



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **204**

Yayın Tarihi

01.09.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 204. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	19
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	31
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	34

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 204. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000237	Yeşilçomlu Kavunu	8
2.	C2023/000344	Siirt Varak Keek Tatlısı	11
3.	C2024/000371	Hatay Mahulta Çorbası	13
4.	C2024/000390	Bilecik Kapaması	15
5.	C2024/000391	Bilecik Ekşili Kesme Çorbası	17

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.	1758	Bitlis Avşor Çorbası	19
2.	1759	Bodrum Çökertme Kebabı	21
3.	1760	Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti	23
4.	1761	Söke Kulak Çorbası	25
5.	1762	Kızılınler Bal Kabağı	28

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	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000263	Ünye İzabella Üzüm Suyu	31

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	196	İpsala Pirinci	34

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Yeşilçomlu Kavunu

Başvuru No	: C2023/000237
Başvuru Tarihi	: 19.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yeşilçomlu Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bandırma Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 17 Eylül Mah. Atatürk Cad. Bandırma BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Bandırma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yeşilçomlu Kavunu; Latince tür ismi *Cucumis melo* L. olan, kabakgiller familyasına ait, sürüngen gövdeli, bir yıllık otsu bir bitkilerden elde edilen, uzun yıllardır Balıkesir ili Bandırma ilçesinde üretimi yapılan bir kavundur. Özellikle Balıkesir ili Bandırma ilçesinin Yeşilçomlu Mahallesinde açıkta yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapılmaya başlanması ve üretim potansiyelinden dolayı halk arasında “Yeşilçomlu Kavunu” olarak adlandırılmıştır.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinde üreticiler; bir önceki hasat sezonundan elde edilen mahsullerden bir sonraki ekim dönemi için yeteri kadar tohumluğu ayırır ve ekim zamanı gelinceye kadar serin ve kuru koşullarda saklayarak muhafaza ederler. Tohumluk olarak iri ve dolgun kavun çekirdekleri tercih edilerek ekim işlemlerinde kullanılır.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinde; haziran-eylül ayları arasında, Bandırma ilçesinin ekolojik koşullarına bağlı olarak meyve olgunlaşma döneminde ürünün kendine özgü kokusu, tadı, aroması ve kuru madde içeriği oluşur. Yeşilçomlu Kavunu; renk, tat ve aromasıyla tüketiciler tarafından daha çok tercih edilen nispeten ince kabuklu, yerel bir kavundur.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinin yapıldığı alanın özellikle Kuş Gölü olarak da bilinen Manyas Gölüne ve diğer su kaynaklarına yakın olması, serin ve ılıman geçiş iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı, kullanılan üretim metodu ve ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları Yeşilçomlu Kavununun ürün özelliklerini belirler.

Yeşilçomlu Kavunu; tatlı ve sulu, iç kısmı/meyve eti beyaz, sarı-turuncu, turuncu veya yeşilin farklı tonlarında olabilir. Yeşilçomlu Kavunu; silindirik, yuvarlak veya basık yuvarlak şekilli olup dilimli yapıdadır.

Yeşilçomlu Kavunu; yetiştiriciliğinin yapıldığı toprakların; verimli, yeterince gevşek, geçirgen, tınlı, killi-tınlı, sulamaya çok gerekmedikçe ihtiyaç duyulmaması; uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ürünün 5 kilografa kadar olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar. Meyve eti için suda çözünebilir kuru madde içeriği (briks değeri) en az %7'dir. Yeşilçomlu Kavununun kuru tarıma elverişli olması ürünün tatlılık durumunu ve ağırlığını doğrudan etkiler. Bölgedeki ılıman iklim ve yakın su kaynaklarından sağlanan nem; kavunun çatlamamasına ve kavunun su ihtiyacının karşılanarak susuz tarım yapılabilmesine olanak sağlar.

Balıkesir ili Bandırma ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan; yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Yeşilçomlu Kavununun; üretildiği Balıkesir ili Bandırma ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yeşilçomlu Kavunu; yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmiştir:

Toprak ve İklim İstekleri: Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim elde edilmesinde; derin, drenajı iyi, su tutma kapasitesi yüksek, pH değeri hafif asidik, fazla tuz içermeyen, killi,-tınlı, tınlı topraklarda yetiştiriciliğin yapılması ile iyi netice alınır. Yetiştiriciliğin yapılacağı topraklar; Fusarium vb. diğer hastalık etmenleri ile bulaşık olmamalı ve bitkiye zarar verebilecek her türlü kalıntıdan arı olmalıdır.

Ilıman ve subtropik iklim koşullarında ideal olarak kavun yetiştirilir. Tohumların çimlenmesi; genellikle ortalama olarak 12°C'de başlar ve 25-30°C'deki sıcaklıklara kadar devam eder. Bitki için yüksek ışık yoğunluğu (ideal güneşlenme olanakları) meyve oluşumunu olumlu etkiler. Ürün zirai don koşullarından çok çabuk zarar görür. Bitkide istenilen polen ve meyve oluşumu için hava sıcaklığının 15°C'nin altına uzun süreli düşmemesi gerekir.

Tarla/Bahçe Tesisi: Üretim genellikle açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Ekim yapılacak arazinin toprak hazırlığı sonbaharda ilk yağışlardan sonra başlar. Toprak tavlı iken ortalama 30 cm derinliğinde sürülür. Derin sürümün ardından toprak keseklerini parçalamak/öğütmek için kültivatör, goble-disk veya disk tırmığı vb. uygun tarım alet ve ekipmanları kullanılır. İkinci toprak işleme dönemi ise şubat ve mart aylarında olup toprak tavında iken kültivatör vb. ile toprak işlenerek arazi ekim için hazır hale getirilir. Kavun ekimi öncesi tarlada yabancı ot vb. görülürse tekrar kültivatör vb. ile toprağın işlenmesi uygun olur.

Tohum Ekimi: Üreticiler; bir önceki hasat sezonundan elde edilen mahsullerden bir sonraki ekim dönemi için yeteri kadar tohumluğu ayırır ve ekim zamanı gelinceye kadar serin ve kuru koşullarda saklayarak muhafaza eder. Tohumluk olarak iri ve dolgun kavun çekirdekleri tercih edilir. Ekim işlemleri; elle veya mibzer vb. uygun tarım alet ve ekipmanları ile toprak ve iklim koşullarına bağlı olarak genellikle nisan-haziran aylarında yapılır. Kavun bitkisi, gün ışığını seven/isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir.

Tesviye edilmiş toprak üzerinde sıra arasında ortalama 1,5 m, sıra üzerinde ortalama 1 m mesafe bırakılır. Tohumların çimlenmesinden sonra bitki, 2-3 adet gerçek yapraklı olduğunda çapa ve seyrletme yapılır. Seyrletme sırasında bitkiler, kalan bitki köklerini zedelemeyecek şekilde; kırılarak veya kesilerek ayrılır. Bu işlemin, bitkilere zarar vermemek için çekilerek yapılmaması gerekir. Fidelerin kök boğazları sağlamlştırılır.

Münavebe açısından kavun üretiminin aynı tarlada 3-4 yıl aralıklarla yapılması tavsiye edilir. Arada geçen sürede tarlada farklı familyalardaki bitkilerin yetiştirilmesi uygun olur.

Bakım İşlemleri: Fideler yeteri kadar boylanınca seyrletme ve yabancı ot mücadelesi için çapalama işlemi yapılır. Ayrıca sıra araları 2-3 defa uygun tarım alet ve ekipmanları ile sürülür. İhtiyaç duyulması halinde bitki seyrletmesi yapılır. Bitkiler meyvelerini vermeye başladığında yoğun meyve oluşumu var ise meyve seyrletme işlemi yapılır. Bu işlem "kelek kırma" olarak da bilinir. Her bitkide genellikle iki kelek (olgunlaşmamış meyve) kalacak şekilde, diğer istenmeyen, kusurlu, çok küçük gelişimini tamamlayamayanlar vb. kesilerek bitkiden ayrılması istenir. Bu işlem ile bitkide kalan keleklerin istenilen şekilde kavun meyvesini vermesi sağlanır.

Sulama: Genel itibariyle kuru tarım yapıldığından, Yeşilçomlu Kavunu çok gerekmedikçe sulanmaz. Aynı şekilde bitkinin olgunlaşma döneminde sulanması meyvenin karakteristik tatlılık durumunu ve kokusunu olumsuz etkiler.

Gübreleme: Gübreleme için; bahçelere/tarlalara yanmış ahır/çiftlik ve/veya kimyasal gübre uygulaması yapılır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrenin, uygun tarım alet ve makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Zirai Mücadele: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele için öncelikle tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Yabancı ot mücadelesi, kavun yetiştiriciliğinde en önemli hususlarından birisidir. Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Toprağın sürümü ve çapalanması ile yabancı ot temizliği, toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması sağlanır.

