

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 131
Yayın Tarihi: 15.08.2022**

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 131. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	31
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	50
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	53

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 131. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/109	Devrek Kireni	8
2.	C2021/000246	Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi	11
3.	C2021/000247	Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer	13
4.	C2021/000248	Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi	15
5.	C2021/000450	Ağrı Haşıl Yemeği	17
6.	C2021/000492	Bursa Santa Maria Armudu	19
7.	C2021/000498	Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapası	23
8.	C2021/000511	Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi	25
9.	C2021/000532	Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği	27
10.	C2022/000108	Balıkesir Kaymaklısı	29

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1181	Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi	31
2.	1182	Malatya Simit Pilavı	33
3.	1183	Amasya Keşkeği	35
4.	1184	Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk	37
5.	1185	Erzurum Şalgam Dolması	39
6.	1186	Edirne Ciğer Sarma	41
7.	1187	Erzurum Gliko	43
8.	1188	Uşak Haşhaş Ezmesi	45
9.	1189	Sivrihisar Kelem Dolması	47

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/411	Çayeli Koloti Peyniri	50

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru 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 İşaretin Adı	Sayfa
1.	627	Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi	53

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. Devrek Kireni

Başvuru No	: C2019/109
Başvuru Tarihi	: 28.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Devrek Kireni
Ürün / Ürün Grubu	: Kiren / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Devrek Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Mah. Zonguldak Asfaltın Cad. No:1 Devrek ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili Devrek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Devrek Kireni ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Devrek Kireni ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrek Kireni; Zonguldak ili Devrek ilçesinde yetişen ve pomolojik özellikler bakımından *Cornus Mas L.* (kızılcık) özellikleri gösteren meyvedir. Yabani formda kendiliğinden yetişir ve tohum ile çoğalır.

Devrek Kireninin ağacı; kuru, balçıklı topraklarda ve meşe, karaçam ile kızılçam ormanlarının alt florasında 700-1200 m arası olan yükseltilerde yer alan ormanların içinde doğal olarak yetişir. Deniz seviyesinden yüksekliği 0-160 m ile 300-500 m olan yerlerde kültüre alınarak yetiştirilir. Yetiştiricilik yapılan toprakların pH değeri 6,4-7,4 arasındadır.

Devrek Kireni ağacının boyu en çok 5-8 m'dir. Ağacın yaprakları koyu yeşil renktedir. Yaprakların üzerinde, uzunlukları 2,5-8,5 cm olan paralel tüylü damarlar bulunur. Paralel damarların arasındaki mesafe 0,3-2,2 cm'dir.

Devrek Kireninin ağacı, güçlü bir kök sistemine sahiptir ancak kökler fazla derine gitmez. Coğrafi sınırda yağış ve nemin fazla olması; yüzeye yakın olan köklerin toprağın neminden yararlanmasını kolaylaştırması ve dolayısıyla bitki gelişimi bakımından önemlidir.

Devrek Kireni ağacı dik, yayvan veya sarkık şekillerde olabilir. Gövde sayısı 1-6 adettir. Dip sürgünleri ile kendisini yenilediğinden uzun ömürlü olup 300-450 yıl yaşayabilir. Bitkinin yaprakları mekik, yuvarlak ve oval şekillidir, alt kısımlarında yakıcı tüyler bulunur. Çiçekleri şubat ayında açmaya başlar ve 2-4 hafta devam eder. Çiçekler sarı renkte olup 1,5-2,5 cm çapındadır. Yaprak başına 12-15 adet meyve verir. Meyveler ilk önce sarı renkte, yaklaşık 7 mm çapında ve eliptik yapıdadır. Gelişimi tamamlanıp olgunlaşan meyvenin rengi kırmızıya döner ve 0,920-1,038 cm çapında olur. Devrek Kireninin hasadı, temmuz ayı ortasında başlayıp ekim ayı başına kadar devam eder.

Devrek Kireni sıcakta çabuk olgunlaşır. 37 °C'nin üzerindeki sıcaklardan olumsuz etkilenir. -35 °C soğuğa kadar dayanıklıdır. En yüksek sıcaklığı 37 °C'yi geçmeyen ve yıllık ortalama sıcaklığı 13-14°C olan coğrafi sınırda, yıllık yağış miktarının 700-900 mm olması, aşağıda belirtilen meyve özelliklerinin kazanılmasını sağlar.

Devrek Kireninin tadı ekşi olup kokusuzdur. Diğer bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Devrek Kireninin Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Na (sodyum) (mg/100 g)	1,000-63,350
Mg (magnezyum) (mg/100g)	14,392-16,694
K (potasyum) (mg/100 g)	258,156-507,161
Ca (kalsiyum) (mg/100g)	0,000-71,569

Fe (demir) (mg/100g)	0,558-1,234
Cu (bakır) (mg/100g)	0,049-0,078
Zn (çinko) (mg/100g)	0,189-0,199
Meyve ağırlığı (g/100g)	0,000-3,600
Suda çözünen kuru madde (%)	4,997-25,983
Meyve çapı (cm)	0,920-1,038
Meyve boyu (mm)	10,545-12,695
Meyve eti/çekirdek oranı	0-1,485
pH	2,503-3,267
Asitlik (% malik asit)	1,733-1,817
C vitamini (mg/100g)	48,58-65,53
A vitamini (mg/100g)	Retinol (ug/100g): 1,80-2,33 Beta karoten(ug/100g): 21,78-27,72

Devrek Kireninin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup şerbet, marmelat, reçel, ekşi ve benzeri ürünlerin üretiminde kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırda doğal olarak yetişen kirenden kültüre alınarak yetiştirilen Devrek Kireninin üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- Aşılama: Coğrafi sınırda doğal ortamda bulunan yabani kiren ağaçları, çiçeklenme döneminden önce ilkbaharda budanır. Bir yaşına gelen sürgünlere T veya yongalı göz aşısı uygulanır. Tohumdan veya dip sürgünlerden elde edilen çöğürler aşılanarak Devrek Kireninin fidanları elde edilir.

Meyve verimini artırmak için budama ile oluşturulan sürgünlere göz aşısı yapılır. Aşılamada amaç yeni ağaçlar oluşturmaktır. Aynı amaçla, 2 ya da daha fazla yaşına gelen kiren ağacı dallarına kalem aşısı da yapılabilir.

T göz aşısı; mayıs-haziran aylarında sürgün, temmuz-ağustos aylarında durgun aşı şeklinde uygulanır. Yongalı göz aşısı ise T göz aşısına göre daha erken dönemlerde yapılabilir.

- Ekolojik istekler: Devrek Kireni sıcakta çabuk olgunlaşır. 37°C'den yüksek olan sıcaklardan olumsuz etkilenir. -35°C'ye kadar soğuğa dayanıklıdır.

Devrek Kireni yetiştiriciliğinde su, önemli bir faktör olup bitki mutlaka su ister. Taban suyuna orta derecede dayanıklıdır. Coğrafi sınırda yıllık yağış miktarı 700-900 mm arasında olup, en fazla yağış sonbaharda görülür. Bu yüzden sonbahar mevsiminde yağışın fazla olması, Devrek Kireninin bitki gelişimi bakımından yararlıdır.

- Toprak: Toprak bakımından fazla seçici olmayıp orta bünyeli, derin ve geçirgen topraklarda yetiştirilir. Kireçli topraklara dayanıklı, tuza az toleranslıdır. 700-1200 m arası olan yükseltilerde yer alan ormanların içinde doğal olarak yetişir. Deniz seviyesinden yüksekliği 0-160 m ile 300-500 m olan yerlerde kültüre alınarak yetiştirilir. Yetiştiricilik yapılan toprakların pH değeri 6,4-7,4 arasındadır.
- Dikim: Devrek Kireninin fidanları, şubat ayı ortası ile nisan ayı başında dikilir. Dikimden önce toprak sürülüp tesviye edilir. 80 cm çapında ve 60-80 cm derinliğinde çukur açılır. Dikim aralığı en az 5x5 m'dir. Fidan, çukura dik bir şekilde yerleştirilir ve kök, toprak ile kapatılır. Dikim sırasında kök boğazının toprak seviyesinde olmasına dikkat edilir. Çukur kapatıldıktan sonra fidana 20 litre kadar can suyu verilir, yanına bir çubuk destek olarak dikilir ve fidan, çubuğa sabitlenir.
- Kültürel işlemler:
 - Budama: Yaprakların dökülmesi ile çiçeklenme arasındaki dönemde yapılır. Ayrıca hasattan sonra kırılan dalların alınması ve sürgünlerin seyreltilmesi amacıyla da yapılabilir.

Dikim budaması, dikimden sonra ağacın toprak seviyesinden 50-70 cm yukarıda bulunan kısmına, tepe vurma şeklinde uygulanır. Dikim budaması, dikim işleminden hemen sonra yapılır. Sürgünler 1/3 oranında kesilir ve kesilen kısımlar aşısı macunu ile kapatılır.

Şekil budaması olarak; lider dal ile birlikte 5-7 ana dalın seçilerek ana dalların üzerinde yardımcı dalların oluşturulması suretiyle yapılan modifiye lider formu önerilir.

Verim budaması; güneşlenmenin dengelenmesi, ağacın tamamına meyve dağılımının sağlanması ve gerektiğinde meyve seyreltmesi amacıyla yapılır. Çeşitli nedenlerle oluşan obur dallarda uç alma işlemi yapılarak bu dalların da 2-3 yıl içinde verimli hale gelmesi sağlanır.

Devrek Kireninin ağacına, ana dal düzeyinde gençleştirme veya gövde düzeyinde gençleştirme budaması yapılarak yaşlı ve verimden düşmüş ağaç gençleştirilir.

