



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 225

Yayın Tarihi

16.07.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



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.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları Kanunun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişilerin üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirmeleri gerekmektedir.

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 225. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	32

1. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 225. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000125	Tokat İğne Oyası	6
2.	C2025/000147	Cizre Aşure	19
3.	C2025/000189	Çubuk Yazma Çöreği	21
4.	C2026/000008	Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi	23
5.	C2026/000011	Vakfıkebir Kara Kilidi	27

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.	1875	Sille Kurabiyesi	32

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

2. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Tokat İğne Oyası

Başvuru No	: C2024/000125
Başvuru Tarihi	: 28.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat İğne Oyası
Ürün / Ürün Grubu	: İğne Oyası / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeşilırmak Mah. Mehmet Şahin Cad. No: 30 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat İğne Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat İğne Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat İğne Oyası, iğne ile pamuklu tülbent üzerine ibrişim ipek ip kullanılarak yapılan bir örgü türüdür. Tokat İğne Oyasının temelini, tülbent kenarına yapılan ve "zürafa" olarak adlandırılan ilmek sırası oluşturur. Zürafa; kumaş kenarlarının temizlenmesi ve düzeltilmesinin yanı sıra oya motiflerinin oluşturulmasına zemin hazırlayan temel uygulamadır ve iğne oyasının en önemli aşamalarından biri olarak kabul edilir. Tokat İğne Oyası; iğneye takılı ipliğin, oluşturulan düğümlerin sıkıştırılmasıyla meydana gelen ilmeklerin devam ettirilmesi ve zürafa üzerine tutturulması suretiyle Tokat ilinde üretilen bir el sanatı ürünüdür.

18. yüzyıla ait Osmanlı Şer'iyye Sicillerinde Tokat vilayetinde iğne oyası ile bezeli yemenilere rastlanılmaktadır. Tokat İğne Oyasında kullanılan ibrişim ipek ipi; inceliği, yoğunluğu ve esnekliği ile geçmişten günümüze kadar tercih edilmiştir.

Tokat İğne Oyası, iki ve üç boyutlu olarak sık düğüm ile işlenir. İşlenen bu oyalara; genellikle dal, yaprak, çiçek, tomurcuk ve meyve motifi olan iğne oyalarıdır. Tokat iğne oyalarında çilek, nar çiçeği, erik çiçeği, patlıcan, biber, domates, maydanoz ve marul gibi motifler doğadan esinlenilerek oluşturulur.

Tokat İğne Oyası, söz, nişan ve düğün gibi merasimlerde kullanılır. Bu gibi özel günlerde, özellikle pembe renkte iğne oyalı bir yazma, şerbet takımının tepsisi üzerine örtülerek erkek tarafına gönderilir.

Tokat İğne Oyasında, motifler belirli bir düzen içerisinde oluşturularak estetik bütünlük elde edilir. İğne oyalarındaki süsleme kompozisyonları kenar, orta, köşe ve serpmme olarak dört bölümden oluşur. Motifler bu kompozisyonların sistematığına göre işlenerek meydana getirilir.

Tokat İğne Oyası, ismi ve hikâyesi ile kadının duygu ve düşüncesini çevresine aktardığı iletişim aracı olarak görülmüştür. Yapılan iğne oyalarının önemli bir işlevi de kadının sosyokültürel ve ailevi hayatını yansıtmak olmuştur. Oyalar, kadınların yaşadıkları olaylar ve hissettikleri duygular sonucunda yazma kenarlarına işlenmiştir. Örneğin; "Çiğdem Oyali" yazmanın gelinin annesi tarafından çeyiz sandığına mutlaka konulduğu ve kadının gebe olduğunu etrafına duyurmak için başına örttüğü bilinmektedir. "Erik Çiçeği Oyası" esasında baharın müjdecisi, evliliğindeki mutluluğun sembolüdür. Eşini kaybetmiş dul kadınların oyası olarak bilinen "Kızılık Oyası" ise olumsuz duygulara sahip olduğuna ve kişinin ağzının tadının olmadığına işaret eder.

Coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahip olan Tokat İğne Oyası, Tokat ilinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan renkler, motifler ve üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tokat İğne Oyası Motiflerinin Yapım Aşamaları:

Asma Gülü Oyası: Zürafa ile başlanır. 6 kirpikle boru başlanır. Boru 6 sıra gidildikten sonra 3'lü kirpikle 3 adet yaprak başlanır. 3 sıra artırılır sonra bir tarafı kirpikli olarak 4 sıra eksiltilecek bitirilir. Gül için 5 kirpikli boru başlanıp 6 sıra gidilir. 5 kirpikten oluşan 5 adet yaprak yapılır. 5 sıra gidildikten sonra 6 zürafa kalana kadar kesilir. Uç kısmı gözeme ile tamamlanır. Gül şekline; bir önceki teknikle her sırada 1 kirpik eksik başlanarak ve her sırada 1 yaprak eksiltilecek 4 kat oluncaya kadar devam edilir. 2 adet yaprak kalınca bitirilir. İç kısmına da tohum yapılarak tamamlanır.



Şekil 1. Asma Gülü Oyası: Yeşil-pembe-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Bir Damla Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. 3 adet uzun tetik yapılır. Her tetiğin üstüne 3'er kirpikten yaprak başlanıp 3 sıra artırdıktan sonra, her yaprağın uç kısmı, 3 adet kuşdili ile tamamlanır. Yaprakların 3'ünde de farklı renkler kullanılır.



Şekil 2. Bir Damla Oyası: Pembe-krem-bordo-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Biber Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine kaya oluşturularak her iki tarafına yaprak yapılır. 3 kirpikle başlanıp 3 sıra artırılır ve başka bir renk ile 3 sıra eksiltilecek. 2'ye katlanarak gözeme yapılır ve motif tamamlanmış olur.



Şekil 3. Biber Oyası: Yeşil-kırmızı-açık yavruağzı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Boru Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 7'li kaya oluşturulduktan sonra, tek kirpik üzerine 2 sıra çıkılarak 2'şer kirpikle 4 adet yaprak oluşturulur. Yapraklar 3 sıra artırıldıktan sonra tek tarafı kirpikli olacak şekilde eksiltilecek yapraklar tamamlanır. Yaprakların ortasına 5 kirpikle oluşturulan borulu çanak başlanır. Çanağın uç kısmına 3 adet 3 kirpikli yaprak yapılır. Borusu için, 5 kirpikle başlanan boru 10 kare ilmeğe kadar artırılır. Kare ilmek tekniğiyle 17 sıra gidildikten sonra, ucuna 10 adet sinek kanadı yapılarak bitirilir. Aynı teknikle 2 adet boru yapılır ve orta kısmına tohum yapılarak tamamlanır.



Şekil 4. Boru Çiçeği: Kırmızı-beyaz-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Çarkıfelek Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya ile 2 yaprak yapılır. 5 kirpikli boru, 8 sıra uzatılır. Borunun uç kısmına 3 kirpikle başlanan, bir tarafı kirpiklerle eksiltilen, diğer tarafı da arttırılan 5 adet yaprak 7 sıra eksiltilerek gidilir. Orta kısmı da arttırılarak tohumla tamamlanır.



Şekil 5. Çarkıfelek Oyası: Pembe-yeşil-açık sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Çilek Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak 8 kirpik yapılır. İki iğne ve iki farklı iplikle her kirpiğin üzerine birer sıra gidilir. Diğer renkle alt sıradaki kirpiklerin aralarına tekrar kirpik yapılıp aynı zamanda da eksiltilerek motif tamamlanmış olur.



Şekil 6. Çilek Oyası: Bordo-krem-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Çiğdem Oyası: Alt zemin kısmı mekikle oluşturulur. Üstüne 2 kirpikle 3 sıra gidilir. Yan tarafına aynı teknikle 3 sıra daha gidilip 4. kirpikte her iki taraf birbirine bağlanarak yaprak tamamlanır. Orta kısmına farklı bir renk kullanılarak 3 adet çiğdem oluşturulur.



Şekil 7. Çiğdem Oyası: Yeşil-açık mor-krem (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Doktor Kalbi Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturularak 2 yaprak yapılır. İki yaprağın arasından 5'li boru başlanıp 8 sıra gidilir. Daha sonra 3'er kirpikten 5 ayrı yaprak oluşturulur. Yapraklar 3'er sıra arttırdıktan sonra farklı bir renkle tek tarafı kirpik yapılıp, eksiltilerek bitirilir. Yaprakların birer tarafında aynı yöne devam edecek şekilde, artırmanın tamamlandığı kısımdan yaprakların tepesine, 6 sıra tetik uzatılarak tepeye tutturulur.



