TÜRK PATENT

TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **151**

Yayım Tarihi

15.06.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303

Santral 0312 303 10 00

TURKPATENT
turkpatentt
TURKPATENT
turkpatent
TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm Duyuru 3

2.Bölüm Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 151. Sayıda Yayımlanan 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 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı 77

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 151. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000272	Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü	8
2.	C2022/000032	Akyurt Teberik Fasulyesi	11
3.	C2022/000107	Gümüşhane Kuşburnu Nektarı	15
4.	C2022/000201	Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması	17
5.	C2022/000260	Hatay Zahteri	19
6.	C2022/000386	Osmaniye Zorkun Tava	21
7.	C2023/000108	Balıkesir Aba Dokuması	23
8.	C2023/000131	Muğla Sulu Kebabı	26
9.	C2023/000155	Ilgın Haşhaşlı Kömbesi	28

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1365	Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği	31
2.	1369	Malatya Ayranlı Soğuk Çorba	33
3.	1370	Elmadağ Tandır Ekmeği	35
4.	1371	Arapgir Akıtma Bıciği	37
5.	1372	Erzurum Çaşır Kavurması	39
6.	1373	İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi	41
7.	1374	İnegöl Çıbrıkası	44
8.	1375	Erbaa Katmeri	47
9.	1376	Pütürge Dutu	49
10.	1377	Çankırı Kaya Tuzu	52
11.	1378	Çerkeş Kurabiyesi	54
12.	1379	Milas Zeytinyağı Sabunu	56
13.	1380	Cide Tarhanası	59
14.	1381	Söke Pamuğu	62
15.	1382	Havran Siyah İnciri	65
16.	1383	İnegöl Sütlü Kadayıfı	69
17.	1384	Babaeski Sarımsağı	71
18.	1385	Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü	75

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	205	İzmir Şambalisi	77
2.	1066	Antep Karası Kuru Üzümü	78

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik 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. Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü

Başvuru No : C2021/000272
Başvuru Tarihi : 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü
Ürün / Ürün Grubu : Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : İsmet Paşa Mah. Azerbaycan Bulvarı Büyükşehir Belediyesi Binası Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır : Kahramanmaraş ili Dulkadiroğlu, Onikişubat, Çağlayancerit ve Pazarcık ilçeleri
Kullanım Biçimi : Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü; *Vitis vinifera* L. türüne ait olan Kabarcık üzüm çeşidi kullanılarak Kahramanmaraş ili Dulkadiroğlu, Onikişubat, Çağlayancerit ve Pazarcık ilçelerinde üretilen üzüm çeşitlerinden birisidir. Daha çok sofralık olmakla birlikte şıralık, pekmezlik az da olsa kurutmalık olarak da kullanılır.

Coğrafi sınır Akdeniz bölgesi içerisinde geçiş kuşağında yer alır. Yetiştiriciliğin yapıldığı dönemde yaz aylarının genellikle sıcak iklim koşulları ve diğer aylarda don olaylarına fazla rastlanılmaması Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü için istenilen iklim koşullarıdır.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü asma bitkisinin büyümesi kuvvetli ve verimi iyi düzeydedir. Üzüm salkımları genellikle büyük, kanatlı-konik ve kısmen de dallı piramit şeklinde olup üzüm taneleri yuvarlak-koniktir. Üzüm tanelerinin rengi yeşil-sarı renk tonlarında, ince kabukludur. Tane içi dolgun, yumuşak etli, sulu ve tatlıdır. Tanedeki çekirdek sayısı genellikle 1-3'tür. Suda çözünebilir madde miktarı (Briks değeri) en az %18, titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) en az %4'tür.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün pomolojik özellikleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 1. Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü Pomolojik Özellikleri

Özellikler	Değerler
Salkım Ağırlığı (g)	300-700
Salkım Boyu (cm)	10-25
Salkım Eni (cm)	8-16
Salkım Şekli	Kanatlı-konik
Tane Ağırlığı (g)	2-5
Tane Boyu (mm)	10-22
Tane Eni (mm)	8-19
Çekirdek Sayısı (en fazla)	3

Tane Şekli	Yuvarlak-konik
Tane Rengi	Yeşil-sarı
Tane Kabuğu	İnce
Tane İçi	Yumuşak etli, sulu
Tat durumu	Tatlı

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün üretiminde, Kabarcık çeşidi üzüm kullanılır. Amerikan asma anaçları üzüm üreticileri tarafından sıkça kullanılır. Kullanılan anaçlar coğrafi sınırda genelde tiyek veya acı tiyek olarak bilinir.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Dikim işleminde sıra arası mesafe 1x1 m'den 3x3 m'ye kadar değişir. Genel olarak 3x2 m olarak kullanılır. Asmalarda genellikle çoğaltma çelikler ile gerçekleşir. Dikim zamanı fenolojik olarak bölgeden bölgeye değişir. Eğer aşılı tüplü fidan ile bağ kurulacak ise coğrafi sınır için nisan ayından haziran ayına kadar dikim yapılabilir. Fakat açık köklü fidan ile dikim yapılacak ise yine coğrafi sınırın iklim ve ekolojik durumuna göre fidanların sürgün gözleri uyanmadan yaklaşık 10 gün önceden dikim yapılması uygun olur.

Ayrıca daldırma ile çoğaltma çiftçiler tarafından kullanılan bir üretim yöntemidir. Bu yüzden sıra arası ve sıra üzeri mesafelerini daha geniş tutulması ürün verimi için avantajlıdır.

Çelikler üzerine alınan gözler el ile ya da uygun ekipman ile aşılandıktan sonra katlanıp köklendirilerek elde edilen aşılı köklü fidanlarla bağ kurulur. Genellikle bağdaki yerlerinde ya da fidanlıklarda köklendirilip dikilen Amerikan asma anaçları üzerine kalem aşılaması yapılır.

Asmada genellikle modern yetiştiricilikte telli ve kapalı terbiye sistemleri kullanılır. Ancak telli terbiye sisteminin yanında herek sistemi de kullanılabilir.

Asmanın bir senelik dalı toprağa dikilince kolaylıkla kök salar ve çekirdeğin aksine omcanın bütün özellikleri yeni gelişen fidanda bulunur. Yeni bağ kurulmasında genellikle vejetatif çoğaltma yapılır.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün hasadına; meyve yeşil-sarı renk ve tonlarındaki rengini aldığı ve briks değeri % 18 ve üzerine çıktığında başlanır. Üzümler, asmalara zarar vermeden saplarıyla birlikte salkım olarak toplanıp üst üste fazla istiflemeden kasalara doldurulur. Ayrıca az da olsa güneş altında sergiler üzerine serilerek kurutulur.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü, serin ve temiz ortamlarda muhafaza edilip ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri bölümünden, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden 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 üzüm çeşidinin uygunluğu; Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü yetiştiriciliği yapılan bağların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün pomolojik özelliklerinin uygunluğu ile Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde briks değeri ile titrasyon asitliğinin uygunluğu bakımından analiz ettirilir.

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. Akyurt Teberik Fasulyesi

Başvuru No : C2022/000032
Başvuru Tarihi : 24.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Akyurt Teberik Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu : Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Akyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Beyazıt Mahallesi, 9 Mayıs 90 Caddesi, No: 34 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınır : Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi : Akyurt Teberik Fasulyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Akyurt Teberik Fasulyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Teberik Fasulyesi Ankara ili Akyurt ilçesinde yetiştirilen ve baklagiller familyasından olan *Phaseolus vulgaris var. comminus* türü fasulyeden elde edilir. Akyurt Teberik Fasulyesi bitkisinin büyüme şekli sırık, gelişim şekli dörtgendir. Akyurt Teberik Fasulyesinin uç yaprak rengi yeşil, şekli eşkenar dörtgen olup yaprak buruşukluğu azdır. Akyurt Teberik Fasulyesi bitkisinin çiçek taç yaprağının rengi açık mor, bakla uzunluğu 17-22 cm arasında ve bakla genişliği / kalınlığı ise 16,32/8.80 mm arasındadır. Bakla rengi yeşil ve kılçıksızdır. Akyurt Teberik Fasulyesinin bitki boyu, sülük veya bıyık denilen kısımları ile desteğe sarılmış uzunluğu 2-3 m kadar uzayabilir.

Akyurt ilçesinin toprağı killi - tınlı yapıda, pH'ı 7,0 - 7,5 civarında, organik madde, potasyum ve çinko bakımından zengin ve orta tuzludur. Rakımı 1300 - 1400 m, yıllık yağış miktarı ise 450 - 500 mm'dir.

Bitkinin bakla yüksekliği 40 cm ve ana dal sayısı bir adettir. Bakla tane sayısı 7-10 arasındadır. Danelerin kuru ağırlığı (100 adet) 450-460 g arasında, aynı sayıdaki yaş dane ağırlığı ise 1015-1050 g arasında değişmektedir.

Tablo 1. Taze Akyurt Teberik Fasulyesi besin değerleri (100 g)

Bileşim Öğesi	En az	En çok
Kuru madde (%)	6,50	10,30
Protein (%)	2,2	2,9
Yağ (%)	0,20	0,40
Karbonhidrat (%)	2,40	6,90
Ham lif (%)	1,4	3,5
Potasyum (mg)	145	215
Kalsiyum (mg)	44	62
Sodyum (mg)	6,1	7,4
B12 Vitamin (µg)	0,3	0,5

Tablo 2. Akyurt Teberik Fasulyesinin bazı morfolojik özellikleri

Bitki büyüme şekli	Sırık
Bitki gelişim şekli	Dörtgen
Sarılmaya başlama	Erken
Sarılma hızı	Orta
Bitki sarılma boyu	Sülük veya bıyık denilen kısımlar ile 2-3 metre
Uç yaprak rengi	Yeşil
Uç yaprak şekli	Eşkenar dörtgen
Yaprak buruşukluğu	Yok denecek kadar az
Çiçek taç yaprağı rengi	Açık mor
Bitkide çiçeklenme zamanı	Temmuz ayı
Bakla uzunluğu	17-22 cm
Bakla genişliği / kalınlığı	16,32/8,80 mm
Bakla enine kesit şekli	Yumurtaya şeklinde
Bakla rengi	Yeşil
Baklada kılçıklılık	Yok
Bakla eğrilik derecesi	Yok veya çok az
Bakla eğrilme şekli	İçbükey
Bakla gaga uzunluğu	Orta
Bakla gaga şekli	Kıvrık
Baklanın yüzey yapısı	Pürüzsüz
Bitki bakla yüksekliği	40 cm
Bitkide ana dal sayısı	1 adet
Bakla tane sayısı	7-10 adet

Akyurt Teberik Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır ve ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı:

Akyurt Teberik Fasulyesinde gelişimin iyi olabilmesi için orta ağırlıklı toprakların hazırlanması ve gübrelenmesi önemlidir. Mevsim şartlarına bağlı olarak Nisan sonu Mayıs başlarında Akyurt Teberik Fasulyesi üretimi için toprak hazırlığı yapılır. Bu amaçla sonbaharda toprak tava geldiğinde sürümden hemen önce genel olarak dekara 1-1,5 ton yanmış çiftlik gübresi serilir ve 20-25 cm derinliğinde sürüm yapılarak toprağın kış ayına bu şekilde girmesi sağlanır. Tohum ekimine geçilmeden önce ilkbaharda toprak tava geldiğinde kaymak tabakayı kırmak için en az 3-4 defa kazayağıyla sürüm yapılır. Ayrıca ilkbaharda ekim öncesi yabancı otlar çimlenip toprak tava geldiğinde yüzlek bir sürümle (kültivatör + tırmık takımıyla) ve toprak tavı kaçırılmadan yabancı otlar alınır. Toprakta bu hazırlıklar yapıldıktan sonra tercihe göre damla sulama yapılacaksa borular tarlaya döşenir.

Ekim:

Akyurt Teberik Fasulyesinin ekim dönemi 25 Nisan-30 Mayıs arasında olup, yörede yetiştirilen yerel tohumlar kullanılır. Bu dönemde özellikle toprak sıcaklığı 13°C'nin altında ise ekim yapmamak gerekir. Tohum yatağında yeterli nem yoksa toprak sulanır ve tava gelmesi beklenir. Ekim için sıra üzerinde her 20 cm'de 3-4 adet tohum atılarak dikim yapılır. Sıra arasında minimum 120 cm aralık bırakılır. Sıraların hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde ve hâkim rüzgâr istikametinde oluşturulması gelişme için dikkate alınmalıdır. Fasulye tohumları 15-20°C'de çimlenmeye başlar. Tohumların çıkışı, ekimin ardından ortalama 7-10 gün içinde gerçekleşir. Akyurt Teberik Fasulyesinin çimlenmesi şartlar uygunsa 6-8 gün içinde gerçekleşir. Bu şartlar; toprağın yeterli nem düzeyinde olması ve havanın ideal sıcaklık olan 15-25°C olmasıdır. Düşük sıcaklıklarda çıkış süresi 20-25 günü bulabilir.

Vejetasyon Dönemi:

Mayısın sonlarında yapraklanan bitki hava şartlarına da bağlı olarak Ekim ayının 1. veya 2. haftasına kadar yeşil kalır. Vejetasyon süresi 70 ile 140 gün arasında değişebilir. Bir sırık fasulyesi olan Akyurt Teberik Fasulyesinde destek olarak sırık ve çardak sistemleri uygulanır.

Sulama:

İlk su bitki çiçeklenince (bitki sırık boyuna geldiğinde) verilir. Sonrasında haftada 3 kez gündüz erken saatlerde veya akşam hava serinlediğinde 2'şer saat verilir. Toprak nemi %60 tarla kapasitesine düştüğünde sulama ihtiyacı doğar. Yazın, sıcak dönemlerde dört veya beş günde bir su verilmelidir. İklim şartlarına göre sulamada bitkinin su ihtiyacı değişkenlik gösterir.

Bakım:

Akyurt Teberik Fasulyesinde iki sefer çapa yapılır. Birinci çapada, bitki boyu 20 cm'ye geldiğinde dip doldurularak aradaki yabancı otlar temizlenir. İkinci çapa (kara çapa), sırık dikildikten (1. çapadan 20 gün) sonra bitki sırık sarmaya başladığında yapılır. Çapalama işlemi bitkinin kök ve gövdesine zarar vermemek için derin değil yüzeysel yapılır. Çapalama işlemleri çiçeklenmeden önce tamamlanmalıdır. Çapalamayla sıra aralarında oluşan yabani otların alınması, toprağın kaymak tabakasının kırılması su kaybı azaltılması ve bitki köklerin iyi havalanması sağlanır. Çapa ve sulama dışında başka bakım yapılmaz. Çapalama genelde el işçiliği ile yapılır.

Gübreleme:

Sonbaharda sürümden önce alana yanmış hayvan gübresi uygulanır. Bunun dışında bir sefer de ilk çapa yapıldıktan sonra (haziran ayı içinde) sıra üzerine yine hayvan gübresi dökülerek gübreleme yapılır. Ayrıca toprak analiz sonuçlarına göre; dekara yaklaşık 4-5 kg azot (N) ve 6-8 kg fosfor olacak şekilde gübreleme yapılabilir. Akyurt tarım arazilerinde orta düzeyde magnezyum olmasına rağmen gerekli görüldüğü durumlarda ve hafif bünyeli topraklarda dekara yaklaşık 10-15 kg magnezyum sülfat taban gübre ile veya ara çapada verilebilir.

Hasat:

Temmuz sonuna doğru başlayan hasat ekim ayının ilk haftalarına kadar haftada 1 sefer olacak şekilde devam eder. Akyurt Teberik Fasulyesinde hasat elle baklaların yukarı doğru çekilerek koparılması şeklinde yapılır. En ideal ürün hasadı baklaların çeşit özelliği gösterdiği büyüklüğün 1/3'ünü aldığı dönemdir. Hasattan sonra taze fasulyeler pazara sevk edilir. Pazara sevk edilmezse gölge bir yerde %80 nemin üzerinde ve 4-5 ºC'de depolanır. Bu şekilde 8-10 güne kadar muhafaza edilebilir. İsteğe bağlı olarak yöre halkı tarafından kışlık tüketim için güneşte kurutularak veya derin dondurucuda saklanarak da muhafaza edilir.

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

Akyurt Teberik Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Akyurt ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Teberik Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde, Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesinden 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.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Ürünün morfolojik ve tane özelliklerinin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Teberik Fasulyesi 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.

3. Gümüşhane Kuşburnu Nektarı

Başvuru No : C2022/000107
Başvuru Tarihi : 22.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Gümüşhane Kuşburnu Nektarı
Ürün / Ürün Grubu : Nektar / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Karaer Mah. Atatürk Cad. No:55 29000 GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır : Gümüşhane ili
Kullanım Biçimi : Gümüşhane Kuşburnu Nektarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gümüşhane Kuşburnu Nektarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı; doğal ortamda yetişen *Rosa canina* çeşidi kuşburnu bitkisinin meyveleri kullanılarak Gümüşhane ilinde üretilen içecektir.

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan kuşburnu, yüksek yerlerde yetişen ağaçlardan temin edilir. Çünkü yüksek yerlerde yetişen meyvelerin çiçeklenme zamanını gecikir, meyve güneş ışığından daha fazla yararlanır ve bu sebeple fenolik madde miktarı ile C vitamini miktarı artar. Bu durum, Gümüşhane Kuşburnu Nektarının kalitesi olumlu yönde etkiler.

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan meyvenin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan kuşburnu meyvesine ait özellikler

Özellik	Değer
Meyve boyu (mm)	16 - 24
1000 tane ağırlığı (g)	1940 - 1989
Meyve eti oranı (%)	70,9 - 71,8
Briks (%)	25,6 - 27,6
pH	3,9 - 4,2
Toplam fenolik madde (mg GAE / 100 g)	865,4 - 956,4
C vitamini (mg / 100 g)	605 - 791

Gümüşhane Kuşburnu Nektarının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Gümüşhane Kuşburnu Nektarına ait fiziksel ve kimyasal özellikler

Özellik	Değer
pH (Malik asit cinsinden)	3,5 - 3,6
Püre / Pulp miktarı (%)	En az % 40
Şeker (%)	En çok % 20
Sitrik asit veya limon suyu konsantresi	En çok 3 g / L
Asitlik (%)	% 7 - 8,5
Briks (%)	12 - 14

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişi olan Gümüşhane Kuşburnu Nektarının üretimi, 1974 yılında ilk fabrikanın kurulmasıyla artmaya başlamıştır. Gümüşhane ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde, coğrafi sınır içinde yetişen kuşburnu bitkisinin meyveleri kullanılır.

Kuşburnu meyvesi mevsiminde toplandıktan ve fabrikaya getirildikten sonra içerisinde bulunabilecek yabancı madde, çürük tane gibi kusurların ayrımı için seçme işlemine tabi tutulur. Seçilen meyveler; toz, toprak, yaprak gibi yabancı maddelerden arındırmak için yıkanır ve durulanır. Yıkanan meyvelerin tüy, sap, çekirdek vb. kısımları ayrılıp parçalama makinasına alınır. Ezilen kuşburnu üzerine meyve miktarının 1 - 1,5 katı olacak şekilde su ilave edilip 65 - 70 °C'de 1 - 2 saat karıştırılarak pişirilir. Nektarın püre miktarı son üründe en az % 40 olacak şekilde su ilave edilir ve % 10 oranında şeker eklenir. Asitliği % 7 – 8,5 olacak şekilde ayarlamak için sitrik asit veya limon suyu konsantresi eklenir. Ürün 30 - 35 °C'ye soğutulur ve ambalajlanmadan önce homojenizatörden geçirilerek olası yabancı maddeler ayrılır. Gümüşhane Kuşburnu Nektarı, ürünün 20 - 25 °C'ye soğutulup cam şişeye doldurulmasıyla tüketime hazır hale gelir. Ürün 4 °C de 3 - 4 gün muhafaza edilir.