Bitki zararlıları, hastalıkları, yabancı ot ve toprak altı zararlılarına vb. karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse kimyasal mücadele ve/veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı vb. bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması, zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Hasat: Ürün hasadına; bitki yapraklarının sararması ve meyve saplarının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesi ile tam olgunluk döneminde başlanır. Olgunlaşan meyvelerin ağırlığı artar, kabuğu beyaz-gri/sarı renk alır, toprak ile temas eden kısmı ise sararır. Hasada genellikle ekimden ortalama 4 ay sonra başlanır. Ürün hasadının; daha kolay olması ve istenilen ürün kalitesi için yağış durumunun olmadığı günlerde yapılması tavsiye edilir.

Ürün hasadı; kavunun bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi/koparılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasatta kavunun sap kısmının kökünden kesilmeyip ortalama 10 cm kadar sap bırakılması tavsiye edilir. Bu durum ürünün daha uzun muhafaza edilebilmesine yardımcı olur.

Küçük yığınlar halinde hasat edilen kavunlar güneşte fazla bekletilmeden, zedelenmeden asıl muhafaza edilecekleri/piyasaya arz edilecekleri alanlara nakledilmelidir. Hasat sırasında; lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş kavunlar üreticileri tarafından ayıklanarak tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Yeşilçomlu Kavunu; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünlerin; üst üste fazla istif edilmeden ve depolarda fazla bekletilmeden tüketiciye sunulması esastır.

Piyasaya Arz: Yeşilçomlu Kavunu; çoğunlukla dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Kavunların üst üste fazla istif edilmeden, temiz ve serin ortamlarda piyasaya arzı sağlanır.

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

Balıkesir ili Bandırma ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Yeşilçomlu Kavununun üretim potansiyeli ile Balıkesir ili Bandırma ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Yeşilçomlu Kavununun yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, Balıkesir ili Bandırma ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bandırma Belediyesi koordinatörlüğünde; Bandırma Belediyesi ile Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Yeşilçomlu Kavununun; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Yeşilçomlu Kavununun; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının 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.

2. Siirt Varak Keek Tatlısı

Başvuru No	: C2023/000344
Başvuru Tarihi	: 15.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Varak Keek Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. 11 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Varak Keek Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Varak Keek Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Varak Keek Tatlısı özel amaçlı buğday unu, tuz ve suyla elde edilen hamurun yufka şeklinde açıldıktan sonra 4 x 4 cm boyutunda kare şeklinde kesilip kurutulması, üzüm pekmeziyle hazırlanan şerbette haşlanması ve üzerine ceviz serpilmesiyle üretilen bir tatlıdır.

Siirt, yüzyıllar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir coğrafyadır. Bu zengin geçmiş, yemek kültürünün harmanlanarak farklı tatların ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bölgedeki üzüm çeşitliliği ve yetiştiriciliğinin yaygınlığı da mutfığa yansımıştır. Siirt tatlıları ise çoğunlukla üzüm pekmeziyle tatlandırılarak kendine özgü bir lezzet kazanır. Siirt Varak Keek Tatlısı da bu geleneğin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Siirt Varak Keek Tatlısının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 Kişilik Siirt Varak Keek Tatlısı üretimi için bileşenler:

Hamuru için:

- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 6 g tuz
- 150 ml su

Serbeti için:

- 200 ml üzüm pekmezi
- 400 ml su
- 10 g tereyağı

Üzeri için:

- 200 g çekilmiş ceviz içi

Hamurun hazırlanması:

Un ve tuz hamur yoğurma kabına alınır, kontrollü bir şekilde su eklenerek yoğrulur. Hamur sert ve pürüzsüz bir şekil alana kadar yoğurma işlemine devam edilir. İstenilen kıvama gelen hamur toparlanarak çukur bir kabın içerisine alınır. Üzeri temiz bir bezle kapatılarak 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenme işlemi bittikten sonra tezgâha alınır ve kalınlığı yarım santim olacak şekilde açılır. Hamur açıldıktan sonra 4 x 4 cm boyutunda kareler şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar temiz bir bez üzerine alınarak 30 dakika süreyle kurutulur.

Şerbetinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu:

Hamurlar kuruma aşamasında iken şerbeti için derin bir tencereye üzüm pekmezi, tereyağı ve su konulur. Tencere ocağa alınarak şerbet kaynatılır. Kaynama başladığında kurumuş olan hamurlar tencereye kontrollü bir

şekilde eklenerek kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Hamurlar, şerbetle birlikte servis tabağına alınır. Üzeri 200 g ceviz ile süslenerek ılık ya da soğuk bir şekilde servis edilir. Siirt Varak Keek Tatlısı 20 - 22 °C'de 48 saat muhafaza edilebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Siirt Esnaf ve Sanatkarlar ve Odalar Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Siirt Varak Keek Tatlısı 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. Hatay Mahulta Çorbası

Başvuru No	: C2024/000371
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Mahulta Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Mahulta Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Mahulta Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Hatay
Mahulta Çorbası

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mahulta Çorbası, kırmızı mercimek, pirinç, kuru soğan, limon suyu, kimyon, pul biber ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanan, Hatay'a özgü bir çorbadır. Adını Arapça "karışık" veya "katışık" anlamına gelen kelimeden alır. Çorba yörede Hatay Mahulta Çorbası adıyla da bilinir. Hatay Mahulta Çorbası misafir ağırlama gerektiren düğün, bayram gibi özel günlerde tercih edilir. Çoğunlukla börek veya katıklı ekmekler ile servis edilir.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Hatay Mahulta Çorbası da, bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Üretim Metodu:

4-6 kişilik Hatay Mahulta Çorbası için bileşen listesi:

- 320 – 350 gr kırmızı mercimek
- 40 – 50 gr pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet limonun suyu
- 1 l su
- 100 ml zeytinyağı
- 2 – 3 gr kimyon
- 10 – 15 gr pul biber
- 5 – 8 gr tuz (tuz ve baharatların miktarı isteğe göre artıp azalabilir.)

Kırmızı mercimek ve pirinç ayıklanıp yıkanır. 1 litre suya tuz ve kimyon eklenerek mercimek ve pirinç bu su içerisinde, kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu ilave edilir. Çorba piştikten sonra ateşten alınır ve kıvam alması için çırpma teliyle birkaç kez karıştırılır.

Ayrı bir tavada, doğranan soğanlar zeytinyağında, renkleri kararmadan kavrulur. Tava ateşten alınmaya yakın pul biber eklenir ve karışım, tenceredeki çorbanın üzerine dökülür. Karıştırıldıktan sonra Hatay Mahulta Çorbası servise hazır hale gelir. Çorbanın servisi sıcak olarak ve genellikle börek veya katıklı ekmekler ile yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Hatay Mahulta Çorbası, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Mahulta Çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Hatay Mahulta Çorbası denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Mahulta Çorbası ibareli logonun 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. Bilecik Kapaması

Başvuru No	: C2024/000390
Başvuru Tarihi	: 23.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Kapaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Kapaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Kapaması, pirinç ve etin ayrı ayrı hazırlık aşamalarından geçtikten sonra fırında birleştirilmesi ile hazırlanan Bilecik iline özgü bir yemektir. Hazırlanmasında doğranmış sığır ve/veya kuzu eti kullanılabildiği gibi tavuk eti de kullanılabilir. Haşlama sırasında elde edilen et suyunun, pilavın pişirilmesinde kullanılması, et ve pilavın fırınlanarak pişirilmesi bu yemeğin lezzetini sağlayan en önemli unsurlardır.

Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bilecik Kapaması günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Bilecik Kapaması için etin doğru bir şekilde haşlanması, pirinçlerin kıvamında yeterince pişirilmesi ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Kapamasının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Kapaması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1 litre su ve/veya et suyu,
- 600 g doğranmış/kemikli sığır, kuzu eti ya da tavuk eti
- 400 g pirinç,
- 50 g tereyağı,
- 25 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 10 g tuz,
- 5 g nane (isteğe bağlı),
- 5 g kimyon (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 3 g karabiber (isteğe bağlı).

Bilecik Kapamasının Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisine doğranmış/kemikli sığır, kuzu eti ya da tavuk eti konur ve yeterince kavurulur. Sonrasında üzerine su eklenerek haşlanır. Haşlanan etler iyice yumuşadıktan sonra süzülerek haşlama sırasında elde edilen et suyu/tavuk suyu ayrılır. Ayrılan et suyu/tavuk suyu, yemeğin lezzetini artıran temel bir bileşen olarak pilav pişirilirken kullanılır.