Şekil 8. Doktor Kalbi Oyası: Koyu yeşil-krem (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Domates Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. Kaya üzerine, tek tarafı kirpikli 2 yaprak oluşturulur. Yaprakların ortasına 2 kirpik yapılır. Kirpiklerin üzerine çıkılıp tekrar 2 kirpikli dal oluşturulur. Dalların uç kısmına, 4 kirpikten boru başlanıp, 3 sıra gidilir daha sonra borunun ucuna 3'er kirpikten oluşan 5 adet kuşdili yapılarak tamamlanır.



Şekil 9. Domates Çiçeği Oyası: Açık sarı-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Erik Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak her iki tarafına yaprak yapılır. 5 kirpikle boru yapılıp, 7 sıra gidildikten sonra borunun üzerine 3 adet yaprak yapılır. Tekrar farklı renkle boru oluşturulur. Borunun ucuna 3 kirpikle 4 adet yaprak artırılıp eksiltilek ortasına tohumu yapılır ve motif tamamlanmış olur.



Şekil 10. Erik Çiçeği Oyası: Yeşil-krem (Sadece bu renkler kullanılır.)

Gelin Eli Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. Kaya üzerine 1'er tarafı kirpikli 2 yaprak oluşturulur. Yaprakların ortasından 5 kirpikle başlanan boru, 5 sıra gidildikten sonra, borunun ucuna 3 kirpikle yaprak başlanır. 5 sıra artırıldıktan sonra, uç kısmı 3 adet kuşdili ile tamamlanır. Orta kısmına uzun 5'li tohum yapılarak, borunun içine geçirilir ve tamamlanır.



Şekil 11. Gelin Eli Oyası: Krem-kırmızı-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Gelin Parmağı Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak 2 adet yaprak yapılır. Kayanın üstüne 5 kirpikle boru başlanıp, 2 taraftan arttırılarak 7 sıra çıkılır. 2 kirpikten 4 adet arttırılıp eksiltilek 4 adet yaprak daha yapılır. 2 kirpikten başlanan yaprak, 2 sırada bir arttırılarak parmak şeklinde uzatılır. Üzerine, 3'er farklı renkten kirpik yapılarak, iç kısmı da tohumla tamamlanır.



Şekil 12. Gelin Parmağı Oyası: Yeşil-bordo-bej (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Gül Goncası Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5’li kaya oluşturularak 2 adet yaprak yapılır. Kayanın üzerine 2 ayrı çanak başlanır. 5’li kirpikle oluşturulan çanak, 4 sıra arttırılarak, 3 sıra gidildikten sonra 3 adet gözemeli ilmekli yaprak yapılır. Ortasına 6’lı boru başlanıp arttırılarak 3 sıra gidildikten sonra içine pamuk koyularak, tekrar eksiltip uçları kapatılır. Uç kısmına da 2 kirpikli küçük bir yaprak oluşturularak motif tamamlanır.



Şekil 13. Gül Goncası Oyası: Yeşil-pembe-gül kurusu (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Hatun Parmağı Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5’li kaya oluşturulduktan sonra tek kirpikli 3 dal oluşturulur. 2 sıra gidildikten sonra tekrar 2 kirpikle başlanıp, 3 sıra arttırılır. En sonunda da, üzerine 2 adet tek tarafı kirpikli yaprak yapılarak, ucu düz bir şekilde bitirilir.



Şekil 14. Hatun Parmağı Oyası: Yeşil- krem-kırmızı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Horoz İbiği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 4’lü kaya oluşturulur. 2 kirpikle başlanan 2 adet yaprak yapılır. 2 adet yaprağın arasına 2 kirpikle başlayıp arttırılarak üçgen şekli verilir. Sonra bu üçgenin ucuna 2 adet 2 kirpikli tek tarafından 7 sıra arttırılan 2 adet yaprak yapılır. İki yaprağın ortasına 2 kirpikle başlanıp, arttırılıp eksiltelen bir yaprak daha oluşturulur. Yanına aynı işlem tekrar edilir.



Şekil 15. Horoz İbiği Oyası: Yeşil-kırmızı-beyaz-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Katmerli Gül Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 2’li kaya oluşturulduktan sonra, 5’li kirpikle başlanan boru 7 sıra gidilir. Borunun uç kısmına 3 kirpikle 5 adet yaprak başlanır.4 sıra arttırılır ve eksiltilek bu kısım tamamlanır. Yaprakların bir tarafına 4’er tetik yapılır. Yeniden 5 kirpikle boru başlanıp arttırılarak 3 sıra çanak yapılır. Borunun yarısı boş bırakılarak, 4 sıra arttırılıp gidildikten sonra, diğer yarısına da dört adet yaprak gidilir ve eksiltilek bitirilir.



Şekil 16. Katmerli Gül Oyası: Yeşil-açık pembe-bordo (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Katkat Papatya Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. 5 kirpikli boru başlanıp 4 sıra gittikten sonra, tek tarafı kirpikli 3 adet yaprak yapılır. Çiçeğin başlangıç kısmı, boru tekniği ile başlanıp 4 kirpik yapılır ve daha sonra kirpikler arasında geçiş yapılır. İkinci sırada kirpikler arasındaki geçişlerin üzerine, sinek kanadı yapılır. Bu teknik her sırada tekrar edilir ve 8 sıra gidilerek bitirilir. Orta kısmına tohum sarılarak motif tamamlanır.



Şekil 17. Katkat Papatya Oyası: Beyaz-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Karanfil Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine kaya ve yapraklar oluşturulduktan sonra 6 kirpikle boru oluşturulur. 8 sıra uzatıldıktan sonra her bir zürafaya 3'er kirpik yapılır. İkinci katında başka bir renk ile tekrar her bir kirpik üzerine 3'er arttırılarak motif tamamlanmış olur.



Şekil 18. Karanfil Oyası: Yeşil-krem-bordo (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Kabak Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturulur. İki tarafına 3 kirpikten 2 yaprak başlanır. 2 sıra arttırılıp, tek tarafı ise 5 tetik yapılarak eksiltir. 5 kirpikle boru başlanır. 5 sıra boru uzatılır, 3'er kirpikten 5 adet yaprak başlanır. 4 sıra arttırılıp, 4 sıra eksiltilerek bitirilir. Farklı bir renkle uç kısmına 1 sıra gidilerek tamamlanır. Orta kısmına tohum yapılarak çiçek oluşturulur.



Şekil 19. Kabak Çiçeği Oyası: Açık sarı-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Kaymak Tabağı Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 2 sıralı yarım kaya oluşturulduktan sonra 2 yaprak yapılır. Yaprakların arasına 5 tetikle başlanan boru 8 sıra uzatıldıktan sonra 2 tetikle başlanan 5 adet yaprak 5 sıra arttırılır. Yaprakların üzerine farklı bir renkle 1 sıra zürafa gidilir ve yapraklar birleştirilir. Uç kısmı kirpik yapılarak tamamlanır. Ortasına tohum yapılır.



Şekil 20. Kaymak Tabağı Oyası: Sarı-bordo-pudra-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Kızılıcak Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 4'lü kaya oluşturulur. İki tarafına 3 kirpikli yaprak yapılır. 4'lü boru başlanır. 4 sıra boruyu uzattıktan sonra boru üzerine, 2'şer kirpikten 4 yaprak başlanır. Yapraklar, 7 tek taraftan 2 defa artırılarak tamamlanır. 10 kirpikle kızılıcığın kökü başlanır, artırmadan 11 sıra gidilir. Uç kısmı farklı renkle eksiltilecek kapatılır.



Şekil 21. Kızılıcak Oyası: Yeşil-kırmızı-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Leylak Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak kenarlarına küçük yapraklar yapılır. 6 kirpikle boru yapılır ve 7 sıra çıkılır. 2 sıra gittikten sonra 2 kirpikten 3 dal oluşturulur. Dallar 5 sıra gidilir, 4 sıra artırılır ve bir tarafı kirpikli olacak şekilde 4.sırada kesilerek bitirilir. 3-5 kirpikten boru oluşturulur. 5 sıra gittikten sonra aralarına ikişer kirpikten 5 adet tetik oluşturularak bitirilir.