- Tarımsal mücadele: Doğal olarak yetişen ağaçlarda herhangi bir hastalık görülmez. Ancak ticari olarak yetiştirilen ağaçlarda, aşırı yağış sonrası nemin artması nedeniyle görülebilen botritis ve antraknoz gibi hastalıklarla bakırlı preparatlar ile fungusit uygulamaları yapılır. Orman ile sınırı bulunan alanlar ile ormandan açılan alanlarda yetiştirilen kiren ağaçlarında karşılaşılan kök çürüklüğü hastalıkları ile meyve sineği ve kabuklu bit gibi zararlılarla mücadelede ise Tarım ve Orman Bakanlığınca önerilen yöntemler kullanılır.
- Hasat: Hasat, kiren ağaçlarının bulunduğu yükseltilere ve iklim koşullarına bağlı olarak temmuz ayı ortasında başlayıp ekim ayı başına kadar devam eder. Ağaçlarda bulunan meyveler aynı anda olgunlaşmadığından hasat, 2-3 seferde yapılır. Kiren meyvesi hasattan sonra da olgunlaşmaya devam ettiği için, meyvelerde renklenme başladığı zaman hasat başlar.
- Ambalajlama ve Muhafaza: Devrek Kireni, gıda ile temasa uygun 1, 2 veya 5 kg'lık ambalajlarda piyasaya sunulur. Sıcaklığı 0-4°C ve bağıl nemi %90-95 olan depolarda 21-35 gün muhafaza edilebilir.

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

Devrek Kireninin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Devrek Kireninin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Devrek Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Devrek Ticaret ve Sanayi Odası, Devrek Ziraat Odası, Devrek Belediyesi, Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksekokulundan konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle aşılama, dikim, budama ve hasat aşamaları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Devrek Kireni ağacının ve meyvesinin özelliklerinin uygunluğu. Gerekliğinde üründen numune alınıp analiz ettirilerek uygunluğu denetlenir.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Devrek Kireni 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. Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Üretim Metodu:

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

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

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

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

Ana hamur bileşenleri:

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

Hazırlanması:

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

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Afyonkarahisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle ön hamur hazırlığı olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin şeklinin ve boyutunun uygunluğu.
- Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Üretim Metodu:

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

Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin bileşenleri (4 kişilik):

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

Hazırlanması:

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

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

Hamur 4 parçaya ayrılır ve oklava ile uzunluğu 30-35 cm, kalınlığı 0,3 mm olan oval şeklinde yufkalar açılır. Yufkaların her birinin üzerine yağ-haşhaş karışımı sürülüp 5-6 cm genişliğinde şeritler kesilir. Kesilen şeritler üst üste konur ve bir uçtan başlayarak yaklaşık 6 cm genişliğinde olacak şekilde içe doğru katlanır. Katlanan hamurlar, un serpilmiş zeminde oklava ile uzunluğu 30-35 cm, kalınlığı 0,3 mm olan oval şeklinde açılarak pişirme öncesi hamura son şekli verilir. Hamurların her iki yüzeyi de yağlanıp kızdırılmış sac üzerinde teker teker konularak 10 dk pişirilir. İki tarafı da pişen Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

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

Denetleme:

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

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Afyonkarahisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

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

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

4. Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi

Başvuru No	: C2021/000248
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi; kuyruk yağı, don yağı, tereyağı, ayçiçek yağı, özel amaçlı buğday unu, toz beyaz şeker, karbonat ve kabukları soyulmuş çiğ yer fıstığı kullanılarak üretilen kurabiyedir. Çapı yaklaşık 10 cm olan, ortası hafif kabarık yarım küre biçimindedir. Kurabiyenin üzerinde, uzunlamasına ikiye bölünmüş kabuksuz fıstık ile yapılan çiçek şeklinde süsleme bulunur.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, içeriğinde farklı çeşitlerde yağ bulunması nedeniyle gevrek yapıdadır. Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir. Oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilmesi mümkündür.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Üretiminde kuyruk yağı, don yağı, tereyağı ve ayçiçek yağının birlikte kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin üretiminde kullanılan kuyruk yağı ve don yağı coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi Bileşenleri (30 kişilik):

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 750 g kuyruk yağı
- 30 g don yağı
- 100 g tereyağı
- 3 l ayçiçek yağı
- 1 kg toz beyaz şeker
- 6 g karbonat
- 60 g kabukları soyulmuş çiğ yer fıstığı

Hazırlanması:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin üretimi; hamur harcının yapılması, şekillendirilmesi, pişirilmesi ve ürünün servisinin yapılması aşamalarından oluşur.

Kuyruk yağı, don yağı, tereyağı, ayçiçeği yağı ve toz beyaz şeker, bir kapta beyaz bir renk alıncaya kadar çırpılarak karıştırılır. Üzerine karbonat ve un ilave edilip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Hamurun, içine konan yağları iyice özümsemesine dikkat edilmelidir.

Hamurdan yaklaşık 125 g'lık parçalar alınıp elde yuvarlanarak yaklaşık 10 cm çapında, ortası hafif kabarık yarım küre şekli verilir. Şekillendirme sırasında hamurun dağılmamasına özen gösterilmeli, dağılıyorsa un ilavesi yapılmalıdır. Şekil verilen kurabiyeler tepsiye dizilip üzerlerine, uzunlamasına ikiye bölünmüş kabuksuz fıstık kullanılarak çiçek şeklinde süsleme yapılır. Önceden 200°C'ye ısıtılan fırında 45 dk pişirilir. Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilebilir.

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

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kuyruk yağı, don yağı, tereyağı ve ayçiçek yağının birlikte kullanılması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup kuyruk yağı ve don yağı coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Afyonkarahisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin şeklinin ve süslemesinin uygunluğu.
- Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi 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.

5. Ağrı Haşıl Yemeği

Başvuru No	: C2021/000450
Başvuru Tarihi	: 01.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Haşıl Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ağrı İl Özel İdaresi
Başvuru Yapanın Adresi	: Fırat Mah. Yaşar Kemal Cad. No: 269 Merkez AĞRI
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Haşıl Yemeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Haşıl Yemeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Haşıl Yemeği; bulgur veya yarma, tereyağı, su, tuz ve tercihen çiriş otu (*Asphodelus aestivus* L) kullanılarak yapılan yemektir.

Çiriş otu, coğrafi sınırda gulik otu olarak da bilinir. Yetiştigi nisan-mayıs aylarında taze olarak kullanılırken, temizlenip sıcak suda yaklaşık 10-15 dk kaynatıldıktan sonra dondurularak muhafaza edilen haliyle her dönem kullanılır.

Ağrı Haşıl Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ağrı Haşıl Yemeğinin üretiminde kullanılan çiriş otu ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Ağrı Haşıl Yemeğinin bileşenleri (10 kişilik):

- 800 g bulgur veya yarma
- 90-120 g tereyağı
- 1 l su
- 30-40 g tuz
- 1,25 kg çiriş otu (isteğe bağlı)

Hazırlanması:

Ağrı Haşıl Yemeğine isteğe bağlı olarak katılacak çiriş otunun; yapraklarının birleştiği dip kısmında bulunan zar (şeffaf çanak yaprak) sıyrılır, dip kısmı kesilip atılır, varsa sararan yaprakları ayıklanır ve yaprakların uç kısmında sararmış kısımlar bulunuyor ise kesilip atılır. 2-3 kez yıkanarak temizlenir ve 2-4 cm uzunluğunda doğrandıktan sonra yemeğe ilave edilir ya da yaklaşık 10-15 dk kaynatıldıktan sonra dondurularak muhafaza edilir.

Bulgur veya yarma, en az yarım saat sıcak suda bekletilerek yumuşatılır. Süzildikten sonra sıcak suya koyularak yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dk, gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile karıştırılarak kaynatılır. Bu

aşamada isteğe bağlı olarak çiriş otu ilave edilir ve 15-20 dk pişirilir. Tenceredeki su azaldığında önce 60-80 g tereyağı sonra da bir miktar sıcak su eklenerek 15-20 dk karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Yemek, ne çok sulu ne de çok katı olmayan bir kıvam aldığında tuz eklenerek ocaktan alınır. Bir kapt 30-40 g tereyağı eritilir. Ağrı Haşıl Yemeğinin servisi, tabağa konup üzerine eritilmiş tereyağı gezdirildikten sonra yapılır.

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

Ağrı Haşıl Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan çiriş otu ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Haşıl Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde, Ağrı İl Özel İdaresi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ağrı Ticaret İl Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Ağrı İl Özel İdaresi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Haşıl Yemeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Bursa Santa Maria Armudu

Başvuru No	: C2021/000492
Başvuru Tarihi	: 24.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Santa Maria Armudu
Ürün / Ürün Grubu	: Armut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Gürsu Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kurtuluş Mahallesi Kehribar Sokak No:2 Gürsu BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Gürsu ilçesi; Kestel ilçesi Narlıdere, Dudaklı, Serme ve Barakfaki Mahalleleri; Yıldırım ilçesi İsabey, Vakıf ve Samanlı Mahalleleri ile Osmangazi ilçesi Armutköy, Çukurcaköy, Dereçavuşköy, İsmetiye, Panayır, Yeniceabat ve Yunuseli Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Bursa Santa Maria Armudu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Santa Maria Armudu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Santa Maria Armudu; coğrafi sınırda yetişen *Pyrus communis* türüne ait Santa Maria çeşidi yazlık armuttur. Kültür armudu olup anaçlar üzerine aşı yapılarak üretilir. Bodur ve yarı bodur anaçlardan BA29, MC, Queens A ve OHF333 veya yabancı ahlata anaç olarak kullanılır.