Temizlenen/yıkanan ve su içerisinde 30 dakika kadar bekletilen pirinçler süzülür.

Fırında pişirme için uygun bir tepsi/kap vb. seçilir ve taban kısmı yağlanır. Bu işlem, pirincin tepsiye yapışmamasını sağlar. Hazırlanan pirinç, tepsinin tabanına eşit şekilde yayılır. Üzerine, haşlanmış et parçaları yerleştirilir. Etlerin düzenli bir şekilde dağılması, her porsiyonda dengeli bir tat ve sunumun sağlanmasına olanak sağlar. Yemeğin tuzu da ilave edilir. Pirincin ve etlerin üzerine isteğe bağlı olarak baharat eklenebilir. Baharat kullanımı yemeğin lezzeti için önem arz eder. Haşlama sırasında elde edilen et suyu/sıcak su ile tereyağı tepsideki pirinç ve etin üzerine konur. Bu hazırlık aşaması, yemeğin fırında pişirilmeye hazır hale gelmesini sağlar.

Hazırlanan karışımın bulunduğu tepsi/kap vb. içerisindeki yemeğin buharda pişmesi, et ve pirincin yumuşak bir kıvam almasını sağlamak amacıyla gıda ile temasa uygun bir kapak, pişirme kâğıdı vb. ile sıkıca kapatılır. Bu

kaplama, pilavın tane tane olmasını sağlar ve etlerin kurummasını önler. Hazırlanan tepsi önceden ısıtılmış yaklaşık 200°C sıcaklığındaki fırına yerleştirilir. Ortalama 30 dakika boyunca pişirilir. Pişirme süresi boyunca pirinçlerin suyunu çekip çekmediği ve tamamen pişip pişmediği kontrol edilir. Eğer pirinçler tam olarak pişmemiş veya suyunu tamamen çekmemiş ise üzerine bir miktar daha sıcak su eklenerek pişirme süresi uzatılabilir.

Bilecik Kapamasında etin doğru bir şekilde hazırlanması/haşlanması, pirinçlerin kıvamında yeterince pişirilmesi ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis:

Sıcak olarak servis tabağına alınan Bilecik Kapamasının isteğe bağlı olarak yanında ayran, yoğurt, turşu vb. ile servisi yapılır.

Ayrıca Bilecik Kapamasının servisi sırasında süsleme amaçlı tercihen üzerine maydanoz, domates, soğan, kırmızı kapa biber, nane, pul kırmızıbiber konulabilir.

Bilecik Kapamasının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Kapamasının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Kapamasının tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Kapamasının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Kapaması üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Kapaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi 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.

5. Bilecik Ekşili Kesme Çorbası

Başvuru No	: C2024/000391
Başvuru Tarihi	: 23.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Ekşili Kesme Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Ekşili Kesme Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası; yeşil mercimek, kesme makarna/erişte, ekşi erik ve kızılıçık kurusu, su/et suyu, salça, soğan/sarımsak, yağ, tuz ve baharat kullanılarak hazırlanan Bilecik iline özgü bir çorbadır.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının ekşi tadı, halk arasında dağ eriği olarak da bilinen ekşi erik ve kızılıçık kullanılarak sağlanır. Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının hazırlanmasında daha çok bu meyveler; çekirdekleri ayıklandıktan sonra kurutulmuş halleriyle su içerisinde yumuşatılarak ya da püre ve/veya toz haline getirilerek kullanılır.

Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bilecik Ekşili Kesme Çorbası özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya ekşi tadını veren erik ve kızılıçığın dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1200 ml et suyu,
- 200 g kuru soğan,
- 150 g kesme makarna/erişte,
- 150 g yeşil mercimek,
- 100 g kuru meyve (50 g ekşi erik ve 50 g kızılıçık kurusu),
- 50 g tereyağı,
- 25 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 20 g salça,
- 10 g sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g kimyon,
- 5 g nane,
- 3 g karabiber.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisine sıvı yağ ve tereyağı ile birlikte ince şekilde doğranmış soğan/sarımsak ile salça konularak yeterince kavurulur.

Kavrulan bu karışımın içerisine üzerine öncelikle et suyu, daha sonra haşlanmış yeşil mercimek ile kesme makarna/erişte ilave edilir ve homojen olacak bir şekilde iyice karıştırılır.

Önceden hazırlanan erik ve kızılçik karışımı, sonrasında baharat ve tuz çorbanın üzerine eklendikten sonra kısık ateşte kıvamına gelinceye kadar da pişirilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının hazırlanmasında; kesme makarna/eriştelerin kaba yapışmaması, çorbanın tat dengesinin sağlanması, karıştırma işleminin etkin bir şekilde yapılması ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi oldukça önemlidir.

Servis:

Sıcak olarak servis tabağına alınan çorbanın üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı/sıvı yağda kavrulmuş dövülmüş sarımsak, salça, karabiber, kimyon ve nane karışımından hazırlanan sos konulabilir.

Ayrıca Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının servisi sırasında süsleme amaçlı tercihen üzerine maydanoz, nane, pul kırmızıbiber konulabilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Ekşili Kesme Çorbası üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Ekşili Kesme Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Bitlis Avşor Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1758
Tescil Tarihi	: 14.08.2025
Başvuru No	: C2023/000257
Başvuru Tarihi	: 18.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Avşor Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Eren Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Avşor Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Avşor Çorbası; kemiksiz büryan eti, büryan yağı, domates salçası, biber salçası, pul kırmızıbiber, tuz ve su ile hazırlanan isteğe bağlı olarak domates, yeşilbiber ve taze fasulye eklenerek tüketilebilen bir çorbadır. Büryan eti ve büryan yağı için 658 tescil sayılı Bitlis Büryan Kebabı kullanılır.

Bitlis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Avşor Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bitlis Avşor Çorbası yapımında kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (8 kişilik):

- 1 kg kemiksiz büryan eti
- 500 g büryan yağı
- 20 g domates salçası
- 20 g biber salçası
- 20 g pul kırmızıbiber
- 3 l sıcak su
- 10 g tuz

Hazırlanışı:

Büryan kebabı hazırlığında kesilip alınan but ve kol etleri 3 l su ile haşlanır. Haşlanan etler ayrı bir kaba alınarak kemiklerinden ayrılır. Elde edilen kemiksiz etler (1 kg) haşlama suyuna tekrar katılır. Üzerine, Büryan Kebabı yapımı sırasında farklı bir kapta toplanılan büryan yağı (500 g) eklenir. Bu karışım üzerine biber salçası, domates salçası ve tuz eklenerek kısık ateşte 1 saat pişirilir. Bu haliyle Bitlis Avşor Çorbası sıcak olarak servis edilir.

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

Bitlis Avşor Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Bitlis Avşor Çorbasının üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda 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 ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bitlis Avşor Çorbası 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. Bodrum Çökertme Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1759
Tescil Tarihi	: 14.08.2025
Başvuru No	: C2024/000155
Başvuru Tarihi	: 20.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bodrum Çökertme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bodrum Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konacık Mah. Atatürk Blv. Bodrum MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Bodrum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bodrum Çökertme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bodrum Çökertme Kebabı; dana eti, patates, süzme yoğurt, sarımsak, zeytinyağı, tereyağı, toz kırmızıbiber, karabiber, kimyon, nane, kekik, tuz, ayçiçeği yağı, domates, yeşilbiber, roka ile hazırlanan bir yemektir.

Bodrum Çökertme Kebabının tarihsel gelişiminde; halk arasında sıklıkla tüketilmesinin yanı sıra Bodrum ilçesine turizm vesilesiyle gelenler sayesinde bilinirliğini artırmıştır. 1964 yılından beri Bodrum ilçesinde üretildiği ve servisinin yapıldığı bilinir.