Şekil 22. Leylak Oyası: Yeşil-mor-lila-krem (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Maydanoz Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. Kayanın üzerine gözeme yapılır. Onun üzerine 2 kirpikli 10 sıra dal uzatılır. 10. sırada bir gözeme daha yapılır. Gözemenin üzerine 2'şer kirpikli 3 yaprak başlanır. Yaprakları artırarak 2 sıra gittikten sonra yapraklar kendi içinde 2'ye ayrılır. 2 sıra daha eksiltilecek tamamlanır. İlk yapılan gözemenin iki tarafına aynı teknikle 2 yaprak yapılır. Ayrık yaprakların arasına farklı bir renkle 3 sıra gidilir ve daha sonra 3 kirpik yapılarak bitirilir.



Şekil 23. Maydanoz Oyası: Yeşil-krem (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Marul Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 7'li kaya oluşturularak yapraklar yapılır. 12 kirpikten çiçeğe başlanır, 6'ya bölünür. Bölünen yerlerde 15 sıra artırılarak çıkılır ve ucu sığandışi yapılarak motif tamamlanır.



Şekil 24. Marul Oyası: Yeşil-krem (Sadece bu renkler kullanılır.)

Menekşe Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine kaya oluşturularak yaprak yapılır. 6 sıra boru gidildikten sonra 3 kirpikle 6 sıra arttırılarak çıkılır. Bir tarafı kirpikli olacak şekilde her sırada eksiltilerek devam edilir. İç kısmına 2 dal uzatılarak 3 kirpikli badem yapılarak tohum kısmı oluşturulur ve motif tamamlanmış olur.



Şekil 25. Menekşe Oyası: Mor-krem-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Nar Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine kaya oluşturulur ve iki yaprak yapılır. 6 kirpikle boru başlanıp 6 sıra gidildikten sonra 2'şer kirpikle 3 yaprak başlanır. 6 sıra arttırılıp yine 6 sıra eksiltirildikten sonra yapraklar tamamlanır. Yaprakların arasından farklı bir renkle, 3 kirpikle başlanan yaprak, 5 sıra olarak 2 tarafı kirpikli bir şekilde bitirilir. Orta kısmına da tohum yapılarak motif tamamlanır.



Şekil 26. Nar Çiçeği Oyası: Nar çiçeği rengi-kırmızı-bej (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Patlıcan Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturularak 2 adet yaprak yapılır. 12 kirpikten boru oluşturulup, patlıcan şekli verilmeye başlanır. Boru, istenilen ölçüye göre uzatılıp ucu eksiltilerek patlıcanların üzeri kapatılır. Yan tarafına tekrar boru oluşturulup, 4 yaprak ve tohum yapılarak motif tamamlanır.



Şekil 27. Patlıcan Oyası: Yeşil-mor-bej (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Peygamber Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya ve 2 yaprak yapılır. Boru 3 sıra gidildikten sonra, 2 kirpikle başlanan 3 yaprak 6 sıra arttırılır. Uç kısmına da yine 3 parçadan oluşan yapraklar eksiltilerek bitirilir. Farklı bir renkle aynı işlem tekrar edilerek orta kısım tohumla tamamlanır.



Şekil 28. Peygamber Çiçeği Oyası: Bordo-yeşil-açık kahve-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Saray Süpürgesi Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5’li kaya oluşturulduktan sonra 3 tetikle tek tarafı kirpikli 2 adet yaprak oluşturulur. 2 yaprağın ortasına 3 tetikle çanak başlanır. İki tarafından 7 sıra arttırılarak çanak şekli verilir. Çanak şeklinin uç kısımlarına tek kirpikten oluşan 6 adet yaprak oluşturulur. Çanağın iç kısmına tekrar 3 tetikle başlanan bir çanak oluşturulup 7 sıra gidildikten sonra üzerine 6 adet 3 kirpikle başlanan yaprak başlanır ve 3 sıra arttırılır. Daha sonra bu yaprakların üzerlerine 3 kirpikle başlanan tek tarafı kirpikli yaprak yapılır. Sonra alttaki yarım kalan yaprakların arasına tek tarafı kirpikli 2 kirpikle başlanan yapraklar yapılarak tamamlanır.



Şekil 29. Saray Süpürgesi Oyası: Bej-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Sümbül Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6’lı kaya oluşturularak iki tarafına da yaprak yapılır. 6 sıra boru yapılır ve 6 sıra uzatılır. Borunun üzerine 3’er kirpikten 5 adet yaprak yapılır. Yaprakların iki kenarı kirpikle birlikte 6 sırada tamamlanır ve motif oluşturulmuş olur.



Şekil 30. Sümbül Oyası: Yeşil-pembe-mavi (Genellikle bu renkler kullanılır.)

Şeker Tabağı Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5’li kirpikten başlanan 3 adet kaya yapılır. Kayaların üzerine 3’er kirpik yapılır. 4 kirpikten şeker tabağının kök kısmı oluşturulur, 4’e bölünerek 4 taraftan kare şekil verilir. 7 sıra çıkıldıktan sonra farklı renkten 3 sıra daha gidilir. Tekrar diğer renkle 3 sıra daha gidildikten sonra yine, 4 sıra arttırılarak, renkle uç kısmına sıçandışi yapılarak motif tamamlanmış olur.



Şekil 31. Şeker Tabağı Oyası: Bordo-krem (Sadece bu renkler kullanılır.)

Tek Yıldız Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5’li kaya oluşturulur. 2 adet yaprak yapılır. Çiçek kısmı için 5’li boru başlanır. Boru kısmını 5 sıra çıktıktan sonra 3 kirpikli 5 adet yaprak başlanır. Yaprakların 2 adedi farklı renk kullanılarak yapılır. Yapraklar 4’er sıra artırıldıktan sonra yine 4 sıra eksiltilek bitirilir. Yaprakların dış kenarına zürafa yapılarak yapraklar birbirine tutturulur ve tamamlanır. İçine de küçük zil şeklinde boru tekniğiyle tohum oluşturulur.



Şekil 32. Tek Yıldız Oyası: Mavi-kırık beyaz-turuncu (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Yaban Nergisi Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya yapılır. 5 kirpikten boru oluşturularak 6 sıra gidilir. 4'er kirpikten 3 yaprak oluşturulur. 1 sıra arttırdıktan sonra, tek tarafı kirpikli olacak şekilde eksiltilecek yapraklar bitirilir. Çiçeği için 5 kirpikten boru oluşturulur. 5 sıra gidildikten sonra 3'er kirpikli 5 yaprak başlanır. 3'er sıra arttırdıktan sonra, tekrar eksiltilecek tamamlanır. Yaprakların dış kısmı, zürafa gidilerek yaprakların alt kısmından tutturulur. Orta kısmına tohum oluşturularak bitirilir.



Şekil 33. Yaban Nergisi Oyası: Yeşil-mavi-beyaz-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Yaban Gülü Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine üç kirpikle kaya oluşturulur ve 6 kirpikle gözemeli üçgen yapılır. Üçgen ikiye ayrılır, 2'şer kirpikle dallar 5 sıra uzatılır. Daha sonra dallar kendi arasında ikiye ayrılarak 3'er kirpikle 2 yaprak daha yapılır. Uçlarına 3'er kirpik yapılarak bu kısım tamamlanır. Yaprakların arasına bordo ile yine 3 kirpikten tekrar bir yaprak yapılarak 3 kirpikle bitirilir ve motif tamamlanmış olur.



Şekil 34. Yaban Gülü: Bordo-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Yıldız Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 7'li kaya oluşturulduktan sonra 5'li boru başlanıp 7-8 sıra gidilir. Her bir kirpik üzerine 2'şer kirpikten oluşan 5 adet yaprak başlanır. 5 sıra artırılıp eksiltilecek, ucu sivri olarak yapraklar birbirine bağlı bir şekilde bu kısım bitirilir. Yaprakların bağlandığı yerlerin üzerine de, farklı renklerde 2 kirpikten oluşan, arttırılıp eksiltilecek küçük yapraklar oluşturulur. İç katmanında 5'le başlanan boru, 4-5 sıra arttırılarak gidildikten sonra 6 sıra daha gidilir. Uç kısmına tetik, iç kısmına da tohum yapılarak motif tamamlanır.



