitki örtüsüne sahip bir konumdur. 1129 metreye varan yüksek rakım ve iklim koşulları nedeniyle çiçeklenme süresi kısadır. Ancak yüzlerce bitki çeşidi barındıran bölge, çiçek florası ve özellikle endemik bitki türü bakımından zengindir. Kısa zaman diliminde bütün floranın birlikte çiçeklenmesi sonucunda arıların çok sayıda çiçekten aynı anda nektar alabilmesi Kurşunlu Çiçek Balının zengin nektar içeriğine katkı sağlar.

Bölgenin florasında aşağıdaki bitkilere ait nektarlar bulunur.

Astragalus subs. taksonunda; iğne geveni, alaca geven, bıyık geveni, ayaş gümüşü, korungamsı geven, sırık otu,

Rosaceae subs. taksonunda; erik, ahlat, kuşburnu, aluç,

Onobrychis subs ve *Fabaceae* taksonunda; öküz kuyruğu, yabani korunga, üçgül, kayışkıran, katran yoncası, kara yonca, taş yoncası, tilki kuyruğu, domuz ayrığı, akasya,

Asteraceae taksonunda; kangal, dedediken, karahindiba, gökbaşı, gelinbaşı, peygamber çiçeği, eşekdikeni, papatya, karakavuk,

Vitex agnus castus L. ve *Verbenaceae* taksonunda; hayıtotu, ballıbaba,

Thymus ve *Lamiaceae* taksonunda; kekik,

Zea mays L. ve *Poaceae* taksonunda; mısırotu,

Myrtaceae taksonunda; elduran çiçeği,

Rutaceae taksonunda; sedefotu,

Lamiaceae taksonunda; çakırdikeni.

Bölgede kekik, geven ve yabani korunga bitkisi baskındır.

Kurşunlu Çiçek Balı, yüksek rakımlı Kurşunlu coğrafyasına uyumlu Anadolu ırkı arılar tarafından yapılır.

Yörede çiçeklenme çeşitli ve süresi kısa olduğundan birim bal içinde bulunan nektar çeşidi ve kalitesi çok fazladır.

Kurşunlu Çiçek Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (mmol/kg)	25-40
Fruktoz+glukoz (g/100g)	% 70-80
Fruktoz/glukoz oranı	1-1,4
Sakkaroz	0-2
Nem (%)	15,80-18
Prolin (mg/kg)	500-1500
pH	3-6

Kurşunlu Çiçek Balının polen spektrumu dikkate alındığında bölgesel olarak geven yoğunluğu tespit edilmiştir. Primer polen olarak birim miktarda *Astragalus* taksonunda; kangal, devedikeni, karahindiba, gökbaşı, gelinbaşı, peygamber çiçeği, eşekdikeni, papatya, karakavuk % 50 ila % 60 arasında bulunur. Sekonder polen olarak birim miktarda *Rosa* subs. taksonunda; erik, ahlat, kuşburnu, aluç, *Onobrychis* subs. ve *Fabaceae* taksonunda; öküz kuyruğu, yabani korunga, üçgül, kayışkıran, katran yoncası, kara yonca, taş yoncası, tilki kuyruğu, domuz ayrığı, akasya % 5 ila % 10 oranında bulunur.

Üretim Metodu:

Çiçekli bitki örtüsü bulunan Kurşunlu ilçesinde yaklaşık 5000 kovan bulunur. Kurşunlu Çiçek Balı, Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Arıcılık Kayıt Sistemine kayıtlı arıcılar tarafından üretilir.

Anadolu melezi arılar Kurşunlu'da kışlatılarak sezona yine burada hazırlanır ve üretim bu bölgede yapılır.

Kovanlar da arılar gibi Kurşunlu ilçesi sınırları içinde kışlatılır ve kovan temizliği fiziksel olarak (el ile) yapılır. Arıcılar 10 km'lik uçuş alanı içinde kendilerine belirlenmiş bölgelerde kovanlarını kurar.

Kurşunlu Çiçek Balı üretiminde Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği zirai ilaçlardan izin verilen miktarlarda kullanılarak hastalık ve zararlılarla mücadele edilir.