Bodrum Çökertme Kebabının; üretildiği Bodrum ilçesi ile ün bağı bulunur. Bodrum ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Bodrum Çökertme Kebabı, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan, hazırlanma ve pişirilme aşamaları ise ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Bodrum Çökertme Kebabı bileşenleri ve ortalama miktarları (1 kişilik):

- 220 g dana eti (Tercihen tranç ve sokum)
- 150 g patates
- 200 g süzme yoğurt
- 5 g sarımsak
- 30 g zeytinyağı
- 70 g tereyağı
- 4 g toz kırmızıbiber
- 2 g karabiber
- 3 g kimyon
- 15 g nane
- 15 g kekik
- 6 g tuz (3 g patates için, 3 g et için)
- 400 ml ayçiçeği yağı (Kızartma için)
- 100 g domates (Garnitür)
- 30 g yeşilbiber (Garnitür)
- 10 g roka (Garnitür)

Hazırlanışı:

İlk olarak patatesler kibrit çöpü inceliğinde ve uzunluğunda doğranır. Diğer bir yöntem olarak ise patatesler kalın rende ile sadece tek yöne rendelenerek jülyen boyutlarında ince uzun patatesler elde edilir. Tuzlu suda nişastası çıkana kadar yaklaşık 10-15 dakika bekletilir. Sudan çıkarılan ve süzdürülerek kurutulan patatesler kızgın yağda kızartılarak servis tabağına alınır. Bu aşamada uygun büyüklükte kızartma kabı kullanılarak derin ve şok kızartma yapılır. Ayıklama, doğrama ve kızartma esnasında suyunu kaybeden patatesin % 50'si fire verir. Sarımsak dövülüp çırpılarak pürüzsüzlük ve akışkanlık kazandırılan süzme yoğurt ile karıştırılır. Kıvamı koyu kalırsa su ilave edilerek

iyice çırpılır. Kızartılan patatesleri yumuşatmaması ve hamurlaştırmaması için koyu kıvamlı ama akışkan bir yoğurt sos olması gerekir. Yoğurt, etler pişirildikten sonra tabaklama sırasında kızarmış patateslerin üzerine patatesleri tam kapatmayacak şekilde konulur. Bu şekilde patateslerin yumuşaması engellenir.

Tranç, dananın but kısmından çıkan yağsız bir ettir. Sokum ise kontrfilenin devamı, kalça ile birleştiği but bölümüdür. Bu etlerin tercih edilme nedeni yumuşak ve yağsız olmasıdır. Et, bifteklik şekilde doğranır ve dövülerek inceltir. Harlı kömür ateşinde döküm bir tavada kızgın yağda suyu ve yağı içinde kalacak şekilde 4-5 dakika kızartılır. Döküm tavanın kullanılması pişme esnasında çıkan suyun sosta kullanılmasını ve lezzetli olmasını sağlar. Döküm tavada yaklaşık 200-250°C’de 2 dakika ısıtılır. Et dilimleri tavaya alınarak her iki yönü yaklaşık yarım dakika mühürlenir ve tavadan alınır. Doğrama tahtası üzerine 9-10 cm’lik ince şeritler şeklinde doğranır. Mühürleme sırasında tavada oluşan suyun içine tereyağı ve zeytinyağı ilave edilir. Tereyağı tamamen eriyip köpürme oluştuğunda(yaklaşık 1-1,5 dakika) doğranan etler tavaya alınır. Sürekli çevrilerek yaklaşık 2 dakika yarı mühürlenmiş etler pişirilir. Böylece elde edilen etler az-orta pişmiş olacaktır. Pişirme esnasında önce tuz, karabiber, kimyon ve toz kırmızıbiber eklenir. Sürekli çevirerek pişirme işlemi yapılır. Ocaktan alınmadan hemen önce nane ve kekik eklenerek karıştırılır. Sunum tabağındaki patates üzerine önce hazırlanan sarımsaklı yoğurt koyulur. Yoğurdun üzerine etler yağıyla birlikte alınır. Çünkü pişme esnasında tavada oluşan et suyu, yağ ve baharatların karışımı aynı zamanda sos olarak kullanılır. İlave sos yapılmaz. Son olarak ince domates dilimleri, biber dilimleri ve bütün roka yaprakları ile servisi yapılır.

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

Bodrum ilçesinde 1960’lı yıllardan beri üretilen, Bodrum Çökertme Kebabının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bodrum Çökertme Kebabının Bodrum ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bodrum Çökertme Kebabı tüm üretim aşamaları, Bodrum ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bodrum Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Muğla Aşçıları ve Pastacılar Derneğinden, Bodrum İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ve Bodrum Ticaret Odasından 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; Bodrum Çökertme Kebabı üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bodrum Çökertme Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.06.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1760
Tescil Tarihi	: 15.08.2025
Başvuru No	: C2024/000168
Başvuru Tarihi	: 03.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet 1. OSB Mah. Gazi Blv. No: 2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, 2-3 yaşlarındaki dana but etinin kızgın yağda kuru soğan ile kavrulduktan sonra üzerine ekşi mayalı köy ekmeği ve kaynatılmış içme suyu ilave edilerek haşlandıktan sonra ince dilimler halinde kesilmesi ile elde edilen bir kebab türüdür. Bu ince dilimler et suyu ile fırınlanır ve üzerine kekik ilave edilerek sıcak olarak servis yapılır. Farklı pişirme yöntemi ile Bilecik iline özgü bir yemektir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretiminde 2-3 yaşında dananın but eti kullanılır. Bu yaşlardaki dana eti, genç hayvan eti olarak kabul edilir. Bu et daha yaşlı hayvan etine kıyasla daha yumuşak, daha az lifli ve daha çiğnenebilir özelliktedir. Yağ oranı daha dengelidir ve bu durum etin lezzetini artırır. Genç dana etinin rengi normal dana etine oranla daha açık kırmızı renktedir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretiminde haşlama işleminde ekşi mayalı köy ekmeği kullanılır. Ekşi mayalı köy ekmeği haşlama suyunun kuru maddesini artırarak kıvam ve lezzet verir

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretim aşamaları kendine özgüdür. Dana eti ilk olarak soğan ile kavrulur ve ardından haşlanır. Haşlama işlemi sonrasında dilimlenerek tepsilere dizilip et suyu ile fırınlanır. Bu işlem sırası ve üretim yöntemi Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin asıl ayırt edici özelliğidir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 porsiyon Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti için gerekli bileşenler:

- 5 kg 2-3 yaşlarında dana but eti
- 1 dilim (180-200 gram) ekşi mayalı köy ekmeği
- 400 gram kuru soğan
- 15 gram kekik
- 25 gram tuz

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti yapımında 2-3 yaşlarında dana eti but kısmı kullanılır. Dana but eti, kemiklerinden ve sinirli kısımlarından temizlendikten sonra bir kenarı ortalama 4 veya 5 cm olan kübik şekilde parçalara ayrılır. Ardından kuru soğan 7-8 mm genişliğinde parçalanır.

Uygun büyüklükteki pişirme kabı içerisine sıvı yağ konularak ısıtılır. Kızgın yağ içerisine soğanlar ilave edilir ve 5-7 dakika pembeleşinceye kadar kavrulur. Küp şeklinde kesilmiş et parçaları ilave edilerek soğan ile kavurma işlemine devam edilir. Kavurma işlemi sırasında et suyunu salar ve pişer. Pişme işleminin yetersiz kalması durumunda 100-120 ml su ilave edilerek pişirme işleminin tamamlanması sağlanır. Pişen etin üzerine 1 dilim 180-

200 gram ağırlığında ekşi mayalı köy ekmeği 8-10 parçaya ayrılarak konulur. Ardından etin üzerini kaplayacak şekilde yaklaşık 500 ml kaynatılmış içme suyu ve tuz ilave edilerek 2,5-3 saat haşlama işlemi gerçekleştirilir.

Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra et haşlama suyundan ayrılarak ayrı bir kap içerisinde 45-50 dakika ortam sıcaklığına kadar soğuması sağlanır. Haşlama et suyu daha sonraki işlem sırasında kullanılmak üzere ayrılır.

Ortam sıcaklığına gelen haşlanmış etler bıçak veya satır ile 3-4 mm şeritler halinde kesilerek uygun büyüklükteki tepsiye dizilir. Tepsilere dizilen şerit halinde kesilmiş olan etlerin üzerine daha önce bekletilen et suyu ilave edilir. Et suyu, tepsi üzerine dizilmiş etlerin en üst yüzeyinden 2-3 mm aşağısına kadar ilave edilir.

Şerit halinde kesilerek tepsiye dizilmiş ve üzerine et suyu ilave edilmiş etler 180 °C'de 25-30 dakika üzeri açık olacak şekilde fırına koyularak pişirilir. Pişirme işlemi sonunda etlerin üst kısmı koyu kahverengi renk oluşur ve etin üst kısmı sıcaklık sebebi ile dağılmaya başlar. Bu aşamada fırınlama işlemi tamamlanır.

Fırınlanmış olan et üzerine kekik ilave edilir. Kekik ilavesinde miktar önemlidir. Fazla miktarda kekik ilave edilmesi durumunda tadın buruklaşmasına sebep olur.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin servisi, genellikle sıcak olarak ve yanında taze pide veya köy ekmeği ile yapılır. Geleneksel olarak, etin lezzetini vurgulamak için ince kıyılmış maydanoz ve soğan dilimleriyle birlikte sunulabilir. Hemen tüketilmeyecekse, +4 °C'de en fazla 3 gün, -18 °C'de ise 1 ay süreyle saklanabilir.