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

Gümüşhane Kuşburnu Nektarının geçmişi 1974 yılına dayanır. Gümüşhane ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınır içerisinde yetişen kuşburnu bitkisinin meyvesi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gümüşhane Kuşburnu Nektarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gümüşhane Ziraat Odası ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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:

- Üretimde coğrafi sınırda yetişen kuşburnu meyvesinin kullanımı.
- Üretimde kullanılan bileşen ve oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gümüşhane Kuşburnu Nektarı 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. Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması

Başvuru No : C2022/000201
Başvuru Tarihi : 27.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması
Ürün / Ürün Grubu : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Arapgir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır : Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi : Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması dut pestili, yumurta, tuzsuz tereyağı ve ceviz içi kullanılarak Malatya ili Arapgir ilçesinde üretilen tatlıdır. Arapgir ilçesinde pestil ürünü; bastık, bastuk ya da bastığ adlarıyla da bilinir.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması Arapgir ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması üretimi için bileşenler:

- 150 g dut pestili
- 2 adet yumurta
- 50 g tuzsuz tereyağı
- 100 g dövülmüş ceviz içi

Hazırlanması:

Pestiller yaklaşık 1,5 x 2 cm boyutlarında bıçakla ya da makasla küpler şeklinde kesilip el ile yapraklar halinde ayrılır. Kesilen pestiller ılık suda yıkanarak yumuşatılır.

Bir kapta tuzsuz tereyağı eritilir. Yumuşayan pestillerin suyu elle sıkılarak eritilmiş tereyağı içerisine konulup 1-2 dakika kavrulur, üzerine yumurtalar eklenir. Yumurtalar pişinceye kadar karıştırılarak 1-2 dakika kavrulur.

Karışımın üzerine dövülmüş ceviz içi serpildikten sonra Arapgir Pestil Kavurmasının / Arapgir Bastık Kavurmasının servisi yapılır.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması Arapgir ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Arapgir Pestil Kavurmasının / Arapgir Bastık Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinasyonunda ve Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ile Arapgir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Hatay Zahteri

Başvuru No : C2022/000260
Başvuru Tarihi : 16.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Hatay Zahteri
Ürün / Ürün Grubu : Zahter / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4/D Antakya HATAY
Vekil : Yusuf Ersoy (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır : Hatay ili
Kullanım Biçimi : Hatay Zahteri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hatay Zahteri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zahteri, *Thymbra spicata L.* çeşidi ıtırlı tıbbi ve aromatik bitkidir. Hatay Zahteri, 10-40 cm boyunda, sıkı ve parlak yapıdadır. Çiçekli gövdeler yükselici veya dik, basit, bazen de çok dallıdır. Çiçekli sürgünlerin yaprakları basit tam kenarlı, doğrusal, mor veya pembe renkte ve guddelidir.

Hatay Zahteri keskin kokuludur. Acı tada ve baharatlı aromaya sahiptir. Hatay Zahterinin uçucu yağı acı aromalı ve çok konsantredir. Uçucu yağ oranı %0,75 ile %2 arasında değişir. Uçucu yağın %60 - % 80'ini carvacrol oluşturur.

Hatay ilinin tıbbi ve aromatik bitkilerinin ticareti konusundaki geçmişi çok uzun yıllara dayanır. Antik dönemde ve Orta Çağ başlarında Batı'daki İpek Yolu'nun güzergâhı Antakya bölgesinden başlamaktaydı. Hatay ili geçmişte hem İpek Yolu hem de Baharat Yolu güzergâhının önemli bir noktasını oluşturmuştur. Hatay Zahteri coğrafi sınırın bu özelliği ile bilinen ürünleri arasında yer alır.

Hatay Zahteri; coğrafi sınırda kültürel yöntem ile yetiştiriciliği yapılır. Ayrıca doğada kendiliğinden yetişenler kontrollü şekilde beşeri faktörün bilgi ve deneyimi ile toplanır. Hatay Zahteri, taze ve kuru olarak ticarete konu olur.

Hatay Zahterinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Zahteri; tohumluk düzeye gelmiş zahter bitkilerinin tohumları alınır. Şubat – Mart aylarında fide yastıkları (meştele) hazırlanır. Tohumlar ekilerek fideler gelişmeye bırakılır. Fide hazırlığı için özel şartlar gerekmez, tohumlar havalandırılmış toprak kullanılarak viyollere ya da küçük saksılara ekilir ve sulanır. Fideler en az 4 yaprak verdiğinde 10 – 20 cm aralıklarla toprağa şaşırtılır. Zahterin gelişme sürecinde en az 3 defa çapalanarak hem yabancı otlar temizlenir hem de toprağın hafif bir şekilde havalanması sağlanır. Zahter 3 – 4 yıl boyunca Mart – Nisan ayları arasında birden fazla defa bir bıçak / makas kullanılarak elle hasat edilir. 4 yıllık zahterler tohumluk olarak kullanılır, tohumları alındıktan sonra yaşlı bitkiler sökülerek, yeni zahter fideleri toprağa şaşırtılır.

Kurutma yapılması durumunda Haziran – Temmuz aylarında yere temiz bir bez serilir, hasat edilen zahterler üzerine serilir ve gölgede kurumaya bırakılır. Zahterler 3 – 4 gün içerisinde kurur.

Kuru ve taze zahter, gıda ile temasa uygun kâğıt, plastik, cam vb. ambalajlar ile piyasaya arz edilebilir. Ayrıca tercihen açık olarak da arz edilebilir.

Kuru zahter; serin, ışıksız, nemsiz ortamda muhafaza edilir. Taze zahter; serin ya da buzdolabı benzeri ortamda muhafaza edilir.

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

Hatay Zahterinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Zahterinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Doğada toplama yöntemiyle elde edilenler; Orman İşletme Şefliği Amenajman ve faydalanma planları ile Odun Dışı Ürün ve Hizmetler Şube Müdürlüğü kayıtlarına göre denetimler gerçekleştirilecektir.

Denetim mercii; tohumun ekimi dönemini, kültürel işlemlerini, hasat ve kurutma aşamalarını, ürün özelliklerini (tat, koku, gerekli durumlarda uçucu yağ miktarı ve carvacrol oranı) ve Hatay Zahteri ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetleyecektir.

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. Osmaniye Zorkun Tava

Başvuru No : C2022/000386
Başvuru Tarihi : 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Osmaniye Zorkun Tava
Ürün / Ürün Grubu : Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Rauf Bey Mah. Adnan Menderes Blv. 9546 Sok. OSMANİYE
Vekil : Yusuf Ersoy (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır : Osmaniye ili Zorkun Yaylası
Kullanım Biçimi : Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Zorkun Tava; kuzu eti, domates, kırmızı kuru soğan, yeşil ve kırmızıbiber, sarımsak, acı/tatlı kırmızı toz biber ve tuz kullanılarak Osmaniye ili Zorkun Yaylasında üretilen et yemeğidir. Üretimde kullanılan et, kuzuların but ve ön kol kısımlarından elde edilir.

Osmaniye Zorkun Tavanın üretiminde, sıvı yağ ve salça kullanılmaz. Ayrıca daha yakıcı bir tada sahip olan kırmızı soğan kullanılır.

Osmaniye Zorkun Tavanın geçmişi, 1960'lı yıllara dayanır. Esnaf yemeği olarak yapılmaya başlamış ve zamanla Zorkun Yaylasının tamamına yayılarak mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olmuştur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye Zorkun Tava üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1 kg kuzu kuşbaşı et

100 g kuyruk yağı

2 adet kırmızı kuru soğan

1 kg domates

3 adet yeşilbiber

2 adet kırmızıbiber

15 adet diş sarımsak

10 g acı/tatlı kırmızı toz biber

20 g tuz

Kuzuların but ve ön kol kısımlarından elde edilen etler kuşbaşı doğranıp bir tepsiye konur. Üzerine ince doğranmış soğan, sarımsak ve biberler eklenir. Tuz ve toz biber serpilir. Domateslerin kabukları soyulur, doğranır ve karışımın üzerine yayılır. Domateslerin üzeri kuyruk yağı ile kaplanır. Tepsinin üzerine sac kapatılıp taş fırında1,5 saat kadar pişirilir. Osmaniye Zorkun Tavanın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Osmaniye Zorkun Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Zorkun Yaylasının mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasından, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

7. Balıkesir Aba Dokuması

Başvuru No	: C2023/000108
Başvuru Tarihi	: 15.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Aba Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. No: 25 10010 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Aba Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Balıkesir Aba Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Aba Dokuması; mayıs - temmuz ayları arasında kırkılan merinos x kıvırcık melezi koyunun yününden elde edilen ipliğin bez ayağı tekniğiyle dokunması ve dövülüp keçeleştirilmesi suretiyle Balıkesir ilinde üretilen dokumadır.

Balıkesir Aba Dokuması 40 cm x 60 cm ölçülerinde üretilir. Yün keratin içeriği yaklaşık % 33 olan merinos x kıvırcık melezi koyunun yününden elde edilen 4/2 numaralı yün iplik kullanılır. Yün ipliğin kalınlığı yaklaşık 18,5 mikrondur. Dokumada keçeleştirme işlemi su ve baskı yöntemiyle yapıldığı için kumaşın dokusu dökümlüdür. Hafif, dökümlü ve dayanıklı olması nedeniyle yelek, cübbe, heybe, kepenek (çobanların giydiği üst giysi) gibi kıyafetlerin yapımında kullanılır.

Balıkesir Aba Dokuması desensiz olup çoğunlukla doğal kahverengi ve siyah yün rengi, nadiren de kırmızı ve mavi renkte iplikler kullanılır. Doğal yün renginin dışındaki renkler, kök boya yöntemiyle elde edilir.

Balıkesir Aba Dokumasının geçmişi, Balıkesir ilindeki koyun yetiştiriciliğinin geçmişi kadar uzundur. Osmanlı döneminde ordunun giyim ihtiyacını karşılayan merkezlerdendir. Aba dokumacılığı özellikle 17. yüzyıldan itibaren yaygınlaşarak tercih edilen bir meslek haline gelmiş ve abahaneler kurulmuştur.

Balıkesir Aba Dokuması, Balıkesir ilinin ekonomisinde ve halk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırda birçok atasözü, deyim ve manilere konu olmuştur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Balıkesir Aba Dokuması üretiminde, Balıkesir ilinde yetiştirilen merinos x kıvırcık melezi koyunun yününden elde edilen 4/2 numaralı yün iplik kullanılır. Üretimde kullanılan araç ve gereçler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Çıkrık: Yünlerin ipliğe dönüşmesi büküm verilen el ya da ayakla çevrilen araçtır.

Dokuma tezgâhı: Dokumanın gerçekleştirileceği ahşaptan yapılan alettir. İki pedallı (ayaklı) iki çerçeveli dokuma tezgâhıdır.

Tarak: Dokuma tezgâhının ileri geri hareket edebilen parçasına takılı olan, çözgü ipliklerini düzenli aralıklarla tutmaya yarayan ve dokuma sırasında atkı iplerini sıkıştırmaya yarayan ince demir çubuklardır. Balıkesir Aba Dokumasında 30 numara tarak kullanılır.

Mekik: Çözgü iplikleriyle atkı ipliklerinin bağlantı yapabilmesi için, atkı ipliğinin ağızlığın içinden geçmesini sağlayan parçadır.

İp: Dokumanın gerçekleşmesi için tezgâha hazırlanan çözgü adı verilen dikey yöndeki iplerin atkı ipi denilen ipler ile birbirlerinin altından ve üstünden geçerek dokumayı tamamlayan gereçtir. Dokuma işleminden sonra kıyafet dikim sürecinde de dikiş ipleri kullanılır.

Makas: Dokuma yaparken iplerin kesilmesinde ve dokuma tamamlandıktan sonra terzilik işlerinde kullanılan alettir.

Ütü: Dokuma ve dikilmiş kıyafetin üzerinde oluşan kırışık görüntüyü gidermek için kullanılır.

Cetvel - Mezura: Tezgâh üzerine hazırlanan çözgü ipliklerinin ölçümlerinde ve dokuma hazırlandıktan sonra kıyafet dikim sürecinde ölçü almaya yarayan araçtır.

Aba dolabı: İçindeki tokmakların bir ileri bir geri hareketi ile dokumanın dövülmesiyle keçeleşmesi sağlanan ahşap düzenektir.

Dikiş makinası: Elde edilen aba dokumasıyla isteğe göre şalvar, pantolon, ceket veya yelek dikimi yapmak için kullanılır.

Balıkesir Aba Dokuması Üretimi:

İplik yapımı:

Mayıs - temmuz ayları arasında kırkılan (tıraşlanan) koyunlardan elde edilen yünler, yaz aylarının en sıcak günlerinde suyun bol olduğu derelerde yıkanır. Önce suya yatırılan yünler bir taşın üzerine konularak tokaç denilen tahtadan aletle dövülerek kirinden arındırılır. Daha sonra durulanan yünler güneşe serilerek kurutulur ve tarama işlemi gerçekleşir. Taranan yünler çıkrık kullanılarak iplik haline dönüştürülür. Bu işlemde yün lifine büküm verilerek iplik halini alması sağlanır. İplikler birkaç katmandan yapılır, her bir katman tek bükümlü iplikten olur. Bu tek bükümlü katlar daha kalın bir iplik elde etmek için birlikte zıt yönde bükülür. Son bükümün yönüne dayanarak iplik s-büküm veya z-büküm olarak tamamlanır. Balıkesir Aba Dokuması dokunduktan sonra keçeleştirileceği için ipliğe çok fazla büküm verilmez. Elde edilen yün ipler, çile haline getirilir.

Kök boya yapımı:

Bazı bitki, böcek ve deniz kabuklularındaki boyar maddelerin, elyafa bağlanmasını sağlayan mordan denilen maddelerle birleştirilmesiyle elde edilen kök boya yün ipliklerin boyanmasında kullanılır.

Dokumanın üretilmesi:

Balıkesir Aba Dokuması ahşap tezgâhta üretilir. Dokuma yönünde dikine olan ipliklere çözgü, bu ipliklerin arasından geçirilen ve sıkıştırılan ipliklere de atkı ipliği denilir. Çözgü ipliği 400 - 500 telden oluşur. İlk aşamada çözgü hazırlığı yapılıp çözgü ipleri tezgâha aktarılır. Çözgü iplikleri üzerine aynı renk ve kalınlıkta atkı ipi denilen ipler atılır ve tarakla sıkıştırılır. Bu ipler gücü gözlerinden geçirilerek taharlama işlemi yapılır. Dokuma sağ ön ortadan başlanarak arka ve sol ön beden dokunup sol ön ortada biter. Bez ayağı dokuma tekniği ile dokunarak tek parça halinde ve ortalama 40 cm x 60 cm ölçülerinde hazırlanır.

Dokumanın keçeleştirilmesi:

Balıkesir Aba Dokuması dokunduktan sonra su ve baskı uygulanıp ezilerek keçeleştirilir. Bu işlem dokuma tezgâhtan çıkarıldıktan sonra akarsu kuvvetiyle çalışan dink adı verilen ahşap dolaplarda yıkanarak yapılır. Aba dolabı içindeki tokmakların bir ileri bir geri hareketi ile dokumanın dövülerek keçeleşmesi ve yumuşaması sağlanır. Hazırlanan dokumalar vakumlu torba, hurç veya kutu gibi hava almayan ambalajlarda saklanır. İçerisine naftalin, defne yaprağı, sedir ağacı parçaları gibi malzemeler koyularak bozulması önlenir.

Balıkesir Aba Dokumasının dikime hazırlanması:

Keçeleştirme işleminin ardından Balıkesir Aba Dokuması yıkanır, kurutulur ve ütülenir. Ütülenen dokumalar, top kumaş olarak piyasaya sunulur.

Resim 1. Keçeleştirilmiş Balıkesir Aba Dokuması	Resim 2. Dikime hazır Balıkesir Aba Dokuması

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

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişi bulunan Balıkesir Aba Dokuması, coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen merinos x kıvırcık melezi koyundan elde edilen yün kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Balıkesir Meslek Yüksekokulu Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri Bölümünden 1 kişi, Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden 1 kişi, Balıkesir Olgunlaştıma Enstitüsünden 2 kişi, Karesi Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi ve akşam Sanat Okulundan 2 kişi, Altıeylül Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulundan 2 kişi ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığından 2 kişi konuda uzman toplam 10 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle Balıkesir ilinde yetişen merinos x kıvırcık melezi koyundan elde edilen yün olmak üzere ürünün üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Balıkesir Aba Dokuması 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.

8. Muğla Sulu Kebabı

Başvuru No : C2023/000131
Başvuru Tarihi : 11.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Muğla Sulu Kebabı
Ürün / Ürün Grubu : Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No: 3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır : Muğla ili
Kullanım Biçimi : Muğla Sulu Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Sulu Kebabı; et ve kemiğin önce pişirilmesi ve ardından su ilave edilip tekrar pişirilmesi suretiyle Muğla ilinde üretilen bir yemektir. Muğla Sulu Kebabı; içeriğindeki ilik, kemik ve kolajen bağ dokudan kaynaklı kıvamlı ve yağlı bir yapıya sahiptir.

Muğla Sulu Kebabının tarihsel gelişiminde; halk arasında özellikle sabahın erken saatlerinde tüketildiği için kahvaltı kebabı olarak da bilinir. 1950'li yıllardan beri Muğla ilinde üretildiği ve servisinin yapıldığı bilinir.

Muğla Sulu Kebabının; üretildiği Muğla ili ile ün bağı bulunur. Muğla iline özgü yemeklerden birisidir. Muğla ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Muğla Sulu Kebabı, özellikle sabahın erken saatlerinde ve kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketilir ya da misafirlere ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Muğla Sulu Kebabı hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Muğla Sulu Kebabı; sulu olmasından dolayı halk arasında çorbaya benzetilir olmasına rağmen öğünlerde ana yemek olarak da değerlendirilir. Sulu yemeklerin servisinde genellikle kaşık kullanılırken Muğla Sulu Kebabında ise çatal ile de servisinin yapılması tercih edilir.

Üretim Metodu:

Muğla Sulu Kebabı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (30 kişilik):

- 5 kg parçalarına ayrılmış kemikli oğlak eti,
- 10 litre su,
- 1 kg kemik (oğlak kemiği ya da dana kaval kemiği),
- 500 g iç yağı,
- 40 g tuz.

Muğla Sulu Kebabının Hazırlanması ve Pişirilmesi Aşamaları:

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında Muğla ilinde yetiştirilen küçükbaş (eti) ve büyükbaş (kemiği) hayvanlar tercih edilir.

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında; bileşenlerin seçimi ve hazırlanması, pişirilmesi vb. tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Derin bir kabın tabanına önce kırılmış dana kemikleri ve iç yağın yaklaşık yarısı, yağın üstüne etler, etlerin üstüne de iç yağının kalanı dizilir. Daha sonra bu şekilde fırına/ocağa verilir.

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında; gıda işletmecileri tarafından pişirme işlemi, genellikle sabahın erken saatlerine yetişecek şekilde gerçekleştirilir. Pişirme işleminde odun ateşi tercih edilir.

Etler kızarana kadar ortalama 1 saat kadar pişirilir. Etin yeterince kızarması, lezzeti açısından önemlidir. Et fırından çıkarıldıktan sonra 1 saat kadar dinlendirilir. Fırından çıkan sıcak ete su katılmasından önce soğuması önemlidir. Pişirilen ete hemen soğuk su ya da oda sıcaklığındaki su ilavesi etin sertleşmesine neden olur. Bu nedenle

etin dinlendirilmesi ve soğumaya bırakılmasından sonra, yemeğe su ilave edilmesi etin lezzetini ve yemeğin kalitesini olumlu olarak etkiler.