Kışlatma:

Arılar Kurşunlu'da kışlatılır. Sonbaharda bakımları yapılan arılar kapalı yerde veya üstleri örtülerek kışlatmaya alınır. İlkbahara kadar dokunulmaz. Bakım olarak parazitlere karşı ilaçlama yapılır. Arılar kovadaki peteklerde bırakılan ballarla ilkbahara kadar beslenir. Arılar kışlatma süresince Kurşunlu Çiçek Balı ile beslenir.

Besleme ve kış stoku olarak kek veya şurup takviyesi yapılır.

Sağım:

Kurşunlu'da sağım balın olgunlaşmasına ve iklim şartlarına bağlı olarak ağustos ayının ilk haftasında başlar, eylül ayının ilk haftasına kadar sürer. İklim şartlarından ve gezginci arıcı bulunmamasından dolayı tek sağım yapılır. Kurşunlu Çiçek Balı süzme ve petekli bal olarak üretilir.

Sağım işlemi geleneksel usullerle yapılır. Körükler kullanılarak hafif dumanlama yapılır ve çerçeveler ballıklardan alınır. Süzme yapılacak petekler ve petek bal olarak tüketilecek ürünler ayrılır. Süzmeye ayrılan balların sırları sır bıçağı veya tarağı ile alınıp bal süzme makinelerinde süzdürülür ve 1-2 gün dinlendirilir. Bal süzgecinden bal mumu ve arı parçalarının ayrılması için süzülüp cam kavanozlara doldurulur. Petek bal olarak tüketilecek ürünler petek güvesine karşı serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir.

Bakım ve Besleme:

İlkbaharda kolonilerde ana arı varlığı kontrolü yapıldıktan sonra fazla çıtalar alınarak daraltma yapılır. Hava şartlarına göre kek şurupla veya fondan şekeri ile besleme yapılır. Parazit ilaçlaması yapılır. Kek; bal ve pudra şekerinden yapılan katı besleyicidir. Şurup ise şeker ve su ile yapılır. Fondan şekeri kıvamlı şekerden yapılır. Arıların bal üretmeye başladığı, ballık katlarının atıldığı dönemden en az 10 gün önce (15 Mayıs'tan sonra) arıların beslenmesi kesilir. Ağustos sonunda bal hasadı yapıldıktan sonra yavruya teşvik için şurup takviyesi yapılır ve tekrar parazit ilaçlaması yapılır. Son olarak sonbaharda; kovanların bal stoklarının tamamlanması, çıtaların daraltılması, kovanların Varroa'ya karşı ilaçlanması ve izolasyonu yapılarak kovanlar kışa hazır hale getirilir.

Balın Depolanması ve Ambalajlanması:

Ağustos ortalarında balların sağılmasından sonra süzülen ballar 0,5 kg, 1 kg ve 2 kg cam kavanozlara doldurulur. 15 °C'nin üstünde depolarda saklanır.

Petek ballar ise 10 °C'nin altında naylon ve kâğıt bal ambalajına koyularak güneş görmeyen serin bir depoda saklanır.

Denetleme:

Denetimler; Kurşunlu Belediyesi koordinatörlüğünde ve Kurşunlu Belediyesi, Kurşunlu Kaymakamlığı ve Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kurşunlu Çiçek Balı üreticilerini kışlatma, sağım, pazarlama ve satış dönemlerini kapsayacak şekilde yılda 2 defa denetler. Bunun dışında gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Numunelerin analizi için üniversite kontrol laboratuvarları veya denetim mercii tarafından uygun bulunan diğer laboratuvarlardan yararlanılacaktır.

Denetimler üretim metodu üzerinden gerçekleştirilecek olup, gerekli görüldüğünde kimyasal ve fiziksel olarak numune analizleri ile şeker kompozisyon analizleri yapılır. Yapılan analizlerin ücreti üreticiden temin edilir.