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

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Bilecik ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından 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 uygunluğu,
- Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti 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. Söke Kulak Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1761
Tescil Tarihi	: 18.08.2025
Başvuru No	: C2024/000318
Başvuru Tarihi	: 13.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Kulak Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Cami Mah. Akeller Sok. No:63 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Söke Kulak Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Kulak Çorbası; un, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan hamurun halk arasında kulak şekline benzetilen küçük hamur parçalarına bölünüp içine kıymalı harç konulmasıyla hazırlanan ve bu hamurların kızartıldıktan sonra hazırlanan çorbanın içerisine eklenmesiyle üretilen Aydın iline özgü bir çorbadır.

Söke Kulak Çorbasının tarihçesinde; Söke ilçesinde yaygın olarak tüketildiği ve halk arasında bu yemeğe “kulaklı çorba” isminin de verildiği bilinir.

Aydın ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Söke Kulak Çorbası; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, ramazan ayları, düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de tüketilir ve ikram edilir.

Söke Kulak Çorbasında kulak şeklinde hazırlanan hamurların ince açılarak şekillendirilmesinde başta olmak üzere tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Aydın ilinin gastronomisinin önemli bir değeri olan zeytinyağı kullanılarak kızartılır. Zeytinyağı, hamurun dış kısmının gevrek bir yapıya sahip olmasını sağlarken içerisindeki iç harcın yumuşak yapısının korunmasını sağlar. Böylelikle Söke Kulak Çorbasının lezzet ve kıvamının istenilen şekilde oluşması sağlanır.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Kulak Çorbasının özellikle şekil verme aşaması olmak üzere hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Söke Kulak Çorbasının Aydın ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Kulak Çorbası Hazırlanmasında Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- Hamur hazırlamada kullanılan bileşenler:
 - 250 g ekmeçlik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
 - 75 ml su,
 - 1 adet yumurta,
 - 5 g tuz.
- İç harcı hazırlamada kullanılan bileşenler:
 - 150 g kıyma,
 - 1 adet kuru soğan,
 - 5 g tuz,
 - 2 g karabiber.

3. Çorba hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 1,2 litre et suyu ve/veya tavuk suyu,
- 150 g haşlanmış nohut,
- 5 g tuz.

4. Terbiye sosu hazırlamada kullanılan bileşenler:

- 200 g yoğurt,
- 10 g buğday unu,
- 1 adet yumurta sarısı.

5. Tereyağlı sos hazırlamada kullanılan bileşenler (isteğe bağlı):

- 20 g tereyağı,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber,
- 5 g nane.

6. Kızartma için; 250 ml zeytinyağı ve/veya ayçiçeği yağı (isteğe bağlı).

Söke Kulak Çorbasının Hazırlanması:

Hamurun Hazırlanması ve Kızartılması: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz ve su konulur. Bu karışıma su yavaş yavaş ilave edilerek hamur hazırlanır.

Elde edilen karışımın homojen olarak karışması için iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünümlü, nispeten sert, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğrulan hamur en az 15 dakika süre ile dinlendirilir.

Dinlenen hamur, açma işlemi için bir tezgâh üzerine alınır. Hamurun yapışmasını önlemek ve açma işlemini kolaylaştırmak için hamurun üzerine ve altına az miktarda un serpilir. Bu hamur merdane ve/veya oklava ile yaklaşık 1-2 mm kalınlığa gelene kadar açılır. Hamurun ince açılması, çorbanın lezzetini ve kıvamını olumlu yönde etkiler. Ancak pişerken yırtılabileceği için çok ince şekilde açılmamasına dikkat edilir.

Açılan hamur; bıçak veya hamur ruleti ile bir kenarı ortalama 1 cm uzunluğunda kareler halinde kesilir. Her bir hamur parçanın ortasına, hazırlanan kıymalı harçtan nohut büyüklüğünde bir parça konur.

Kare şeklindeki hamurların içerisine iç harcı konulduktan sonra, hamurun iki karşılıklı köşesi dikkatlice birleştirilir ve ortada sıkıca kapatılır. Bu işlem, hamurlara karakteristik kulak şeklini verir. Köşelerin iyi kapatılması, pişirme sırasında harcın dışarı çıkmasını engeller. Kapama işlemi sırasında hamurun kenarlarını hafifçe bastırarak yapıştırmak önemlidir, böylece kulak şeklinde mantıların açılması önlenir.

Tüm kulak şeklinde hazırlanmış mantılar hazırlandıktan sonra, mantılar hafif unlanmış bir kaba/tepsiye yerleştirilir. Böylece birbirlerine yapışmaları önlenmiş olur. Mantılar pişirmeye hazır hale getirilirken, bu tepsi hafifçe örtülerek mantıların kuruması önlenir. Bu aşama, çorba hazırlanırken mantıların dağılmadan pişirilmesine yardımcı olur.

Kulak şeklinde hazırlanan mantılar, derin bir tavada zeytinyağında ortalama 3 dakika boyunca, her iki tarafı sarı renk alana kadar kızartılır. Bu kısa işlem, mantıların dışının gevrekleşmesini, içinin ise yumuşak kalmasını sağlar.

İç Harcın Hazırlanması: İç harcı hazırlamada kullanılan bileşenler bir kap içerisinde homojen bir şekilde karıştırılır ve yoğurulur. Hazırlanan kıymalı harçtan küçük nohut büyüklüğünde parçalar kopararak el ile yuvarlanır. Bu köfteler çorbada kullanılmak üzere bir kenara alınır.

Çorbanın Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine et ve/veya tavuk suyu konularak kaynatılır. Kaynayan suya, önceden hazırlanmış kulak şekli verilerek kızartılmış mantılar özenle eklenir. Mantılar yumuşayıp yüzeye çıkana kadar 8-10 dakika kadar pişirilir. Mantıların pişirilmesinden sonra pişirilmede kullanılan ocak kısık ateşe ayarlanır.

Çorba kaynamaya devam ederken, içerisine haşlanmış nohut eklenir. Ardından, çorbanın içerisine küçük şekilde kesilmiş hamur parçaları ilave edilir. Kesme hamurun miktarı, nohuttan daha az olacak şekilde ayarlanır. Kesme hamur, çorbanın istenilen kıvamına katkı sağlar ve mantılarla uyumlu bir lezzet oluşturur.

Terbiye Sosunun Hazırlanması: Ayrı bir kap içerisinde yoğurt, yumurta sarısı ve un iyice çırpılır. Bu karışım çorbaya; krem rengi, kıvam ve hafif bir ekşi tat katar. Çırpılan terbiyenin kesilmemesi için dikkatli bir şekilde ılık hale getirilmesi istenir. Bunun için, terbiyeye çorbanın sıcak suyundan 1-2 kepçe yavaş yavaş eklenir ve sürekli karıştırılır. Bu işlem, terbiyeyi çorbanın sıcaklığına alıştırmak için kesilme riskini azaltır.

Hazırlanan ılık terbiye sosu, çorbaya yavaş yavaş eklenir. Terbiyenin çorbaya karışırken kesilmemesi için sürekli karıştırmak önemlidir. Çorba, terbiyenin eklenmesinin ardından yaklaşık 5-10 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Bu süre zarfında çorba kıvamını alır ve terbiyenin lezzeti çorbanın tümüne yayılır. Çorba kıvam aldığında ocağın altı kapatılır.

Söke Kulak Çorbasının Servisi:

Piştirilmesi tamamlanan Söke Kulak Çorbasının üzerine isteğe bağlı olarak tereyağlı sos ilave edilerek servisi yapılır.

Sosu hazırlamak için tereyağı eritilerek kızartılır. Üzerine nane, toz kırmızıbiber ya da pul kırmızıbiber konularak yeterince kavurulur. Servise hazır çorbanın üzerine bu karışım konur.

Söke Kulak Çorbasının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Aydın ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Söke Kulak Çorbasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Aydın ili ile ün bağı bulunan Söke Kulak Çorbasının üretim aşamaları, Aydın ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsası koordinasyonunda; Söke Ticaret Borsası ile Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Söke Ticaret Borsası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Söke Kulak Çorbası hazırlanması, piştirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Söke Kulak Çorbası 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.