Bursa Santa Maria Armudunun boyutları iri, iri-orta ve orta arasında değişir. Meyve yüzeyi pürüzsüz olup, boyun kısımları uzun, alt kısmı geniş, konik şeklindedir. Meyve kabuğu olgunlaştığında açık sarı güneş gören kısımları ise pembe ve kırmızıdır. Meyve eti beyaz, lezzeti tatlı ve orta suludur.

Bursa Santa Maria Armudunun özelliklerine aşağıdaki tablolarda yer verilmekte olup meyve ağırlığının fazla, kabuğunun ince, meyve renginin açık, asitliğin düşük olması ile meyve etinin parlaklığının yüksek olması ayırt edici özellikleridir. Ayrıca meyve etinin sertliği ve suda çözünür kuru madde miktarının yüksek olması, uzun süre muhafaza edilebilmesini sağlar ve soğuk hava depolarında 10 ay depolanabilir.

Tablo 1. Bursa Santa Maria Armudunun kalite ve biyokimyasal özellikleri

Kabuk kalınlığı (mm)	0,34 - 0,43
Meyve zemin rengi (Hue açısı)	112 - 117
Meyve ağırlığı (g)	180 - 200
Meyve et rengi (L)	96,0 - 97,5
Meyve eti sertliği (kg/cm ²)	5,5 - 6,7
Suda çözünür kuru madde oranı (%)	10,4 - 12,0
Malik asit (ml/100 ml)	0,56 - 0,62
Meyve suyu pH değeri	3,70 - 4,32
Toplam fenolik bileşik miktarı (mg/100 g GAE)	1,075 - 1,105

Tablo 2. Bursa Santa Maria Armudunun aromatik bileşenleri

Aroma Bileşeni		% Oranları
Aldehitler	Hekzenal	4,28
	E-2-Hekzenal	4,13
	Toplam aldehitler	8,41
Alkoller	1-Hekzanol	1,98
	2-Butanol	1,08
	2-Metil-1-Butanol	0,48
	2-Propin-1-ol	1,41
	4-Fenil Bütan-2-ol	0,33
	Farnesol	1,12
	Toplam alkoller	6,37
Esterler	Bütil asetat	3,45
	Etil (E,Z)-2,4-Dekadienoat	0,34
	Etil (E)-2-Hekzenoat	0,36
	Etil bütanoat	11,07
	Etil hekzanoat	3,98
	Hekzil asetat	18,5
	Hekzil hekzanoat	1,89
	İzobütil asetat	1,23
	Metil hekzanoat	0,22
	Pentil asetat	2,79
	Propil hekzanoat	1,16
	Toplam esterler	44,99
Diğer bileşenler	α -Farnesen	16,33
Toplam		%100,00

Coğrafi sınır Uludağ ve Katırlı Dağlarından taşınan alüvyonlarla oluşmuş bir çöküntü havzasındadır. Deniz seviyesinden yüksekliği 155 m'dir. Yıllık ortalama hava sıcaklığı 14,4 °C, toprak sıcaklığı 16,6 °C'dir. Uludağ ve Katırlı Dağları don yapan soğuk kuzey rüzgârlarını engeller ve yükseldikçe azalan sıcaklık ile genellikle deniz seviyesinden en az 200 m yüksekte yetiştirilen Bursa Santa Maria Armudunun soğuklama ihtiyacının giderilmesini sağlar. Eğer bu ihtiyaçlar karşılanamazsa, çiçeklenme düzensiz olur veya çok az gerçekleşir.

Yağışın 711 mm olduğu Bursa Ovası, özellikle doğuda Gölcük mevki ile batıda Deliçay arasında kalan göl depozitlerinin etkisi ile organik madde ve bitki besin elementleri yönünden zengin bir yapıya sahip olup Bursa Santa Maria Armudu geçirgen, derin, sıcak ve organik madde miktarı yüksek topraklarda yetiştirilir. Uludağ, kasım ve aralık aylarında yağın ve 2-3 metreye ulaşan kar kalınlığı ile ovanın taban suyunu besleyen en önemli kaynaktır. Mayıs ve haziran aylarına kadar karın ovaya yavaş yavaş ulaşan bir yeraltı su kaynağı görevi görür. Bursa Santa Maria Armudu, coğrafi sınırın iklimsel özellikleri, sulak arazileri ve toprak yapısı sayesinde kabuk inceliği, meyve iriliği, açık zemin rengi, meyve eti parlaklığı ve düşük asitlik seviyesi gibi özelliklerini kazanır.

Bursa Santa Maria Armudu ilk olarak 1970'li yıllarda üretilmeye başlamıştır. Ancak kısa sürede coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olmuştur.

Üretim Metodu:

Çoğaltılması ve Anaç Üretimi

Bursa Santa Maria Armudu kültür armudu olduğundan tohumla ve çelikle üretimi mümkün olmayıp anaçlar üzerine aşı yapılarak üretilir. Bodur ve yarı bodur anaçlardan BA29, MC, Queens A ve OHF333 veya yabani ahlut anaç olarak kullanılır.

Bahçe Tesisi

Bursa Santa Maria Armudu fidanları dikilmeden önce iyi bir toprak hazırlığı yapılır. Kapama meyve bahçesi yapılacağı zaman mutlaka sağlıklı, aşılı ve bir yaşlı genç fidanlar kullanılır. Fidanlar arası mesafe; anaç olarak BA29 ve Queens A kullanılıyor ise 4,00x1,25 m, MC kullanılıyor ise 4,00x0,50 m, OHF333 kullanılıyor ise 4,50x2,00 m, yabancı ahlut anaç olarak kullanılıyor ise 5,00x5,00 m olmalıdır. Bu aralık ve mesafeler, toprak şartlarına ve uygulanacak olan kültürel işlemlere göre değişebilir. Dikim budaması yapılan fidanların aşı yeri toprak üzerinde kalacak şekilde aralık ve şubat ayları arasında dikilir.

Kültürel İşlemler

Toprak İşleme: Toprağın kış yağışlarından yüksek oranda faydalanması amacıyla bahçeler sonbaharda hasat işlemi tamamlandıktan sonra toprak frezesi veya diskaro ile yüzeysel olarak işlenir. İlkbaharda uyanma başlamadan önce toprak yabancı ot mücadelesi için diskaro ile fazla derin olmayacak şekilde işlenir.

Sulama: Bahçeler, iklim şartları göz önünde bulundurularak nisan ayı başından temmuz ayı ortasına kadar, bodur ve yarı bodur ağaçlarda damlama, klasik ağaçlarda spring yöntemiyle sulanır. Bursa Santa Maria Armudu yazlık bir çeşit olduğundan fazla sulama gerektirmez. Aksi takdirde depolama ömrü azalır.

Gübreleme: Ahır gübresinin yanında kompoze gübreler sonbahar toprak işlemesi ile birlikte, azotlu gübreler ve diğer gübreler ise ilkbahar ve yaz dönemlerindeki toprak işleme zamanında uygulanır. Gübreleme, damlama sulama sistemiyle de uygulanır. Gübre miktarları, toprak analiz sonuçları dikkate alınarak belirlenir.

İlaçlama: Bursa Santa Maria Armudu ağaçlarında görülen en önemli hastalık ve zararlı organizmalar; armut ateş yanıklığı, kara leke, memeli pas, meyve iç kurdu, armut yaprak piresi, armut psillası ve kabuklu bitlerdir. Hastalık ve zararlılara karşı Tarım ve Orman Bakanlığının erken uyarı sistemine göre belirtilen miktarlarda zirai mücadele yapılır. Genç bahçelerde yabancı ot mücadelesinde dikkatli bitki koruma ürünü kullanılmalı, ağaçlar bitki koruma ürününün etkisinden korunmalıdır.

Budama ve Meyve Seyreltmesi: Dikilen anaç çeşitlerine uygun budama sistemleri uygulanır. Ağaçların erken meyveye yatması için şekil budaması sırasında fazla kesimden kaçınılmalıdır. Bursa Santa Maria Armudu ağaçlarında kaliteli ürün elde etmek; ağaçların bakımı, meyvelerin hasadı, hastalık ve zararlılar ile mücadele vb. teknik işleri kolaylaştırmak amacıyla her yıl düzenli olarak dinlenme periyodunda verim budaması yapılır. Ürünün çok olduğu yıllarda Bursa Santa Maria Armudu ağaçlarında meyve seyreltmesi yapılır. Bir huzmede en fazla iki meyve kalacak ya da 20-30 yaprağa bir meyve düşecek şekilde haziran ayı başında meyveler henüz küçükken fazla olanları koparılır.

Hasat İşlemleri

Hasat: Bursa Santa Maria Armudunda hasat zamanı rakıma göre değişiklik gösterir. Temmuz ayının ortasından itibaren hasat yapılır. Rakım arttıkça hasat zamanı ilerleyen haftalara ötelenir.

Hasat zamanının belirlenmesinde; meyve kabuğunun zemin rengi, meyvenin daldan kopma durumu, meyve eti sertliği ve şekerlenme oranı göz önünde bulundurulur. Bursa Santa Maria Armudunda hasat olum döneminin çok iyi belirlenmesi ve buna göre hasada başlanması önemlidir. Dalından meyve sapı ile birlikte elle koparılan Bursa Santa Maria Armudu, 6-7 kg'lık kovalara doldurulur. Daha sonra boylama yapılarak 4-4,5 kg'lık veya 18-20 kg'lık kasalara konur.