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. Antalya Topak Kızartması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.07.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1613
Tescil Tarihi	: 11.07.2024
Başvuru No	: C2023/000191
Başvuru Tarihi	: 28.07.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Topak Kızartması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kumluca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. Halil Çıvgın Cad. No:5 07350 Kumluca ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Topak Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Topak Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Topak Kızartması; kemikli keçi etinin (kol veya bacak kısmı) kuşbaşıdan biraz büyük şekilde doğranıp ayçiçek yağında kızartılarak içerisine soğan, çeşitli baharatlar, kabuk tarçın, domates ve biber salçası ilave edilerek üretilen Antalya iline özgü bir yemektir.

Antalya ilinin konumu ve bitki örtüsünden dolayı keçi yetiştiriciliği yaygın olmasından dolayı coğrafi sınırdaki üretilen yemeklerde keçi eti sıklıkla kullanılmaktadır. Antalya Topak Kızartmasını diğer et yemeklerinden ayıran en önemli özelliği keçi eti kullanılması, etlerin kemikli olarak doğranması, önceden kızartılması ve pişirilmesinde kabuk tarçın kullanılmasıdır.

Antalya Topak Kızartması coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kişilik Antalya Topak Kızartması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 100-150 g kemikli keçi eti (kol ya da bacak kısmından)
- 1 adet orta boy soğan
- 9-10 adet arpacık soğan (isteğe bağlı)
- 50-70 g domates salçası
- 50-70 g biber salçası
- 50-70 g kırmızı toz biber
- 150-200 ml ayçiçek yağı
- 3-4 adet defneyaprağı veya karanfil
- 8-10 adet tane kırık karabiber
- 15-20 g tuz
- 4-5 adet tane yenibahar
- 1-2 adet kabuk tarçın
- 700-750 ml su

- 1-2 adet domates
- 1-2 adet yeşil biber

Hazırlanışı:

Kemikli bir şekilde doğranan keçi eti kızgın sıvı yağa atılıp kızartılır. Ardından ayrı bir tencerede ince ince doğranmış soğan, domates ve yeşil biber yağda kavrulup içerisine salça ve kırmızı toz biber ilave edilir. Hazırlanan karışım üzerine su eklenir. Karışımın kaynamasıyla birlikte kızartılan keçi etleri koyularak kısık ateşte 1 saat pişirilir. Pişmesine 15 dakika kala defneyaprağı veya karanfil, tane karabiber, tane yenibahar, kabuk tarçın ve tuz ilave edilerek 10 dakika daha kaynatılır ve en son arpacık soğanlar eklenerek 2 dakika daha kaynatılır. Antalya Topak Kızartmasının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Antalya Topak Kızartmasının coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Antalya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Antalya Topak Kızartmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kumluca Belediyesi koordinatörlüğünde, Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası, Kumluca Ticaret Borsası, Kumluca Ziraat Odası ve Antalya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetleme esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle kemikli keçi eti kullanımı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antalya Topak Kızartmasının ibaresi 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. Bitlis Katıklı Dolma

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1614
Tescil Tarihi	: 11.07.2024
Başvuru No	: C2023/000267
Başvuru Tarihi	: 26.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Katıklı Dolma
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Eren Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mah. Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez / BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Katıklı Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Katıklı Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Katıklı Dolma; orta yağlı kuzu eti, soğan ve yeşilbiberden hazırlanan kıymanın içerisine köftelik bulgur, yumurta, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber ve tuz eklenerek hazırlanan iç harcın ince şeritler halinde kesilip tuzlanarak bir gün dinlendirilen kış kabağına sarılarak üretilen ve sarımsaklı yoğurt ile servis edilen bir yemektir.

Bitlis mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bitlis Katıklı Dolmada katık ifadesi coğrafi sınırda yoğurda katık denilmesinden gelmektedir. Ayrıca benzerlerinden ayıran en önemli özelliği, iç harcın ince şeritler halinde kesilmiş kabağa sarılarak üretilmesi ve iç harcında reyhanın kullanılmasıdır.