5. Kızılınler Bal Kabağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1762
Tescil Tarihi	: 18.08.2025
Başvuru No	: C2024/000345
Başvuru Tarihi	: 03.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızılınler Bal Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal kabağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eskişehir Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gündoğdu Mah. Borsa Cad. Odunpazarı ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Tepebaşı ve Odunpazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kızılınler Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Kızılınler Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kızılınler Bal Kabağı; Latince tür ismi *Cucurbita moschata* olan, uzun yıllardır Eskişehir ili Odunpazarı ve Tepebaşı ilçelerinde üretimi yapılan, beyaz-gri renk ve tonlarına sahip bir bal kabağıdır. Özellikle Eskişehir ili Tepebaşı ilçesinin Kızılınler Mahallesinde yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapılmaya başlanması ve üretim potansiyelinden dolayı halk arasında “Kızılınler Bal Kabağı” olarak adlandırılmıştır.

Kızılınler Bal Kabağı yetiştiriciliğinde üreticiler; bir önceki hasat sezonundan elde edilen mahsullerden bir sonraki ekim dönemi için yeteri kadar tohumluğu ayırır ve ekim zamanı gelinceye kadar serin ve kuru koşullarda saklayarak muhafaza ederler. Tohumluk olarak iri ve dolgun kabak çekirdekleri tercih edilir. Ürün kalitesi ve verim için genellikle ilk tutan 15-20 meyveden tohumluk elde edilmesi tavsiye edilir. Ekim zamanında dekar başına ortalama 1 kg tohumluk olacak şekilde kabak çekirdeği kullanılır. Kızılınler Bal Kabağının tohumları, geniş oval ve orta/iri büyüklükte olup beyaz-gri-krem renk ve tonlarındadır.

Kızılınler Bal Kabağı yetiştiriciliğinin yapıldığı alanın Porsuk Çayına yakın olması, serin ve karasal iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı, kullanılan üretim metodu ve ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları Kızılınler Bal Kabağının ürün özelliklerini belirler.

Kızılınler Bal Kabağı; kısmen tatlı, iç kısmı/meyve eti sarı-turuncu renk ve tonlarında, sert yapılı bir bal kabağıdır. Kızılınler Bal Kabağı; uzun silindirik, yuvarlak veya basık yuvarlak şekilli olup dilimlilik mevcuttur. Bitki sapları kalın, yaprakları koyu yeşil, geniş ve tüylüdür. Kızılınler Bal Kabağı bitkisinde, yoğun olarak kollanmalar/dallanmalar görülür ve sürünücü yapı mevcuttur. Yaprak ayası hafif dilimli, geniş, kabarıklı yapılı ve yeşil renktedir. Yaprak sapı nispeten kalın ve uzun olup, enine kesiti yuvarlak ve dikenli, rengi ise açık yeşildir. Dişi çiçekte taç yaprakların içindeki halkaların rengi açık sarı, çanak yapraklar uzun, pistil ise sarı renktedir. Tam şeklini almış olgun meyvede yivler üzerindeki çizgilerin rengi ile kabuktaki beneklerin rengi beyazımsıdır.

Kızılınler Bal Kabağı yetiştiriciliğinin yapıldığı toprakların; mineral ve organik maddece zengin, yeterince gevşek, geçirgen, derin, tınlı, killi ya da killi-kumlu ve yeterince nemli olması; uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ürünün 20 kilogramın üzerinde olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar. Meyve eti için briks değeri ise en az % 5'tir.

Kızılınler Bal Kabağının; en yaygın kullanım alanları; kabak tatlısı, reçel, yemek ve börek hazırlanmasında kullanılmasıdır. Yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Kızılınler Bal Kabağının; üretildiği Eskişehir ili Odunpazarı ve Tepebaşı ilçeleri ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kızılınler Bal Kabağı; yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Tarla/Bahçe Tesisi: Genellikle bal kabaklarının üretimi açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Kabak yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbahar aylarında özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi istenir. İsteğe bağlı olarak ilkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa uygun gübreleme yapılabilir. Bu işlem; toprağın su tutma kapasitesini artırması ve havalanmasını sağlamasının yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasını sağlayacağı için bitkilerin topraktan daha erken çıkmasına yardımcı olur. Bal arıları, kabak bitkilerinde tozlaşmayı sağlayan en önemli taşıyıcılardır. Bu yüzden kabak yetiştiriciliğinin yapıldığı alanlarda ve bu alanların çevresinde arı kovanlarının bulundurulması tavsiye edilir.

Kızılınler Bal Kabağı yetiştiriciliğinde genel itibarıyla buğday bitkisi ile ekim nöbeti uygulanır. Toprak hazırlığında kasım ayında anız bozulur, ilkbahar başlangıcında kazayağı çekilir. Yabancı ot ve zararlı mücadelesini kolay yapmak için V şeklinde ekim en uygun yöntemdir. Mayıs ayının ortasına kadar tohum ekimleri yapılmakta olup mayısın son haftasına kadar don olayı yaşanması durumunda ekimden 2 hafta kadar sonra tohum ekimi yapılması tekrarlanır. Mayıs ayında sıra üzerinde kazayağı çekilerek, tohum ekimi yapılır. Genellikle sıra arası ortalama 2 metre, sıra üzeri ekimde ise ortalama 3 metrede bir 2'şer tohum olacak şekilde ekim gerçekleştirilir.

İklim ve Toprak İsteği: Kabak bitkisi için en iyi gelişim sıcaklık aralığı 20-27 °C'dir. Yetiştirme periyodu boyunca sıcaklık dalgalanması ve iklim değişiklikleri gelişimi yavaşlatır. Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında bitkide vejetasyon süresini belirler. Kabak bitkisi, gün ışığı seven bir bitki olmasına rağmen aşırı nem ve sulama yapılması, bitkide fungal hastalıklara neden olabilir. Bu nedenle yetiştiricilik yapılacak alanının iyi seçilmesi önem arz eder.

Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeteri kadar derin, geçirgen, gevşek, su tutma kabiliyeti iyi, organik ve mineral maddelerce zengin, tınlı, killi ya da killi-kumlu topraklarda en iyi netice alınır.

Kabak Çekirdeği Ekimi: Üreticiler; tarlalarında yetiştirdikleri kabaklardan uygun olanlarını seçerek kendileri için tohumluk kabak çekirdeklerini elde ederler. Toprağın 10-14 °C aralığında olması ekim işlemlerinin yapılmasındaki en ideal sıcaklık aralığıdır.

Kabak bitkisi, gün ışığını seven/isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir. Ekilen tohumlar, uygun koşullarda yaklaşık 2 hafta içerisinde topraktan çıkmaya başlarlar. Bitki yapraklarının gelişmeye başlamasıyla toprağın kaymak tabakasını kırmak ve toprağı yabancı otlardan temizlemek amacıyla elle veya kazayağı vb. tarım alet ve ekipmanları ile çapalama işlemi yapılır. Yabancı ot durumuna ve ihtiyaca göre 2. ve 3. çapalama yapılabilir.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. İlk meyveler görülünceye kadar bitkiye su vermekten kaçınılır. Ekolojik koşullar kurak giderse aşırıya kaçmamak şartıyla bitkilerin ihtiyacı nispetinde sulama yapılır. İlk meyveler görüldükten sonra sulama büyük önem taşır. Kabak bitkisi hızlı gelişim gösterebilen bir bitki olduğu için sulamayı sık aralıklarla yapmak, bitkinin gelişmesi ve verimi bakımından faydalı olur. Etkin bir sulama için; genellikle rüzgârsız hava koşullarında, bitkinin yaprak solgunluğu dikkate alınarak akşam saatlerinde sulama yapılması uygun olur.

Gübreleme: Kabak yetiştiriciliğinde gübrelemede; bahçelere/tarlalara yanmış ahır/çiftlik ve/veya kimyasal gübre uygulaması yapılır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrelerin, uygun tarım alet ve makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Zirai Mücadele: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele için öncelikle tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Kabak bitkisinde yabancı ot mücadelesi, kabak yetiştiriciliğinde en önemli hususlarından birisidir. Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Toprağın sürümü ve çapalanması ile yabancı ot temizliği, toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması sağlanır.

Bitki zararlıları, hastalıkları, yabancı ot ve toprak altı zararlılarına vb. karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse kimyasal mücadele ve/veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı vb. bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması, zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Kabak bitkisindeki hastalık ve zararlılara karşı yapılan zirai mücadelenin; bitkilerde dölleme ve tozlaşma arılar ve diğer böcekler ile yapıldığı için bitki koruma ürünlerinin kullanılmasının, bu canlılara zarar vermeyecek şekilde, genellikle yağışsız günlerde ve öğleden sonra yapılması uygun olur.

Hasat: Ürün hasadına; bitki yapraklarının sararması ve kabak saplarının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesiyle tam olgunluk döneminde başlanır. Hasat işlemleri genellikle ekimden ortalama 4 ay sonra eylül ayında başlanır. Ürün hasadının; daha kolay olması ve istenilen ürün kalitesi için yağış durumunun olmadığı günlerde yapılması tavsiye edilir.