Depolama: Kasalanan Bursa Santa Maria Armudu soğuk hava depolarına gönderilir. Soğuk hava deposunda Bursa Santa Maria Armudu dışında hiçbir meyve bulundurulmaz. Soğuk hava deposunda ön soğutma odasında 0°C sıcaklıkta soğutulan meyveler, soğuk hava deposuna alınarak -1 veya -1,5 °C sıcaklıkta, %80-90 nispi nem oranında sabit tutulur. Meyveler bu depolarda 10 ay kadar muhafaza edilebilir.

Pazara Hazırlama: Kasalar içerisinde ambalaj evlerine getirilen meyvelerden sağlamlık, şekil, renk ve kalite kriterlerini sağlamayanlar ayıklanır. İriliklerine göre sınıflara ayrılarak ambalajlanır. Bursa Santa Maria Armudu, talep edilen ambalaj çeşidine göre viyollü veya derin kasalara boyplanarak sınıflandırılır.

Denetleme:

Denetimler; GÜRSU Ziraat Odası koordinatörlüğünde ve Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lapseki Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Programı Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından hasat zamanı başlangıcı olan temmuz-ağustos aylarında yılda bir defa yapılır. Yeni tesis edilen bahçelerde ise biri şubat

ya da mart, ikincisi hasat zamanı başlangıcı olan temmuz ayında olmak üzere yılda iki defa denetim yapılır. Denetim mercii; şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapar.

Denetim mercii, üreticilerin sayısı, bahçe büyüklüğü ve yerleri (ada, parsel), ağaç sayısı, sulama biçimi ve depolardan piyasaya arz edilen miktar gibi ürün envanter bilgilerini kayıt altına alır. Yeni oluşturulacak bahçelerde ya da mevcut bahçelere yeni dikimlerde fidan denetimi, sulama denetimi, hasat zamanının belirlenmesi ve hasadın denetimi yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan çeşitlerin uygunluğunu; özellikle bahçe tesisi, yetiştirme, hasat, depolama ve pazarlama aşamaları olarak üzere üretim metoduna uygunluğu; ürünün meyve şekli, meyve ağırlığı, meyve kabuk rengi ve kalite özelliklerinin uygunluğunu ve Bursa Santa Maria Armudu ibaresi, logosu ile menşe adı 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.

7. Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapası

Başvuru No	: C2021/000498
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Caddesi Büyükşehir Belediyesi Binası Şehitkamil /GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Malhıtalı Aşı/Lapası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Malhıtalı Aşı/Lapası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapası, kırmızı mercimek, pilavlık bulgur, domates ve biber salçaları, kuru soğan, zeytinyağı veya tereyağı, kırmızı pul biber, su ve isteğe bağlı olarak tuz kullanılarak üretilen yemektir. Kırmızı mercimek su ile pişirilerek salçalar ve tuz eklenir. Pilavlık bulgur ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Pişen kırmızı mercimek ve bulgurun üzerine kavrulmuş soğanlı kırmızıbiberli yağ ilave edilerek sıcak olarak servis edilir. Coğrafi sınırdaki kırmızı mercimeğe, malhıta denir.

Gaziantep Malhıtalı Aşı/Lapasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapası için bileşenler:

- 270-360 g kırmızı mercimek
- 160-240 g pilavlık bulgur
- 45-60 g domates salçası
- 45-60 g biber salçası
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1,2-1,5 l su
- 150-200 g zeytinyağı veya tereyağı
- 15-20 g kırmızı pul biber
- 8-12 g tuz (isteğe bağlı)

Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapasının hazırlanması:

Kırmızı mercimek yıkanır ve bir tencerede su ile kaynatılır. Suyun yüzeyinde oluşan köpükler uzaklaştırılır. 15-20 dakika sonra kırmızı mercimek yumuşayınca, üzerine tuz, biber salçası ve domates salçası eklenip 2-3 dakika daha kaynatıldıktan sonra pilavlık bulgur ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Kuru soğan ince doğranır, zeytinyağı veya tereyağı ile bir tavada kavrulur. Kırmızı pul biber ilave edildikten sonra, pişmiş olan aşın üzerine gezdirilerek dökülür. Gaziantep Malhıtalı Aşı /Lapasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Malhıtalı Aşı / Lapasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Daire Başkanlığından görevlendirilen konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla 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 Gaziantep Malhıtalı Aşı/ Lapası 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.

8. Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi

Başvuru No	: C2021/000511
Başvuru Tarihi	: 10.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: M. Kasım Mh. Adıyaman Cd. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi; yarma (dövülmüş kırık buğday), ıspanak, kuru soğan, mercimek, biber salçası, domates salçası, sıvı yağ ve coğrafi işaret olarak 1148 sayı ile tescilli Malatya Erik Ekşisi kullanılarak yapılan yemektir. Sıcak olarak servis edilir.

Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi üretimi için bileşenler:

- 500 g yarma
- 300 g ıspanak
- 2,5 l su
- 200 g kuru soğan
- 180 ml sıvı yağ
- 100 g siyah veya yeşil mercimek
- 40 g biber salçası
- 40 g domates salçası
- 50 g Malatya Erik Ekşisi
- 25 g tuz

Yarma, bir kapta 500 ml sıcak su ve 12,5 g tuz ile karıştırılıp 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Suyunu çekip yumuşayan yarma yoğrularak yapışkan kıvamda bir hamur elde edilir. Hamur, 1,5 cm büyüklüğünde parçalara bölünüp avuç içinde yuvarlanarak top haline getirilir. Hamurun avuç içine yapışmaması ve kolayca yuvarlanabilmesi için bir kaba su konularak eller ıslatılır.

İnce doğranmış soğanlar, bir tencerede sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine biber ve domates salçaları eklenerek salçalar eriyinceye kadar karıştırılır. 2 l su 12,5 g tuz ve mercimek ilave edilerek 20 dakika kaynatılır. Köfteler tencereye konup 5 dakika haşlanır. İnce doğranmış ıspanak eklendikten sonra kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Ekşi tat vermesi için Malatya Erik Ekşisi ilave edilip ocaktan indirilir. Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi 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.

9. Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği

Başvuru No	: C2021/000532
Başvuru Tarihi	: 21.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamurun, tandırda ve özellikle odun talaşı ateşinde pişirilmesiyle üretilen ekmektir. Üretiminde kullanılan maya, bir gün önceki ekmek üretiminden ayrılan hamurdur.

Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin boyu 50 cm, eni 0,5 cm olup ağırlığı 39-41 g'dır. Beyaz renkli ve yumuşaktır. Yüzeyinde, tandırda pişirilirken oluşan kahverengi lekeler bulunur. Fazla pişmeye bağlı olarak bu lekeler siyahlaşabilir ancak ekmek yüzeyinin %25-30'unu geçmez.

Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 1200 adet Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 50 kg ekmeklik buğday unu
- 25 l su
- 200 g tuz
- 200 g maya (bir gün önceden ayrılan hamur mayası)

Bir önceki gün üretilen Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği hamurundan ayrılan hamur parçası, 20-25 C° de 12 saat dinlendirilerek maya hazırlanır.

Hamur teknesine sırasıyla buğday unu, su, maya ve tuz eklenip karıştırılarak 30 dakika yoğrulur. Mayanın aktivitesine başlaması için yazın 30-40 °C, kışın 80-90 °C sıcaklıkta su kullanılır. Yumuşak ve ele yapışmayan kıvama gelen hamur, 50 g'lık parçalara ayrılır. Hamur açma makineleri ile çapı 20 cm olan hamur elde edilir ve hafifçe silkelenerek uzatılır. Hamur parçaları, ekmeğini tandıra yapıştırmak için kullanılan ve rapata denen aracın üzerinde elle, 50 cm x 30 cm boyutlarında ve 1 cm kalınlığında oval şekil verilerek açılır. Özellikle odun talaşı ateşinde yakılan ve 300 ° C sıcaklığa getirilen tandırın yüzeyine rapata ile yapıştırılan yufkalar, 7-8 saniye pişirilir.

Pişen ekmeğin yüzeyinde, kahverengi lekeler oluşur ancak bu lekelerin, fazla pişmeye bağlı olarak siyahlaşarak ekmeğin yüzeyinin %25- 30'unu geçmemesine özen gösterilir.

Son ağırlığı 39-41 g olan Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği, soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. 17-20 °C sıcaklıkta üzeri kapalı şekilde saklanır.

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

Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

10. Balıkesir Kaymaklısı

Başvuru No	: C2022/000108
Başvuru Tarihi	: 23.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Kaymaklısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Salih Tozan Cad. 101100 Karesi / BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Altıeylül ve Karesi ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Kaymaklısı ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Kaymaklısı coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Kaymaklısı; buğday unu, yumurta, buğday nişastası, ayçiçek yağı ve kaymağı ayrılmış manda sütüyle hazırlanan ince kuru yufkaların tereyağı veya margarinde kızartılması, orta kısmına manda kaymağı konulması ve soğuk şerbet ile tatlandırılması suretiyle üretilen ve 10 kat yufkadan oluşan tatlıdır.

Balıkesir Kaymaklısının en önemli bileşeni olan manda kaymağı, yağ içeriğinin yüksek olması nedeniyle tatlının yumuşak tekstürünü ve aromasını oluşturur.

Balıkesir Kaymaklısının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle yufkaların pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi (yaklaşık 15 kişilik) Balıkesir Kaymaklısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Yufka için bileşenler:

30 - 35 cm çapında 10 adet yufka için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 0,3 kg buğday unu
- 1 adet yumurta
- 10 g buğday nişastası
- 33 ml ayçiçek yağı
- 330 ml kaymağı alınmış manda sütü

Yufkanın hazırlanması:

Buğday unu, süt, yumurta, buğday nişastası ve ayçiçek yağı bir kapta karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 1 saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur 10 parçaya bölünür, 30 - 35 cm çapında ve 5 mm kalınlığında yufkalar açılıp sac üzerinde önlü arkalı pişirilir. Hazırlanan kuru yufkalar, Balıkesir Kaymaklısının üretiminde kullanılır.