Şekil 34. Yıldız Çiçeği Oyası: Krem-mor-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Yılbaşı Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine farklı renkten oluşan 5 sıra daha zürafa gidilerek 2 adet yaprak yapılır. 6 kirpikten başlanan boru, 7 sıra gidildikten sonra borunun ucuna her kirpiğe 3'er kirpik olmak üzere, 8 sıra ortadan arttırılıp yanlardan eksiltilecek yaprak yapılır. Ucu 2 sıra eksiltilecek bu kısım tamamlanır. Farklı renkte 5 ilmekle yeniden başlanan boru, 7 sıra gidilir ve her kirpiğe 3'er kirpikle yine yaprak başlanır, her iki tarafından da arttırılıp eksiltilecek yapraklar tamamlanır. Tekrar 4'lü kirpikle 3. boru başlanır. Boru üzerine 3 kirpikten 4 yaprak başlanarak, 2 sıra arttırılır ve eksiltilecek bitirilir. Kirpiklerin ucuna küçük bademlerden oluşan tohum yapılır ve motif tamamlanır.



Şekil 35. Yılbaşı Çiçeği Oyası: Pembe-yeşil-krem (İstenilen renkler ve kırmızı da kullanılabilir.)

Yoğurt Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak yaprak yapılır. 6 kirpikle boru oluşturulur. Boru 7 sıra gidildikten sonra ucuna 3 kirpikle 5 adet yaprak başlanır. 4 sıra arttırılıp ortadan bölünerek, 2 parça halinde eksiltilir ve motif tamamlanır.



Şekil 36. Yoğurt Çiçeği Oyası: Sarı-krem-yeşil (Sadece bu renkler kullanılır.)

Zambak Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturularak 2 adet yaprak yapılır. 7-8 sıra gidildikten sonra 5 kirpikten boru oluşturulur. Borunun uç kısmına 3'er kirpikten 5 adet yaprak başlanır. 2 sıra arttırarak gittikten sonra bir taraftan eksiltilerek diğer taraftan arttırmaya devam edilir. Bu şekilde iki sıra gidilir ve her sırada eksiltilerek yapraklar oluşturulur. Ortasına tohumu yapılarak motif tamamlanmış olur.



Şekil 37. Zambak Oyası: Yeşil-ekru-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Zembil Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine tek krem iple kaya ve yapraklar oluşturulur ve 3 ilmekle her iki taraftan arttırılarak 16 sıra çıkılır. Sıçan dışı yapılarak motif tamamlanmış olur.



Şekil 38. Zembil Oyası: Krem (Sadece bu renk kullanılır.)

Üretim Metodu:

Tokat İğne Oyalarının üretiminde kullanılan malzemeler; ibrişim ipek ip, iğne ve makastır. Tokat İğne Oyaları, pamuklu tülbent üzerine ibrişim ipek ip kullanılarak, iğne yardımıyla oluşturulan düğüm ve ilmeklerin birbirine eklenmesi suretiyle meydana getirilir.

Üretim aşamalarının açıklanmasında kullanılan olan terimlerin anlamları aşağıda verilmektedir.

Düğüm: İpliği kendi üzerine dolandırarak oluşturulan boğumdur. İğnenin arka tarafındaki ipler, iğnenin üzerine dolanarak ip çekilir ve sıkıştırılarak düğüm oluşturulur.

İlmek: İğne ile ipliklerin, düğümlemesi sonunda meydana gelen şekildir.

Kirpik: Düğümün aynı yere iki defa batırılarak, aradaki ipin boş bırakılması ile oluşan tekniktir.

Tetik: Arada iplik bırakmadan art arda düğüm oluşturarak, ipin sıkı bırakılması ile oluşan tekniktir.

Zürafa: İpliğin iğne üzerine dolandırılarak oluşturulan iplik halkasının içinden çekilmesiyle meydana gelen düğümdür. Yazmanın bükülen uç kısmına ip iğnenin üzerinde olacak şekilde iğne batırılır. İğnenin arka kısmındaki iki kat ip, iğnenin üzerinden 1 defa dolandıktan sonra ip çekilerek düğüm oluşturulur. Aynı işlem küçük aralıklarla tekrar edilir.

Kaya: Zemin ve motifin birleşimini sağlayan kök oyadır. Zürafa üzerine belli sayılarda geri dönülerek ve eksiltilecek düğümlerin yapılması ile oluşturulur.

Kare İlmek: Zürafa üzerinden 1 sıra ip atıldıktan sonra tekrar üzerine zürafa yapılarak devam edilmesidir.

Sinek Kanadı: Düğümü aynı yere iki defa batırıp kirpik oluşturduktan sonra kirpik üzerine geriye dönerek bir düğüm atılır ve tekrar kirpiğin dibindeki düğümün yanına düğüm yapılarak tamamlanmasıdır.

Kuş Dili: Kaya oluşturulduktan sonra, en uçtaki ilmeğe düğüm atılıp kayanın başlangıç noktasına ip uzatılarak düğüm atılıp tamamlanmasıdır.

Boru Yapımı: Kökle ana örgeyi birleştiren ve boruya benzeyen bölümdür.

Gözemeli İlmek (Üçgen İlmek): Zürafanın her sırada araya ip atılarak yapılmasıdır. İlmekler üçgen görüldüğü için bu ismi almıştır.

Gözemesiz İlmek (Kare İlmek): Zürafaların yan yana ve üst üste gelerek, arada ip olmadan yapılmasıdır. İlmekler kare görünümünde olduğu için bu ismi almıştır.

Çanak Yapımı: Boru tekniğinin iki taraftan arttırılarak huni şeklinin verilmesidir.

Çiçeklerin Yapımı: Borunun uç kısmındaki gözlerden birine, çiçeğin büyüklüğüne göre belli bir sayıda kirpik yapılır. Daha sonra kirpiğin üstüne çıkılıp düğüm atılır. Aynı işlem tekrarlanarak arttırılır, diğer uca kadar devam edilir ve diğer uca da tekrar arttırma işlemi yapılır. Çiçeğin şekline göre arttırma ve eksiltme işlemleri yapılarak çiçek tamamlanır.

Kare İlmek: Zürafa üzerinden 1 sıra ip atıldıktan sonra tekrar üzerine zürafa yapılarak devam edilmesidir.

Sinek Kanadı: Düğümü aynı yere iki defa batırıp kirpik oluşturduktan sonra kirpik üzerine geriye dönerek bir düğüm atılır ve tekrar kirpiğin dibindeki düğümün yanına düğüm yapılarak tamamlanmasıdır.

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

Tokat İğne Oyası coğrafi sınırda uzun bir geçmişi olan bir el örgüsü türüdür. Üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat İğne Oyasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü koordinatörlüğünde yürütülecektir. Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü, Tokat İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü ile Tokat İl Kültür Turizm Müdürlüğü'nden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün desen-motif, renk kullanımı ve uygulanan teknik bakımından uygunluğu.
- Tokat İğne Oyası 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. Cizre Aşure

Başvuru No	: C2025/000147
Başvuru Tarihi	: 23.05.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Cizre Aşure
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Cizre Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı No: 68 Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Cizre ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cizre Aşure ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cizre Aşure ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Aşure; buğday, nohut, kuru fasulye, mercimek, pirinç, maşık (maş fasulyesi), susam, kuru kayısı, kuru üzüm ve kuru incir gibi kurutulmuş meyveler, ceviz ve badem gibi yemişler, üzüm, dut pekmezi veya şeker bileşenlerinin uzun süre pişirilmesi sonucu elde edilen koyu kıvamlı geleneksel bir tatlıdır. Şırnak ilinin Cizre ilçesinde Muharrem ayı ile özdeşleşen geleneksel üründür.

Cizre Aşure, yörede kullanılan “Heft Taam” (yedi tat) anlayışını yansıtır. Ürünün temel karakterini oluşturan buğday, nohut, kuru fasulye, mercimek, pirinç, maşık ve susamdan oluşan en az yedi temel bileşen birlikte kullanılır. Geleneksel olarak coğrafi sınırda yaygın olarak üretilen üzüm veya dut pekmezi ile tatlandırılması, maşık ve mercimek içermesi ve bakır kazanlarda uzun süre pişirilmesi ürüne karakteristik özelliklerini kazandırır.