Pişirilen etler; tepside, toprak tava ya da güveç kabına konularak üzerine tuz ve su eklenir ve tekrar fırına verilir. Fırında ortalama 7 saat kalan etlerin iyice yumuşamasıyla piştiğine karar verilir. Kap içerisinde iri şekilde kalan yağlar servis yapılmayacağı için kevgir ile yemeğin içerisinden toplanarak çıkartılır. Dana kemiklerinin içerisinde kalan ilikler de yemeğin içerisine aktarılır. Pişirme yapılan kabın içerisinde sadece kemikli et ve suyu kalır. Etler kabın içerisinden kevgirle bir başka kaba alınır. Kalan et suyu, daha berrak hale gelmesi ve küçük parçalardan arındırılması amacıyla isteğe bağlı olarak süzülür. Süzülen suyun içerisine etler geri konulur.

Servis: Muğla Sulu Kebabının hazırlanması kadar servisinin yapılmasına da özen gösterilir. Muğla Sulu Kebabının yanında isteğe bağlı olarak genellikle; karabiber, limon, pide ve mevsimine göre kuru biber ya da taze biber ile servisi yapılır.

Muğla Sulu Kebabının; servisinin sıcak olarak yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Muğla ilinde 1950'li yıllardan beri üretilen, Muğla Sulu Kebabının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Muğla Sulu Kebabının; Muğla ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Muğla Sulu Kebabının tüm üretim aşamaları, Muğla ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Muğla Sulu Kebabının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Muğla Sulu Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

9. Ilgın Haşhaşlı Kömbesi

Başvuru No : C2023/000155
Başvuru Tarihi : 13.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Ilgın Haşhaşlı Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu : Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Ilgın Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Ayvatdede Mah.114000. Sok. No:1 Ilgın KONYA
Vekil : Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır : Konya ili Ilgın ilçesi
Kullanım Biçimi : Ilgın Haşhaşlı Kömbesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Ilgın Haşhaşlı Kömbesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, haşhaş tohumu ezmesi ile ayçiçeği yağı kullanılarak Konya ili Ilgın ilçesinde üretilen bir üründür.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi hazırlanmasında iç harcının en önemli bileşeni olarak haşhaş tohumu, öğütülmüş ezme şeklinde kullanılır.

Konya ili Ilgın ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Ilgın Haşhaşlı Kömbesi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, mevlit, kandil, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin üretildiği, Konya ili Ilgın ilçesi ile ün bağı bulunur.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; gıda ile temasa uygun tercihen taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

- 3 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 2 litre su,
- 1 kg haşhaş tohumu ezmesi,
- 250 ml ayçiçeği yağı,
- 50 g tuz,
- 20 g ekmek mayası.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz, maya ve su konulur. Bu karışımın homojen olarak karışması için ortalama 20 dakika kadar iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünüşlü,

yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bir bezle kapatılır. Bu şekilde hamur oda sıcaklığında ortalama 20 dakika kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamur kesilerek hamur bezeleri yapılır. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 30 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır.

Dinlendirilmiş hamur bezeleri, gıda ile temasa uygun yağlanmış bir zemine alınır. Daha sonra bezeler el ile dikdörtgen şeklinde (ortalama eni 10 cm ve boyu 20 cm) ince şekilde açılır. Bu işlem her bir hamur bezesi için ayrı ayrı yapılır.

Diğer taraftan; gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine haşhaş tohumu ezmesi ile ayçiçeği yağı alınır ve iyice karıştırılır. Böylece ürünün haşhaşlı iç harcı hazırlanmış olur. Haşhaş tohumlarının seçiminde, sarı haşhaş tohumları tercih edilir.

Dikdörtgen şekli verilen hamurun içine haşhaşlı iç harcı konulur. El ile bu harç hamurun yüzeyine özenle yayılır. Hamurun üst ve alt kenarları ortaya gelecek şekilde kapatılır ve avuç içinde ileri ve geriye doğru hareketler ile kapatılan hamur silindir şekline getirilir. Bu işlem dikdörtgen şekli verilen her bir hamur için ayrı ayrı yapılır. Silindir şeklini alan haşhaşlı hamurun eşit kalınlıkta/uzunlukta olması önemli olduğu için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Haşhaşlı hamurlar; daha sonra gıda ile temasa uygun zemin üzerinde yaklaşık yarım saat kadar oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır. Haşhaşlı hamurun dinlendirmenin amacı; haşhaşlı hamurun mayalanması ve aynı zamanda haşhaşlı iç harcın hamura iyice karışmasının sağlanmasıdır. Dinlendirilen haşhaşlı hamurlar; gıda ile temasa uygun, yağlanmış bir zemine alınır. Haşhaşlı hamurlar el ile iki ucunu zıt yöne iterek burgu yapılmak suretiyle şerit şeklinde esnetilir. Ustalık becerisine bağlı olarak haşhaşlı hamurların fazla inceltilmeden ortalama 30 cm kadar esnetilmesi istenir. Bunun nedeni ise hamurun kurumasının önlenmesidir. Silindir şeklinde ve burgu halinde inceltilerek uzatılan haşhaşlı hamurun bir ucu ortasına doğru gelecek şekilde katlanır ve diğer ucu da katlanan kısmın yanına doğru getirilerek silindir halindeki haşhaşlı hamur yan yana üçe katlanır. Bu işlem dinlenmiş olan her haşhaşlı hamurun için ayrı ayrı yapılır. Haşhaşlı hamurun uç kısımlarının sivri olmaması, uzunluklarının eşit olması ve şeklinin düzgün bir şekilde olması ustalık becerisi gerektirir. Aynı zamanda bu durum haşhaşlı kömbelerin eşit oranda pişirilmesine yardımcı olur.

Pişirme ve Servis:

Hazırlanması tamamlanan haşhaşlı hamurlar tepsiye konulur. Pişirme işlemi 250-300°C'ye ısıtılan tercihen taş zeminli fırınlarda; 10-15 dakikalık bir sürede tamamlanır. Genellikle pişirilmesi tamamlanan; Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin ağırlığı 180-200 g/adet aralığındadır.

Fırından çıkarılan ürünler üst üste gelmeyecek şekilde dizilerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra tüketiciye sunulur.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; bütün olarak ya da dilimlenerek tüketiciye sunulur.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya ili Ilgın ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin; Konya ili Ilgın ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin tüm üretim aşamaları, Konya ili Ilgın ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ilgın Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Ilgın Ticaret ve Sanayi Odası ile Ilgın İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Ilgın Haşhaşlı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

4. Bölüm
Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1365
Tescil Tarihi	**:** 25.05.2023
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
Tescil Ettiren	**:** Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin 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 kullanılamadığında, 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.

Pişirilmiş Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeğinin boyu 50-52 cm, eni 35-37 cm, kalınlığı en fazla 0,5 cm, 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'nu 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, ekmeği tandıra yapıştırmak için kullanılan ve rapata denen aracın üzerinde elle, 52 x 40 cm boyutlarında ve 1 cm kalınlığında oval şekil verilerek açılır. Özellikle odun talaşı ateşinde yakılan ve 300-320 °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 ekmek yüzeyinin % 25- 30'nu 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, % 30-40'lık nem oranına sahip ortamda hava almayacak şekilde üzeri bez, kapak vs. ile kapalı şekilde 1 gün, buzdolabında ise 3 gün saklanabilir.

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.

2. Malatya Ayranlı Soğuk Çorba

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	:	1369
Tescil Tarihi	:	29.05.2023
Başvuru No	:	C2021/000556
Başvuru Tarihi	:	30.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	:	Malatya Ayranlı Soğuk Çorba
Ürün / Ürün Grubu	:	Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	:	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	:	Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	:	M. Kasım Mh. Adıyaman Cd. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	:	Malatya ili
Kullanım Biçimi	:	Malatya Ayranlı Soğuk Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Malatya Ayranlı Soğuk Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Ayranlı Soğuk Çorba; gendime (dövülmüş tane buğday), nohut, yoğurt, su, taze yarpuz ve tuz kullanılarak Malatya ilinde üretilen çorbadır. Servisi soğuk olarak yapılır.

Malatya Ayranlı Soğuk Çorbanın üretiminde, yabani nane olarak da bilinen ve *Lamiaceae* familyasından olan yarpuz yerine, taze nane de kullanılabilir. Çorbanın bileşimindeki oranı nedeniyle, yarpuz veya nanenin aroması baskındır.

Malatya Ayranlı Soğuk Çorba, 4 °C'de 15 güne kadar muhafaza edilebilir. Ancak bekledikçe katılaşacağı için, 1'e 1 oranında yoğurt ve su ile hazırlanan ayran ilave edilerek sulandırılır.

Malatya Ayranlı Soğuk Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Malatya Ayranlı Soğuk Çorba üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g gendime
- 100 g nohut
- 2 litre su
- 50 g taze yarpuz veya 50 g taze nane
- 11 g tuz
- 2 kg yoğurt

Nohutlar 12 saat suda bekletilir. Taze yarpuz veya taze nane, çok ince olmayacak şekilde kıyılır.

Gendimeler yıkanıp geniş bir tencereye koyulup üzerine su ve nohut eklenerek kısık ateşte 90 dakika kaynatılır. Kaynayınca taze yarpuz veya taze nane ile tuz eklenir ve 10 dakika daha kaynatılır. Gendimeler tenceredeki suyun tamamını çekip şişince, karışım ateşten alınarak daha yayvan bir kaba boşaltılıp 5 - 10 °C sıcaklığa soğuyuncaya kadar 5 - 10 dakika arayla karıştırılır. Soğuyan karışıma yoğurt dökülüp çorba kıvamını alıncaya kadar iyice karıştırılır.

Malatya Ayranlı Soğuk Çorbanın servisi soğuk olarak yapılır. Ayrıca hava almayan saklama kaplamalarında 4 °C'de 15 güne kadar muhafaza edilebilir. Ancak bekledikçe gendimeler iyice şişip çorba katılaşacağı için 1'e 1 oranında yoğurt ve su ile hazırlanan ayran ile sulandırılarak Malatya Ayranlı Soğuk Çorbanın kıvamı, ilk üretildiği haline getirilir.

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

Malatya Ayranlı Soğuk Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Ayranlı Soğuk Çorbanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda 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 Ayranlı Soğuk Çorba ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Elmadağ Tandır Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1370
Tescil Tarihi	**:** 31.05.2023
Başvuru No	**:** C2022/000061
Başvuru Tarihi	**:** 18.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Elmadağ Tandır Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	**:** Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Elmadağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Yenice Mahallesi İnönü Caddesi No:59 Elmadağ ANKARA
Coğrafi Sınır	**:** Ankara ili Elmadağ ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elmadağ Tandır Ekmeği; buğday unu, yaş hamur mayası, su ve tuz kullanarak hazırlanan hamurun, 250-270 °C sıcaklığındaki tandırda pişirilmesi suretiyle Elmadağ ilçesinde üretilen ekmektir. Ağırlığı yaklaşık olarak 300-350 g ağırlığında, 25 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğindedir. Ekmekte, tandırın oluklu deseni bulunur.

Elmadağ Tandır Ekmeği, özel olarak üretilen yere gömülü tandırlarda pişirilir. Killi toprak, beton üzerinde yaklaşık 1 hafta dibek tokmaklarıyla dövülür ve ardından içerisine kuru saman katılır. Biraz su ilave edilerek samanla birlikte tekrar dövülür. Hazırlanan malzeme yere gömülü olan Tandır alanına, plakalar halinde sıvanarak iç kısmı oluşturulur. Alttan yukarı doğru çember sekline getirilerek iç kısmı yapılması sağlanır. Tandırın ağız kısmı daraltılarak bir simit/silindir şeklini andıracak şekilde yapılır. Daha sonra tandır duvarını sertleştirmek ve kurumasını sağlamak amacıyla tezek ile sıvanarak 1 hafta kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra, tandır 1 hafta boyunca odun ateşince yavaş yavaş yakılmaya başlanır ve her gün yakılır. İçerisi ve duvarları beyazlaşınca tandır kullanıma hazır hale gelir. Tandırın altında 20×20 cm ebadında küçük bir delik bulunur. Bu yanan ateşin hava alıp iyi yanmasını sağlar. Tandır bacası kurulan tandırın en dip kısmına 900 açı ile yapılmalıdır. Bu tandırın en önemli özelliği duvarlarının oyuklu bir şeklinin olmasıdır. Bu şekil Elmadağ Tandır Ekmeğine esas şeklinin verir. 120 cm derinliğinde, 120 cm en,120 cm boy ve 7-8 cm kalınlığında olan bu tandırlarda, tek seferde 55-60 adet ekmek pişirilebilir.

Elmadağ Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elmadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Elmadağ Tandır Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

10 kg özel amaçlı buğday unu

42 g yaş maya

48 g tuz

4 litre su

25 °C'ye ısıtılan suya elenmiş un, maya ve tuz ilave edilip iyice karıştırılarak yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar ekmek teknesinde yaklaşık 30 dakika yoğrulur. Üzeri bez ile kapatılarak 2 saat dinlendirilerek mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan, yaklaşık 400 gramlık bezeler hazırlanır. Hamur bezeleri, merdane ile 7 cm kalınlığında 35 cm uzunluğunda açılır ve hamurun uzunlamasına iki uç kısmı, baş parmak ve işaret parmağı ile birleştirilerek ince köşeler oluşturulur.

Tandır, sabahın erken saatinde odun ateşi ile yakılır. Şekil verilen ekmek hamurları, sıralı biçimde tandıra yapıştırılır ve 250-270 °C sıcaklığındaki tandırda 30 dakika pişirilir. Ekmek desenini, tandırın içindeki oluklu zeminden alır. Pişirme işlemi sonucunda 300-350 g ağırlığında olan Elmadağ Tandır Ekmeği, oda sıcaklığında 3 gün, buzdolabında ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Elmadağ Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elmadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elmadağ Tandır Ekmeği tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Elmadağ Belediyesinin koordinatörlüğünde, Elmadağ Belediyesi, Elmadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Arapgir Akıtma Bıciği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1371
Tescil Tarihi	**:** 06.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000067
Başvuru Tarihi	**:** 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Arapgir Akıtma Bıciği
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	**:** Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Arapgir Akıtma Bıciği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Akıtma Bıciği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Akıtma Bıciği, buğday unu, yumurta, sıvı yağ ve tuz kullanılarak hazırlanan akışkan hamurun kızgın saca dökülerek her iki tarafı hafif pişirildikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı, süt ve sarımsak ile hazırlanan sosun ilave edilmesi suretiyle Arapgir ilçesinde üretilen yemektir.

Arapgir Akıtma Bıciğinin geçmişi eskiye dayanır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan sosun bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliği vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Akıtma Bıciği için bileşenler (4 kişilik):

- 200 g buğday unu
- 600 ml su
- 1 adet yumurta
- 50 ml sıvı yağ
- 2 g tuz
- 250 g tereyağı
- 400 ml süt
- 1 baş sarımsak

Hazırlanması:

Geniş bir kapta su, yumurta, sıvı yağ ve tuz karıştırılır. Karışıma azar azar un ilave edilip topaklaşmayacak şekilde iyice çırpılır. Hazırlanan hamurun akışkan kıvamda olmasına dikkat edilir. Hamur, yapışmaması için önceden yağlanmış orta sıcaklıktaki sac üzerine yemek kaşığı ile öbekler halinde döküldükten sonra her iki tarafı pembeleşinceye kadar ve çok kurumamasına dikkat edilerek hafifçe pişirilerek bir tepside toplanır. Pişen hamurların üzerine dökülecek sos için, tereyağı eritilir ve içine dövülmüş sarımsak ile süt ilave edilir.

Arapgir Akıtma Bıciğinin servisi, pişmiş hamurların üzerine sos döküldükten sonra soğuk olarak yapılır.

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

Arapgir Akıtma Bıciğinin geçmişi eskiye dayanır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan sosun bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Akıtma Bıciğinin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Arapgir Belediyesi, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Arapgir 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.
- Arapgir Akıtma Bıciği ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Erzurum Çaşır Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1372
Tescil Tarihi	**:** 06.06.2023
Başvuru No	**:** C2021/000536
Başvuru Tarihi	**:** 24.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Erzurum Çaşır Kavurması
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 Çaşır Kavurması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Çaşır Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çaşır Kavurması; maydanozgiller (*Apiaceae*) familyasından Latince adı *Prangos ferulacea* olan çaşır bitkisinin kök ve dal kısımlarının tereyağında kavrulup üzerine yumurta kırılarak üretilen yemektir. Çaşır bitkisi coğrafi sınırda "çaşur", "çakşır" ve "tetik çaşırı" isimleriyle de anılır.

Kendiliğinden yetişen çaşır bitkisi, mayıs ayının başı ve haziran ayının ortası olmak üzere iki kez toplanır. Toplanan çaşır bitkileri, yılın diğer dönemlerinde kullanılmak için salamura yapılır ya da haşlanarak dondurucuda saklanır. Tadı hafif acımsı ve mayhoştur.

Erzurum Çaşır Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çaşır Kavurması üretiminde kullanılan çaşır bitkisi, coğrafi sınırda yetişir. Mayıs ayının başı ve haziran ayının ortası olmak üzere iki kez toplanır. Toplanan çaşır bitkileri, yılın diğer dönemlerinde kullanılmak için salamura yapılır veya haşlanarak (ort. 30 dk) dondurucuda saklanır.

<u>Salamura için bileşenler:</u>

- 5 kg çaşır bitkisi
- 80 g kaya tuzu
- Su

<u>Salamuranın hazırlanması:</u>

Çaşırlar ayıklanarak gövde kısmı alınır. İyice yıkandıktan sonra yumuşayıncaya kadar haşlanır. Haşlanan çaşırların acısını almak için soğuk suya konulur. Her iki saatte bir soğuk suyu değiştirilir. Böylece çaşır acısını suya bırakmış olur. 6 - 8 saat kadar çaşır için bu işlem 3 - 4 defa tekrarlanmış olur. Daha sonra çaşırlar bidonlara basılır. Bidonun üzerine kaya tuzu eklenir. Bidonun ağız kısmına kadar su eklenir. Daha sonra hava almaması için üzerine

üzüm yaprağı konur ve bidonun kapağı sıkıca kapatılır. Salamura olması için 1 ay bekletilir. 1 ayın sonunda tüketime hazırdır.

4 - 5 kişilik Erzurum Çaşır Kavurması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum Çaşır Kavurması için bileşenler:

- 500 g taze / haşlanmış çaşır bitkisi veya 600 g salamura çaşır
- 35 g tereyağı
- 4 adet yumurta
- 12 g tuz

Taze çaşır bitkilerin yaprakları temizlenir, ayıklanır, yıkanır ve gövde kısmı ayrılır. Kaynayan suya tuz eklenir ve çaşırın sertlik durumuna göre en fazla 30 dk haşlandıktan sonra süzülüp, acısını gidermek için soğuk suda 30 dk bekletilir. Suyu süzülen haşlanmış çaşır ince bir şekilde kıyılır. Eğer kullanılan çaşır salamura ise çaşırlar iyice yıkanır ve ılık suda tuzu gidene kadar (60 dk) bekletilir. Haşlanarak dondurucuda saklanan çaşır kullanıldığı zaman ise çaşır çözdürülür ve çözünen çaşır ince şekilde doğranır.

Bir tencerede tereyağı eritilip üzerine çaşırlar eklenir. 10 dk kavrulup çırpılmış yumurta eklenir. Yumurta piştikten sonra isteğe bağlı olarak üzerine karabiber serpilen Erzurum Çaşır Kavurmasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Çaşır Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çaşır bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Çaşır Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Çaşır Kavurması 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. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1373
Tescil Tarihi	**:** 06.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000095
Başvuru Tarihi	**:** 07.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. No:1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	**:** Bursa ili İnegöl ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yemeklik tane baklagiller arasında yer alan İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; Latince tür adı *Phaseolus vulgaris* L. olan dermason özelliğine sahip fasulyelerden üretilir. Hasat edilen fasulyelerin tekniğine uygun olarak kurutulması ile bakliyat olarak tüketime konu edilir.