Şerbet için bileşenler:

- 2 l su
- 3 kg beyaz şeker
- 1 - 2 damla limon suyu

Şerbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede yaklaşık 150 °C’de 30 dakika kaynatılır. 1 - 2 damla limon suyu sıkılır ve 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır.

Balıkesir Kaymaklısı için bileşenler:

- 250 g tereyağı veya margarin
- 1 kg manda kaymağı
- 10 adet kuru yufka

Balıkesir Kaymaklısının hazırlanması:

42 cm çapındaki yuvarlak bir tepside tereyağı veya margarin eritilir. 5 adet kuru yufka, ayrı ayrı olacak şekilde su ile ıslatılıp tepsiye yerleştirilir ve elektrikli ocakta 10 dakika pişirilir. Alt kısmı kızarınca ateşten indirilir ve oda sıcaklığında 10 - 15 dakika soğumaya bırakılır. Kızaran kısım, Balıkesir Kaymaklısının üst kısmını oluşturmak üzere kullanılır.

Diğer 5 adet yufka da, aynı şekilde su ile ıslatılıp tepside kızartılır ve 10 - 15 dakika soğumaya bırakılır. Soğuyan yufkaların kızarmış kısmı, tatlının tabanını oluşturur. Kızartılmayan kısmına manda kaymağı eşit bir şekilde yayılır ve üzerine, önceden kızartılan yufkaların kızartılmamış kısmı kaymağa temas edecek ve kızarmış kısmı da yukarıda kalacak şekilde yerleştirilir. Üzerine soğuk şerbet dökülüp en az 1 saat şerbetini çekmesi beklenir. Balıkesir Kaymaklısının servisi, 7 x 7 cm'lik kare şeklinde dilimlenerek yapılır.

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

Balıkesir Kaymaklısının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle yufkaların pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Kaymaklısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Balıkesir İli Damızlık Manda Yetiştiriciliği Birliği, Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Balıkesir Lokantacılar ve Benzerleri Esnaf Sanatkârlar Odası ile Balıkesir Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan 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:

- Balıkesir Kaymaklısı üretiminde kullanılan, özellikle manda kaymağı olmak üzere bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Balıkesir Kaymaklısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1181
Tescil Tarihi	: 27.07.2022
Başvuru No	: C2022/000006
Başvuru Tarihi	: 07.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. İnönü Cad. No 18 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi; haşlanmış lahana yapraklarının içine yağlı kıyma, kuru soğan, iri pilavlık bulgur, tuz, karabiber, reyhan, pul biber, maydanoz ve salça ile hazırlanan harcın konulup sarılması, tereyağında kavrulmuş soğanlı salçalı karışım ile pişirilmesi ve üzerine pişmiş kemikli pöçük etinin konulması suretiyle üretilen yemektir.

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin servisi, sarmaların piştiği tencerenin bir tepsiye ters çevrildikten sonra üzerine kemikli pöçük etinin konulup karabiber serpildikten sonra sıcak olarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi için bileşenler (10 kişilik):

- 4 kg beyaz lahana (ince ve yumuşak yapraklı)
- 1,5 kg dana pöçük eti (dananın kuyruk kısmı, pöçük veya pöç olarak bilinir)
- 500 g yağlı kıyma
- 400 g iri pilavlık bulgur
- 200 g tereyağı
- 2200 ml su
- 120 g salça
- 750 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 20 g karabiber
- 20 g reyhan
- 20 g pul biber
- 200 g tereyağı
- ½ demet maydanoz

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin hazırlanması:

Lahananın Hazırlanması:

Bir tencerede su kaynatılır. Lahana yaprakları ezilmeden tepeden kesilerek tek tek ayrılır ve yıkanıp kaynayan suda 1-2 dakika haşlanır. Haşlanan yaprakları kevgir ile çıkarılıp soğuk su dolu kaba konur, hafifçe sıkılarak sudan çıkarılır. Yapraklar 8-10 cm uzunluğunda kesilerek süzgece konur. Yaprakların kalın damarları, yemeğin pişirileceği tencerenin dibine dizmek için kullanılır.

Soğan Harcının Hazırlanması:

500 g kuru soğan halka şeklinde doğranır ve 100 g tereyağı ile 5 dakika kavrulur. 40 g salça eklenip karıştırılarak ocaktan alınır.

Sarmanın Hazırlanması:

Bir kaba 500 g yağlı kıyma, 250 g kuru soğan 400 g iri pilavlık bulgur, tuz, karabiber, reyhan, pul biber, ince kıyılmış maydanoz, 40 g salça ve 200 ml su konularak çok yumuşak olmayan bir harç elde edinceye kadar 30 dakika yoğrulur.

Bir tencerenin dibine, lahana yapraklarının kalın damarları dizilir. Lahana yaprakları düz bir şekilde açılır. Sarmanın harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde sıkılarak parmak şekli verilip yaprakların üzerlerine konur. Yapraklar, iki ucu açık kalacak şekilde iki kez çevrilerek sarılır. Sarmalar, avuç içinde sıkılarak parmak izlerinin sarma üzerine çıkması sağlandıktan sonra tencereye dizilir. Her sıra tamamlandığında aralarına kavrulmuş salçalı soğan serpilir. Dizme işlemi tamamlanınca üzerine tekrar kavrulmuş salçalı soğan serpilip güveç kapak kapatılarak dağılmaması için baskı oluşturulur.

Pöçük Etinin Hazırlanması:

Pöçük eti omurga gibi birbirine bağlıdır. Bağlantı yerlerinden disk şeklinde kesilerek yıkanır, bir tencereye konur ve 5 dakika pişirilir. 100 g yağ, 40 g salça, tuz ve 2 litre sıcak su eklenerek 2 saat pişirilir. Pişen etin suyu süzülerek tenceredeki sarmaların üzerine eklenir ve kemikli pöçük eti sarmaların üzerine dizilir. Önce yüksek ateşte daha sonra kısık ateşte toplam 1,5 saat pişirilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra tencerenin kapağı açılır, üzerindeki kemikli etler bir tabağa konur ve tencere, bir tepsiye ters çevrilerek sarmalar tepsiye boşaltılır. Kemikli pöçük etleri, sarmaların üzerine dizilir. Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin servisi, üzerine karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu İl Koordinatörlüğü ve Malatya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Malatya Simit Pilavı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1182
Tescil Tarihi	: 27.07.2022
Başvuru No	: C2021/000499
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Simit Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. İnönü Cad. No 18 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Simit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Simit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Simit Pilavı; köftelik ince bulgur, kuru soğan, tereyağı ve salça kullanılarak üretilir. Buğdayın kaynatılması ve öğütülmesiyle elde edilen ince bulgur “simit bulguru” olarak tanımlanır ve coğrafi sınırda “*simit*, *sümüd*, *sümüt* veya *simid*” bulguru olarak da adlandırılır.

Geçmişi eskiye dayanan Malatya Simit Pilavının, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Simit Pilavının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdan elde edilen köftelik ince bulgur kullanılır.

Malatya Simit Pilavı için bileşenler (4 kişilik):

- 800 ml su
- 300 g köftelik ince bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 30 g domates salçası
- 30 g biber salçası
- 120 g tereyağı
- 20 g tuz

Malatya Simit Pilavının hazırlanması:

İnce yemeklik olarak doğranan soğanlar, bir tavada eritilen tereyağında kavrulur. Üzerine domates salçası ile biber salçası eklenip kavrulur. Üzerine su ilave edilir. Karışım kaynayınca tuz ve köftelik ince bulgur eklenerek kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Kapağı kapatılır ve 10 dakika dinlendirilip servis tabağına konur. İsteğe bağlı olarak üzerine, tavada eritilmiş 40 g tereyağı gezdirilerek dökülür. Malatya Simit Pilavının servisi, isteğe bağlı olarak yeşil soğan, turşu, ayran ile birlikte yapılır.

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

Malatya Simit Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Malatya Simit Pilavının üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu ile Malatya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer

kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Simit Pilavı 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. Amasya Keşkeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1183
Tescil Tarihi	: 28.07.2022
Başvuru No	: C2021/000383
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Keşkeği; keşkeklik buğday, koyun eti, dana kemik iliği, koyun kuyruk yağı, nohut, çemen, tuz ve su kullanılarak üretilir. Coğrafi sınırda “cab” adı verilen keşkek çömleğinde ve odun ateşiyle yanan taş fırında en az 12 saat pişirilir. Üretiminde salça kullanılmaz ancak isteğe bağlı olarak pişen keşkeğin üzerinde biriken fazla yağın salça ve sıcak su ile karıştırılmasıyla hazırlanan sos, üzerine döküldükten sonra servisi yapılabilir.

Amasya Keşkeği üretiminde kullanılan bileşenler dövülmez, çömleğe bütün halde konur. Bu sebeple piştikten sonra bileşenler ayrı ayrı görülür. Amasya Keşkeğinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün gibi özel günlerde mutlaka ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Keşkeğinin üretiminde aşağıdaki bileşenler kullanılır.

- 1 kg keşkeklik buğday
- 500 g koyun eti
- 200 g dana kemik iliği
- 200 g koyun kuyruk yağı
- 100 g nohut
- 30 g çemen
- 30 g salça
- 10 g tuz
- 4 l su

Keşkek çömleğine (cab) buğday, koyun eti, çemen, nohut, kuyruk yağı, tuz, kemik iliği ve su koyulup kapağı kapatılarak odun ateşiyle yanan taş fırına konur. En az 12 saat pişirilen keşkek üzerinde yağ birikir. Bir tavada biriken yağ, salça ve sıcak su karıştırılarak keşkek için sos hazırlanır.