Cizre Aşure coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Ürünün tarihsel ve kültürel geçmişi, yörede yaygın olarak bilinen Hz. Nuh ve Cudi Dağı anlatılarıyla ilişkilendirilmektedir. Muharrem ayının onuncu günü başta olmak üzere belirli dönemlerde hazırlanarak komşulara, misafirlere ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılması, ürünün yörede kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel tüketim biçimlerinden biridir. Bu sebeplerle Cizre Aşuresinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Cizre Aşure, tuzlu ve tatlı olmak üzere iki farklı şekilde hazırlanır.

8-10 kişilik tuzlu Cizre Aşure üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 90-100 g aşurelik buğday
- 90-100 g nohut
- 90-100 g kuru fasulye
- 90-100 g pirinç
- 40-50 g mercimek
- 40-50 g maşık (maş fasulyesi)
- 20-30 g susam
- 120-125 g tereyağı veya sıvı yağ
- 5-10 g tuz

Nohut, buğday ve kuru fasulye bir gece suda bekletilir. Pirinç, mercimek, aşurelik buğday, nohut ve kuru fasulye yıkandıktan sonra susam ile birlikte uygun bir tencereye alınır ve üzeri 1,5-2 litre su ile tamamlanır. Karışım yüksek ateşte yaklaşık 10-15 dakika kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirilir ve bu süre içerisinde birkaç kez karıştırılır. Pişirme sonunda baklagillerin tamamen dağılması, tanelerin kısmen bütünlüğünü koruması sağlanır. Karışım koyu mercimek çorbası kıvamına ulaştığında eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ ilave edilir. Tuz eklenerek karıştırılır ve yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Hazırlanan aşure kâselere konulur, servisi sıcak olarak yapılır.

18-20 kişilik tatlı Cizre Aşure üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 65-75 g aşurelik buğday
- 65-75 g nohut
- 65-75 g kuru fasulye
- 75-85 g pirinç
- 75-85 g mercimek
- 30-40 g susam
- 400-500 g şeker veya pekmez (üzüm veya dut pekmezi)
- 50-60 g kuru üzüm
- 50-60 g kuru kayısı veya incir
- 10-15 g gül suyu (isteğe bağlı)
- 105-115 g tereyağı veya sıvı yağ (isteğe bağlı)
- 100-120 g ceviz içi (isteğe bağlı)
- 16-20 g tarçın (isteğe bağlı)

Nohut, buğday ve kuru fasulye 4-5 saat suda bekletilir. Daha sonra aşurelik buğday, pirinç, mercimek, susam ve kuru meyveler ile birlikte tencereye alınır. Şeker veya pekmez ilave edilerek 1-1,5 litre su içerisinde orta ateşte yaklaşık 1-1,5 saat pişirilir. Pişirme süresinin sonunda isteğe bağlı olarak yağ ilave edilir ve karışım yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Hazırlanan aşure kâselere konulur. Üzerine isteğe bağlı olarak gül suyu serpilir ve ceviz içi ile süslenir. Arzu edilmesi halinde her kâsenin üzerine yaklaşık 2 g toz tarçın eklenir. Ürünün servisi oda sıcaklığında veya buzdolabında 5-6 saat dinlendirildikten sonra soğuk olarak yapılır.

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

Cizre Aşure coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Cizre ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cizre Aşuresinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Cizre Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Cizre Kaymakamlığı, Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cizre Belediyesi ve Şırnak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört 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 metoduna uygunluk ve Cizre Aşure ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Çubuk Yazma Çöreği

Başvuru No	: C2025/000189
Başvuru Tarihi	: 14.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Yazma Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çubuk Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Mah. Alparslan Türkeş Cad. No: 1 Çubuk ANKARA
Vekil	: Altan Altun (ProIP Patent Marka Dan. ve Müh. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çubuk Yazma Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Yazma Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Yazma Çöreği; buğday unu, hamur mayası, süt ve sıvıyağ ile hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, yağlanması ve fırında pişirilmesi suretiyle yapılan Çubuk ilçesine ait bir çörek çeşididir.

Çubuk Yazma Çöreği adını ince ve zarif görünümünün geleneksel “yazma” kumaşına benzetilmesinden alır.

Çubuk Yazma Çöreği; hamurunun hazırlanması, açılması ile narin, katmanlı bir yapı elde edilebilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ankara ili Çubuk ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Çubuk Yazma Çöreği ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çubuk Yazma Çöreği bileşenler listesi(45-55 cm çapında iki yuvarlak tepsi için):

Hamur için gerekli bileşenler:

- 1400 g buğday unu
- 380-420 ml su
- 380-420 ml süt
- 5-6 g tuz
- 7-10 g hamur mayası
- 12-15 g toz şeker
- 120-130 ml ayçiçeği yağı
- 120-130 ml zeytinyağı

Hamurun yağlanması için gerekli bileşenler:

- 190-210 g tereyağı
- 180-200 ml ayçiçeği yağı
- 180-220 g yoğurt

Hamurun hazırlanışı:

Genişçe bir kâseye hamur mayası, beyaz toz şeker, süt (ısıtılmış), su (ısıtılmış), ayçiçek yağı, zeytinyağı, tuz konulur ve iyice karıştırılır. Daha sonra, buğday unu karışımın üzerine eklenir ve hamur istenilen kıvamına gelene kadar yoğurulur. Hamur istenilen yumuşaklığa, kulak memesi kıvamına gelince kabın üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. Hamurun mayalanması oda sıcaklığında yaklaşık 60-70 dakika sürer.

Çubuk Yazma Çöreğinin hazırlanışı:

Mayalanan hamur, yuvarlak şekilde eşit parçalara bölünerek bezeler hazırlanır. Hamurun tamamı yaklaşık 6 parçaya bölünerek eşit büyüklükte bezeler hazırlanır. Bezelerin üzeri bir bez örtü ile örtülerek 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bezelerin dinlenmesi işlemi “el mayası” olarak isimlendirilir. Yufka şeklinde açılan hamuru yağlamak için tereyağı eritilir ve içerisine ayçiçeği yağı eklenir. Her bir beze tek tek oklava yardımı ile yufka

şeklinde yaklaşık 1,00-1,3 mm inceliğe ulaşana kadar açılır. Daha sonra tercihen yuvarlak geniş bir tepsiye (yaklaşık 45-55 santimetre çapında) yerleştirilir. Tepsiye yerleştirilen yufkanın üzeri daha önceden hazırlanmış olan yağ ile yağlanır. Yağlama işlemi; bir fırça yardımı ile açılan yufkanın her yerine sürülecek şekilde yapılır. Daha sonra diğer hamur bezeleri de sırası ile tek tek açılıp, tepsi üzerine yerleştirilip yağlanır.

Tepsi üzerinde bulunan hamurların katlanması ise dört bir ucunun ortaya doğru katlanarak hamurun dörtgen şeklini alması ile olur. İlk olarak hamurlar bir ucundan içeri doğru merkezi biraz geçecek şekilde kendi üzerine katlanır. Katlama sırasında hamurda bir kırışıklık olursa düzeltilir. Katlanmış olan bölüm yağlanır. Daha sonra katlanmış olan ucun karşı kenarı aynı şekilde içeri ilk katlanan bölümü geçmeyecek şekilde üzerine katlanır. Katlama sonrasında katlanmış alanın üzeri yağlanır. Sonra katlanmamış olan diğer iki uçta sırası ile içeri doğru üst üste gelecek şekilde katlanır ve katlanan bölümler yağlanır. Hamur katlanarak dörtgen şeklini almıştır. Katlanmış hamur el veya oklava ile tepsi boyutunu alacak şekilde açılarak genişletilir. Hamur, tepsi boyutuna geldikten sonra yağlanmış tepsi içerisine yerleştirilir. Tepsi içindeki hamur kare olacak şekilde veya dört parçaya kesilip her bir parça uzunlamasına ortadan ikiye bölünecek şekilde kesilir. Daha sonra tepsi bir bez ile örtülerek 10-15 dakika oda sıcaklığında bekletilerek tepsi mayasına bırakılır. Tepsi mayası sonrasında, hamur üzerine ayçiçeği yağlı yoğurt karışımı sürülür ve pişirme işlemine geçilir.