Bitlis Katıklı Dolmanın coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Bitlis Katıklı Dolma üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 adet kış kabağı
- 500 g orta yağlı kuzu eti
- 500 g köftelik bulgur
- 2 adet soğan
- 1 yumurta
- 3-4 adet yeşilbiber
- 4-5 g karabiber
- 4-5 g pul biber
- 4-5 g kimyon
- 5-10 g tuz
- 2-3 g kuru reyhan
- 1 litre su
- 500 g yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 45-60 g tereyağı

Hazırlanışı:

Kış kabağı ortadan ikiye bölünüp içi temizlendikten sonra 2-3 mm kalınlığında şerit şeklinde kesilir. Tuzlanıp bir gün dinlendirilerek sarma yapılacak hale getirilir. Orta yağlı kuzu eti, soğan ve yeşilbiber makinede iki defa çekildikten sonra köftelik bulgur, yumurta, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Yoğurma işlemi iç harç ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar devam edilir. Başparmak kalınlığında alınan hamur avuçta sıkılıp şekil verilerek dinlendirilmiş şerit şeklinde kesilmiş kabağın içine koyularak sarılır. Sarılan dolmalar elle sıkılıp dik bir şekilde tencereye dizilir. Dolmaların üzerine çıkacak seviyede sıcak su eklenerek 30 dk. kısık ateşte pişirilir. Pişirilen dolmaların suyu süzülür üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağlı sos eklenerek servis edilir.

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

Uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Katıklı Dolma, Bitlis ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Katıklı Dolmanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi koordinatörlüğünde, Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden 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. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bitlis Katıklı Dolma ibaresi 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. Diyarbakır Kışnişli Kolye

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1615
Tescil Tarihi	: 12.07.2024
Başvuru No	: C2023/000027
Başvuru Tarihi	: 17.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kışnişli Kolye
Ürün / Ürün Grubu	: Kolye / Hahlar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kooperatifler Mah. Akkoyunlu Blv. No: 15 DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kışnişli Kolye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kışnişli Kolye ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kışnişli Kolye; tüm parçaları 14 veya 22 ayar altından yapılan Diyarbakır'a özgü bir el sanatı ürünüdür. El işçiliği ile 700 civarında parça kullanılarak yapılır. Bir seride kullanılan ve iki parçadan kaynatılmış topların ağırlığı 0,15 g ve çapı 5,5 mm'dir. Pulların üzerinde kaynatılmış yıldızları 6 köşeden oluşur ve her yıldızın ağırlığı 0,6 g ve çapı 6 mm'dir. Tüm parçaların üretimi el işi ile yapılır ve kaynak ile birleştirilir.

Diyarbakır Kışnişli Kolyenin coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kışnişli Kolye üretiminde 14 ve 22 ayar haline getirilmiş altın plakalar kullanılır. Bu plakaların elde edilmesi için 24 ayar altın kullanılır. 1200 °C'de ergime yapılır ve içine bakır katılarak 14 veya 22 ayara indirilir. Eriyik astar kalıbına dökülür. Astar silindir ile istenilen mikronda çekilir ve haddelenir. Aşağıdaki anlatılan tüm parçalar bu astar altın plakalardan elde edilerek yapılır.

1. Topların Yapılması:

Topların imalatı için astar denilen altın plakalar kullanılır. Kışnişin bir parçası olan toplar 30 adet olarak yapılır. 0,12 mikron astar şeklinde iki yarım kapak halinde preslenir, zımparalanır ve kapaklar çelik bir aparat ve tutacak ile kaynak yapılarak birleştirilir. Her bir topun çapı 5,5 mm, ağırlığı 0,15 g'dır.

Top parçalarının oluşturulması	
Topların iki parçalı hali	

Topların oluşması için parçaların birleştirilmesi	
Birleşme sonrası oluşan toplar	

2. Yıldız ve Pulların Yapımı:

Yıldızların yapımı için astardan (altın plaka) 4 adet telkâri denilen tel parça kesilir. 0,30 mikron tellerin bükülmesi ve kaynatılması ile yıldız oluşturulur. Malaf denilen 165 mikron ölçüsünde bir şiş ile yıldızlar oluşturulur. Aynı altın plakadan 300 adet yanmaz bir taş üzerinde pul basılır. Daha sonra pullar yıldızların üzerine dizilir ve kaynatma işlemi yapılır. Her bir sıraya 30 adet pul ve yıldız olacak şekilde dizim işlemi yapılır.