Amasya Keşkeğinin servisi, genellikle çukur bir tabakta yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine, yemeğin yağıyla hazırlanan sos dökülebilir.

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

Amasya Keşkeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Keşkeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda, Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya Turizm Derneği ile Amasya Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Amasya Keşkeğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Amasya Keşkeği 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.

4. Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1184
Tescil Tarihi	: 02.08.2022
Başvuru No	: C2021/000340
Başvuru Tarihi	: 09.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154.Sk. No: 2 ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk; özel amaçlı buğday unu, yoğurt, yağ, tuz, limon suyu ve su ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması; iç harç konulması ve hamurun kenarlarının toplanarak birleştirilmesi, hafifçe yumularak sıkılması ve ayçiçek yağında kızartılması suretiyle üretilen hamur işidir. İç harç yağsız kuzu kıyma, kuru soğan, karabiber, yağ ve tuz ile hazırlanır. Üretiminde kullanılan yağ, coğrafi işaret olarak 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)'dır.

Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk geçmişe dayanan. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu (6 kişi):

Hamur için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 100 g yoğurt
- 30 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 5 g tuz
- 5 ml limon suyu
- 200 ml su

İç harç için bileşenler:

- 1 kg yağsız kuzu kıyma
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 5 g karabiber
- 90 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 8 g tuz

Kızartılması için bileşen:

- 700 ml ayçiçek yağı

Hazırlanması:

İç harcın hazırlanması için kıyma, rendelenmiş soğan, su ve tuz Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) ile bir tavada 10-15 dakika pişirilir. Suyunu çektikten sonra kendi yağında 10 dakika kavrulur. Karabiber serpilerek bekletilir.

Un, yoğurt, Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı), tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. Hamur, 50-60 g ağırlığında bezelere bölünüp yapışmaması için un serpilmiş hamur tahtası üzerinde oklava ile 13-14 cm çapında daire şeklinde açılır. Üzerine 20 g iç harç konur. Hamurun kenarları toplanıp yukarı çekilerek merkezde birleştirilir. Açık kısım hafifçe kapatılır ve sıkılır. Kızartma sırasında kolay çevrilmesi, içinin çiğ kalmaması ve iki yüzünün iyice kızartabilmesi için hafifçe bastırılır. Çok sıkılırsa ağız kısmı çiğ kalır, sıkılmazsa iç harç dışarı çıkar. Bu şekilde hazırlanan ürünler, bir tavada önce şekil verilen kısımları ayçiçek yağı ile kızartılır, kızarıncı diğer yüzeyi de çevrilerek kızartılır. Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk, yağı süzülüp soğuduktan sonra servis yapılır.

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

Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ' un tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarları ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Şanlıurfa Ağzı Yumih / Şanlıurfa Ağzı Yumuk 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.

5. Erzurum Şalgam Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1185
Tescil Tarihi	: 02.08.2022
Başvuru No	: C2021/000480
Başvuru Tarihi	: 19.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Şalgam Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Şalgam Dolması ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Şalgam Dolması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Şalgam Dolması; daire şeklinde dilimlenerek haşlanan şalgamların arasına iç harç koyulup pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. İç harcı kıyma, pirinç, soğan, sarımsak, reyhan, karabiber, pul biber ve tuz kullanılarak hazırlanır. Tereyağında kavrulan salça eklenerek pişirilir. Servisi sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

Erzurum Şalgam Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Erzurum Şalgam Dolması için bileşenler

Dolma için:

- 1 kg şalgam
- 500 g kıyma
- 70 g pirinç
- 1 orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 g reyhan
- 4,5 g karabiber
- 6 g pul biber
- 16 g tuz

Sosu için:

- 30 g tereyağı

18 g salça

Şalgamlar 5 mm kalınlığında daire şeklinde dilimlenir. 10 dakika suda haşlanıp süzgeçle süzülerek soğumaları beklenir.

İç harcı için kıyma, pirinç ve diğer bileşenler bir kapta karıştırılır. Hazırlanan harçtan, şalgamların büyüklüğüne göre yaklaşık 30-40 gram alınıp elde yassı şekil verilir. İki şalgam diliminin arasına konur. Hazırlanan dolmalar tencereye dizilir.

Bir tavada kızdırılan tereyağına salça eklenip kavrulur ve dolmaların üzerine ilave edilir. Dolmaların üzerini geçecek şekilde su eklenir. Dolmaların dağılmaması için üzerine bir tabak kapatıldıktan sonra tencerenin kapağı da kapatılarak 25-30 dakika pişirilir. Erzurum Şalgam Dolmasının servisi, sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

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

Erzurum Şalgam Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Şalgam Dolmasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 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.

- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Şalgam Dolması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Edirne Ciğer Sarma

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1186
Tescil Tarihi	: 03.08.2022
Başvuru No	: C2021/000311
Başvuru Tarihi	: 12.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Edirne Ciğer Sarma
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Murat Mah. Atatürk Bulvarı No: 80 EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili
Kullanım Biçimi	: Edirne Ciğer Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edirne Ciğer Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edirne Ciğer Sarma; kuzu ciğeri, soğan, pirinç, kuş üzümü, dereotu, maydanoz, nane, dolmalık fıstık, zeytinyağı, yumurta, tuz, su ve baharat kullanılarak harmanlanan malzemelerin kuzu gömleğine sarılıp fırında pişirilmesi suretiyle hazırlanan yemektir. Yapılışında; kıvrıcık ırkından 25 kg'ı geçmeyen süt kuzuları ile coğrafi işaret olarak 196 sayı ile tescilli İpsala Pirinci kullanılır.

Edirne Ciğer Sarmanın geçmişi eskiye dayanır. Eski yıllarda özellikle Hıdrellez döneminde yapıldığı ve bu dönemin hayvanların yavru lama dönemine denk geldiği için, doğanın uyanışını ve baharın gelişini temsil eder. Bu sebeplerle Edirne ilinin kültüründe ve mutfağında önemli bir yere sahip olup coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Edirne Ciğer Sarmanın üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen kıvrıcık ırkı koyunların 25 kg'ı geçmeyen süt kuzuları kullanılır.

Edirne Ciğer Sarmanın bileşenleri (10 kişilik):

- Bir takım kuzu karaciğeri ve kuzu gömleği
- 250 g İpsala Pirinci
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet taze soğan
- 1 demet taze nane
- ½ demet maydanoz
- ½ demet dereotu
- 1 adet yumurta
- 50 ml zeytinyağı
- 70 g kuş üzümü
- 23 g dolmalık fıstık
- 16 g tuz
- 8 g karabiber
- 8 g kırmızıbiber
- 6 g yenibahar
- 200 ml sıcak su

Hazırlanması:

Kuzu gömleği bir kapta sıcak suyun içinde bekletilir, yumuşayınca el ile açılır. Eğer Edirne Ciğer Sarma bir porsiyonluk yapılacaksa bir kâse içine, bütün olarak yapılacaksa tepsiye yayılır.

Kuzu ciğeri kuşbaşı şeklinde, taze soğan ve yeşillikler ise ince doğranır. İpsala Pirinci yıkanıp süzülür. Yumurta çırpılır.

Küçük şekilde doğranmış kuru soğan ve dolmalık fıstık, bir tencerede zeytinyağı ile kavrulur. Kuzu ciğeri eklenip kavurma işlemine devam edilir. Daha sonra İpsala Pirinci, tuz, karabiber ve yeşillikler ilave edilir. Hafifçe kavrulur ve kuş üzümü, yenibahar ve sıcak su eklenip suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Suyunu çeken kavrı, 10-15 dakika dinlendirilir.

Kuzu gömleklerinin üzerine harmanlanan malzemeler konur ve gömleğin tüm kenarları yuvarlak olacak şekilde birleştirilip ters çevrilerek fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve kırmızı toz biber serpilir. 180-200 °C sıcaklıkta kızartılır. Edirne Ciğer Sarmanın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Edirne Ciğer Sarmanın geçmişi eskiye dayanır. Edirne ilinin kültüründe ve mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Edirne Ciğer Sarmanın üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Edirne İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Edirne Ticaret Borsası ile Edirne Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilciden oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Edirne Ciğer Sarma ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

7. Erzurum Gliko

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1187
Tescil Tarihi	: 03.08.2022
Başvuru No	: C2021/000133
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Gliko
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Gliko ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Gliko ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Gliko; ince pilavlık bulgur, buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan köftelerin haşlandıktan sonra üzerine yoğurt (sarımsaklı veya sarımsaksız) ve kızgın tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen yemektir. Üzerine, isteğe bağlı olarak domates salçası, pul biber, nane ve ayçiçek yağı ile hazırlanan sos dökülebilir.

Bulgur, buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan köftelerin büyüklüğü 4-5 cm kadar olup coğrafi sınırda “gliko” olarak adlandırılır.

Erzurum Glikonun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Gliko bileşenleri:

300 g ince pilavlık bulgur
900 ml su
200 g buğday unu
20 g tuz

Erzurum Glikonun üzerinde kullanılacak bileşenler:

40 g tereyağı
2 diş sarımsak
500 g yoğurt

Erzurum Gliko sosu (isteğe bağlı) için bileşenler:

15 g domates salçası

6 g pul biber
2,5 g nane
3,5 g tuz
120 ml ayçiçek yağı

Ayıklanmış ve yıkanmış bulgur, bir tencerede su ve 5 g tuz ile yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen bulgur karıştırılır ve ılıyınca üzerine, azar azar un ilave edilip karıştırılır. Homojen bir karışım elde edinceye kadar 1-2 dakika yoğrulur. Bulgur hamurundan parçalar alınıp avuç içinde sıkılarak 4-5 cm büyüklüğüne uzun köfteler yapılır. Köftelere şekil vermede zorlanılıyorsa, az miktarda un ilave edilebilir. Hazırlanan köfteler, geniş bir tencerede kaynatılan ve 15 g tuz eklenen suda haşlanır. Kevgirle tencereden çıkarılır.