Ürün hasadı; kabağın bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi veya kırılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasat edilen kabaklar, yağış söz konusu değilse yeterince kurumayı için tarlada bir süre daha bekletilebilir. Hasat sırasında; lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş bal kabakları üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Kızılınler Bal Kabağı; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünlerin; üst üste fazla istif edilmeden ve depolarda fazla bekletilmeden tüketiciye sunulması esastır.

Piyasaya Arz: Kızılınler Bal Kabağı; dökme ve/veya bütün olarak ayrıca tüketicilere kolaylık olması bakımından doğranmış ya da dilimlenmiş, kabuklu/kabukları soyulmuş şekilde gıda ile temasa uygun ambalajlarda; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Eskişehir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Kızılınler Bal Kabağının üretim potansiyeli ile Eskişehir ili Tepebaşı ve Odunpazarı ilçeleri ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Kızılınler Bal Kabağının yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, Eskişehir ili Tepebaşı ve Odunpazarı ilçelerinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Eskişehir Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Eskişehir Ticaret Borsası ile Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Kızılınler Bal Kabağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu,
- Kızılınler Bal Kabağının; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Kızılınler Bal Kabağının; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının 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.

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. Ünye İzabella Üzüm Suyu

153 sayılı ve 17.07.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000263 numaralı Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Vitis labrusca L.”

ifadesi,

“Vitis labrusca L.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Ünye İzabella Üzüm Suyunun bazı kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Enerji ve besin değeri kcal/L	74,86
Karbonhidrat %	18,71
Yağ %	0,002
Ham kül %	0,32
Meyve/Pulp oranı %	<100
Potasyum (K) mg/L	1348,9
Kalsiyum (Ca) mg/L	136,2
Nem/Rutubet %	80,97
Toplam şeker %	14,50

ifadesi,

“Ünye İzabella Üzüm Suyunun bazı kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Enerji ve besin değeri (kcal/L)	65,00	85,00
Karbonhidrat %	17,00	20,00
Yağ %	0,001	0,005
Ham kül %	0,20	0,40
Potasyum (K) (mg/L)	1300,00	1400,00
Kalsiyum (Ca) (mg/L)	12,00	150,00
Nem/Rutubet %	70,00	80,00
Toplam şeker %	12,50	16,00
Briks	15,00	20,00
pH	2,0	4,50

Toplam asidite	3,00	5,50
----------------	------	------

”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No : C2022/000263
Başvuru Tarihi : 18.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Ünye İzabella Üzüm Suyu
Ürün / Ürün Grubu : Üzüm suyu / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Ünye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Kaledere Mah. Belediye Cad. No:3 Ünye ORDU
Coğrafi Sınır : Ordu ili Ünye ilçesi
Kullanım Biçimi : Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ünye İzabella Üzüm Suyu; *Vitis labrusca* L. türü İzabella üzümünden geleneksel yöntemle üretilen üzüm suyudur. Coğrafi sınırda İzabella üzümü, kokulu kara üzüm olarak da bilinir. Ünye İzabella Üzüm Suyunun üretiminde renk ve aroma veren herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Ünye ilçesinde Karadeniz iklimi etkilidir. Her mevsim yağış almasından dolayı, bulutlu gün sayısı ile yıllık yağış miktarı fazladır. Kıyıdan itibaren yükselen dağlar, Karadeniz üzerinden gelen nemli hava kütlelerinin dağların denize bakan yamaçlarında yağış bırakmalarına, iç kısımlara da kuru olarak geçmelerine neden olur. Buna bağlı olarak, yağış miktarı güneye gidildikçe azalır ve Karadeniz iklimi yerini karasal iklime bırakır. İç kesimlerde günlük ve yıllık sıcaklık farkları kıyıya nazaran daha fazladır. Coğrafi sınırda her mevsim etkili, soğuk karakterli poyraz kuzeydoğudan, karayel ise kuzeybatıdan yer yer şiddetli olarak eser. Toprak özellikleri bakımından gri kahverengi podzolik, kahverengi orman ve alüvyal topraklar yaygınlık gösterir. Yerleşme alanının da içinde yer aldığı saha akarsular tarafından taşınmış olan alüvyon malzemenin üzerine kuruludur. İklim ve toprağın etkisiyle coğrafi sınırda yetişen İzabella üzümü tamamen doğal ortamda müdahale edilmeden yani bağ, budama, ilaçlama, gübreleme yapmadan ağaçlara saran üzümlerin toplanması ile elde edilir.

Ünye İzabella Üzüm Suyunun bazı kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Enerji ve besin değeri (kcal/L)	65,00	85,00
Karbonhidrat %	17,00	20,00
Yağ %	0,001	0,005
Ham kül %	0,20	0,40
Potasyum (K) (mg/L)	1300,00	1400,00
Kalsiyum (Ca) (mg/L)	12,00	150,00

Nem/Rutubet %	70,00	80,00
Toplam şeker %	12,50	16,00
Briks	15,00	20,00
pH	2,0	4,50
Toplam asidite	3,00	5,50

Ünye İzabella Üzüm Suyunun geçmişi uzun yıllara dayanır. Ünye ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Ünye İzabella Üzüm Suyunun üretiminde katkı maddesi kullanılmaz. Üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Coğrafi sınırdaki doğal olarak yetişen İzabella üzümleri toplanıp yaprak ve çürük meyve ayıklaması yapılır. Ayıklama işleminden sonra üzümler tek tek salkımdan koparılıp daneler büyük kovalara koyulur, kovalarda klorsuz su ile ön yıkama yapılır. Ön yıkama işleminden sonra makine kullanılmadan el ile sıkılarak üzümün suyu çıkarılır. Geri kalan posalar bir çuvala koyulur ve süzülmesi sağlanır. Arta kalan posalar hayvan yemi veya gübre olarak kullanılır. Süzülen üzüm suları tülbentten geçirilerek çekirdek ve diğer kalıntılardan ayrılır. Süzülen üzüm suyu, gıda ile temasa uygun bakır tencerelerde yoğun odun ateşinde köpürünceye kadar yaklaşık üç saat kaynatıldıktan sonra köpük süzgeç ile alınır. Köpüklenme bitene kadar yüksek ateşte kaynatma işlemine devam edilir. Köpüklenme bitince düşük ateşte kaynatmaya devam edilir. Üzüm suyu tam olarak rengini, kokusunu ve kıvamını aldıktan sonra yarım saat dinlenmeye bırakılır. Üzüm suyu sıcakken cam kavanozlara doldurulup kapakları kapatılarak vakumlanması sağlanır. Kavanozlar soğuduktan sonra ters çevrilip kontrolleri yapılır. Kapağı açılan kavanozlar var ise ayrılır. Kavanozlar son olarak etiketlenip piyasaya arz edilir. Raf ömrü 2 yıldır.

Ünye İzabella Üzüm Suyu yoğun kıvamda olduğu için, su katılıp seyretilerek tüketilebilir.

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

Ünye İzabella Üzüm Suyunun geçmişi uzun yıllara dayanır. Ünye ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ünye Belediyesinin koordinasyonunda, Ünye Belediyesi ile Ünye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde coğrafi sınırdaki yetişen İzabella üzümünün kullanılmasını, üretim metoduna uygunluğunu ve Ünye İzabella Üzüm Suyu 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.

6. Bölüm

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

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. İpsala Pirinci

196 tescil sayılı İpsala Pirinci ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• “Ürün Tanımı”, “Ürünün Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu” ve “Denetimler” başlıkları altlarındaki bilgilerle birlikte çıkarılmıştır.

• “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“İpsala Pirinci, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türünden elde edilen beyaz pirinçtir ve İpsala Ovası’nda yetiştirilir. Cam gibi, mat görünümlü, uzun ve kalın tanelidir. Tane boyu 6,7-7,1 mm, tane genişliği ise 2,6-3,1 mm arasında değişir. 1000 tanenin ağırlığı 24-32 g’dır. Tane dökmez ve damarsızdır. Bitki boyu 105-115 cm arasında olup olgunlaşma süresi 125-130 gündür. Dekar başına ortalama 750-850 kg verim sağlar. Kırılmamış pirinç verimi ise %60’tır.