Astarın pul ve yıldızlara dönüştürülmesi	
Oluşturulan pul ve yıldızlar	
Pul ve yıldızların zincir üzerinde üst üste yerleştirilmesi	
Pul ve yıldızların zincir üzerinde kaynak ile birleştirilmesi	

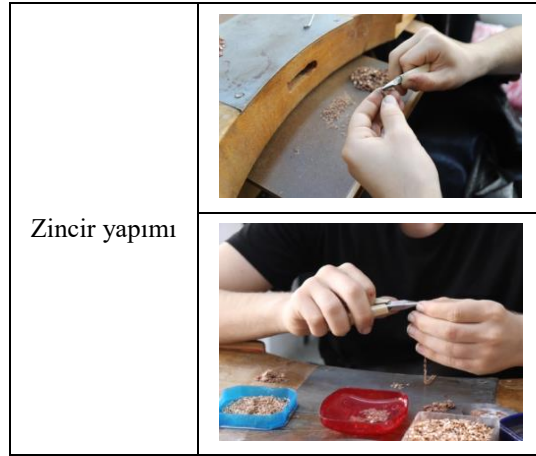
3. Ara Halkaların Yapımı:

Bu proses bir sıradaki top ile yıldız ve pulların birleştirilmesinde kullanılır. Altın plakadan kesilen 40 mikron kalınlığında teller malaf/şiş ile kesilir ve tüm parçalar kaynatılarak birleştirilir. Bir sıra için 160 parça tel kullanılır.



4. Zincir Yapımı:

Malafa şiş üzerine dizilen 40 micron kalınlığındaki altın tel parçaları sarılarak küçük halkalar haline getirildikten sonra iç içe geçirilir. Halkaların birleşim noktaları tek tek kaynak yapılır ve zincir haline getirilir.



5. Anahtar Yapımı:

Astardan kesilen iki adet tel parçası pres ile boru üzerinde basılır ve anahtar oluşturulur. Oluşturulan diziye takılır.





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

Diyarbakır Kışnişli Kolyenin coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Kışnişli Kolyenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır Kuyumcular ve Sarraflar Odasından bu konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan 2 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 Diyarbakır Kışnişli Kolye 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.

4. Çorum Yırtma Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1616
Tescil Tarihi	: 17.07.2024
Başvuru No	: C2023/000166
Başvuru Tarihi	: 06.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Yırtma Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Cami Mah. Çorum 1 Sokak No:2 - 4 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Yırtma Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Yırtma Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Yırtma Yemeği; asma yaprağı (taze, salamura, dondurulmuş ya da kurutulmuş), kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti, yarma, tereyağı, ayçiçek yağı, domates ve biber salçası ile hazırlanan dereotu ile servisi yapılan Çorum iline özgü bir yemektir.

Çorum Yırtma Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca coğrafi sınırda düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Yırtma Yemeğinin üretiminde kullanılan asma yaprağı, coğrafi sınırda yetişir.

4-5 kişilik Çorum Yırtma Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 0,5-0,6 kg asma yaprağı (taze, salamura, dondurulmuş ya da kurutulmuş)
- 250-300 g kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti
- 150-200 g domates salçası
- 50-60 g biber salçası
- 80-100 g soğan
- 80-100 g tereyağı
- 100-110 g yarma
- 100-120 ml ayçiçek yağı
- 5-7 g pul biber
- 5-7 g tuz
- 20-30 g dereotu
- Sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Asma yaprağı taze, salamura, kurutulmuş ve dondurulmuş olarak 4 şekilde kullanılır. Asma yaprağına uygulanan ön işlemler aşağıda yer almaktadır:

Taze asma yaprağı: Mayıs ve haziran aylarında toplanıp hiçbir işlem yapılmadan direkt kullanılır.

Salamura asma yaprağı: Tek tek üst üste konulup demet halinde tuzlu suda rengi hafif sararana kadar kaynatılıp (2-3 dakika) kavanoz ya da bidonlara basılan asma yaprakları aralarına kaya tuzu konularak yerleştirilir.

Ağzı sıkıca kapatılıp güneş görmeyen serin yerde muhafaza edilir. Salamura asma yaprağı kullanılacağı zaman 8-10 dk. suda bekletilip tuzu alınarak kullanılır.