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; bitki yapısı bakımından saçak köklü ve nispeten bodur sayılabilecek fasulye grubunda yer alan bir sıcak iklim bitkisidir. Toplam gelişme dönemi İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesinde; iklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak 3-4 ay kadardır. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesinde rutubet miktarı en çok %14'tür. Tane rengi beyaz olan bir kuru fasulyedir.

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; Bursa ili İnegöl ilçesinin özellikle Cerrah mahallesi ile bilinirliliği ve ünü bulunan bir kuru fasulyedir. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; Bursa ilinin İnegöl ilçesinde uzun yıllardır üretilir ve özellikle tüketicileri tarafından bölgede lezzeti ve kısa sürede pişmesi ile bilinir.

Coğrafi sınırın; mineral ve organik madde bakımından zengin ve su geçirgenliği yüksek topraklarının yetiştiricilik yapılacak alanlar olarak seçilmesi üründe yüksek verimi beraberinde getirir. Ürünün yetiştirildiği İnegöl ilçesi birden fazla akarsu ve diğer su kaynaklarından faydalandığı için yetiştiriciliğe konu olan tarım arazilerinin farklı bölgelerden gelen alüvyal topraklar ile desteklenmesi ürünün verimi açısından önem arz eder.

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi yetiştiriciliğinde; üreticiler bir önceki hasat sezonu döneminden elde edilen mahsullerden bir yıl (bir sonraki ekim dönemi) sonrası için yeteri kadar tohumluğu ayırarak ekim zamanı gelinceye kadar, serin ve kuru muhafaza koşullarında saklayarak muhafaza ederler. Dekara 8-10 kg gelecek şekilde tohumluk kullanılır.

Ayrıca ürünün kurutulmasında; ilçenin sıcak ve karasal iklim özellikleri ile kullanılan üretim metodu İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesinde ürün verimi potansiyelini artıran diğer hususlardır.

Üretim Metodu:

<u>İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları</u>

<u>Bahçe/Tarla Tesisi</u>: Ekim yapılacak arazilerin nadasa bırakılmış ya da nöbetleşe ekim yapılan alanlardan seçilmesi birim alandan elde edilecek ürün verimini olumlu şekilde etkiler. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi hem sera hem de açık alan yetiştiriciliği yapılarak üretilebilir.

Fasulye üretimi yapılacak alanların genellikle yılın ekim-kasım aylarında pullukla derin sürümünün yapılması, toprağının bu şekilde havalandırılması; kış boyunca alacağı yağışların muhafaza edilmesine yardımcı olur. Toprağın bu aylarda pulluk ile sürümü mümkün değilse takriben yılın mart ayında toprağın pullukla sürülmesi de yeterli olur. Toprakta bulunabilecek yabancı ot durumuna göre uygun ilaçlama yapılarak kültivatör vb. ile bu bitki koruma ürünlerinin toprağa karışması sağlanmalıdır. Mayıs ayının başında ise fasulye ekimi öncesi düz zemini hazırlamak için tırmık, kültivatör vb. tarım aletleri ile toprağın tesviyesi yapılır.

Genellikle coğrafi sınırda yılın nisan ve mayıs aylarının başlarında zirai don olayı görülebileceği için fasulye ekimi; takriben mayıs ayının ilk yarısında başlayarak en geç haziran ayının ilk haftasında sonlandırılır. Dekara 8-10 kg gelecek şekilde tohumluk kullanılır. Kuru fasulye ekimi genel itibariyle ekim mibzeri ile sıra arası ortalama 45 cm ve sıra üstü 10-15 cm olacak şekilde sıra usulü ekim şeklinde yapılır. İklim koşulları, yetiştiricilik vb. koşullara bağlı olarak kuru fasulyede 3-4 aylık bir süre zarfında hasat olgunluğuna erişilir.

Toprak ve İklim İstekleri: Organik ve mineral maddelerce zengin, su geçirgenliği yüksek, derin ve tınlı, kumlu-tınlı topraklar ürünün yetiştiriciliğinde tercih edilen en uygun toprak yapısıdır. Fasulye toprak tuzluluğuna karşı hassas bir bitki olup yetiştiricilikte bu durum göz önünde bulundurulmalıdır.

Bitkinin iyi bir şekilde gelişmesi için optimum sıcaklık aralığının 16-24°C olması istenir. Bu yüzden fasulye bir sıcak iklim bitkisidir. En uygun çimlenme sıcaklığı 18-20°C aralığı olup zirai don olaylarına karşı bitki oldukça hassastır. Don olayının olmadığı 100-120 gün aralığında olan bölgelerde rahatlıkla yetiştirilebilir. Hava sıcaklığının 30°C civarında olması başarılı bir yetiştiriciliğin sıcaklık olarak üst sınırını oluşturur. 30°C'nin üzerindeki sıcaklıklar bitkide çiçek dökülmesini hızlandırır ve sıcaklığın 35°C'nin üzerinde seyretmesi ile bitkide tane tutma verimi oldukça azalır. Yetiştiricilikte en iyi sonuçlar, çimlenmede sıcak ve çiçeklenmede serin geçen iklim koşullarında alınır.

Gübreleme: Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için belirli periyotlarda toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bu sebeple yetiştiriciler tarafından farklı gübreleme programları uygulanmakla birlikte, yetiştiricilikte çiftlik-ahır gübresi ve/veya ticari gübreleme yapılması uygun olur.

İklim, toprak ve yetiştiricilik koşulları da dikkate alınarak; ekim öncesi taban gübresi verilmesi, bitkinin boylanma dönemi, tanelerin oluşum dönemi, fasulye tanelerinin oluşup kurumaya başladığı dönemde tanelerin irileşmesini amacıyla uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir.

Sulama: Fasulye bitkisi kuraklığa duyarlı bir bitkidir. İklim ve yetiştiricilik koşulları da dikkate alınarak uygun sulama yapılması önem arz eder. Zamanında yapılmayan sulamalar, eksik veya aşırı sulama uygulamaları ürün verimini olumsuz etkiler. Fasulye yetiştiriciliğinde genellikle yağmurlama şeklinde, damla sulama ve karık sulaması yapılması önerilir. Damla sulama yöntemi; fasulyenin sulamasında suyun etkin şekilde kullanılması ve yüksek verim yönüyle kullanılabilecek en iyi yöntemdir. Özellikle bitki hastalıkları ile mücadelede en uygun sulama yöntemlerden biridir.

Bitkinin suya en çok duyarlı olduğu dönemler; tabla oluşumu, çiçeklenme başlangıcı ve tanelerde süt olumu başlangıcı dönemleridir. Fasulye ekimi yazlık olduğu için bu miktarın büyük kısmının sulama suyu ile verilmesi gerekir. İklim koşulları, rüzgâr, sıcaklık ve toprak yapısı vb. koşullar bitkinin su isteği üzerinde etkilidir. Tarlaya verilecek su miktarı yeteri kadar ve dengeli yapılmalı, göllenmeye izin verilmemelidir. Bitki en fazla suya haziran ve temmuz aylarında gereksinim duyar. Çiçeklenme başlangıcından itibaren yapılacak sulamalar da ayrıca önem arz eder.

Zirai Mücadele: Fasulye yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/tohumların hastalıklardan ari, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanır. Fidelikler hastalıksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır. Yabancı ot, bitki hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Hasat ve Ürünün Kurutulması: Takriben yılın ağustos-eylül aylarında; hava sıcaklığının yeterli olgunlaşmaya fırsat vermesi sonucu fasulye hasadına başlanır. Fasulye hasadı genellikle elle yolma suretiyle yapılır. Tekniğine uygun olarak hasat için uygun tarım alet ve ekipmanları da kullanılabilir. Hasadı yapılan bitkiler sıra üzerinde öbekler halinde tarlaya dizilir ve iklim koşullarına bağlı olarak 10-15 gün kadar güneş altında kurutulur.

Hasat işlemi sonrası fasulye taneleri istenmeyen sap ve yaprak gibi bitki kısımlarından ayrılır, harman edilir. Daha sonra elenerek boylanır ve gıda ile temasa uygun sergi bezlerine serilerek güneş altında kurutulur. Kuru fasulyeler harman makineleri ile tarladan toplanarak hasat ve kurutma işlemi tamamlanır. Ayrıca tekniğine uygun olarak kurutma tünellerinde de kurutma işlemi yapılabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Kurutulması biten fasulyeler gıda ile temasa uygun kaplara/çuvallara alınır. Hasat edilen ürünün kısa sürede pazara ve tüketiciye ulaştırılması esastır. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan ari, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

Piyasaya Arz: İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

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

İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesinin yetiştiriciliği ve üretim potansiyeli ile üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde; İnegöl Belediyesi ile İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama ve muhafaza koşulları ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

7. İnegöl Çıbrıkası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	:	1374
Tescil Tarihi	:	06.06.2023
Başvuru No	:	C2022/000099
Başvuru Tarihi	:	10.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	:	İnegöl Çıbrıkası
Ürün / Ürün Grubu	:	Baharat / Yiyecekler için çeşni, lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	:	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	:	İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	:	Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. No:1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	:	Bursa ili
Kullanım Biçimi	:	İnegöl Çıbrıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, İnegöl Çıbrıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Çıbrıkası; Latince tür adı *Satureja hortensis* olan ve sater olarak da isimlendirilen bitkilerin toprak üstü kısımlarının tekniğine uygun olarak işlenmesi ve kurutulmasıyla elde edilen bir üründür. Bitki olarak bölgede halk arasındaki alışılagelen adıyla ‘‘çıbrıka’’ olarak da bilinir.

İnegöl Çıbrıka bitkisi; doğada uygun iklim vb. şartlar dâhilinde kendisi yetişebildiği gibi, üreticileri tarafından bahçe/tarla tesis edilmesiyle ekimi yapılarak da yetiştirilir.

İnegöl Çıbrıkası; *Satureja* (Lamiaceae) cinsine giren bir kekik baharatıdır. Hasat edilen ve tekniğine uygun olarak işlenilen İnegöl Çıbrıkası bitkisinin toprak üstü kısımları baharat olarak kullanılır.

İnegöl Çıbrıkası öğütülmüş baharat sınıfında yer alır. Ürünün kuru madde de uçucu yağ oranı en az 1 ml/100 g’dır.

İnegöl Çıbrıkası; 10-35 cm aralığında boylanabilen, dallı ve çatallaşan gövdesi yeşil veya kırmızımsı-yeşil renk ve tonlarında, üzeri ince tüylerle örtülü ve küçük gözenekleri bulunan bir bitki yapısına sahiptir. Yaprakları nispeten karşılıklı, mızrak şeklinde, kenarları bütün uçlara doğru sivri şekilde, yeşil renk ve tonlarında ve kenarları hafif halka şeklindedir.

İnegöl Çıbrıkasının; yetiştirildiği ve üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliliği ve ünü bulunur. Kullanım olarak daha çok et yemeklerinde ve çorbalarda kendine has lezzeti ve tat özelliği ile tercih edilir.

Ayrıca isteğe bağlı olarak; üzerine zeytinyağı ve limon sıkılarak da bu şekilde tüketime konu edilir.

Üretim Metodu:

<u>İnegöl Çıbrıkası Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları</u>

<u>Bahçe/Tarla Tesisi</u>: Bitkinin yetiştirilebilmesi için çıbrıka tohumlarına gereksinim duyulur. İnegöl Çıbrıkası tohumları çok küçük olduğu için doğrudan tarlaya ekilerek üretilme imkânı oldukça zordur. Bundan dolayı tohumlarının fideliğe ekilip, fide haline gelmesi istenir. Tohumların toprağa dikildikten sonra fide halini alması için beklenir. Elde edilen bu fideler daha sonra, asıl yerlerine dikilir. Çiçeklenme gelişim döneminde; bu fidelerden beyaz, pembe ve eflatun renk ve tonlarında çiçekler açar. Yetiştiricilik için kullanılacak olan tohumlar; önceki üretim döneminde hasat edilen mahsulden ayrılan bir miktar bitkinin hasat öncesi tohumluğa yatırılarak elde edilir. Bu tohumlardan elde edilen fidelerin şaşırtma vb. yöntemler ile (fidelerin kök gelişmesi yapabilmesi ve gelişmiş gövdelere sahip olması için bulundukları yerden daha geniş bir alana taşınarak dikilmesi işlemi) tarla/bahçe alanlarına dikimi yapılır.

Genel itibariyle fideliklerin eninin 1-2 m, boyunun 10-15 m aralığında ve yerden yüksekliğinin de 15-20 cm olacak şekilde hazırlanması tavsiye edilir. Yerden yeterince yüksek hazırlanmayan tohum yastıkları, bitki hastalık ve zararlılarına daha yatkın olur. Fideliğin süzek görevi görebilmesi için tabanına çakıl veya çalı-çırpı vb. uygun materyaller döşenmesi de uygun olur. Toprağın yeterince yanmış ahır/çiftlik gübresi ile homojen bir dağılım

sağlanması için tohum ekiminden önce toprak ile iyice karıştırılarak fidelik için ekim yapılır. Fideler elle dikilebileceği gibi uygun fide dikim makinalarıyla da dikilebilir. Uygun koşullarda ekilen tohumlar yaklaşık 3 haftalık bir sürede fide olarak toprak yüzeyine çıkar.

Toprak ve İklim İstekleri: Organik ve mineral maddelerce zengin, su geçirgenliği yüksek, derin ve tınlı, kumlu-tınlı topraklar ürünün yetiştiriciliğinde tercih edilen en uygun toprak yapısıdır. Fideliklere tohum ekimi için uygun zaman aralığı; yılın eylül-aralık ayları olduğu gibi mevsimsel koşullara göre şubat-mart aylarında da ekim yapılabilir. Tohumların çimlenebilmesi için ideal toprak sıcaklığı 20-24°C aralığıdır. Bitki hastalıklarına karşı fideliğin/toprağın havalandırılması önem arz eder. Fidelerin ekileceği toprak sonbaharda genellikle eylül ayında, pulluk vb. ile sürülür, ilkbaharda diskaro geçirilir, tırmık vb. tarım aletleri ile arazi uygun şekilde tesfiye edilerek dikime hazır hale getirilir. Düzenli olarak sulanan, yabancı otları alınan fideliklerde bitkiler ortalama 10 cm'ye ulaştıklarında tarlaya/bahçeye dikim için hazır hale gelir. Sonrasında uygun şaşırtma yöntemleri ile fideler tarla/bahçeye alınır.

Gübreleme: Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için belirli aralıklarla toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bu sebeple yetiştiriciler tarafından farklı gübreleme programları uygulanmakla birlikte, yetiştiricilikte çiftlik/ahır gübresi ve/veya ticari gübreleme yapılması uygun olur.

Sulama: Yetiştiricilikte fideler için sürekli yapılması gerekli işlemlerden birisi de sulamadır. Tohum ekiminden sonra çimlenmeye kadar fidelik, toprak tavını kaybetmeyecek şekilde iki üç günde bir, gerekirse günlük olarak sulanmalıdır. Fidelerin toprak yüzeyine çıkışı başladıktan sonra sulama sayısı azaltılmalı, böylelikle fazla ve istenmeyen sulama ile bitki hastalıklarına neden olunmamalıdır. Küçük olan tohumların bir araya toplanmasını önlemek amacıyla fidelere can suyu verilmesi önem arz eder.

Sulama genellikle karık, damla ya da yağmurlama sulama şeklinde yapılır. Fide dikiminden sonra yağmurlama şeklindeki sulama daha iyi sonuçlar verir. Sulama için ilerleyen günlerde bitkilerin günlük olarak sulanması ve sonrasında gün aşırı karık usulü sulama yapılması uygun olur. İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak fideler tarlaya/bahçeye adapte olduktan sonra sulama sayısı haftada bir güne kadar düşürülebilir. Bitkiler toprağa tutunup geliştikten sonra yağmurlama sulama da yapılabilir. Özellikle yaz aylarında ve biçim sonrası yapılan sulamalar ürün verimi ve bitki ömrünün uzatılması açısından önem arz eder. Bu hususta; damla sulama; hem ürünün kalitesinin yükseltilmesi hem de su tasarrufu sağlanmasında en ideal sulama metodu olarak öne çıkar.

Zirai Mücadele: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/tohumların hastalıklardan ari, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastalıksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır.

Yabancı ot, bitki hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Uygun tarım alet ve ekipmanları ile mekanik mücadele yapılması da etkili bir yöntemdir. Zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir.

Hasat ve Ürünün Kurutulması: Ürün hasadının, uçucu yağ oranının en fazla olduğu dönem olan ortalama %50 çiçeklenme ve tam çiçeklenme döneminde yapılması tavsiye edilir. Gün içindeki hasat zamanı bile uçucu yağ miktarında değişiklik gösterir. Örneğin; öğleden sonra biçilen ürün, sabah biçilen üründen daha fazla uçucu yağ içerebilir. Hasadın geciktirilmesi durumunda üründe odunlaşma meydana gelir. Plantasyon yılındaki derin biçimler, bitkinin kök sisteminin kıştan zarar görerek bitkilerin kurumasına neden olabileceğinden, ilk tesis yılında derin biçimlerden kaçınılmalıdır. İlkbaharda ekimi yapılan ürün genellikle ilk yıl biçilmez, biçilmesi halinde ürün verimi düşük olur. Sonraki yıllarda iklim, yetiştiricilik, ekolojik koşullar ve sulamaya bağlı olarak yılda üç biçim kadar ürün almak mümkün olur. Hasat yapılırken bitkinin dallarının koparılması yerine, dallarının bıçakla kesilmesi suretiyle hasat yapılması uygun olur. Biçme yüksekliği yerden ortalama 15 cm kadar yukarıda olmalı ve hasat sırasında köklere zarar verilmemelidir. Hasat elle ya da geniş alanlarda uygun biçme makineleri ile de yapılabilir. Hasattan hemen sonra sulama ve yabancı ot alma gibi bakım işlemleri yapılmalıdır.

Hasat edilen ürünler tarladan hemen toplanmalı, asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak temiz ve gölge bir yere taşınarak kurutulmak üzere serilmelidir.

İyi bir kurutma için serme kalınlığının 20 cm'yi aşmaması, dallarının sıkça alt üst edilerek havalandırılması, kızışma ve dolayısıyla renk kararması vb. olumsuz durumlara meydan verilmemelidir. Kurutma sıcaklığı genellikle 30-35°C aralığındadır. Kurutma işleminin gölgede yapılması daha kaliteli ürün elde edilmesine yardımcı olur. Ürün için ideal kurutma; yerden ortalama 50 cm yüksekliğindeki gıda ile temasa uygun, alttan havalanabilir ızgaralar üzerinde yapılan kurutmadır. Kurutma da kısmen de olsa üründe kararmalar görülmüş ise bu kısımların yığından/diğer ürünlerden uzaklaştırılması gerekir. Ayrıca daha modern kurutma yöntemleri olarak etüv, kurutma

tüneli vb. uygun kurutma yöntemleri de kullanılabilir. Kurutulan çıbrıka bitkisinin toprak üstü bitki kısımları yine tekniğine uygun olarak ufalanır ya da öğütülür.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Kurutulması ve işlenmesi biten ürünler; gıda ile temasa uygun kaplara/çuvallara alınır. Hasat edilerek baharat olarak işlenen İnegöl Çıbrıkasının en kısa sürede pazara ve tüketiciye ulaştırılması esastır.

Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan ari, temiz ve kuru yerlerde depolanması, muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

Piyasaya Arz: İnegöl Çıbrıkası; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatı hükümlerine uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

İnegöl Çıbrıkasının yetiştiriciliği ve üretim potansiyeli ile üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple, İnegöl Çıbrıkasının yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde; İnegöl Belediyesi ile İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; İnegöl Çıbrıkası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama ve muhafaza koşulları ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

8. Erbaa Katmeri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1375
Tescil Tarihi	**:** 06.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000242
Başvuru Tarihi	**:** 02.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Erbaa Katmeri
Ürün / Ürün Grubu	**:** Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Erbaa Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Cumhuriyet Mah. İstiklal Cad. No: 85 Erbaa TOKAT
Coğrafi Sınır	**:** Tokat ili Erbaa ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Erbaa Katmeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Erbaa Katmeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erbaa Katmeri; özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, ceviz içi, haşhaş tohumu, tereyağı veya sürülebilir yağ/margarin, yumurta sarısı ve susam kullanılarak hazırlanan coğrafi sınıra özgü şekilde üretilen bir katmerdir.