Tepsiye içerisine yerleştirilen çörek taş fırında veya elektrikli fırında 190-200 °C de yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Tepsi fırından çıkarıldıktan sonra üzeri bez bir örtü ile örtülerek kendi sıcaklığı ve nemi ile 5-10 dakika bekletilir. Böylece Çubuk Yazma Çöreğinin kuruması engellenir. Çubuk Yazma Çöreği sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir veya gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanarak satılabilir.

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

Ankara ili Çubuk ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Çubuk Yazma Çöreğinin ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çubuk Yazma Çöreğinin bütün üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Çubuk Belediyesinin koordinatörlüğünde; Çubuk Belediyesinden 2, Çubuk Ziraat Odasından 1 ve Çubuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman 1 temsilcinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çubuk Yazma Çöreği 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. Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi

Başvuru No	: C2026/000008
Başvuru Tarihi	: 12.01.2026
Coğrafi İşaretin Adı	: Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Doğanşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Esentepe Mah. Hastahane Sok. Millet Bahçesi No: 22 44500 Doğanşehir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Doğanşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi; *Phaseolus vulgaris* L. türüne ait, dermason sınıfında yer alan, mat beyaz renginde, bir ucu düz diğeri hafif oval yapıda bir kuru fasulyedir.

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi, Malatya ilinin Doğanşehir ilçesinde uzun yıllardır üretilir ve özellikle bölge halkı tarafından lezzeti ve kısa sürede pişmesi ile bilinir. Bölgenin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Etli, yumuşak ve helmelenen bir yapıya sahiptir. Kabuğu ince ve taneyle bütünleşik olduğu için kısa sürede pişer ve pişerken dağılmaz.

Doğanşehir ilçesi, yaklaşık 1200-1400 metre rakıma sahip bir bölgedir. Bu rakım değerleri; Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yetiştirme döneminde gündüzleri yoğun güneş ışığı almasını, geceleri ise serin hava koşullarında gelişmesini sağlar. Oluşan sıcaklık farkı, fasulye bitkisinin nefes almasını yavaşlatır ve tanelerin içindeki nişastanın daha yoğun olmasını sağlar. Bu durum, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin helmelenen bir yapıya sahip olmasına katkı sağlar.

Bölgenin etrafını saran dağlardan gelen soğuk kar suları ile sulanması, bitkinin gelişimini yavaş ve dengeli tamamlamasını sağlar. Bu sayede, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin tanelerinin iç dolgunluğu istenen seviyeye ulaşabilir.

Doğanşehir ilçesi, bölgedeki akarsuların taşıdığı alüvyal topraklar üzerine kuruludur. Bölgenin toprak yapısı, kuru fasulye tarımı için ideal olan tınlı - kumlu ve organik maddece zengin bir karakter gösterir. Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yetiştiği toprağın potasyum ve fosfor bakımından zengin olması, fasulyenin protein sentezini artırarak lezzetini yoğunlaştırır. Toprağın su tutma kapasitesi ve drenaj dengesi, köklerin boğulmadan beslenmesini sağlar. Bu durum, tanelerin homojen büyümesine ve dolgun bir yapı kazanmasına da katkı sağlar.

Topraktaki kalsiyum oranının yüksek olmaması, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yumuşak bir kabuğa sahip olmasını destekler. Ayrıca bu durum, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin nişasta granüllerinin hücre içinde dengeli birikmesini sağlar.

Bölgede; hasat dönemindeki düşük nem oranı, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin doğal yollarla ve dengeli bir şekilde ideal rutubet seviyesine inerek kurumasını sağlar. Bu sayede, pişme esnasında suyu içine hızla çeker ve pişme süresi kısalmır. Aynı zamanda ürünün raf ömrünün uzamasına katkı sağlar.

Tablo 1. Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin Özellikleri

Özellik Grubu	Özellik	Değer Aralığı
Morfolojik özellikler	Bitki boyu	40-60 cm (Bodur/yarı tırmanıcı)
	Bakla sayısı (Bitki başına)	12-20 adet
	Bakladaki tane sayısı	4-6 adet
	Tane şekli	Böbrek şeklinde, hafif basık, dolgun
	Tane rengi	Mat beyaz

	Dekar başına verim	Ortalama 250 kg/dekar
Fiziksel özellikler	100 tane ağırlığı	45-55 g
	Tane uzunluğu	12-15 mm
	Tane genişliği	7-9 mm
Fizikokimyasal özellikler	Protein miktarı	%22-26
	Nem miktarı	Maksimum %14
	Pişme süresi	Yaklaşık 30 dakika (Ön ısıtma sonrası)
	Kül miktarı (Kuru maddede)	%3,5-4,5

Üretim Metodu:

Ekim Öncesi Hazırlık ve Toprak İsteği:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin çimlenme ve gelişiminin sağlıklı gerçekleşebilmesi için keseksiz bir tohum yatağı hazırlanmalıdır. Sulama suyunun tarlaya homojen şekilde dağıtılabilmesi amacıyla tarla tesviyesi yapılmalıdır. Bu amaçla ilkbaharda ekim öncesi tohum yatağı hazırlığı ve yabancı ot kontrolünü kapsayan toprak hazırlık işlemleri, toprağı 8-12 cm derinlikte alttan işleyen kazayağı ve kırlangıçkuyruğu gibi aletlerle yapılır. Daha sonra toprak tesviyesi ve varsa kesekleri parçalamak amacıyla diskaro - tapan, tırmık - tapan ya da freze gibi aletler kullanılır. Tohum yatağı hazırlanırken toprağın nemini kaybetmemesine özen gösterilir.

Toprak Hazırlığı: Toprak, kıştan kalma nemi koruyacak şekilde süzülür.

Tohum Seçimi: Bir önceki yılın en kaliteli, hastalıksız ve dolgun taneleri tohumluk olarak ayrılır.

Gübreleme:

Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenmesi için belirli periyotlarda, toprak ve yaprak analizlerinin yapılması tavsiye edilir. Bu analizlerin sonuçlarına göre gerekli ve uygun miktarda taban, üst ve organik gübreler kullanılır.

Ekim:

Ekim işlemi genellikle mayıs ayının ilk veya ikinci haftasında, toprak sıcaklığı yaklaşık 10-12 °C'ye ulaştığında başlar. Tohumlar toprağın 3-5 cm derinliğine ekilir. Gelişimin sağlıklı olması açısından 45-60 cm mesafe bırakılır. Çimlenme döneminde hava sıcaklığının 15-20 °C aralığında olması gelişimi hızlandırır.

Bakım ve Sulama:

Çiçeklenme dönemine kadar (yaklaşık 40-50 gün) kontrollü sulama yapılır. Çiçeklenme ve bakla bağlama döneminde su ihtiyacı en üst seviyede olur. Genellikle 7-10 günde bir sulama işlemi tekrarlanır.

Hava sıcaklığının 35 °C'nin üstüne çıkması çiçek dökülmesine neden olabilir; bu yüzden sulama genellikle serin saatlerde yapılır.

Sulama işlemleri bitkinin gelişim dönemine göre değişmekte olup kullanılan sistemler şunlardır;

- Damla sulama sistemi
- Yağmurlama sulama sistemi
- Sulama hortumları
- Su pompaları

Zirai Mücadele:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulye yetiştiriciliğinde bitki gelişimini olumsuz etkileyen hastalık, zararlı ve yabancı otlara karşı zirai mücadele uygulanmaktadır. Üreticiler öncelikle kültürel mücadele yöntemlerini tercih eder.

Bu kapsamda sağlıklı tohum kullanımı, uygun ekim zamanı, ekim nöbeti uygulanması ve dengeli gübreleme gibi yöntemlerle hastalık ve zararlıların oluşumu azaltılır. Ayrıca tarla temizliği ve ot kontrolü de düzenli olarak yapılır.

Zararlı ve hastalıkların yoğun olduğu durumlarda ise Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış, ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. İlaçlama işlemleri bitkinin gelişim dönemi dikkate alınarak yapılır, önerilen dozlara ve ilaçlama sürelerine dikkat edilir. Hasat öncesi bekleme sürelerine uyularak ürün güvenliği sağlanır.

Hasat:

Hasat zamanı, bitkinin alt yapraklarının sararıp döküldüğü ve baklaların büyük kısmının kuruduğu eylül sonu ile ekim başı dönemidir.

Bitkiler köklerinden sökülerek veya biçilerek küçük yığınlar haline getirilir. Tarlada, güneş altında yaklaşık 3-5 gün boyunca doğal kurumaya bırakılır. Bu aşamada tanelerin nem oranının en fazla %14 seviyesine düşmesi hedeflenir.