Dondurulmuş asma yaprağı: Elle yırtılan asma yaprakları buzdolabı poşetlere konulup -18 °C’de muhafaza edilir.

Kurutulmuş asma yaprağı: Elle yırtılan asma yaprakları temiz sergilere serilip 1 hafta kadar güneşte kurutulur. Kuruduktan sonra serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir.

Öncelikle soğanlar küp şeklinde doğranıp tereyağı ve ayçiçek yağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti, biber ve domates salçası ilave edilip karıştırılır. Ardından yarma, tuz ve pul biber ve su eklenip kaynamaya bırakılır. Kaynayan karışımın üzerine asma yaprağı koyularak kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Servise hazır olan Çorum Yırtma Yemeği üzerine dereotu ve sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı) eklenerek servisi yapılır.

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

Geçmişi eskiye dayanan Çorum Yırtma Yemeği, Çorum ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki üretilen asma yaprağı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Yırtma Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesi koordinatörlüğünde, İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve İskilip Belediyesi’nden 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. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle asma yaprağı ve kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti kullanımı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çorum Yırtma Yemeği ibaresi 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. Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1617
Tescil Tarihi	: 19.07.2024
Başvuru No	: C2023/000291
Başvuru Tarihi	: 09.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası; zahter, yeşil soğan veya kuru soğan, maydanoz, zeytinyağı, nar ekşisi ve baharat kullanılarak üretilen bir salatadır. Taze zahterin yaprakları ayıklanır, üzerine bir miktar su serpilir. Acı suyunu almak için 2 dakika ovulur, ardından yıkanır. Tuz ile ovulmadığı durumda nar ekşisi ve zeytinyağı da acısının azaltılması için kullanılır.

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası için bileşenler:

- 500 g zahter
- 1 demet yeşil soğan veya 200 g kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 165 g nar ekşisi
- 200 g zeytinyağı
- 4 g kırmızı toz biber
- 8 g tuz
- 220 g domates (isteğe bağlı)
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatasının hazırlanması:

Zahter yıkanarak yaprakları ayıklanır ve doğranır. Sırasıyla yıkanan yeşil soğan / kuru soğan ve maydanoz doğranır. Doğranan maydanoz, yeşil soğan / kuru soğan ve zahter karıştırılır. Üzerine nar ekşisi, toz biber, zeytinyağı eklenir ve tuz ile ovma işlemi yapılarak karıştırılır ve servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak domates ve sarımsak doğranır ve karışımın üzerine eklenerek servisi yapılır.

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

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. İyidere Pileki Taşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1618
Tescil Tarihi	: 24.07.2024
Başvuru No	: C2021/000179
Başvuru Tarihi	: 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İyidere Pileki Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Taş / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İyidere Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Fethiye Mah. Yalıboyu Cad. No: 5/A İyidere RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili İyidere ilçesi
Kullanım Biçimi	: İyidere Pileki Taşı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İyidere Pileki Taşı ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İyidere Pileki Taşı; Rize ili İyidere ilçesindeki İyidere Mağarasında bulunan yastık lav şeklinde yerleşmiş bazalt biriminden seçilip çıkarıldıktan sonra kullanım amacına göre şekillendirilerek pişirme gereci olarak kullanılan gri renkli porfirik dokulu bazalttır. Bazaltik-andezitik tüf olarak isimlendirilir. Yüksek ısıya dayanaklıdır. İnsan gücü ile oyularak ve yontularak şekil verildikten ve yüksek sıcaklıkta ısıtılıp sertleştirildikten sonra kullanılır.

İyidere ilçesinde, ekmek pişirmek için yuvarlak biçimli ekmek pilekisi, hamsi pişirmek için ise elips şeklinde, eğimli ve alçak tarafında deliği olan hamsi pilekisi yapılabılır. Bunların dışında isteğe bağlı olarak pileki taşından mantuz/mantız olarak da adlandırılan frenk ocağı ile etli yemekleri pişirmede kullanılmak üzere iki tarafında kulpu ve üzerinde taştan yapılmış kapağı bulunan güveç kapları da üretilebilir. İyidere Pileki Taşı, kalınlık bakımından çeyrek (25 cm), tam (40 cm) ve kotluk (50 cm) olarak üçe ayrılır.