Tokat ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Erbaa Katmeri günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Erbaa Katmeri hamurunun 10-12 kat hazırlanması ve her bir katının özenle yağlanması ile üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Erbaa Katmeri; gıda ile temasa uygun tercihen taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Ürünün hazırlanmasında hamur ve iç/harç malzemesi olarak ceviz içi veya haşhaş ezmesi kullanılır. Bu şekilde Erbaa Katmeri sade, cevizli ve haşhaşlı olarak 3 çeşit olarak üretilip tüketiciye arz edilir.

Üretim Metodu:

Erbaa Katmeri Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (180 adet):

Hamur için bileşenler: 50 kg özel amaçlı buğday unu, 30 litre su, 500 g ekmek mayası ve 450 g tuz.

İç/harç için kullanılan bileşenler: 7 kg tereyağı ve/veya sürülebilir yağ/margarin, 7 kg öğütülmüş ceviz içi veya 7 kg öğütülmüş haşhaş tohumu.

Hamur üzerinde kullanılan bileşenler: 2,5 kg susam ve yumurta sarısı-su karışımı (2 yumurta sarısının 250 ml su ile karıştırılarak çırpılmasıyla hazırlanır).

Erbaa Katmerinin Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su ilave konularak hamur homojen şekilde ortalama 20 dakika iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda katmer hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur 20 dakika kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan ortalama 450 g olacak şekilde kesilerek hamur bezeleri yapılır. 50 kg un kullanılarak hazırlanan hamurdan yaklaşık 180 adet katmer üretilebilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 20 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Daha sonra hamurlar 2 cm kalınlığı geçmeyecek şekilde, ortalama 40 cm çapında dairesel şekilde açılır. Açılan hamurun yarısına sade katmerde yalnızca yağ, cevizli veya haşhaşlı katmerde ise ceviz-yağ veya haşhaş-yağ karışımından oluşan iç/harç malzemesi sürülür ve hamur ikiye katlanır. Yeni yüzeyin yarısında tekrar iç malzemesi sürülür ve katlanır, bu işlemler katmer 10-12 kat olacak şekilde yapılır ve hamurun tekrar yuvarlak şekil alması

sağlanır. Daha sonra yaklaşık 30 dakika dinlendirilen hamur el ile ortalama 25 cm çapında dairesel olarak açılır. Üzerini kaplayacak şekilde yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir.

Pişirme işlemi 250-300°C'ye ısıtılan tercihen taş tabanlı fırınlarda; 10-15 dakikalık bir sürede tamamlanır. Fırından çıkarılan katmerler üst üste gelmeyecek şekilde dizilerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra tüketiciye sunulur. Katmerler bütün olarak ya da parçalarına ayırılarak servis edilir.

Erbaa Katmerinin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erbaa Katmeri; coğrafi sınırda uzun yıllardır bilinen, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ün bağı bulunan bir katmerdir. Kendine has üretim metodu ile coğrafi sınırı ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ile üretim metodu bakımından farklılaşan Erbaa Katmerinin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Erbaa Katmerinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erbaa Belediyesinin koordinasyonunda; Erbaa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erbaa Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Erbaa Katmeri coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

9. Pütürge Dutu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1376
Tescil Tarihi	**:** 06.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000383
Başvuru Tarihi	**:** 09.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Pütürge Dutu
Ürün / Ürün Grubu	**:** Dut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Pütürge Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Taşbaşı Mah. Hükümet Cad. Pütürge MALATYA
Coğrafi Sınır	**:** Malatya ili Pütürge ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Pütürge Dutu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürününün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Pütürge Dutu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pütürge Dutu; Malatya ili Pütürge ilçesi ile bilinen, Latince tür ismi *Morus alba* L. olan, üzümsü meyveler sınıfında bulunan bir duttur. Pütürge Dutu; genellikle vejetatif yöntemler ile çoğaltılan ağaç popülasyonları şeklinde, genel özellikleri bakımından birbirine benzer birçok genotipten oluşur.

Pütürge ilçesi coğrafi konumu ve iklim özellikleri ile dut yetiştiriciliği açısından avantajlı bir konumdadır. Pütürge ilçesindeki dut bahçeleri genellikle 700-1200 m rakımlarda yer alması bitkinin soğuklanma ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olur.

Yetiştiriciliğin yapıldığı alanların az kireçli, killi-tınlı ve organik maddelerce zengin karakterdeki toprak yapısında olması ve karasal iklim özelliği neticesinde ilçede gece-gündüz sıcaklıkları arasındaki farkın büyük olması Pütürge Dutunun tatlanmasını ve ticari olarak suda çözünebilir kuru madde miktarı (SÇKM) ve kurutma randımanı değerlerinin artmasını sağlar.

Pütürge Dutunun; hasat sonrası raf ömrü kısa olmasından dolayı daha çok yaş meyve ya da kurutulmuş dut olarak değerlendirilir.

Coğrafi sınırda uzun yıllardır dut yetiştiriciliği yapılmasıyla Pütürge Dutunun coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur.

Pütürge Dutunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelikleri:

Hasat döneminde iklim, yetiştirme koşulları ve meyvenin olgunluk durumuna göre Pütürge Dutunda; meyve ağırlığı 0,7-4 g, meyve eni 7-15 mm ve meyve boyu 10-22 mm arasında değişir.

Pütürge Dutu yaş meyveleri görsel olarak olgunluk durumlarına göre beyaz-sarı renk ve tonlarındadır. Tatlı tada sahiptir.

Pütürge Dutunun kurtulmuş meyveleri görsel olarak beyaz-sarı ve kahverengi-sarı renk ve tonlarındadır.

Pütürge Dutunun; SÇKM değeri (meyve suyunda) en az %18, şıra randımanı en az %45 ve kurutma randımanı ise en az %30'dur.

Üretim Metodu:

Pütürge Dutu Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Pütürge Dutunun yetiştirilmesi kapama meyve bahçeleri tesisi şeklinde, bahçe aralarında veya bahçe sınırlarında tek ağaç ya da ağaç dizileri şeklindedir.

Çoğaltma Yöntemi: Anaç olarak çekirdekli beyaz dutlardan elde edilen dut çöğürleri kullanılır. Pütürge Dutundan alınan aşı kalemleri kullanılarak vejetatif yöntemler ile çoğaltılmış aşılı fidanlar elde edilir. Aşı ile çoğaltmada genellikle ilkbaharda kalem aşıları, haziran-eylül aylarında ise beyaz çekirdekli dut fidanları üzerine göz aşıları uygulaması yapılır. Vejetatif çoğaltma yöntemlerinden çelikle, daldırma ile ve doku kültürü ile de fidan üretimi de yapılabilir.

Bahçe Tesisi: Dut ağaçlarının daha iyi gelişme gösterebilmeleri için kapama bahçe tesisinde dikim arası mesafe en az 7x7 m mesafe olacak şekilde dikimi yapılır. Bahçe tesis edilmeden önce yeterince yanmış çiftlik gübresi toprağa verilerek toprak çapalanır. Dikim çukuru için 30-40 cm derinlik yeterlidir. Fidanlar dikildikten sonra can suyu verilmelidir

Sulama: Genellikle salma sulama şeklinde yapılır. Sulamaya haziran ayında gün dönümünden sonra başlanır. Bölgenin iklim ve yağış durumu da gözetilerek ortalama 15 günde bir ağaçların sulanması istenir. Yetiştiricilik ve iklim koşulları ile değişmekle birlikte eylül ayının sonunda sulama yapılması sonlandırılır. Salma sulamada ağaçların kök boğazına su temas etmeyecek şekilde çanaklara su verilmesi tavsiye edilir. Yeni tesis edilecek bahçelerde ise modern sulama tekniklerinden; damla sulama ve mini yağmurlama sulama metotları da uygulanabilir.

Toprak İşleme: Toprağın havalandırılması, yağışlardan ve sulama suyundan faydalanılması ve yabancı ot kontrolü için ilkbahar ve sonbahar aylarında toprak işleme yapılabilir. Toprak işleme, kök sistemine zarar vermeyecek derinlikte yapılmalıdır.

Gübreleme: Yetiştiricilikte mineral gübrelerin kullanımının yanında; yaygın olarak ahır/çiftlik gübresi kullanılır. Yabancı ot mücadelesinin daha etkin yapılabilmesi için hayvan gübrelerinin yanmış olması istenir.

Budama: Fidanların dikimden itibaren ilk yıllarda şekil budaması gerçekleştirilir. Budamada goble ve merkezi lider terbiye şekilleri uygulanması tavsiye edilir. Budamalar ağaç dinlenme devresinde iken yapılmalı ve kesim yerleri aşı macunu ile kapatılmalıdır.

Budama yapılırken hastalıklı dallar, sıkışıklığa sebep olan dallar, zayıf dallar, obur dallar, kırık ve çatlak dallar kesilerek uzaklaştırılır. Uygun budama yapılması dut yetiştiriciliğinde; meyve tutumunu, ürün hasadını, ağacın yeterinde havalanmasını, güneş ışığı almasını, zirai mücadele vb. yapılacak bakım işlerinin yapılmasını da kolaylaştırır.

Zirai Mücadele: Zirai mücadelede, ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir ve teknik talimatlara uyulur. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, uygun gübreleme yapılması, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler de yabancı ot mücadelesinde başlıca etkili yöntemlerdir.

Hasat ve Kurutma: Ortalama üç ay süreyle dut hasadı yapılır. Dut meyveleri uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında mayıs ayının sonunda olgunlaşmaya başlar. Devam eden üç aylık zaman aralığında defalarca ürün hasadı yapılır. Dutlar hasat edilirken meyvenin mümkün olduğunca ezilmemesine/zedelenmemesine dikkat edilir. Dut hasadı elle toplama veya sergilere/filelere silkelenme suretiyle defalarca yapılır ve fazla büyük olmayan gıda ile temasa uygun kasalara/kaplara konulur.

Kurutmalık dutlar ise dut ağaçlarının altına çekilen sergiler/fileler üzerinde toplandıktan sonra sağlam dut meyveleri ayıklanarak kurutulur. Kurutmalık olarak değerlendirilecek dutlar, genellikle gün dönümü olarak bilinen 21 Haziran tarihinden sonra hasat edilen meyvelerden seçilir. Hazırlanan sergilere/filelere düşen dutlar birkaç gün aralıklarla toplanarak güneş altında, asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek kurutulur. Kurutmadan sonra dut kuruları içerisinde bulunabilecek yaprak, dal parçası vb. yabancı maddeler ayıklanır ve uzaklaştırılır. Kurutma işlemi tekniğine uygun olarak modern kurutma tünellerinde de yapılabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Pütürge Dutunun; kuru, serin, temiz ve kokulardan ari ortamlarda depolanmasına ve muhafaza edilmesine dikkat edilir. Üzümsü bir meyve olmasından dolayı Pütürge Dutunun raf ömrü kısadır. Bu sebeple ürünün hasattan sonra en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi istenir. Daha uzun süre muhafaza için buzdolabı koşullarında ürünün saklanması tavsiye edilir.

Piyasaya Arz: Pütürge Dutu; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Yetiştiriciliği ve üretilmesi emek isteyen Pütürge Dutunun üretim potansiyeli ile coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Pütürge Dutunun yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Pütürge Belediyesinin koordinatörlüğünde; Pütürge Belediyesi ile Pütürge İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Pütürge Dutu coğrafi işaretinin kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama-muhafaza koşulları ve piyasaya arzı ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

10. Çankırı Kaya Tuzu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1377
Tescil Tarihi : 06.06.2023
Başvuru No : C2017/171
Başvuru Tarihi : 06.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Çankırı Kaya Tuzu
Ürün / Ürün Grubu : Tuz / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Atatürk Bulvarı 19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır : Çankırı ili Merkez ilçesinde bulunan Potuk, Balıbağı, Yenidoğan-1, Yenidoğan-2, Germece ve Ovacık-1 Tuz Ocaklarını kapsayan Çankırı Kaya Tuzu Mağarası
Kullanım Biçimi : Çankırı Kaya Tuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çankırı Kaya Tuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kaya Tuzu; Çankırı ili Merkez ilçesinde bulunan Potuk, Balıbağı, Yenidoğan-1, Yenidoğan-2, Germece ve Ovacık-1 Tuz Ocaklarını kapsayan Çankırı Kaya Tuzu Mağarasından çıkarılan ve sofrada öğütme tuzu olarak işlenen tuzdur. Yaklaşık % 70'lik kısmı delme patlatma yöntemiyle çıkarılır. Rafine edilmez, beyazlatma işlemi uygulanmaz ve iyot ilave edilmez. Kristallerin tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm'lik elekten tamamının, 1000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmının geçeceği şekildedir.

Çankırı Kaya Tuzu, gıda ile temasa uygun olan nem koruyucu ambalajlarda ve net miktarı 500 g'ı geçmeyecek şekilde paketlenerek piyasaya sunulur.

Çankırı Kaya Tuzunun çıkarıldığı kaya birimi; 37-24 milyon yıl yaşında eski akarsu ve göl ortamında birikmiş-çökelmiş çakıl taşı, kumtaşı, kil taşı, marn, çamur taşı ve jips kayalarından oluşur. Kalınlığı 200-300 m kadardır.

Çankırı Kaya Tuzunun günlük üretimi, rezerv itibariyle yaklaşık 1500 tondur.

Çankırı Kaya Tuzunun içinde kireç bulunmadığından mat görünümü yoktur, cam gibidir. Parçalı kristal yapıdadır. Kristali açık renkte ve berrak bir görünüme sahiptir.

Çankırı Kaya Tuzunun kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kimyasal Özellik	Değer
Sodyum klorür	En az % 97
Arsenik	En fazla 0,5 mg/kg
Bakır	En fazla 2 mg/kg
Kurşun	En fazla 2 mg/kg

Kadmiyum	En fazla 0,5 mg/kg
Civa	En fazla 0,1 mg/kg
Rutubet	En fazla % 0,5
Kalsiyum	En fazla % 0,1
Magnezyum	En fazla % 0,1

Çankırı Kaya Tuzunun geçmişi, M.Ö 3000'li yıllarda Hititler dönemine dayanır. Çankırı Kaya Tuzu Mağarası, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Hicrî 1278 (1861) tarihinde kamulaştırılarak Rüsûmât İdaresine devredilmiş ve devlet tarafından işletilmeye başlamıştır.

Üretim Metodu:

Çankırı Kaya Tuzu, Çankırı Kaya Tuzu Mağarasını oluşturan tuz ocaklarından, delme patlatma yöntemi ile kristal kaya halinde çıkarılır. Kristal kaya tuzlarının killi kısımları, sofralık tuzda kullanılamayacağı için temizlenir. Temizlenen kaya tuzu parçaları, gıda ile temasa uygun kırıcılarla öğütülür ve elekten geçirilir. Öğütme işlemi; tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm'lik elekten tamamının, 1000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmının geçeceği şekilde ayarlanarak gerçekleştirilir. Rafine edilmez, beyazlatma işlemi uygulanmaz ve iyot ilave edilmez.

Çankırı Kaya Tuzu, gıda ile temasa uygun olan nem koruyucu ambalajlarda ve net miktarı 500 g'ı geçmeyecek şekilde paketlenir. Ürünün etiketinde sofrada öğütme tuzu olduğu ve iyot ilave edilmediği, ilgili mevzuata uygun olarak belirtilir.

Çankırı Kaya Tuzu, ambalajı açıldıktan sonra ısı, ışık ve neme maruz kalmayacak şekilde ve ağzı kapalı kaplarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Çankırı Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Ticaret ve Sanayi Odası ile Çankırı Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Çankırı Kaya Tuzunun çıkarıldığı tuz ocağının uygunluğu.
- Çankırı Kaya Tuzunun kuru maddede NaCl, rutubet miktarı ve tane büyüklüğü bakımından uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Çankırı Kaya Tuzu 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.

11. Çerkeş Kurabiyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1378
Tescil Tarihi	**:** 06.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000270
Başvuru Tarihi	**:** 25.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Çerkeş Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Çerkeş Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** İdris Mah. Hükümet Cad. Çerkeş Belediye Başkanlığı 60 1 Çerkeş ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	**:** Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Çerkeş Kurabiyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çerkeş Kurabiyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Kurabiyesi; buğday unu, pudra şekeri ve bitkisel susuz yağ kullanılarak Çerkeş ilçesinde üretilen kurabiyedir. Gevrek yapıda olup üzerinde çatlaklar bulunur. S harfine benzer bir şekle sahiptir. Pişmiş haldeki ağırlığı 17-19 g olup uzunluğu 7-9 cm, genişliği ise 1-2 cm kadardır.

Şekil: Çerkeş Kurabiyesinin şekli

Çerkeş Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Düğün, nişan, kına, asker uğurlaması vb. özel davetlerde ikram edilir. Üretimi genellikle, hamurun hazırlanması ve kurabiyelere şekil verilmesi aşamaları bakımından iki kişi ile imece usulü gerçekleştirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 250 adet Çerkeş Kurabiyesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 2-2,5 kg buğday unu
- 800-1000 g pudra şekeri
- 1kg bitkisel susuz yağ

Derin bir kapta pudra şekeri ve bitkisel susuz yağ, yaklaşık 20-25 dakika yoğrulur. Pudra şekeri tamamen eriyip kremamsı yapıda homojen bir karışım oluşunca; üzerine azar azar un ilave edilir, orta yumuşaklıkta ve bej renginde hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 30 dakika karıştırılarak yoğrulur.

Hamurdan 18-20 g'lık parçalar alınarak bir elin avuç içine yerleştirilir. Diğer elin parmak uçlarıyla yuvarlanıp uzunluğu 8-10 cm ve genişliği 2-3 cm olan çubuk haline getirilir ve hamurun uçlarındaki sivrilikler giderilir. İki ucundan hafifçe bükülen hamur çubuğa, S harfine benzer şekil verilir. Düzgün şekil verilebilmesi ellerin temiz ve kuru olması gerekir. Bu sebeple hamurun hazırlanması ve kurabiyelere şekil verilmesi aşamaları, genellikle iki kişi tarafından gerçekleştirilir.

Şekil verilen kurabiyeler, fırın tepsisine yan yana dizilir ve 150°C sıcaklıktaki fırında, altı hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Kurabiyelerin hamuru yağlı olduğu için, tepsinin yağlanması gerekmez.

Pişen Çerkeş Kurabiyesinin üzerinde çatlaklar bulunur ve rengi, hamuru gibi bejdir. Ağırlığı 17-19 g, uzunluğu 7-9 cm ve genişliği ise 1-2 cm'dir. Soğuması için 15-20 dakika bekletildikten sonra, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir. Serin ve kuru bir yerde en az 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Çerkeş Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çerkeş Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çerkeş Belediyesi ile Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çerkeş Kurabiyesi 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.

12. Milas Zeytinyağı Sabunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1379
Tescil Tarihi	**:** 07.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000254
Başvuru Tarihi	**:** 12.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Milas Zeytinyağı Sabunu
Ürün / Ürün Grubu	**:** Sabun / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No:172, Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	**:** Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Milas Zeytinyağı Sabunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Milas Zeytinyağı Sabunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Zeytinyağı Sabunu, Milas ilçesinde üretilen zeytinyağlarından yemeklerde kullanılamayacak düzeyde yüksek asitli (6 veya daha yüksek derecede asitlikte) olanlarının ve zeytinyağı kaplarının dibine çöken ve yörede "zeytinyağı çamuru" denilen zeytinyağı tortusunun zeytin veya çam ağacının odununun ateşinde yüksek ısıda kostik (NaOH) ile kaynatılmasıyla elde edilen sabundur. Çeşitli nedenlerle kirlenmiş, yöredeki tabirle murdar olmuş çok düşük asitli zeytinyağları da Milas Zeytinyağı Sabunu yapımında kullanılır. Milas Zeytinyağı sabununun üretiminde zeytinyağı çamuru, zeytinyağı veya ikisi karıştırılmış şekilde kullanılabilir.