Harman ve Eleme:

Kuruyan bitkiler patoz makinesi yardımıyla taneden ayrılır.

Temizleme: Fasulye taneleri, rüzgâr veya elek sistemleri ile toz, toprak ve bitki kalıntılarından arındırılır.

Boyutlandırma: Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin karakteristik özelliği olan iri ve yassı yapısını korumak için eleklerden geçirilerek sınıflandırma yapılır.

Depolama ve Muhafaza:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi depolanmadan önce yeterli düzeyde kurutulmakta ve nem oranı uygun seviyeye düşürülmektedir. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

Depolanma süresince ürünler belirli aralıklarla kontrol edilerek böceklenme, küf oluşumu veya kalite kaybına neden olabilecek durumların oluşması engellenmelidir.

Paketleme / Ambalajlama:

Paketleme işlemleri ürünün özelliklerini koruyacak şekilde ve hijyenik ortamlarda yapılır.

Ürünler dayanıklı ve gıda ile temasa uygun ambalaj materyalleri kullanılarak paketlenir. Ambalajlama sırasında ürünün zarar görmesini önleyecek yöntemler uygulanır.

Piyasaya Arz:

Paketlenen Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi kalite kontrol ve sınıflandırma işlemlerinin ardından piyasaya sunulur. Ürünler tane büyüklüğü, renk ve temizlik açısından kontrol edilerek satışa hazır hale getirilir.

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Nakliye ve dağıtım süreçlerinde ürünlerin nem ve fiziksel zararlardan korunmasına dikkat edilir.

Denetleme:

Denetimler, Doğanşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Doğanşehir Belediyesinden bir, Doğanşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Doğanşehir Ziraat Odasından bir üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk,
- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin hasat döneminin uygunluğu,
- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin morfolojik ve fiziksel özelliklerinin kontrolü,
- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetimler sırasında, ihtiyaç duyulması hâlinde ürünün fizikokimyasal özelliklerinin doğrulanmasına yönelik analizler yaptırılabilir.

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. Vakfikebir Kara Kilidi

Başvuru No	: C2026/000011
Başvuru Tarihi	: 13.01.2026
Coğrafi İşaretin Adı	: Vakfikebir Kara Kilidi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilit / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Vakfikebir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Çarşı Mah. Gülbahar Hatun Cad. Belediye Binası No: 156 Vakfikebir TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili Vakfikebir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Vakfikebir Kara Kilidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Vakfikebir Kara Kilidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Vakfikebir Kara Kilidi; Trabzon ili Vakfikebir ilçesinde, el işçiliğine dayalı geleneksel demircilik yöntemiyle üretilen; tamamen mekanik yapıya sahip ve çelik ile demir esaslı malzemelerden imal edilen bir metal kilit türüdür. Vakfikebir Kara Kilidi; tahta, kapak, tırnak, büyük ve küçük sürmeler, yay ve kilide özgü anahtar mekanizmasından oluşmaktadır. Dişi ve erkek olmak üzere iki farklı tipte üretilir.

Vakfikebir Kara Kilidinin ana gövdesi ve kapak kısmı ince çelik sacdan, sürme ve tırnak vb. hareketli parçaları ise farklı kalınlıklarda siyah sac ve transmisyon millerinden imal edilir. Tamamen mekanik bir çalışma prensibine sahiptir ve elektronik parça bulunmaz.

Vakfikebir Kara Kilidi, her kilit için özel olarak üretilen ve başka kilitlerle uyumlu olmayan anahtar sistemine sahip olduğu için yüksek güvenlik sağlar. Anahtar üzerinde yer alan kesik ve oyuk desenler; her kilitte farklı ölçü ve konumlarda oluşturulur, bu durum anahtar uydurulmasını zorlaştırır. Kilidin dayanıklı yapısı, uzun süreli kullanıma uygun ve dış etkenlere karşı dirençlidir.

Vakfikebir Kara Kilidinin üretimi, yirminci yüzyılın başlarında Trabzon ili Vakfikebir ilçesinde başlamıştır. Bölge halkının tarımsal üretimle uğraştığı bu dönemde; mısır ve diğer ürünlerin muhafaza edildiği depolarda yaşanan hırsızlık olayları, sağlam ve güvenilir kilit ihtiyacını ortaya çıkarmıştır.

Vakfikebir ilçesi, tarihsel olarak demircilik ve metal işçiliğinin yaygın olduğu bir yerleşim alanı olup usta-çırak ilişkisiyle aktarılan üretim bilgisi ürünün temel niteliğini şekillendirmiştir. Bölge insanının el işçiliğine dayalı üretim geleneği; sabır ve ustalık gerektiren kilit mekanizmasının geliştirilmesini sağlamıştır. Bu kültürel birikim Vakfikebir Kara Kilidini coğrafi sınır ile özdeşleştirmiş ve yöresel bir el sanatı ürünü haline getirmiştir.



Şekil 1. Kullanıma hazır hale gelen Vakfikebir Kara Kilidi

Vakfikebir Kara Kilidinin coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi bulunur ve Vakfikebir kültüründe önemli bir yere sahiptir. Vakfikebir Kara Kilidinin el işçiliğine dayalı üretim tekniği, ustalık bilgisi ve geleneksel üretim anlayışı, ürüne ayırt edici özelliklerini kazandırır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzeme Listesi:

- Tahta ve kapak: 1,5 mm çelik sac
- Anahtar gövdesi: 10 mm çelik sac
- Anahtar baltası: 3–4 mm transmisyon mili
- Anahtar halkası: 3 mm çelik sac
- Tırnak: 2,5 mm siyah sac
- Anahtar içine giren mil: 4 mm transmisyon mili
- Küçük sürme: 4 mm siyah sac
- Büyük sürme: 6 mm siyah sac
- Yay: 6 mm çelik sac

Vakfikebir Kara Kilidinin yapımında kullanılan malzemeler ürünün özelliklere göre seçilir ve ölçülerine uygun şekilde pres makinelerinde kesilerek hazırlanır. Kesilen parçalar, kendilerine ait kalıplara yerleştirilerek işlenir.

Üretim Aşamaları:

1. Pres yardımıyla 1,5 mm'lik ince çelik sacdan kilidin tüm mekanizmasının yerleştirildiği, ana gövdesi olan ve tahta adı verilen bölüm hazırlanır. Tahtanın; eni 23 cm, uzunluğu 20 cm ölçülerindedir. Talebe göre ana gövdenin boyutları eni 45 cm, boyu 40 cm'ye kadar çıkabilir ve değişkenlik gösterebilir. Tahtanın boyutu büyüdükçe, üzerinde kullanılan diğer malzemeler de aynı oranda büyütülür.

Üzerinde;

- Anahtar deliği,
- 4 cm genişliğinde iki adet kıvrım,
- Büyük sürmenin hareket edip yerleşebilmesi için başta ve sonda iki ayrı açıklık,
- Küçük sürmenin hareket edip yerleşebilmesi için ayrı bir açıklık,
- Kilidin kapıya montajı için dört delik bulunur.

2. Pres yardımıyla; anahtar, büyük ve küçük sürmeler, kapak, yay ve tırnak gibi parçalar üretilir.

Büyük sürme: 6 mm siyah sacdan imal edilir. Geniş başlayıp uca doğru daralan büyük sürmenin uzunluğu 30 cm; eni ise arka tarafta 5 cm, ön tarafta 3 cm'dir. Kilitleme işlevini yerine getirebilmesi amacıyla, yayın bulunduğu bölgede hareketli kısımlar kesilerek iki ayrı boşluk oluşturulur. Anahtar vasıtasıyla hareket ettirilen büyük sürme, kilitleme işlemini sağlar.

Küçük sürme: Güvenliği artırmak, kapının içeriden kilitli kalmasını sağlamak ve dışarıdan anahtar olsa dahi kapının açılmasını engeller. 4 mm siyah sacdan imal edilir. Küçük sürmenin uzunluğu 7 cm, eni ise 2,5 cm'dir. El ile hareket ettirilebilmesi için arka kısmına kıvrım verilir.