- Ekmek pilekisi: 40 cm'lik (tam) taş kullanılarak 3-4 cm kalınlık ve 4-6 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.
- Hamsi pilekisi: 25 cm'lik (çeyrek) taş kullanılarak 2-3 cm kalınlık ve 3-5 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.
- Frenk ocağı ve güveç kabı: 50 cm'lik (kotluk) taş kullanılarak 4-5 cm kalınlık ve 6-8 cm derinlik ölçüsüyle üretilir.

İyidere Pileki Taşı, klinopiroksen, alkali feldispat, amfibol, sanidin, kil ve zeolit minerallerinden oluşur. Kimyasal ana bileşenleri SiO₂, Al₂O₃, Fe₂O₃, CaO, MgO, K₂O ve Na₂O'dur. Kızdırma kaybı (LOI), %4,74-4,75 aralığındadır. Baskın mineral olarak, İyidere Pileki Taşının boşluklarında ikincil olarak oluşan zeolit minerallerinin (analsim ve klinoptilolit) olduğu görülür. K-feldispat, plajiyoklas ve diopsit mineralleri majör miktarlarda bulunur. İkincil olarak oluşan kil minerali (vermikülit) ve volkan camı ise minör miktardadır.

İyidere Pileki Taşının kimyasal özellikleri Tablo 1'de, faz içerikleri ise Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 1. İyidere Pileki Taşının kimyasal özellikleri

Kimyasal analiz (%)							
SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	CaO	MgO	K ₂ O	Na ₂ O	LOI
48-48,03	17,85-17,89	9,55-9,58	4,31-4,35	5,48-5,40	4,5-4,7	5,25-5,27	4,74-4,5

Tablo 2. İyidere Pileki Taşının kantitatif XRD analizi (QXRD)

Mineralojik kompozisyon (%)						
K-feldispat	Plajiolklas	Diopsit	Analsim	Klinoptilolit	Vermikülit	Volkan camı
26,5-26,9	16,7-17	15,4-15,5	30-30,5	2,9-3,5	2,9-3,5	4,7-5

İyidere ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İyidere Pileki Taşı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. İyidere Pileki Taşının elde edildiği İyidere Mağarası, uzun yıllar boyunca işletilmesi sonucu oluşturulmuş yapay bir mağaradır. İyidere Pileki Taşının çıkarılışı ve işleme aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İyidere Pileki Taşı, İyidere Mağarasında bulunan yastık lav şeklinde yerleşen bazalt biriminden, uzman kontrolünde tecrübeli ustalar vasıtasıyla tespit edilip çıkartılır. İyidere Pileki Taşının üretiminde kullanılan aletler; yuvarlak pergel, rimit adı verilen iki ucu sivri olan çekiç ve bir ucu sivri bir ucu kavisli olan külüktür. Rimit, taşın mağaradan çıkarılmasında kullanılırken külük ise çıkarılan taşı şekillendirmek için kullanılır. Külük, taşın dağılmadan rahatça şekillendirilmesini sağlar.

Usta, mağara içinde tespit ettiği ve kalınlığı en az 25-30 cm olan yerleri pergelle ayarlar ve bulduğu kaynağın etrafını ürüne göre çıkarmaya hazır hale getirir. Çıkartma işlemi sırasında taşın kırılmaması için kaynağın çevresi rimit adı verilen iki taraflı sivri çekiçle veya elle işaretlendikten sonra işaretli noktalara eşit güç uygulanarak taş kaynağından ayrılır.

İyidere Pileki Taşı, usta tarafından rimit ile mağara dışına alındıktan sonra külük ile şekillendirilir. Her ustanın kendine ait bir imzası vardır ve pilekinin tabanına işler. İyidere Pileki Taşının özelliği kolayca şekil alabilmesi ve yüksek ısıya dayanıklılığı ile sertleşmesi sonucu çeşitli amaçlarda kullanılabilmesidir. İyidere Pileki Taşı kullanım amacına göre şekillendirilip yüksek sıcaklıkta ısıtılıp sertleştirildikten sonra kullanılır.