Bir kapta tereyağı kızdırılır. Yoğurt (sarımsaklı veya sarımsaksız) hazırlanır. Haşlanan köftelerin üzerine önce yoğurt sonra kızgın tereyağı dökülür. Erzurum Glikonun servisi, isteğe bağlı olarak domates salçası, pul biber, nane ve ayçiçek yağı ile hazırlanan sos üzerine gezdirilerek döküldükten sonra yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

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

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

8. Uşak Haşhaş Ezmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1188
Tescil Tarihi	: 04.08.2022
Başvuru No	: C2021/025
Başvuru Tarihi	: 24.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Haşhaş Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Haşhaş ezmesi / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Haşhaş Ezmesi; haşhaş (*Papaver somniferum*) tohumunun hasat edilmesi, temizlenmesi, kavrulması, soğutulması ve taş değirmenlerde ezilmesi suretiyle üretilir.

Uşak Haşhaş Ezmesinin üretimi sarı ve mavi (siyah) haşhaş türleri kullanılarak iki şekilde yapılır. Sarı haşhaş tohumunda yağ oranı % 35-40 civarında olduğundan değirmende ezildiğinde püre halini alır. Yüzeyi hafif pürüzlü, rengi kahverengidir. Pasta, börek gibi unlu mamullerin üretiminde çeşni maddesi olarak genellikle % 1 ila % 5 arasında kullanılır.

Mavi haşhaş tohumundan elde edilen Uşak Haşhaş Ezmesinin akışkanlığı düşüktür. Yağ oranı kütleye % 40'ın üzerindedir. Sistematik sınıflandırmaya göre tohumun adı “mavi haşhaş” olsa da oldukça koyu renkli olması nedeniyle coğrafi sınırda “siyah haşhaş” olarak adlandırılır. Mavi (siyah) haşhaş ezmesi ise kahvaltılık olarak kullanılır ve bal veya pekmez ile karıştırılarak tüketilir.

Uşak Haşhaş Ezmesinin üretiminde, haşhaş tohumları dışında herhangi bir katkı, dolgu maddesi ya da koruyucu madde kullanılmaz. Uşak Haşhaş Ezmesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uşak Haşhaş Ezmesinin üretiminde; tercihen coğrafi sınırda yetiştirilen haşhaşların tohumları kullanılır. Taş, yabancı madde, farklı tohumlar vb. unsurlardan arındırılarak temizlenen haşhaş tohumları, ısıtma işlemi görmek üzere bakırdan yapılmış kavurma kazanlarına aktarılır. Sarı ve mavi (siyah) haşhaş tohumları ayrı kazanlarda işleme tabi tutulur.

Sarı haşhaş tohumları, 170-180 °C sıcaklıkta, mavi (siyah) haşhaş tohumları ise 110-130 °C sıcaklıkta 1'er saat karıştırılarak kavrulur. Haşhaş tohumlarının yanmamasına dikkat edilir. Kavurma işlemi, haşhaş tohumlarının rengi değiştiğinde sonlandırılır.

Kavrulan haşhaş tohumları; 20-25 °C sıcaklığındaki üzere dinlendirme odalarında, yaz aylarında 24 saat, kış aylarında ise 4-6 saat dinlendirilerek soğutulur.

Dinlendirilen haşhaş tohumları, taş değirmenlere aktarılır. Değirmenin sıkma volantları, istenen ölçüye göre sıkılıp valsleri sabitlenir. Mavi (siyah) haşhaş ezmesinde valsler, sarı haşhaş ezmesine göre daha az sıkılarak sabitlenir. Valslerin ayarlanması kullanılacak taş değirmenin özelliğine göre deneme yanılma yöntemi ile yapılır. Daha sonra haşhaş tohumları ezilerek püre haline getirilir. Püre haline gelmiş olan haşhaş ezmesi, gıda ile temasa uygun olan teknelerle aktarılır. Daha sonra polietilen ve/veya polipropilen plastik torbalarda vakumlanarak ambalajlanır. Uşak Haşhaş Ezmesinin ambalajında, hangi tohumdan üretildiği belirtilir. Serin ve kuru ortamda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Uşak Haşhaş Ezmesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Uşak Haşhaş Ezmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Uşak Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden, Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Uşak Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Uşak Haşhaş Ezmesi üretiminde kullanılan haşhaş tohumlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama koşullarının uygunluğu ile Uşak Haşhaş Ezmesi 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.

9. Sivrihisar Kelem Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1189
Tescil Tarihi	: 04.08.2022
Başvuru No	: C2021/000304
Başvuru Tarihi	: 07.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Kelem Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivrihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Kelem Dolması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivrihisar Kelem Dolması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Kelem Dolması; lahanaya, kelem denir. Sivrihisar Kelem Dolması, yörede kepen kelemi olarak adlandırılan lahanadan yapılır. Kepen kelemi beyaz, ince yapraklı ve yumuşak, ayrıca ince damarlıdır. Yapraklar taze, kurutulmuş ve dondurulmuş olmak üzere üç şekilde kullanılabilir.

Coğrafi sınırdaki lahanaya, kelem denir. Sivrihisar Kelem Dolması, yörede kepen kelemi olarak adlandırılan lahanadan yapılır. Kepen kelemi beyaz, ince yapraklı ve yumuşak, ayrıca ince damarlıdır. Yapraklar taze, kurutulmuş ve dondurulmuş olmak üzere üç şekilde kullanılabilir.

Geçmişte eskiye dayanan Sivrihisar Kelem Dolması, Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Sivrihisar'da misafir ziyaretlerinde, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sivrihisar Kelem Dolmasının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen lahanaya (kelem) kullanılır.

Sivrihisar Kelem Dolması için gerekli bileşenler (6 kişilik)

İç harcı için:

- 500 g dana kıyma
- 300 g ince dene (eşit miktarlardaki pilavlık bulgur ile göce adı verilen ince dövülmüş yarma karışımı)
- 100 ml su
- 18 g domates salçası
- 3 g kırmızı pul biber
- 3 g tuz

Dolmanın hazırlanması ve pişirilmesi için:

10 adet kelem yaprağı
600 ml su

Sivrihisar Kelem Dolmasının üretiminde; kepen kelemine yaprakları taze, kurutulmuş ve dondurulmuş olmak üzere üç şekilde kullanılır. Taze olan kelem yaprakları eylül ayında tarladan toplanan kepen keleminden elde edilir. Taze kepen kelemi, ters çevrilerek sap kısmı ile kök kısmı alınır. Bu sayede kelemen yapraklarının yırtılmadan tek tek ayrılması sağlanır. Hemen kullanılmayacak ama yine de taze olarak kullanılacak kepen kelemleri, coğrafi sınırda yumuşatma ya da buruşturma diye tanımlanan soldurma işlemine tabi tutulur. Yumuşatma (soldurma) işlemi, taze kepen kelemlerinin kökleri ve sapları kesilmeden 10 güne kadar gölgede ve serin bir yerde bekletilmesi ile gerçekleştirilir. Bu işlemin sonucunda elde edilen yapraklar, kurutulmadan ya da dondurulmadan taze olarak kullanılır.

Kurutulacak kepen kelemi yapraklarının, kurutma sürecinde yırtılmaması gerekir. Beyaz olan kepen kelemi kuruyunca sararır. Gölgede ve serin bir yerde buruşmaya/yumuşamaya (soldurmaya) bırakılan kepen kelemleri, 3-4 gün sonra damarlı kısımlarından (iyelerinden) ipe dizilerek kuru, kapalı ve serin bir ortamda asılarak kurumaya bırakılır. Taze yaprakların olmadığı dönemde bu yapraklar kullanılır ve her yeni sezonda bu işlem tekrarlanır.

Dondurulacak taze kepen kelemi yaprakları, buruşması/yumuşaması (soldurma) için havalandırılarak 3 gün gölgede bekletilir. Kaynar suya 2 dakika batırılıp çıkarılır. Haşlanan yapraklar, birbirine temas etmeyecek şekilde bir tepsiye dizilerek 10 dakika kadar soğumaya bırakılır. Soğuyan yaprakların damarlı kısımları kesilir ve 10'ar adetlik poşetlerde buzlukta muhafaza edilir. Her yeni sezonda bu işlem tekrarlanır.

Hazırlanması:

6 kişilik bir Sivrihisar Kelem Dolması için 10 adet kepen kelemi yaprağı kullanılır. Kelem yaprakları, gruplar halinde ve 5 dakikada bir ters yüz edilerek yaklaşık 15'er dakika haşlanır.

Dondurulmuş yapraklar ise çözdürüldükten sonra doğrudan kullanılabilir.

Haşlanan yapraklar kevgir ile tencereden çıkarılır. Birbirlerine temas etmeyecek şekilde bir tepsiye dizilir ve fazla yumuşamaları için üzerlerine 3 g kadar tuz serpildikten sonra 10 dakika kadar soğumaya bırakılır.

Sivrihisar Kelem Dolmasının iç harç bileşenleri karıştırılarak iyice yoğrulur. İnce dene beklediği zaman şiştiği için, iç harcın, bekletilmeden kullanılması gerekmektedir.