Kapak: Kapağın görevi, büyük ve küçük sürmeleri kapatarak yayı tutmak ve kilidin çalışma merkezini sabitlemektir. Ana gövdeye perçinlenerek sabitlenir. 1,5 mm ince çelik sacdan yapılan kapak; kıvrımları katlandıktan sonra ana gövde üzerinde, 17 cm uzunluk ve 8 cm en ölçülerine sahiptir.

Yay: Kilidin anahtar yardımıyla sağa ve sola hareket etmesini sağlayan parçadır. 6 mm çelik sacdan kareye benzer formda yapılır. Alt tarafına tutturulan parçaya açılan delik aracılığıyla kilide monte edilir. Yayın kıvrımsız haldeki uzunluğu 24 cm'dir.

Tırnak: 2,5 mm siyah sacdan imal edilir ve yarım oval formdadır. Kıvrımsız düz haldeki uzunluğu 10 cm'dir. Büyük sürme ve anahtar arasındaki bağlantıyı sağlar.

Anahtar içine giren mil: 4 mm transmisyon malzemeden üretilir ve uzunluğu 9 cm'dir. Anahtar deliğinin içine monte edilir.

3. Çelikten üretilen Vakfikebir Kara Kilidi anahtarının uzunluğu 16–18 cm, çapı ise 4–5 cm arasında değişir. İçi boş olarak imal edilen anahtarların baş kısmına tutma halkası, diğer ucuna ise açma aparatı eklenir. Açma aparatındaki kesik desenler, her kilide özel olarak farklı ölçü ve konumlarda hazırlanır. Her kilit için üç adet anahtar kopyası üretilir.
4. Ana gövde üzerine; kapak, anahtar, tırnak, sürmeler, mekanizmayı çalıştıran yay, yayı sabitleyen çiviler, kapağı tutan perçinler ve anahtar milinin montajı yapılır.
5. Matkap tezgâhında gerekli delikler açılır, örs üzerinde perçinleme işlemleri gerçekleştirilir.
6. Tüm parçaların montajı ve perçinleme işlemleri tamamlandıktan sonra kilidin açma-kapama fonksiyonu test edilir. Ardından Vakfikebir Kara Kilidi kullanıma hazır hâle gelir.

Şekil 2. Vakfikebir Kara Kilidinin üretim aşamaları



1. Vakfikebir Kara Kilidinin tahta bölümü



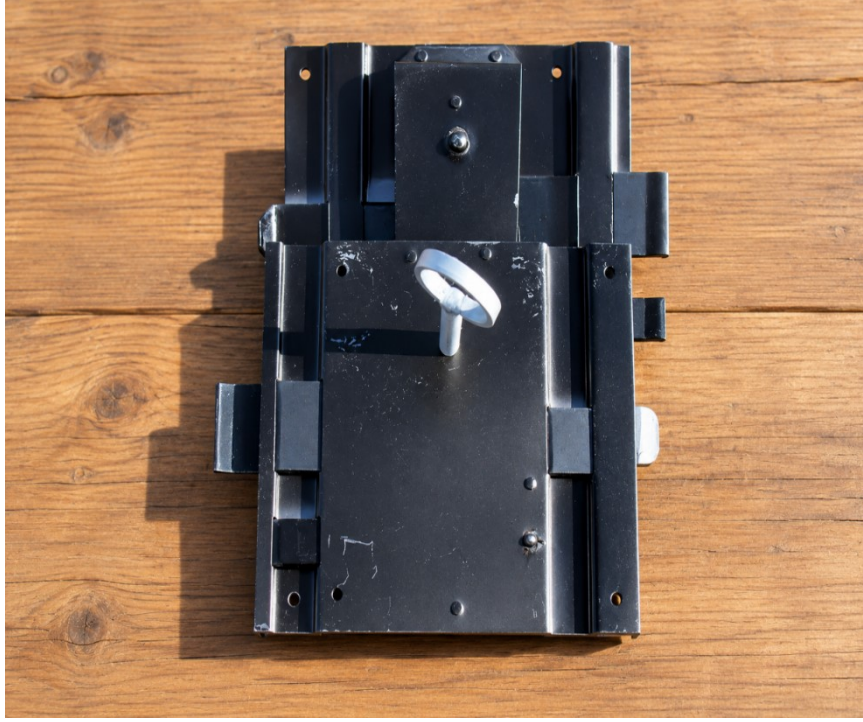
2. Üretilen parçalar



3. Parçaların montajı



4. Matkap tezgâhında örs ve perçinleme işlemlerinin gerçekleştirilmesi



5. Kullanıma hazır hale gelen Vakfıkebir Kara Kilidi

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

Vakfıkebir Kara Kilidinin ayırt edici özelliklerini oluşturan üretim tekniği, el işçiliği, ustalık bilgisi ve anahtar yapısına ilişkin geleneksel bilgi birikimi; Vakfıkebir ilçesindeki yerleşik demircilik kültürüne dayanmaktadır. Vakfıkebir Kara Kilidinin şekillendirilmesi, mekanik aksamının hazırlanması, montajı ve işlevsel hâle getirilmesine ilişkin üretim aşamaları Vakfıkebir ilçesi sınırları içerisinde gerçekleştirilir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Vakfıkebir Kara Kilidinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçeştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Vakfıkebir Belediyesi koordinatörlüğünde; Vakfıkebir Belediyesinden üç, Vakfıkebir Esnaf ve Sanatkarlar Odasından bir üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk,
- Üretimin el işçiliğine dayalı ve geleneksel yöntemlerle yapılması,
- Vakfıkebir Kara Kilidi 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. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Sille Kurabiyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 30.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1875
Tescil Tarihi	: 13.07.2026
Başvuru No	: C2022/000426
Başvuru Tarihi	: 30.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sille Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Sille Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sille Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sille Kurabiyesi, Konya ilinin Sille ilçesine özgü; buğday unu, tereyağı ve pudra şekeri kullanılarak hazırlanan hamura, S şekli verilerek üretilir. Ürün; açık krem renkli, kırılğan ve ağızda dağılan bir yapıya sahiptir.

Sille Kurabiyesi; düşük sıcaklıkta ve kontrollü pişirme tekniği uygulanarak üretilir. Bu sayede bünyesindeki nem oranı azaltılır ve raf ömrü doğal olarak uzar. Bayatlamaya karşı dayanıklı ve uzun süre muhafazaya elverişli bir fırıncılık ürünüdür.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Sille Kurabiyesi, tarihsel süreç boyunca özellikle özel günlerde üretilen ve ikram edilen bir üründür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

15-20 adet Sille Kurabiyesi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 250 g tereyağı
- 250 g özel amaçlı buğday unu
- 90 g pudra şekeri

Hazırlanışı:

Tereyağı kontrollü bir şekilde eritilip üzerindeki köpük alınır. Ardından dinlendirilir ve içerisinde mevcut olabilecek su ayrılır. Arındırılmış ve soğutulup yoğurmaya uygun kıvamda getirilmiş tereyağı ve pudra şekeri homojen bir yapı oluşuncaya kadar 15-20 dk. karıştırılır. Bu aşama tereyağı ve pudra şekerinin tam olarak bütünleşmesi ve ürünün nihai dokusunun belirlenmesi açısından önemlidir.

Buğday unu hazırlanan karışım içerisine ilave edilip ele yapışmayan ve şekil verilebilir kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Elde edilen hamur eşit parçalara bölünüp bezelere ayrılır. Bezeler elde yuvarlanıp uzatılarak yaklaşık 10-12 cm uzunluk ve 2 cm çapında silindirik forma getirilir. Son olarak ürüne karakteristik “S” şekli verilerek pişirme tepsisine yerleştirilir.

Ürünler, önceden ısıtılmış 175 °C fırında kontrollü olarak pişirilir. Bu süre boyunca ürün yüzeyinin hafif pembeleşmesi ve ince çatlakların oluşması kontrol edilir. Ortalama 10-15 dk. süren bu işlem sonucunda ürünün nem oranı yeterli düzeyde düşürülür ve ürüne gevrek yapı kazandırılır. Pişirme sonrası Sille Kurabiyesi oda sıcaklığında soğutulur ve tüketime hazır hale gelir. Sille Kurabiyesinin oda sıcaklığında ve ambalajlı olarak raf ömrü 6 aydır.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Sille Kurabiyesi, tarihsel süreç boyunca özellikle özel günlerde üretilen ve ikram edilen bir üründür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneği ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Sille Kurabiyesi 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.