İpsala Pirincinin yetiştirildiği İpsala Ovası; güneyden denize açık olması, deniz havasının etkisi altında bulunması, topraklarının killi, tınlı, alüvyal yapıda olması ve ekim alanlarının deniz seviyesine çok yakın yükseklikte bulunması nedeniyle tuzludur. Bu nedenlerle İpsala Ovası’nda yetiştirilen pirinç, diğer bölgelerde yetiştirilen pirince göre daha koyu renkli ve mat görünümlüdür. Özellikle deniz havası ve tuzlu toprak koşulları (pH: 7,04; EC değeri: 5,42 mS/cm (Tuzluluk göstergesi); Doygunluk değeri: 108,79) pirinç tanelerinin daha camsı olmasına, tanelerde tebeşirimsi (chalky core) oluşumun azalmasına neden olur. Bölgenin sıcaklık ve nem koşulları düşük tebeşirleşmiş tane oranı (en fazla %1) ve yüksek protein oranı (ort. % 9,02) sağlar.

Üretimin yapıldığı coğrafi sınır; düz, alüvyal, geniş ve boş alanlardan oluşur. Arazi, batısında Meriç Nehri ile birleşip kuzeyden gelen Ergene Nehri ile bataklıklar oluşturur. İpsala Ovası kış aylarında taşkına uğradığında, ince bir alüvyon tabakası toprak yüzeyini kaplar. Coğrafi sınır; hem Meriç hem de Ergene Nehirleri’nin kesişiminde bulunduğundan, su bolluğu ve ılıman iklimi sayesinde İpsala Pirincinin istenilen boyuta (6,7-7,1 mm) ulaşmasında önemli bir avantaj sağlar.

Yüksek sıcaklıklara maruz kalan pirinç tanelerinde, ince ve tebeşirli (chalky) taneler oluşup tane dolum süresi kısılır. Aynı şekilde, tane dolum döneminde gece-gündüz sıcaklık farkı yüksek olursa tebeşirleşmiş tane oranı artar. Tane dolum döneminde esen sıcak ve kuru rüzgârlar hızlı kuruma yaparak verimi düşürür. İpsala Ovası’nın iklim koşulları değerlendirildiğinde; Temmuz ve Ağustos aylarında en yüksek sıcaklık 31,3 °C olup gece-gündüz sıcaklık farkı çok yüksek değildir. Aynı zamanda, İpsala Pirincinin gelişme döneminde (Nisan-Ekim) ortalama bağıl nem %68,8 civarındadır. Bölgedeki deniz havası nedeniyle sıcak ve kuru rüzgârlar görülmez, bu da verimi olumlu etkiler.

En uygun verim için pirinç bitkisinin, besin maddelerince zengin, yumuşak, geçirimsiz killi topraklarda yetiştirilmesi gerekir. Bu nedenle İpsala Ovası’nın ideal tarımsal koşullarında yetiştirilen İpsala Pirinci, diğer bölgelerde üretilen pirinçlerden ayrılır. Diğer bölgelerde pirinç çeşitlerinde protein oranı genellikle %7,02 – %8,80 arasında değişirken, İpsala Pirincinin ortalama protein oranı %9,02 ile belirgin şekilde daha yüksektir.

Tablo 1. İpsala Pirinci kusurlu tane içeriği (Ağırlıkça en fazla, %)

Ürün sınıfı	Ham ve tebeşirleşmiş tane	Organik yabancı madde	İnorganik yabancı madde	Kırık tane	Doğal şekil bozukluğu olan tane, benekli tane, lekeli tane, sarı tane ve amber tane
1. sınıf	1	0,3	0,05	5	0,5
2. sınıf	2	0,4	0,1	10	1

Tablo 2. İpsala Pirincinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Tane boyu	min. 6,7 mm
Boy/En Oranı	$2 \leq - \leq 3$
Ortalama Protein Oranı	% 9,02
Nem	max. % 14,5
Amiloz Oranı	% 27,12–30,75
Renk	L^* (açıklık/parlaklık): 90,29-92,08
	a^* (kırmızılık/yeşillik): 2,5-2,8
	b^* (sarılık/mavilik): 8,0-9,4

- “Üretim Metodu” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“İpsala Pirinci, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türüne ait bitkilerden elde edilir.

Ekim öncesinde kullanılacak İpsala Pirinci tohumları kontrol edilir. Tohumların içerisinde başka bitki tohumlarının, yabancı maddelerin veya kırık tanelerin olup olmadığı analiz edilir. Temiz ve homojen tohumlar tercih edilir. Tohumların nem oranı da önemli bir kriterdir (İdeal nem oranı: %12-14). Fazla nem, depolama sırasında çimlenme yeteneğini düşürebilir ve küflenmeye neden olabilir. Tohumların; fungus, bakteri veya virüs gibi hastalık etmenleri açısından uygunluğu kontrol edilir ve ardından çimlenme testi yapılır. Yapılan kontroller kayıt altına alınır.

İpsala Pirincinin ekimi yapılmadan önce toprağın ekime hazırlanması gerekir. Nisan ayında toprak tava geldiğinde (yeterli kuruluğa ulaştığında) saban vb. aletlerle toprak sürülür. Sürülen toprak, toprak işleme makinalarıyla işlenerek kesekler parçalanır. Böylelikle tarla yüzeyi düzeltilerek iyi bir tohum yatağı hazırlanmış olur. Hazırlanan toprağa, bitkiye besin sağlaması amacıyla toprak gübresi atılır. Daha sonra tarlaya su verilir.

Mayısın ilk haftasında tohum serpmek için makinası, drone vb. aletler kullanarak ekim gerçekleştirilir. Yaklaşık 10 gün içinde tohumların çimlenmesi beklenir. Çimlenme gerçekleşince tarlalardaki sular boşaltılıp haşere ilaçları atılmaya başlanır. Çeltik, 20 günlük oluncaya kadar kökün toprağa bağlanıp kuvvetli kök oluşturması için su verilmez. 20. günün sonunda çeltikte 2 ya da 3 yaprak çıkıp çıkmadığı gözlemlenir. Ardından su vermeye devam edilir. Suyun seviyesi yaprakların hizasına gelecek şekilde ayarlanır.

Çeltik, ağustos ayının ortasında yavaş yavaş başaklanmaya başlar. Hasat zamanından yaklaşık 20 gün önce su verme işlemi sonlandırılır. 130-160 gün arasında çeltiğin hasat olgunluğuna ulaşması beklenir. Eylül ayı başlarından itibaren hasat olgunluğuna ulaşan ürün tanelerinin nem oranı, % 22-23 seviyesine geldiğinde hasat gerçekleşir.

İpsala Pirincinin çeltiği tarladan hasat edildikten sonra rutubet oranı %14,5’in altında olacak şekilde kurutma işlemi yapılır. Uygun şartlar altında (sıcaklık ve rutubet kontrolü) depolarda muhafaza edilir. Depodaki çeltik, elevatörle taşınıp ayırıcılardan geçirilerek içindeki saman, çöp, taş, toz vb.’den ayrılır. Ön temizlemeden geçen ürün, elevatör yardımıyla aspiratörlü çeltik soyma makinasına konularak kabuğundan ayrılması sağlanır. Bu aşamada çeltik, hava akımı yardımıyla;

- Kabuk (Kavuz) - Kepek,
- Çeltik
- Kahverengi pirinç,
- Olgunlaşmamış (Ham) tane

olarak dörde ayrılır. Aspiratör yardımıyla pirincin içindeki soyulmamış çeltik ayrılarak tekrar soyulması için soyucuya gönderilir. İpsala Pirincinin dış yüzeyindeki zar ve kepeğin ayrılması (beyazlatma) sağlanır. İşleme sırasında oluşan kepek hava yardımıyla uzaklaştırılır. İşlenen ürün içerisindeki kırık pirinç ayrıştırılıp sınıflandırılır. Ardından renk ayırma cihazı (sortex) kullanılarak pirinç içerisindeki kırmızı ve siyah renkli taneler uzaklaştırılır. Son olarak İpsala Pirincine camsı bir görünüm kazanması için homojen bir şekilde yağ karıştırılarak yağlama

makinesinde yağlanır.

Hazır olan ürün istenilen gramajlarda paketlenir. Depolama ortamında sıcaklık 18-20 °C, bağıl nem % 60-65 arasında tutulur. İpsala Pirincinin depolama süresi 2 yıldır. ”

- “**Denetleme**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Denetimler; Keşan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, İpsala Ticaret Borsasından, İpsala Çeltik Üreticileri Birliğinden, İpsala İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Trakya Tarımsal Araştırma 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.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ekim öncesinde, kullanılacak İpsala Pirinci tohumlarının kontrolü ve kayıt altına alınması
- Çeltik miktarı, verimi, parti numarası ve üreticisinin kayıt altına alınması
- Hasat edilen ürünün tane boyu, boy/en oranı ve nem değerinin uygunluğu (Gerekli görüldüğü durumlarda kimyasal özelliklerinin kontrolü)
- Üretim metoduna uygunluk
- İpsala Pirinci ibaresinin, logosunun 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.”