Milas Zeytinyağı Sabunu yörede yüzlerce yıldır geleneksel olarak üretilmektedir. 1889 tarihli Aydın Vilayeti Salnamesi'nde; Milas kazasında 19. yüzyıl sonlarında 11 yağhane ile 1 sabunhane olduğu ve senede 30-40 bin kıyye sabun imal edildiğine ilişkin bilgiler mevcuttur. 1954 tarihli bir kaynakta ise Milas'ta imal edilen sabunların büyük ölçüde Mersin ve İzmir'e sevk edildiği,1990'lı yıllara ilişkin kaynaklarda ise Milas'ta üretilen markalı sabunların o dönemde Kahramanmaraş, Kayseri, Malatya başta olmak üzere zeytinyağı üretimi olmayan Anadolu illerine gönderildiği belirtilmektedir.

Milas Zeytinyağı Sabununda yağ kaynağı olarak sadece saf zeytinyağı kullanılır. Yapımında kostikten başka kimyasal madde kullanılmaması, içeriğinin su ve zeytinyağından oluşması nedeniyle katkısız olması bu sabunun ayırt edici özelliğidir. Doymamış yağ olan zeytinyağı, optimum oranda Sodyum (Na) bağladığından, sabunda sodyumun cildi tahriş edici etkisi azalır. Zeytinyağındaki sabunlaşmayan tekli doymamış yağ asitleri, diğer bitkisel yağlardaki çoklu doymamış yağ asitlerine kıyasla daha dirençlidir. Bu nedenle Milas Zeytinyağı Sabunu ekstra yumuşaklığıyla ve cildi ve saçları yumuşatmasıyla bilinir. Yörede el ve çamaşır yıkamada da yaygın olarak kullanılır.

Milas zeytinyağı kemik renginde olur. Henüz tam kurumamış Milas zeytinyağı sabunun rengi beyazdan açık sarıya dönük olur, ancak bu renk, sabun kurudukça açılır, giderek beyazlaşır ve kemik rengini alır. Sabunun kokusu hafif biçimde zeytinyağının kokusunu andırmalıdır. Rahatsız edici derecede yoğun zeytinyağı çamuru kokusu algılanmamalıdır.

Milas Zeytinyağı Sabunu sıcak yöntem ve soğuk yöntem olmak üzere iki farklı şekilde yapılabilir. İki yöntemde de Milas yöresinde Memecik türü zeytinlerden elde edilen zeytinyağı ve/veya zeytin çamurunun kullanılması zorunludur. Soğuk yöntemde zeytinyağının içinde yer alan uçucu bileşenler uçup sabun karışımından ayrılmadığından günümüzde bu yönteme olan tüketici talebi artmaktadır. Ancak Milas'ın köylerinde sabun üreticilerinin halen yaygın olarak kullandığı yöntem sıcak yöntemdir.

Üretim Metodu:

Milas Zeytinyağı Sabunu üretiminde kullanılan sıcak ve soğuk yöntemler aşağıdaki gibidir:

1. <u>Sıcak üretim yöntemi:</u>

1.a. Kullanılan Malzemeler:

Toplamda 60 kg zeytinyağı ve/veya zeytin çamuru
60 lt su
15 kg kostik (Sodyum hidroksit (NaOH))

1.b. Üretim Yöntemi:

1.b.1. Toplam 60 kg zeytinyağı ve/veya zeytinyağı çamuru büyük bir kabın içerisine koyulur. Genellikle bu iş için 200 litrelik teneke variller kullanılır. Üzerine 40 lt su ilave edilir. Kabın altına odun ateşi yakılır. Odunların zeytin veya çam odunu olması tercih edilir. 275 - 350 °C'de kaynama başlar.

1.b.2. Bu sırada ayrı bir kaptaki 15 kg kostik, akışkan hale gelene kadar üzerine 90 lt su ilave edilerek karıştırılır.

1.b.3. Akışkan kıvamdaki kostik her seferinde ikişer litre olacak şekilde azar azar kaynamakta olan zeytinyağının üzerine ilave edilir. Bu süreçte kazan içinde kaynamakta olan zeytinyağı ve kostik karışımı sürekli olarak karıştırılmalıdır.

1.b.4. Kaynama başladıktan yaklaşık 2 saat sonra kazanın üzerine çıkan su (sabun suyu) küçük kaplarla karışımdan alınır. Kaynamakta olan zeytinyağı ve kostik karışımının üstünde hiç su kalmayıncaya kadar su alma işlemine devam edilir.

1.b.5. Karışım üzerinde hiç su kalmadığında 20 lt temiz su ilave edilerek kaynatma ve sürekli karıştırma işlemi yaklaşık 5 - 6 saat sürdürülür. Karışım, kaynama devam ederken giderek kıvamlı bir hal alır. Karışım akışkanlığını kaybedip koyu kıvama geldiğinde sabunlaşma işlemi de tamamlanmış olur.

2. <u>Soğuk üretim yöntemi:</u>

2.a. Kullanılan Malzemeler:

750 ml zeytinyağı
200 ml su
840 g kostik

2.b. Üretim Yöntemi:

2.b.1. 750 g kostik küçük bir çelik tencere içerisinde tahta çubuk kullanılarak 750 ml zeytinyağı ile karıştırılır. Zeytinyağı-kostik karışımından çıkan hava zehirli olup solunmaz. Zeytinyağı-kostik karışımının ısısı kendiliğinden 75° C'ye kadar yükselir ardından karıştırıldıkça 15 dakika içerisinde 45 °C'ye kadar düşer.

2.b.2. Başka bir kap içerisinde 200 ml su içinde 90 gr kostik tamamen eritilir. Bu karışım diğer kaptaki zeytinyağı ve kostik karışımı içine damla damla akıtılır.

2.b.3. Akıtma işlemi sürürken tahta bir kaşıkla karışım sürekli olarak karıştırılır. Karışım akışkanlığını kaybedip koyu kıvama geldiğinde sabunlaşma işlemi de tamamlanmış olur.

Soğuk ve sıcak yöntemde sabunlaşma işlemi tamamlandıktan sonra aşağıdaki adımlar izlenir:

1. Sabunlaşma aşamasında yoğun kıvamlı bir hale gelen Milas Zeytinyağı Sabunu, daha önce hazırlanmış, kenarları 5 cm. yüksekliğindeki düz bir alana ya da eni 8 cm boyu 5 cm yüksekliği 5 cm olan sabun kalıplarına dökülür, soğumaya bırakılır.

2. Eğer sabunun döküldüğü yerde sabunun yüzeyi yeterince düzgün değilse, uygun bıçaklarla kazınarak düzgün bir yüzey elde edilir. Havanın ısısına, nemine, döküldüğü ortamın serinliğine veya sıcaklığına bağlı olarak azami 3 gün sonra katılaşmaya başlayan düz alana serilmiş sabun tabakası, uygun bıçaklarla yaklaşık 8 cm x 5 cm boyutlarında kesilir. İsteğe bağlı olarak sabun kalıpları farklı boyutlarda kesilebilir. Kesilen sabunlar yerinden alınmaz ve döküldüğü yerde kurumaya bırakılır.

3. Sabunların kalıp kesimleri yapıldığında, isteğe bağlı olarak ya ustasının kendi damgası, ya da sabunu yaptıran işletmenin damgası sabun kalıplarının üzerine tokmakla vurularak basılır.

4. Sabunların döküldüğü yerden veya kalıptan alınabilmesi için 5 - 6 gün daha beklenir. Sabun kalıplarının tamamen kuruması kış aylarında 2 - 3 ay sürebilir.

5. Yerinden alınacak kadar kuruyan sabun kalıpları hava alacak ve daha da kurumasını sağlayacak uygun kaplar içine alınır veya aralıklı olarak yan yana, üst üste dizilerek tamamen kurumaya bırakılır.

Milas Zeytinyağı Sabununun kullanıma hazır olacak şekilde kuruduğu sabun kalıplarının parmakla bastırıldığında çökme yapmayacak kadar sertleşmiş olmasından anlaşılır. Sabun kalıplarının üstünde sabun tozuması oluşmamalıdır.

Paketleme ve Muhafaza: Milas Zeytinyağı Sabunu kalıplara döküldüğü doğal yüzeyiyle veya döküm sırasında oluşan şekil bozuklukları kazınıp düzeltilerek de satışa sunulabilir. Ancak Milas Zeytinyağı Sabununa yönelik parlatma veya renklendirme yapılmaz. Milas zeytinyağı sabunu, üreticisi tarafından pazar yerlerinde kilo ile satışa sunulabildiği gibi üretici fabrika tarafından özel ambalajlar içinde satışa çıkarılabilir. Milas zeytinyağı sabunlarının satışı karton, teneke, kağıt veya bez ambalajlar içinde yapılabilir.

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

Milas Zeytinyağı Sabunları yöre ile özdeşleşen, yüzyıllardır üretilen ve yöreyle bilinen sabunlardır. Üründe yörede yetişen zeytinlerden elde edilen zeytinyağı ve zeytin çamuru kullanılır. Ayrıca üretim usulü ustalık gerektirir. Ürün beşeri unsurlar ve ün bağı ile yöreye bağlı olup tüm işlemleri coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Milas Zeytinyağı Sabununun ayırt edici özelliklerine uygun olarak imal edilmesine dair kontroller, Milas Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda Milas Ticaret ve Sanayi Odası, S.S. 153 Numaralı Milas Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifi ile Milas Ziraat Odası Başkanlığından toplam 3 temsilciden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir. Denetim Mercii tarafından gerek görülmesi halinde akredite olmuş bir laboratuvarda ürüne yönelik tahlil yaptırılabilir ve tahlil giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır. Denetime ilişkin raporlar Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimler üretim, pazarlama ve satış aşamalarına yönelik yapılır. Denetim mercii, denetimin nasıl yapılacağını belirleyecek ve gerektiğinde uzman kuruluşlardan destek alacak olup, Milas Zeytinyağı Sabununun üretimi ve pazarlanması aşamalarında aşağıda listelenen hususlar başta olmak üzere, kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; imalat işlemlerinin tekrarlanabilir olduğu, işlem içi ve işlem sonrası kontrol kriterlerinin bulunduğu ve bunlara uyulduğu kontrol edilecektir.

Milas Zeytinyağı Sabununa yönelik başlıca duyusal ve görsel denetim kriterleri:

1. Sertlik: Sabun kalıplarının parmakla bastırıldığında çökme yapmayacak kadar sertleşmiş ve kurumuş olması gerekir.
2. Rengi:
   i. Kurumuş nihai ürünün renginin kemik beyazı renginde olması gerekir.
   ii. Kalıplara yeni dökülen ürünün ise beyaz - açık sarı olması gerekir.
3. Kokusu: Hafif düzeyde zeytinyağı kokması, rahatsız edici derecede yoğun zeytinyağı çamuru kokusunun bulunmaması gerekir.
4. Köpürmesi: Denetlenen sabun örnekleri ile 18 - 22 °C ısıdaki normal çeşme suyunda eller yıkanır. Yıkama sırasında sabunun kolay köpürüp köpürmediği, eller yıkandıktan sonra ellerde herhangi bir tahrişe neden olup olmadığı, ellerde normal olmayan bir şekilde kuruluk yapıp yapmadığına bakılır.
5. Zeytinyağı/kostik dengesi: Zeytinyağı / kostik dengesini yansıtan köpürgenlik ve yumuşaklık düzeyi ellerin yıkanması ile kontrol edilir.

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

13. Cide Tarhanası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1380
Tescil Tarihi	**:** 07.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000198
Başvuru Tarihi	**:** 24.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Cide Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	**:** Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kasaba Mah. Vali Murat Bey Sok. No:12 Cide KASTAMONU
Coğrafi Sınır	**:** Kastamonu ili Cide ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Cide Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Cide Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cide Tarhanası; coğrafi sınırda uzun yıllardır yöresel olarak yapılan, üretim metodu ve kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve tadından dolayı ekşi tarhana olarak da bilinen, coğrafi sınıra özgü bir tarhanadır. Özellikle üretiminde halk arasında darakotu olarak da bilinen dereotu, sarımsak ve çemen/buyotu/boyotu kullanılması, bu bileşenlere ait tat ve kokunun tarhanaya geçerek ürünün karakteristik ekşi tadının ve tarhana kokusunun oluşmasını sağlar. Bu nedenle üretimde kullanılacak olan dereotunun çiçeklenmiş/tohumlanmış olması tercih edilir.

Cide Tarhanası; ekmeklik buğday unu, Latince tür adı *Trigonella foenum-graceum* olan çemen/buyotu/boyotu olarak bilinen bitkilerin tohum kısımları, Latince tür adı *Anethum graveolens* olan dereotu olarak bilinen bitkilerin toprak üstü kısımları ve/veya tohum kısımları, sarımsak, yoğurt, maydanoz, nane, reyhan, kekik, domates, kırmızı kapya biber, kuru soğan, tuz ve isteğe göre acı kırmızıbiber, salça ve kereviz sapının tekniğine uygun şekilde karıştırılıp yoğurulması ve elde edilen hamurun fermantasyona tabi tutulması ve sonrasında bu hamurun kurutularak ufalanması/öğütülmesi ile hazırlanan coğrafi sınıra özgü bir tarhanadır.

Cide Tarhanası; içerisinde kullanılan bileşenler sayesinde kırmızı ve turuncu renk ve tonlarında, topaklanma olmamış ince granül formunda, parlak görünümlü, sebze ve baharat parçaları içeren, sarımsak ve baharat lezzeti yoğun, ekşi bir tada sahiptir.

Cide Tarhanası; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ve ayrıca çorbası yapılarak tüketiciye arz edilir.

Cide Tarhanası üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Cide Tarhanasının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Cide Tarhanası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

20 kg ekmeklik buğday unu, 7 kg yoğurt, 2 kg domates, 2 kg kırmızı kapya biber, 2 kg kuru soğan, 2 kg sarımsak, 300 g tuz, 50 g dereotu, 50 g çemen/buyotu/boyotu, 50 g nane, 50 g reyhan, 50 g kekik, 50 g maydanoz.

İsteğe Bağlı Kullanılacak Bileşenler: 1 kg domates salçası ve/veya biber salçası, 150 g kereviz sapı, 30 g acı kırmızıbiber.

Cide Tarhanası Üretim Aşamaları:

Cide Tarhanasının üretiminde; bileşenler listesinin hazırlanması, temizlenmesi, ayıklanması, hamur elde edilmesi, mayalama, ürünün kurutulması vb. tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Ön Mayalama: Kuru soğan, sarımsak, kapya biber, domates, dereotu, buyotu, nane, kekik, maydanoz, reyhan bol suyla yıkanıp temizlenir ve ayıklanır. Daha sonra bunlar ince şekilde doğranır. Kuru soğan ve domates rendelenir. Kapya biber haşlanarak ince elekten geçirilir. İsteğe bağlı bileşenlerde dâhil olmak üzere tüm bu bileşenler yeteri büyüklükte bir kaba konulup içerisine un, yoğurt ve tuz eklenip iyice karıştırılır ve tarhana hamuru elde edilir. Dereotu ve buyotları yıkanıp bütün olarak tarhana hamuru içine yatırılır ve ön mayalanmaya bırakılır. Dereotu demeti geleneksel yöntem olarak sapları ile birlikte, yarı kuru veya yaş formda ve tohumlu uç kısımları tarhana hamurunun içerisine doğru gömülür ve tarhana hamurunun fermantasyonu süresince hamurda bırakılır. Daha sonra isteğe bağlı olarak sap kısımları çıkartılarak ayrılır. Mayalanma süresi ortam sıcaklığına ve mevsime göre değişir. Yaz aylarında yaklaşık 1 haftada, sonbahar aylarında ise 1-2 haftada mayalanma gerçekleşir. Bu karışım her gün düzenli olarak ahşap bir kepçeyle karıştırılır. Karışım kabararak üzeri kısmen köpüklenir. Karışımın içerisindeki bitkilerin yüzeyde toplanması, karışımın sıvı kısmının altta birikmesi durumunda karışımın mayalandığı anlaşılır ve yoğurma aşamasına geçilir.

Yoğurma: Mayalanan karışım, akışkan ve koyu kıvamlı bir hamur haline gelinceye kadar homojen şekilde yoğurulur.

Ana Mayalama: Yoğrulan hamur tekrar mayalamaya bırakılır. İlk iki aşaması doğru yapılmış bir hamur 2 saat kadar bir sürede mayalanır. Hamur kabardıkça içindeki havanın çıkması için tekrar yoğurulur. Bu işlem birkaç gün hamurun kabarmasının sona ermesine ve hava çıkmasının durmasına kadar uygulanır. Hamurun kabarması durduğunda fermantasyonun sona erdiği anlaşılır.

Kurutma ve Öğütme: Hamurdan parçalar alıp yassı hale getirilerek gıda ile temasa uygun temiz örtülerin üzerine serilir. Doğrudan güneş ışığı almayan bir yerde kurumaya bırakılır. Doğrudan güneş ışığı almadan tarhananın kurutulması; besin değerinin ve renginin korunmasına yardımcı olur. Hamur parçaları ertesi gün ters çevrilir. Kuruyan hamur parçaları ufalanır ve öğütülür. Daha sonra kevgir/elekten geçirilir. Ufalanan tarhana tekrar örtülerin üzerine ince bir tabaka halinde serilip son kurumaya bırakılır.

Ambalajlama ve Muhafaza Koşulları: Cide Tarhanası; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tercihen bez torbalara konulur ve ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Cide Tarhanası; son tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında; temiz ve kuru yerlerde, kokulardan ari bir biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak serin ortamlarda muhafaza edilir.

Pişirme ve Servis: Cide Tarhanasının hazırlanması kadar pişirilmesine de özen gösterilir. Cide Tarhanası çorba olarak tüketilmekle birlikte bu çorbanın farklı hazırlama şekilleri mevcuttur:

1. Suya salma yöntemi: 30 g tarhana, 200 ml ılık suyla ıslatılır. Yeteri büyüklükteki bir tencereye 1 litre su (isteğe göre et suyu), 10 g domates salçası, 5 g tuz karıştırılıp kaynatılır. Önceden ıslatılan tarhana kaynayan bu karışıma ilave edilip topaklanma olmaksızın, eriyene kadar karıştırılır. Karışım kaynadıktan sonra kısık ateşte üzeri kaymak bağlayana kadar yaklaşık 15 dakika kadar pişirilir. Servis edilirken isteğe göre baharat eklenebilir.

2. Kavurma yöntemi: 30 g tarhana, 20 g tereyağı ile kısık ateşte bir tencere içerisinde kavrulur. Kavrulurken yavaş yavaş 1 litre kadar ılık su eklenerek karıştırmaya devam edilir. İsteğe göre 10 g domates salçası ve 5 g kırmızıbiber, nane vb. baharat eklenebilir. Su ilave edildikten sonra kaynamaya başlayınca kısık ateşte üzeri kaymak bağlayana kadar yaklaşık 15 dakika kadar pişirilir. Daha sonra servis edilir.

3. Soğan ile hazırlama: 30 g tarhana, 200 ml ılık su ile ıslatılır. Yeteri büyüklükteki tencerede 1 adet kuru soğan, 25 ml ayçiçeği yağı/zeytinyağı ile kavrulur, 10 g domates salçası ve 25 g kıyma eklenip kavurmaya devam edilir. Üzerine kaynamış 1 litre su yavaş yavaş ilave edilir. Üzeri kaymak bağlayana kadar yaklaşık 15 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Daha sonra servis edilir.