İyidere ilçesinde, ekmek pişirmek için beş farklı büyüklükte yuvarlak biçimli taş pileki, hamsi pişirmek için ise elips şeklinde, eğimli ve alçak tarafında deliği olan hamsi pilekisi yapıp kullanılır. Bunların dışında isteğe bağlı olarak pileki taşından mantuz/mantız olarak da adlandırılan frenk ocağı ile etli yemekleri pişirmede kullanılmak üzere iki tarafında kulpu ve üzerinde taştan yapılmış kapağı bulunan güveç kapları da üretilebilir.

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

İyidere ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İyidere Pileki Taşı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. İyidere Pileki Taşının çıkarılışı ve işleme aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Üretimde kullanılan taşlar, coğrafi sınırda bulunan İyidere Mağarasından çıkartılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İyidere Pileki Taşının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İyidere Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, İyidere Belediyesi, İyidere İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, İyidere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi İnşaat Mühendisliği ile S.S. İyidere Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- İyidere Pileki Taşının İyidere ilçesindeki İyidere Mağarasından çıkarılması.
- Üretimde kullanılan taşın kırılkan olmayan ve şekil verilebilen yapıda olması.
- Ürünün çap, kalınlık ve derinlik özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- İyidere Pileki Taşı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

Geleneksel Ürün Adları

1. Sirkencübin / Sirkengebin

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G7
Tescil Tarihi	: 16.07.2024
Başvuru No	: G2022/000035
Başvuru Tarihi	: 06.12.2022
Geleneksel Ürün Adı	: Sirkencübin / Sirkengebin
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Kullanım Biçimi	: Sirkencübin / Sirkengebin ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sirkencübin / Sirkengebin ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sirkencübin / Sirkengebin; su, bal ve elma sirkesi veya üzüm sirkesinin karıştırılmasıyla hazırlanan içecektir. Servisi, soğuk olarak yapılır.

Sirkencübin / Sirkengebin ismi, Farsça kökenli “serke” (sirke) ve “angabin” (bal özü) kelimelerinin birleşmesinden gelmiştir. Selçuklu İmparatorluğu ile Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinin mutfaklarında yer almış olan içeceklerden biridir. Özellikle Mevlevi mutfağının önemli içeceklerinden biri olup Mevlana’yı anma törenlerinde konuklara ikram edilir.

Mevlânâ Celâlettin-i Rumi’nin Mesnevi isimli eserinde, “Sirke, sirkeliğini artırdıkça şekerin artması gerek. Kahır, sirkedir, lütuf da bala benzer. Sirkencübinin temeli, bu ikisidir. Bal, sirkeден az oldu mu sirkencübin, iyi olmaz.” ifadesiyle bahsedilmiştir.

14. yüzyıl hekimlerinden Hacı Paşa ismiyle de bilinen Celâlüddin Hızır tarafından yazılmış olan Müntahab-ı Şifâ isimli eserde de Sirkencübin / Sirkengebinden bahsedilmiştir.

Üretim Metodu:

Sirkencübin / Sirkengebin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Sirkencübin / Sirkengebin için bileşenler (100 kişilik):

- 10 litre su
- 1 litre elma sirkesi veya üzüm sirkesi
- 1 kg bal

Oda sıcaklığındaki suya, sirke ve bal eklenerek karıştırılır. Sirkencübin / Sirkengebinin servisi, soğuk olarak yapılır. Servisinde, 100-125 ml ölçüye sahip bardaklar tercih edilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Sirkencübin / Sirkengebinin üretiminde su, bal ve elma sirkesi veya üzüm sirkesinin kullanılması ve bu bileşenlerin belirli oranlarda karıştırılması bu ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneği ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. 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.
- Sirkencübin / Sirkengebin ibaresinin ve geleneksel ürün adı ambleminin kullanımının uygunluğu. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 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. Derepazarı Mandalinası

15.09.2023 tarihli ve 157 Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000224 numaralı Derepazarı Mandalinası ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.