Soğuyan kelem yapraklarının kalın damarları kesilerek ayrılır ve en fazla 3-4 cm kalınlığında olacak şekilde uzun şeritler halinde kesilir. Üzerlerine fındık büyüklüğünde iç harç konulur ve yaprakların damarlı kısımları iç tarafta kalacak şekilde ince taraftan başlanarak üçgen (muska) şekilde sıkıca sarılır. Hazırlanan kelem dolmaları içindeki denelerin şişmemesi için hemen pişirme aşamasına geçilir.

Sarılan dolmalar, tabanı geniş bir tencereye dizilip üzerlerini geçmeyecek miktarda, (yaklaşık 400 ml) oda sıcaklığındaki su ilave edilir. Yüksek ateşte pişirmeye başlanan dolmaların açılmaması için, kaynamaya başlar başlamaz ateş kısılır ve 30 dakika kadar pişirilir. Oda sıcaklığında 200 ml su ilave edildikten sonra 10 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Fazla pişirilirse kelem yaprakları parçalanarak dolmalar dağılır.

Kurutulmuş kelem yapraklarının pişme süresi taze olanlara göre daha uzundur. Kurutulmuş kelemi yaprakları kullanılarak sarılan dolmalar, kısık ateşte 45 dakika pişirildikten sonra ilave edilir ve 15 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Dondurulmuş kelem yapraklarıyla hazırlanan dolmaların pişirme süreci, taze kelem yapraklarıyla hazırlanan ile aynıdır.

Pişen Sivrihisar Kelem Dolması, 15 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.

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

Sivrihisar Kelem Dolmasının geçmişi eskiye dayanır ve Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivrihisar Kelem Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sivrihisar Belediyesinin koordinasyonunda, Sivrihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, S.S Sivrihisar Asma Yaprığı Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden, Sivrihisar Kültür, Turizm ve Dayanışma Derneğinden ve Sivrihisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Sivrihisar Kelem Dolmasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sivrihisar Kelem Dolması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Bölüm

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

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

1. Çayeli Koloti Peyniri

116 sayılı ve 03.01.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/411 numaralı Çayeli Koloti Peyniri coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu

“Ekmek hamuru kıvamına gelen peynirden, yumruk büyüklüğünde bir parça kopartılarak ayrı bir kaptan el ile ezilerek suyunun çıkması sağlanır ve tekrar süt kazanına daldırıldıktan sonra el ile süzülür. Bu işlem 3 kez tekrarlanarak peynir soğumaya bırakılır.”

ifadesi,

“Kazandaki süt kısık ateşte ısıtılmaya devam ederken, gıda ile temasa uygun bir tahta kaşık ile karıştırılır. Ekmek hamuru kıvamına gelen peynirden yumruk büyüklüğünde bir parça kopartılarak süzme bezinin içinde el ile ezilerek suyunun çıkması sağlanır. Ezilen peynir yaklaşık 50-55 °C’de bulunan kazandaki peynir altı suyuna daldırılıp yoğrulur ve dışarıda el ile süzülür. Süzülen peynir kazandaki peynir altı suyu 60-65 °C’ye ulaştığında ikinci kez kazana konur, yoğrulur ve el ile süzülür. Bu işlem üçüncü ve son kez, kazandaki peynir altı suyu sıcaklığı 73-75 °C’ye ulaştığında tekrarlanarak peynir haşlanır ve soğumaya bırakılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Çayeli Koloti Peyniri

Başvuru No	: C2020/411
Başvuru Tarihi	: 20.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çayeli Koloti Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenipazar Mh. Çayeli Kaymakamlık Binası 1. Kat Çayeli RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili Çayeli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çayeli Koloti Peyniri ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çayeli Koloti Peyniri ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çayeli Koloti Peyniri; Rize ili Çayeli ilçesinin yüksek köy, yayla ve meralarındaki bitkiler ve çeşitli yem bitkilerinden oluşan otlar ile beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sütünden elde edilen peynirdir. Çayeli Koloti Peyniri kirli beyaz renkte, yayvan ve incedir.

Çayeli Koloti Peynirinin yağ oranı %5-12 arasında olup az yağlı peynir sınıfındadır. Kuru madde oranı %45-52, protein oranı %27-40 ve tuz oranı %1,4-5,2 arasındadır.

Koloti, Çayeli'nin yüksek kesimlerinde yetişen çam ağaçlarının gövdesinden belirli boyutlarda kesilerek içi yuvarlak şekilde oyulan, alt kısmında su tahliye deliği olan kaptır. Yöre halkı peyniri, bu kaplarda olgunlaştırır. Peynir odunsu aromasını bu kaptan alır. Bu nedenle bu peynir koloti peyniri olarak adlandırılır.

Geçmişi yaklaşık olarak 200 yıl öncesine dayanan Çayeli Koloti Peynirinin üretiminde kullanılan sütler; başta Senoz Vadisi olmak üzere Çayeli'nin yüksek rakımlı köy ve yaylalarında ve meralarda otlayan hayvanların sütlerinden elde edilir. Çayeli'de orman alt sınırı olan 2100 metre sonrası alp çayırlarına rastlanır. Bu kuşak içinde bodur çalı ve otsu bitkiler formasyonu hakimdir. Buna ek olarak Çayeli'nin arazi yapısı dik ve engebelidir. Çok yağış alması ve dolayısıyla zengin yeraltı su kaynaklarına sahip olması, Çayeli'nin bitki örtüsünün tüm yıl boyunca yeşil kalmasını sağlar. Yüksek bölgelerde yetişen bitkiler soğuk hava şartlarına dayanıklılık ve mukavemet kazanabilmek için yapraklarını daraltıp kalınlaştırır. Çayeli bölgesinde hayvanlar yılın büyük kısmında taze bitkilerle beslenir ve bu hayvanların sütleri de Çayeli Koloti Peynirine taze, çimensi aromasını kazandırır.

Üretim Metodu:

Çayeli Koloti Peynirinin üretimi için; coğrafi sınırdaki beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sağımı yapılır. Toplanan sütler süzülür. Seperatörden geçirilerek kaymağı alınır. Kaymağı alınan süt, kazanlar içerisinde bir süre olgunlaştırılır. Olgunlaştırma süresi hava sıcaklığına bağlı olarak yarım gün ile bir gün arasında değişir. Olgunlaştırmada ölçü, sütün 40-45°C'ye ısıtıldığında kesilmesi, yani pıhtılaşmasıdır. Sütün olgunlaşmasının tamamlandığı, bir su bardağı sütün bir tavada kısık ateşte ısıtılması ile tespit edilir. Kesilme işlemi gerçekleşmiş ise bekletme süresinin yeterli olduğu anlaşılar. Mayalanma için hazır olan süt, kısık ateşin üzerine konur ve ısıtmaya başlanır. Ek bir yöntem olarak süt, bekletilmeden 30°C'ye ısıtıldıktan sonra endüstriyel peynir mayası ile mayalanarak kesilmesi sağlanabilir. Peynir mayası, 20 litre süt için 20 ml olarak eklenir. Kazandaki süt kısık ateşte ısıtmaya devam ederken, gıda ile temasa uygun bir tahta kaşık ile karıştırılır. Ekmek hamuru kıvamına gelen peynirden yumruk büyüklüğünde bir parça kopartılarak süzme bezinin içinde el ile ezilerek suyunun çıkması sağlanır. Ezilen peynir yaklaşık 50-55 °C'de bulunan kazandaki peynir altı suyuna daldırılıp yoğrulur ve dışarıda el ile süzülür. Süzülen peynir kazandaki peynir altı suyu 60-65 °C'ye ulaştığında ikinci kez kazana konur, yoğrulur ve el ile süzülür. Bu işlem üçüncü ve son kez, kazandaki peynir altı suyu sıcaklığı 73-75 °C'ye ulaştığında tekrarlanarak peynir haşlanır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan peynir, her 100 g peynir için 1,5 g tuz olacak şekilde tuzlandıktan sonra koloti kabına konur. Peynir çam koloti kabına konulduktan sonra en az 3 ay boyunca 10 °C altındaki sıcaklıkta temiz kuru ve güneş ışığı görmeyen yerlerde muhafaza edilir. Koloti kabından çıkarılan Çayeli Koloti Peyniri gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanır ve 10 °C sıcaklığın altında serin kuru yerlerde muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden 1 gıda mühendisi ve 1 ziraat mühendisi, Çayeli Belediyesinden 1 zabıta, Çayeli Ziraat Odasından 1 ve Çayeli Ticaret ve Sanayi Odasından 1 personelin katılımı ile oluşturulan 6 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde veya ihtiyaç görülen durumlarda ise her zaman yapılır. Çayeli Koloti Peynirinin denetimine esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1- Üretimde kullanılan sütün Çayeli ilçesi yüksek rakımlı köy ve meralarında beslenen Jersey ırkı melezi ineklerin sütünden elde edilmesi. Üreticiye ait hayvan varlığı, Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü kayıtlarından sorgulanır.
- 2- Çayeli Koloti Peynirinin rengi, şekli, tadı ve aromasının uygunluğu.
- 3- Yılda bir kez denetimde alınacak rastgele numunelerin Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Laboratuvarında yağ, kuru madde, protein ve tuz oranları bakımından analizinin yapılarak uygunluğunun denetlenmesi. Her denetimde her bir satıcının ürünlerinden bir miktar ürün rastgele seçilip analiz ettirilecektir.
- 4- Çayeli Koloti Peyniri 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.

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. Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi

627 tescil sayılı Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetim, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Turizm Dairesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşturulan toplam 3 kişilik denetim merci tarafından yapılır.”

ifadesi,

“Denetim; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden konuda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.