4. Sade hazırlama: Yeteri büyüklükteki bir tencerede 30 g tarhana, 1 litre suyla karıştırılır. Ocak üzerinde karıştırmaya devam edilerek üzeri kaymak bağlayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir. İsteğe göre 5 g tuz ve kırmızıbiber, nane vb. baharat eklenebilir. Daha sonra servis edilir.

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

Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Cide Tarhanasının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cide Tarhanası ve çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifinin koordinatörlüğünde; S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi ile Cide İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Cide Tarhanası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi, ürünün ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

14. Söke Pamuğu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1381
Tescil Tarihi : 08.06.2023
Başvuru No : C2021/000494
Başvuru Tarihi : 26.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Söke Pamuğu
Ürün / Ürün Grubu : Pamuk / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Söke Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : Yenicamii Mah. Akeller Cad. 76 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır : Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi : Söke Pamuğu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Söke Pamuğu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Pamuğu; Gloria, Claudia, Carmen, Deltapine, Julia, Lydia, Beyaz Altın, DP396, Famosa, Nazilli 84 tohum çeşitleri kullanılarak Söke ilçesinde üretilen pamuktur. Az çepelli, sarılık değeri düşük, parlak ve uzun liflidir. Söke Pamuğundan elde edilen iplikler ince ve dayanıklıdır. Piyasaya, tohumlarından ayrıldıktan sonra pres makinelerinde balyalanarak arz edilir.

Söke ilçesinde yazın buharlaşmayı ve bitkilerde terlemeyi hızlandıran etezyen rüzgârları hâkimdir. Bu rüzgârlar toprağın nemini düşürerek bitkinin hastalıklara maruz kalmasını önler ve bitki gelişimi hızlanır. Ayrıca Söke ilçesinde don olayının sık görülmemesi, bitki hasarlarını önleyerek pamuk üretiminde verimi artırır.

Söke Pamuğunun ekim dönemi, iklim koşullarına bağlı olarak genellikle nisan ayının son haftasıdır. Hasat dönemi ise, genellikle tohum ekiminden itibaren 150.-155. günün sonunda ve eylül ayının son haftası başlar. Söke ilçesinin yıllık ortalama sıcaklık değeri 17,4°C olup bitkide tarak oluşumunun gerçekleştiği haziran ayında 20ºC'nin üzerinde, çiçeklenme dönemi olan temmuz ayında 25ºC'nin üzerinde, kozaların gelişme dönemi olan ağustos ayında ise 30ºC'nin üzerindedir. Söke Pamuğunda sıcaklık stresine bağlı olarak verim düşmez. Hasat döneminde, sıcaklık 15º C'ye düştüğünde kozalar tam olarak açılır. Hasat döneminde kozaların tam açılması, Söke Pamuğunun sarılık değerinin düşük olmasında etkilidir.

Söke Pamuğunun bazı fiziksel, kimyasal ve renk özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Söke Pamuğunun bazı özellikleri

Özellik	En az	En çok
Bitki boyu (cm)	78	85
Koza sayısı (adet)	7	10
Koza ağırlığı (g)	4,8	5,5
Çırçır randımanı (%)	39	44
100 tohum ağırlığı (g)	8,5	9,5
Kütlü pamuk verimi (kg/da)	460	550
Lif uzunluğu (mm)	28	32
Lif inceliği (micronaire)	3,9	4,7
Lif kopma dayanıklılığı (g/tex)	29	37
Lif olgunluğu (%)	0,86	0,87
Lif uzunluk uyumu (%)	84	86
Lif sarılık değeri (+b)	7	8

Renk derecesi	21-1	41-1
Lifteki çepel sayısı (TrCnt)	9	63
Kısa lif içeriği (%)	6	8
Uzun elyaf içeriği (%)	83	87
Lif parlaklık derecesi (Rd)	76	83
Çeperin kapladığı alan (%)	3	6
Eğrilebilirlik endeksi	125	185
Rutubet (%)	7	8,5

Söke Pamuğunun geçmişi eskiye dayanır. Söke ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Pamuğu üretiminde; Gloria, Claudia, Carmen, Deltapine, Julia, Lydia, Beyaz Altın, DP396, Famosa, Nazilli 84 tohum çeşitleri kullanılır.

Toprak Hazırlığı: Söke Pamuğu üretiminde; öncelikle tarla temizliği ve toprak altı işlemesi yapılır. Söke Pamuğu yetiştirilen topraklarda zamanla pulluk altı ya da taban taşı denilen sert bir tabaka oluşur. Bitki köklerinin gelişmesine engel olan bu sert tabaka kırılır ve sonbahar, kış, ilkbahar sürümleri ile tohum yatağı hazırlanır. Sonbahar aylarında toprak 20-25 cm derinliğinde sürülür ve kış aylarında sürüm işlemi tekrarlanır. Son sürüm olan 15 cm derinlikte ilkbahar sürümü ile tohum yatağı hazırlanır.

Ekim Dönemi: Söke Pamuğunun ekim dönemi iklim koşullarına bağlı olarak genellikle nisan ayının son haftası olup ekim, toprak sıcaklığının 15ºC'nin üstünde olduğu zaman yapılır. Tohumluk çiğit ekilmeden önce merdaneli kültivatörler ile toprak işlenir. Sürgü merdaneyle düzleştirilir ve mibzerle sıraya ekim yapılır. Bir dönüm araziye 3 kg tohum ekilir. Sıra arası 70-73 cm, sıra üzeri 35- 40 cm olmalıdır. Ekim derinliği toprak koşullarına göre yaklaşık 4-5 cm'dir. Tohum 5-10 günde çimlenir.

Söke Pamuğunun iyi gelişip çabuk olgunlaşması için seyreltme işlemi yapılır. Bitkiler henüz 4 yapraklı iken 5-6 cm ara ile seyreltme yapılır. İlk seyreltme işlemi ilk çapalamayla; ikinci ve tam seyreltme ise ikinci çapalamayla birlikte yapılır. Geç ekilmiş ve fazla sulanmış tarlalarda uç alma işlemi uygulanır. Bu işlem; kozalar açılmaya başladıktan sonra bitkinin tepesinden 10-15 cm'lik kısmının kırılması ile yapılır.

Sulama: Söke Pamuğunun su ihtiyacı yaklaşık 500-600 mm'dir. Sulama zamanı ve verilecek su miktarı topraktaki nem durumuna göre belirlenir. Sulama işlemine; tohum ekiminden 45-55 gün sonra başlanır ve 15-20 günlük periyotlarla karık sulama yöntemiyle 4-5 defa yapılır.

Gübreleme ve İlaçlama: Yüksek bağıl nem ve sıcaklık, hastalık ve zararlıların ortaya çıkması için uygun bir ortam oluşturduğundan temmuz ayının son haftası, ağustos ayının ortası ve eylül ayının ikinci haftası ilaçlama yapılır.

Gübreleme işleminde; dekara 14-16 kg saf azot, 6-8 kg saf fosfor olmak üzere azotlu ve fosforlu gübre kullanılır. İlk gübreleme; sulama öncesi temmuz ayının ilk haftasında, ikinci gübreleme ise sulama sonrası ağustos ayının ilk haftasında yapılır.

Hasat Dönemi: Söke Pamuğunun hasadına, kozalar olgunlaşınca başlanır. Söke Pamuğunun hasat edilebilmesi için kozalakların en az % 60'ının açmış olması gerekir. Hasat; tohum ekim tarihine, iklim ve sulama koşullarına göre değişmekle birlikte tohum ekiminden itibaren 150.-155. günün sonunda ve eylül ayının son haftası başlayıp kasım ayının ortasına kadar sürer. Makine ile hasat yapılması durumunda, hasat tarihinden 12-15 gün önce yaprak döktürücü ve koza artırıcı ilaç uygulaması yapılır. Bu uygulamayla liflerin kolay ve temiz bir şekilde hasat edilmesi sağlanır.

Çırçırlama, Preseleme ve Depolama: Hasat edilen pamukların lif ve çekirdeği çırçırlama tesislerinde ayrıştırılır. Tohumlarından ayrılmış Söke Pamuğu prese makinelerinde balyalanarak piyasaya arz edilir. 20°C'de ve %12'den az nemli ortamda 1 yıl muhafaza edilir. 20°C'de ve en çok %8,5 nemli ortamda ise 2 yıl muhafaza edilebilir.

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

Söke Pamuğunun geçmişi eskiye dayanır. Söke ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Söke Pamuğunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve katılımıyla Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Söke Zirai Üretim İşletmesi Tarımsal Yayım ve Hizmet İçi Eğitim Merkezi Müdürlüğünden (TAYEM' den) konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan tohum çeşitlerinin uygunluğu.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Özellikle toprak hazırlığı, ekim dönemi ve hasat olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Söke Pamuğu 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.

15. Havran Siyah İnciri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1382
Tescil Tarihi	**:** 08.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000340
Başvuru Tarihi	**:** 11.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Havran Siyah İnciri
Ürün / Ürün Grubu	**:** İncir / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Menşe adı
Tescil Ettiren	**:** Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Eski Kuyumcular Mah. Salih Tozan Cad. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	**:** Balıkesir ili Havran ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Havran Siyah İnciri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Havran Siyah İnciri ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Havran Siyah İnciri; Latince tür ismi *Ficus carica* L. olan ve Sarılop çeşidi kullanılarak Balıkesir ili Havran ilçesinde üretilen, genellikle yaş meyve olarak sofralık ya da kurutmalık olarak tüketiciye sunulan bir incirdir. Havran Siyah İncirinin; tamamına yakını yaş meyve olarak piyasaya arz edilir.

Havran Siyah İnciri; siyah ve mor renk ve tonlarında, ince kabuklu, orta irilikte, meyve iç kısmı kırmızımsı renkte, tatlı tada sahip bir incirdir. Kurutulmuş incir olarak ise siyah-mor renk ve tonlarında, kabuğu ince ve şekil olarak kurutmaya bağlı meyve şekli büzülmüş yapıdadır.

Havran ilçesinde; Akdeniz iklim özellikleri görülmekte olup yazları sıcak ve az yağışlı, kışlar ise ılık ve nispeten yağışlıdır. En fazla yağış genellikle yağmur şeklinde yılın kasım ve şubat ayları arasındaki zaman aralığında görülür. Havran Siyah İnciri, yetiştiriciliğinde önem arz eden incir ağaçlarında döllenmenin diğer bir ifadeyle ileklemenin istenilen şekilde olabilmesi için iliklemenin yapıldığı zaman aralığında; şiddetli rüzgâr, yağış ve sis gibi hava olaylarının az olması ya da olmaması ve günlük ortalama sıcaklığın 18˚C'nin altında olmaması istenir. Bu hususta coğrafi sınırın uygun iklim koşulları sayesinde zamanında ve tekniğine uygun olarak yapılan ilekleme incir meyvelerinin meyve tutumunu kolaylaştırır ve Havran Siyah İncirinin iri olmasını sağlar.

Coğrafi sınırın batısında yer alan Ege Denizinden esen nemli ve serin rüzgârlar ile karadan esen poyrazın serinletici etkisi meyvelerin soğuklanma ihtiyacını karşılar. Vejetasyon dönemindeki ılıman- sıcak iklim koşulları da incir meyvesinde karakteristik özellik olan iri olmasını ve meyvenin tat özelliklerinin oluşumunu sağlar. Coğrafi sınırın ideal güneşlenme olanakları, denize yakınlığı ve sıcak-ılıman iklim özellikleri de incir meyvesinin kabuk renginin siyah ve mor renk ve tonlarında ve ince olmasını sağlar.

Havran Siyah İnciri; coğrafi sınırın kumlu/killi yapıda, organik madde içeriği yönünden yeterli ve nemli, pH'sı hafif-orta alkali karakterde, az tuzlu ve drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir. Havran Ovasının verimli alüvyonlu toprakları ile Havran Ovasının ortasından geçen Havran Çayındaki buharlaşma sonucu oluşan nemli hava koşulları, Havran Siyah İncirinin kendine has renk, tat özelliklerinin meydana gelmesine ve meyve kabuğunun kolay soyulmasına yardımcı olur.

Havran Siyah İncirinin tatlılık durumu bileşimindeki major şekerler olan fruktoz ve glukozdan kaynaklanır. Hasat olgunluğuna gelmiş Havran Siyah İnciri bileşiminde glukoz ve früktoz miktarı en az 55 g/L düzeyindedir. Havran Siyah İnciri; siyah-mor renk ve tonlarında renk alması ve meyvenin tatlılaşması/şeker oranının artması hasat olgunluğu açısından en önemli kıstasdır.

Havran Siyah İncirinin bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo.1'de verilmiştir:

Tablo.1-Havran Siyah İncirinin Bazı Ürün Özellikleri

Özellikler	Değer
Meyve ağırlığı (g)	25-60
Meyve eni (mm)	25-55
Meyve boyu (mm)	20-50
Kabuk kalınlığı (mm), en çok	1
Kabuğun soyulma durumu	Kolay
Ostiolum açıklığı (mm), en çok	10
Kabukta çatlamalar	Yok ya da çok az düzeyde
Kabuk rengi	Siyah/mor renk ve tonlarında

Üretim Metodu:

Havran Siyah İnciri Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi ve Toprak Hazırlığı: Havran Siyah İnciri fidanları genel itibariyle yetişkin incir ağaçlarının yanında beliren köklü fidanlardan ya da çeliklerden temin edilir. Üreticiler genellikle açık köklü veya tüplü fidanları kullanırlar.

Dikilecek köklü fidanlar 1-2 yaşlarında, sağlam ve gelişmiş olmalıdır. Arazinin durumuna göre kare ve dikdörtgen şeklinde dikim yapılabilir. İncir fidanları dikimi için en uygun dönem yaprakların olmadığı kış dinlenmesi devresi ile ilkbaharda su yürümesi denilen zaman arasında kalan dönemdir. Dikim mesafelerinin toprak özelliklerine bağlı olan ağacın gelişmesi de dikkate alınarak tabanda ortalama 8x8 m, kır taban bahçelerde ortalama 7x7 m ve kır arazilerde ortalama 6x6 m olarak yapılması tavsiye edilir. Fidan dikiminde genel olarak ortalama 50 cm derinlik ve 50 cm genişlikte dikim çukuru açılması uygun olur. Ayrıca dikilecek fidanlarda dikimden önce kök tuvaleti yapılması uygun olur. Fidan diplerine sulama yapılarak ilk can suyu verilir.

Meyilli arazilerde incir yetiştiriciliğinde; suyun ekonomik olarak kullanılması ve toprak erozyonunun önüne geçilebilmesi için; meyile dik yönde sürüm, malçlama yapılması, arazide yeşil gübre bitkilerinin varlığı/yetiştirilmesi ve arazide teraslama adı verilen toprak setlerinin yapılması faydalı olan uygulamalardır.

Toprak ve İklim İstekleri: Havran Siyah İnciri yetiştiriciliğinde; yaz aylarının sıcak ve az yağışlı kış aylarının ise ılık ve nispeten yağışlı geçtiği Akdeniz iklim özellikleri başlıca iklim istekleridir.

Kış aylarındaki yağışlarından optimum düzeyde faydalanmak, yabancı ot mücadelesini kolaylaştırmak ve hasat öncesi düzgün zemin oluşturmak amacı ile toprak tavda iken fazla derin olmayacak şekilde sürülür. Hasat öncesindeki rüzgârlı havalarda ve bahçede toz-toprak kalkmasına neden olabilecek toprak işleme vb. işlemlerden kaçınılır.

Havran Siyah İnciri yetiştiriciliğinde kumlu/killi yapıda, organik madde içeriği yönünden yeterli ve nemli, pH'sı hafif-orta alkali karakterde, az tuzlu ve drenaj sorunu olmayan topraklar istenilen ürün verimi için başarı sağlar.

Gübreleme: Havran Siyah İnciri yetiştiriciliğinde mineral gübreler ve/veya çiftlik-ahır gübreleri kullanılır. İncir bahçelerinde gübrelemede, toprak analizi sonuçlarına göre uygun gübre kullanımı tavsiye edilir.

İncir ağaçlarının; yaprak, meyve irilik ve renk durumları, yetiştiricilik yapılan yerin iklim ve toprak koşulları, yabancı ot varlığı göz önünde bulundurularak gübreleme yapılır.

İlekleme ve Döllenme: İncir ağaçlarının döllenmesi, meyve tutumu ve gelişimi için erkek incir (ilek) meyvelerindeki çiçek tozlarının ilek arıcıkları tarafından dişi incire taşınması gereklidir. Bunun gerçekleşebilmesi için erkek ağaçlardaki ilek meyveleri dişi ağaçlara asılmalıdır ve bu işleme ilekleme adı verilir. İlekleme işlemi; yetiştiricilik, iklim şartlarına ve bahçenin bulunduğu rakıma bağlı olarak değişmekle birlikte genelde haziran ayının ilk haftasında başlayıp temmuz ayının ortalarına kadar sürebilen bir işlemdir. Haziran ayında, dişi incir meyveleri iri fındık büyüklüğünde ve parlak bir görünüm kazandığında ileklemeye başlanır. İleklemede kullanılacak meyveler ceviz büyüklüğüne gelmeli ve ilek meyvesi yeterince çiçek tozuna (polen) sahip olmalıdır. İlekleme için uygun şekilde hazırlanan file, bez torba, tülbent, mini sepet vb. kullanılır. İleklemede file vb. kullanımıyla hem zamandan

kazanılmış olur, hem de kullanımı biten ileklerin daha sonrasında bulaşmalara neden olmaması için geri toplanması daha kolay olur. İleklemenin, sabahın erken saatlerinde ilek arıcıkları çıkışı olmadan yapılması tavsiye edilir. İleklerin incir ağaçlarının iç kısımlarına doğru ve güneş görmeyen kısımlarına asılması uygun olur. Böylelikle ilek meyveleri daha uzun süre canlı kalarak, daha çok ilek arıcığı çıkışı sağlanabilir.

Her uygulamada incir meyvelerine herhangi bir hastalık bulaşmaması için yeni ilekler kullanılmalı ve ilekler uygun şekilde değiştirilmelidir. Aşırı miktarda ilek kullanılması da meyve kalitesini olumsuz etkiler. Fazla ilek kullanımı; incir meyvelerinde küçülme, akma, çürüme ve ekşi tat gibi başta fiziksel ve duyusal bozukluklara yol açar. Bu hastalık riskini arttırdığı gibi fazla sayıda küçük ve kalitesiz istenilmeyen meyve oluşumuna neden olur.

Budama: İncir ağacında budama; gövde üzerindeki ana dalların diziliş ve sayılarını düzenleyerek incir ağacının sağlam, düzenli ve dengeli taç oluşumunu sağlayarak meyve verimine olumlu yönde katkı sağlar. Budama, zamana göre yaz/kış budaması şeklinde, iklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması olarak yapılabilir. Özellikle fidan dikiminden itibaren özellikle ilk 3 yıl şekil budaması yapılması önem arz eder. Budama yapılırken hastalıklı dallar, sıkışıklığa sebep olan dallar, zayıf dallar, obur dallar, kırık ve çatlak dallar kesilerek uzaklaştırılır. Uygun budama yapılması incir yetiştiriciliğinde; meyve tutumunu, ürün hasadını, ağacın yeterinde havalanmasını, zirai mücadele vb. yapılacak bakım işlerinin yapılmasını da kolaylaştırır. Doğru ve düzenli budama yapılması incir meyvelerinin iri olmasında bir etkendir.

Sulama: Havran Siyah İnciri ağacının yıllık toplam yağış isteği 550-625 mm arasındadır. Yıllık yağışın yetersiz ya da düzensiz olduğu durumlarda, özellikle en hassas dönem olan ilkbahar başlangıcında mart ya da nisan aylarında sulama yapılması gerekir. Sulamada arazinin meyil durumu, iklim ve yağış koşulları dikkate alınmalıdır. Sulama yapılırken; incirlerin etrafına çanaklar açılarak sulama yapılması ya da damlama sulama sistemlerinin kullanılması tavsiye edilir. Ayrıca toprağın çok süzek olduğu ya da yağış rejiminin düzensiz, yetersiz veya kurak olduğu durumlarda mayıs-haziran aylarında sulama yapılması istenir. Meyvelerin olgunlaşmasına yakın dönemde sulama yapılmasından kaçınılmalıdır.

Zirai Mücadele: Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, uygun gübreleme yapılması, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler de yabancı ot mücadelesinde etkili yöntemlerdir.

Hasat: İncirlerin hasadı, iklim koşullarına bağlı olarak genellikle yılın ağustos ve ekim ayları aralığında gerçekleştirilir. İncirlerin hasadı kabuk renginin koyu mor renk almasıyla başlar. İncirler saplarıyla birlikte ve ağacın dallarına zarar vermeden elle hasat edilir. Hasat, genellikle erken saatlerde yapılmalı, zedelenmiş ve toprağa düşmüş incirler toplanmamalıdır. Hasat edilen incirler; fazla büyük olmayan, gıda ile temasa uygun kasalara/kaplara vb. alınır.

Meyveler büyüklüklerine ve renk durumlarına göre seçilir ve sınıflandırılır. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alanın temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona/bulaşmaya karşı korunması önem arz eder.

Kurutma: Kurutma işleminde ilk olarak gıda ile temasa uygun temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine incirler serilir. Coğrafi sınırda en ideal güneşlenme olanağı ağustos ve eylül aylarıdır. Bu aylarda incirler asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak güneş altında ortalama 2 hafta süre ile kurutulur. Sonrasında gıda ile temasa uygun file vb. taşıma kaplarına konulan incirler; kaynamakta olan tuz-su çözeltisi (50 litre suya en çok 1 kg tuz ilave edilerek hazırlanan tuz-su çözeltisi) içerisine 5-10 dakika süreyle bandırma işlemi yapılır. Daha sonra incirler çözeltiden çıkarılır ve süzülür. Bandırma işleminden sonra incirler ortalama 5 gün süre ile tekrar kurutularak kurutma işlemi tamamlanır. Kurutma tekniğine uygun olarak modern kurutma tünellerinde de yapılabilir. Ayrıca isteğe bağlı olarak ilgili mevzuata uygun şekilde kuru incirde fumigasyon işlemi de yapılabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan ari ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi ya da işlenmesidir. Depolamada incirler üst üste fazla istiflenmemelidir. Daha uzun süreli muhafaza için, gıda ile temasa uygun kasalarda soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi gerekir.

Piyasaya Arz: Havran Siyah İnciri; gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Havran İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Havran Ziraat Odasının katımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Havran Siyah İnciri coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde ürün analizlerinin yapılması sağlanır. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

16. İnegöl Sütlü Kadayıfı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	:	1383
Tescil Tarihi	:	09.06.2023
Başvuru No	:	C2022/000080
Başvuru Tarihi	:	26.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	:	İnegöl Sütlü Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	:	Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	:	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	:	İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	:	Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. No:1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	:	Bursa ili İnegöl ilçesi
Kullanım Biçimi	:	İnegöl Sütlü Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, İnegöl Sütlü Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Sütlü Kadayıfı; tereyağı ve ayçiçek yağı karışımı ile yağlanan tel kadayıfın sarılarak şekil verilmesi, pişirilmesi ve şerbetlenmesi suretiyle İnegöl ilçesinde üretilen kadayıf tatlısıdır. Şerbeti; süt, beyaz şeker, krema ve su kullanılarak hazırlanır.

İnegöl Sütlü Kadayıfının ağırlığı 80-100 g, uzunluğu 7-10 cm ve eni 1-3 cm'dir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi dökülerek servisi yapılır. Tel kadayıf içe doğru döndürülerek sarıldığı için sarmal görünümdedir. 180°C sıcaklıktaki fırında altın sarısı renk alıncaya kadar pişirilir.

İnegöl Sütlü Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. İnegöl ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bayramlarda, özel davet yemeklerinde ikram edilir. Şerbetinin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu nedenlerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 adet İnegöl Sütlü Kadayıfının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Kadayıf bileşenleri:

- 500 g tel kadayıf
- 100 g tereyağı
- 100 ml ayçiçek yağı

Şerbet bileşenleri:

- 250 g beyaz şeker
- 300 ml süt
- 200 ml su
- 100 ml krema

Üzeri için:

- 50 g ceviz içi (ince çekilmiş) (isteğe bağlı)

Şerbetin Hazırlanması:

Süt ve şeker, bir tencerede şeker eriyinceye kadar karıştırılarak pişirilip üzerine krema ilave edilir. Karışımın topaklanmaması için hızlı karıştırılarak yaklaşık 15-20 dakika kaynatılır. Kaynamaya başlayınca şerbet ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Kadayıfın Hazırlanması:

Tereyağı bir tavada eritilmeye başlanıp üzerine sonra ayçiçek yağı eklenir. Tereyağı tamamen eriyinceye kadar yaklaşık 5 dakika karıştırılıp ateşten alınır.

Tel kadayıf uzunlamasına 6 eşit parçaya ayrılıp dikdörtgen veya kare bir tepsiye konur. Hazırlanan yağ karışımı ile kadayıfın tüm yüzeyi yağlanır ve yaklaşık 5 dakika dinlendirilir. Kadayıfı yağlama işlemi, kadayıfın sarılma aşamasında dağılmaması için önemlidir. İnegöl Sütlü Kadayıfının sarıldıktan sonra uzunluğu 7-10 cm ve eni 1-3 cm olup ağırlığı 80-100 g'dır.

Yağlanıp dinlendirilen kadayıf; avuç içine koyulur, elle içe doğru döndürülerek sarmal şekilde döndürerek sarmal şekilde sıkıca sarılır ve ayrı bir pişirme tepsisine konur. Tel kadayıfların yağlandığı tepside kalan yağ karışımı, sarılan kadayıfların üzerine dökülerek kadayıfların fırında pişerken üzerinin altın sarısı renkte olmasını sağlar. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında, altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Pişirilen kadayıf tatlısı 5 dakika dinlendirilip henüz sıcakken şerbeti dökülür. İnegöl Sütlü Kadayıfının servisi, üzerine isteğe bağlı olarak ceviz içi serpildikten sonra yapılır. Oda sıcaklığında 2 gün, 4°C'de 1 hafta muhafaza edilir.

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

İnegöl Sütlü Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. İnegöl ilçesinin yemek kültürü içinde önemli yere sahiptir. Şerbetin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Sütlü Kadayıfının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesi koordinatörlüğünde; İnegöl Belediyesinden, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, İnegöl Köfteci, Aşçı, Tatlıcı ve Benzerleri Odasından, İnegöl Halk Eğitim Merkezinden ve Hacı Sevim Yıldız-4 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinden konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle şerbetin hazırlanması ve kadayıfın sarılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- İnegöl Sütlü Kadayıfı ibaresinin ve mahreç işaretinin 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.

17. Babaeski Sarımsağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1384
Tescil Tarihi : 09.06.2023
Başvuru No : C2022/000073
Başvuru Tarihi : 23.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Babaeski Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu : Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Babaeski Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : Cumhuriyet Mah. Eski E5 Yolu Cad. Babaeski KIRKLARELİ
Coğrafi Sınır : Kırklareli ili Babaeski ilçesi
Kullanım Biçimi : Babaeski Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Babaeski Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Babaeski Sarımsağı; Kırklareli ili Babaeski ilçesinde yetiştirilen *Allium* cinsi, *Allium sativum L.* türü sarımsaktır. Tohumluk olarak bir önceki hasattan ayrılan 1-1,5 g ağırlığındaki dişler kullanılır. Tohumluk sarımsak temmuz ayında seçilir. Seçilen tohumlar dikim tarihi olan ekim-kasım ayına kadar 20-25°C'de, nemsiz ortamda muhafaza edilir.

Babaeski Sarımsağı, saplarından ayrılarak gıda ile temasa uygun file çuvallarda veya sapları koparılmadan saç örgüsü şeklinde hevenk haline getirilerek piyasaya arz edilir.

Babaeski Sarımsağında bitki yeşil aksam yaprakların duruşu dik yapıdadır. Baş şekli elips olup başta 6-8 adet koruyucu kabuk bulunur. Baş kabuk rengi krem-beyaz, başta dişler sıkı, diş kabuk rengi krem, dişler serttir. Başta dış diş oluşturma yoktur. Dişlerin başta dizilişi düzgün sıralı değildir. Babaeski Sarımsağı, baş yüksekliği baş iriliğine göre değişmekle birlikte 3,3-5,7 cm, baş çapı 4,0-5,8 cm'dir. Babaeski Sarımsağının yaklaşık baş ağırlığı 55-65 g, baş çapı 50-60 mm'dir. Başı oluşturan dişlerin sayısı 12-15 adettir. Dişlerde, yalancı gövdesinde ve yapraklarda erguvani renklenme vardır.

Babaeski Sarımsağının acılığı az ve kokusu yoğun değildir. Yüzeysel saçak kök yapısına sahiptir. Babaeski Sarımsağında yalancı gövde kalın olduğu için taze sarımsak olarak tüketime uygundur. Adi depo koşullarında 6-8 ay depolanabilir.

Babaeski Sarımsağının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Babaeski Sarımsağının bazı morfolojik özellikleri

Özellik	Değer
Baş şekli	Yükseklik fazla elips
Baş iriliği	Orta
Baş kabuk rengi	Krem-beyaz

Diş kabuk rengi	Krem
Diş sertliği	Sert
Diş sıklığı	Sıkı
Başta dişlerin dizilişi	Düzgün sıralı olmayan
Başta dış diş oluşturma	Yok
Baş kabuk sayısı(adet)	6,14-7,52
Baş boyu (mm)	32,54-57,10
Büyük diş sayısı(adet)	3,56-10,64
Küçük diş sayısı(adet)	1,54-7,86
Diş eni (mm)	14,04-21,08
Diş boyu (mm)	23,18-32,03
Diş ağırlığı (g)	1,98-4,88

Tablo 2. Babaeski Sarımsağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
Enerji (kcal/100g)	123,90	124,10
Nem(g/100g)	65,98	66,05
Kül(g/100g)	1,02	1,32
Protein(g/100g)	4,80	5,26
Karbonhidrat(g/100g)	23,11	24,15
Diyet lif(g/100g)	3,41	4,57
Yağ(g/100g)	0,15	0,25
pH	5,50	6,50
Toplam asitlik(g/100g)	0,26	0,55
Sakkaroz(g/100g)	0,82	1,24
Fruktoz(g/100g)	0,24	0,68
Glukoz(g/100g)	0,06	0,12
Toplam esansiyel(uçucu) yağ oranı (ml/100g)	0,10	0,70
Suda çözünür kuru madde(Briks) (%)	33,25	37,35
E vitamini (mg/100g)	1,29	2,30
Tiamin (B1 vitamini mg/100g)	0,105	0,115
Riboflavin (B2 vitamini mg/100g)	0,013	0,055
C vitamini(mg/100g)	10,02	12,10
Niasin(mg/100g)	1,095	1,445
Selenyum(mg/kg)	0,184	0,196
Azot (mg/kg)	8000	8096
Fosfor(mg/kg)	1195	1222
Potasyum(mg/kg)	14,57	16,59
Kalsiyum(mg/kg)	388,80	398,30
Magnezyum(mg/kg)	250,10	370,10
Mangan(mg/kg)	3,74	4,05
Sodyum(mg/kg)	23,53	24,38
Çinko(mg/kg)	11,83	12,34
Bakır(mg/kg)	0,445	1,455
Demir(mg/kg)	14,48	16,68

Babaeski Sarımsağının geçmişi eskiye dayanır. Babaeski ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Babaeski Sarımsağı vegetatif olarak çoğaltılır. Dişlerin doğrudan tarlaya ekimi ile tek safhalı bir yetiştiricilik dönemi vardır. Tohumluk olarak bir önceki hasattan ayrılan dişler kullanılır. Tohumluk sarımsakların seçimi, temmuz ayında başların seçilmesiyle yapılır. Tohumluk olarak 1 g'dan küçük olan dişler zayıf bitkiler meydana getirip verimi düşüreceğinden 1–1,5 g ağırlığındaki dişler tercih edilir. 1–1,5 g ağırlıktaki dişler için 30–50 kg/da tohumluğa ihtiyaç duyulur. Seçilen tohumlar dikim tarihi olan ekim-kasım ayına kadar 20-25°C'de, nemsiz ortamda muhafaza edilir. Dikim mevsiminden önce tohumluk olarak ayrılan başlar uygun bir ortamda parçalanarak dış kabuklarının çatlamamasına dikkat edilerek dişlere ayrılır.

Toprak hazırlığı ve ekim: Eylül ayında tarla sürülerek diskaro çekilir veya tırmıklanır. Sarımsak dişleri, ekim-kasım ayında sıra arası 20–30 cm, sıra üzeri 5–10 cm olacak olacak şekilde dikilir. Dikim, dişlerin gövdeleri alta gelecek şekilde elle yapılır. Çok geniş alanlarda yapılan yetiştiriciliklerde dikim, mibzerle yapılır. Toprak üstünde kalan dişler var ise elle bastırılarak toprak içine girmeleri sağlanır.

Sulama ve bakım: Toprak sıcaklığı ve neme bağlı olarak dişler 10–20 günde çimlenmeye başlar. Çimlenmeye başladıktan sonra iki çapalama işlemi yapılır. Birinci çapalama; bitkilerin henüz 2–3 yapraklı olduğu mart ve nisan aylarında yapılır. Amacı, kışın aşırı yağışların toprakta meydana getirdiği sıkışıklığı gevşetmek ve yabancı otları öldürmektir. İkinci çapalama; bitkilerin 4–5 yapraklı olmaya başladığı dönemde, nisan ayının üçüncü haftasından itibaren, yapılır. Bu dönemden sonra bitkiler havaların ısınmasıyla hızlı bir büyüme dönemine geçeceğinden son çapa bu tarihten daha geçe bırakılmamalı ve gübreler bu çapa ile toprağa gömülmelidir. Bölgede yıllık yağış miktarı en az 500–600 mm olduğundan yağışın 300 mm'si gelişme dönemine denk gelirse susuz yetiştirme yapılabilir, aksi takdirde sulama yapılmalıdır.

Hasat ve depolama: Babaeski Sarımsağının hasadına haziran ortasından itibaren başlanır. Hasat elle yapılır. Hasat edilen bitkiler başlar altta, yapraklar üste gelecek şekilde sıralar halinde serilir ve güneş ışığında 15–20 gün bekletilerek kurutulur. Kuruyan başlar doğrudan tarlada veya saplarından ayrılarak gıda ile temasa uygun file çuvallarda depolanır. Sarımsakların sapları koparılmadan saç örgüsü şeklinde hevenk haline getirilerek saklanmaları da mümkündür. Bir dekarlık alanda yetiştirilen Babaeski Sarımsağından yaklaşık 800-1500 kg arasında baş sarımsak elde edilir.

Hasadı yapılan ürünün tarlada yağmur veya çeşitli nedenlerle nemlenmemesi gerekir. Aksi halde örtü yaprakları üzerinde siyahlaşmalar oluşur, bu da ürünün değerini düşürür. Babaeski Sarımsağı, nemsiz ortamlarda 8-10°C'de depolanarak nisan-mayıs ayına kadar saklanabilir. Büyük alanlardan elde edilen sarımsaklar modern depolarda 0–2°C'de ve %70–75 nispi nemde 6–8 ay süreyle %5–6 kayıpla saklanabilirler.

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

Babaeski Sarımsağının geçmişi eskiye dayanır. Babaeski ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Tohumluk olarak bir önceki hasattan ayrılan dişler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Babaeski Sarımsağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Babaeski Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Babaeski Ticaret Borsasından, Babaeski İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Babaeski Ziraat Odasından ve Babaeski Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından dikim ve hasat döneminde olmak üzere düzenli olarak yılda iki kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Tohumluk olarak seçilen sarımsakların uygunluğu.
- Babaeski Sarımsağının fiziksel, kimyasal ve morfolojik özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Özellikle toprak hazırlığı, ekim, hasat ve depolama koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Babaeski Sarımsağı 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.

18. Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1385
Tescil Tarihi	**:** 09.06.2023
Başvuru No	**:** C2022/000188
Başvuru Tarihi	**:** 16.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Bamyasuyu Mah. 154 Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	**:** Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	**:** Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü**;** coğrafi sınırda lolaz olarak adlandırılan kuru börülcenin haşlanıp üzerine turp, maydanoz, taze nane, yeşilsoğan, kapya biber konulduktan sonra 33 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Şanlıurfa Biberi başta olmak üzere çeşitli baharat, tuz ve limon suyu eklenip 295 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Şanlıurfa Açık Ekmeğine (Urfa Açık Ekmeğine) sarılması suretiyle üretilen yemektir.

Lolaz (kuru börülce), Şanlıurfa Açık Ekmeğinin de pişirildiği kabın her tarafına eşit ısı yayarak aynı kıvamda pişmesini sağlayan taş fırınlarda haşlanır.

Şanlıurfa Lolaz Dürmüği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü baharat içeriğinde; Şanlıurfa Biberi ve Şanlıurfa Biberi üretiminde kullanılan taze biberlerin kurutulup kırmızı haldeyken, kararmadan, ince çekildiği için coğrafi sınırda "kına biber" olarak da bilinen toz acı kırmızıbiber (*Capsicum annuum L.*) de bulunur.

Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

<u>Bileşenler:</u>

- 1 adet Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)
- 100 g lolaz (kuru börülce)
- 500 ml su
- 4 g Şanlıurfa Biberi
- 4 g toz acı kırmızıbiber (kına biber)
- 10 g turp
- 10 g maydanoz
- 10 g taze nane
- 10 g yeşilsoğan
- 15 g kapya biber
- 4 g tuz
- 10 ml limon suyu

Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümünün hazırlanması:

Gıda ile temasa uygun bir kaba lolaz ve su konup taş fırında 1 saat haşlanır. Taze nane, maydanoz, yeşilsoğan ve kapya biber yaklaşık 2-3 cm uzunluğunda ince doğranır. Turp yaklaşık 8 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında, ince uzun doğranır. Şanlıurfa Açık Ekmeğinin (Urfa Açık Ekmeğinin) ortasına haşlanmış lolaz üzerine taze nane, maydanoz, yeşilsoğan, kapya biber, turp, Şanlıurfa Biberi, toz acı kırmızıbiber (kına biber) ve tuz konur, üzerine limon sıkılarak dürüm yapılır. İsteğe bağlı olarak ayran ile birlikte servisi yapılır.

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

Şanlıurfa Lolaz Dürmiğinin / Şanlıurfa Lolaz Dürümünün geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şanlıurfa Lolaz Dürmiğinin / Şanlıurfa Lolaz Dürümünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde ve katılımıyla; Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odasından, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Şanlıurfa Lolaz Dürmiği / Şanlıurfa Lolaz Dürümü 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. Bölüm
6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. İzmir Şambalisi

143 sayılı ve 15.02.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 205 tescil numaralı İzmir Şambalisi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

"Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman İl Müdürlüğünden 2, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliğinden 2 ve İzmir Ticaret Odasından 1 kişi olmak üzere, en az 3 üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir."

ifadesi,

"Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliğinden 2 ve İzmir Ticaret Odasından 1 kişi olmak üzere 5 üyeden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Antep Karası Kuru Üzümü

140 sayılı ve 02.01.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1066 tescil numaralı Antep Karası Kuru Üzümü ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

"Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği ve Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve İslahiye Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir."

ifadesi,

"Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği ve Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve İslahiye Ziraat Odasının en az üçünden konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir."

şeklinde değiştirilmiştir.