

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 128
Yayın Tarihi:01.07.2022**

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 128. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	22
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımları	46

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 128. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/200	Düzce Kestanesi	7
2.	C2020/090	Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği	10
3.	C2021/000134	Erzurum Tereyağı	12
4.	C2021/000283	Kırıkhan Siyah Havucu	14
5.	C2021/000554	Erzurum Eriştesi	17
6.	C2022/000022	Cihanbeyli Gömeç Ekmeği	19

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1131	Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu	22
2.	1147	Suşehri Kuru Fasulyesi	24
3.	1148	Malatya Erik Ekşisi	27
4.	1149	Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi	29
5.	1150	Amasya Yağlısı	31
6.	1151	Bursa Döner Kebabı	33
7.	1152	Simav Kestanesi	35
8.	1153	Araç Akdene Göce Çorbası	37
9.	1154	Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık	39
10.	1155	Develi Gaceri	41

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	356	Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri	46

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Düzce Kestanesi

Başvuru No	: C2019/200
Başvuru Tarihi	: 02.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve meyveler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. 737. Cad. No:11 81010 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Düzce Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Kestanesi; *Fagaceae* (kayıngiller) familyasından olan ve Anadolu kestanesi olarak bilinen *Castanea sativa* Mill. türüne ait ağaçların kupulasında bulunan yenilebilir tohumlardan elde edilir. Düzce ilinin ormanlık alanlarında kendiliğinden yetişebildiği gibi, çeşitli yaşlardaki kestane ağaçlarının aşılınıp kestanelikler kurulması suretiyle de yetiştiriciliği yapılabilir.

Düzce Kestanesi çok iri değildir. Meyve kabuğu açık kahve renkte, kısmen yuvarlak, iç meyvesi açık krem renkte ve içte büzüşme oranı %5'tir. Meyve iç zarı meyve içine çok az giren ve iç zarı kabuğundan kolayca ayrılabilen bir özelliğe sahiptir. Bu durum, kestanein işlenmesinde ve kebab olarak tüketilmesinde avantaj sağlar. Çiğ olarak da tüketilebilir.

Karadeniz Bölgesinin kıyı kesimlerinde görülen nemli ve fazla sert olmayan iklimin etkisi altında olan Düzce, Karadeniz ikliminin yanı sıra Akdeniz ve karasal iklim arası geçiş özelliği gösterir. Yıllık ortalama en yüksek sıcaklık 19,2 °C, en düşük sıcaklık ise 8,4 °C'dir. Yıllık toplam yağışların ortalaması 823,7 kg/m²'dir. Ortalama nispi nem %75'dir. Bu iklim yapısı, Düzce Kestanesi için en uygun fotosentez sıcaklık ve nem koşullarını oluşturur ve kestanein, doğal ortamında sulamaya ihtiyaç duymadan, dengeli vegetatif gelişmesini de sağlayarak yetiştirme imkânı sunar. İklim koşullarının sağladığı bağıl nem, kestanein nem oranını yükselterek kabuğunun kalın olmasını engeller. Bu durum Düzce Kestanesinin meyve kabuğunun inceliğini, meyve iç zarının meyve içinde az girinti oluşturmasını ve meyvenin kabuktan kolay ayrılmasını sağlar.

Düzce Kestanesinin hasadı, genel olarak eylül ayı sonundan kasım ayı ortalarına kadar geçen yaklaşık iki aylık dönemde yapılır.

Düzce Kestanesinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Meyve içi ağırlığı (mm)	: 3,7-8,29
Kabuk kalınlığı (mm)	: 0,39-0,79
Meyve boyu (mm)	: 19,67-27,5
Meyve eni (mm)	: 21,17-29,33
Meyve kalınlığı (mm)	: 10,67-19
Yuvarlaklık indeksi	: Kısmen yuvarlak
Meyve iç rengi	: Açık krem
Meyve içinin kabuktan ayrılma durumu	: Kolay ayrılır.
Nem oranı (% en az)	: 36
Nişasta (% en az)	: 29,94
Şeker / toplam şeker (% en az)	: 3,26

Protein (% en az)	: 3,34
Karbonhidrat (% en az)	: 33,2
Ham yağ (% en az)	: 0,61

Anadolu kestanesinin, Düzce ilindeki tarihine ilişkin çeşitli kayıtlar 1899 tarihli Kastamonu Vilâyet Sâlnâmesinde ve 1915 tarihli Bolu Salnamesinde yer almaktadır. Ayrıca yoğun kestane ağacı varlığı nedeniyle Düzce ili Merkez ilçeye bağlı Çakırhacıbrahim ve Paşaormanı Köylerinin 1980'lerden önceki resmi adı Kestane Köyü'dür.

Coğrafi sınırdaki Düzce kuzusu olarak da bilinen Düzce Kestanesi için, il merkezinde haftada 2 gün kestane pazarı kurulur.

Üretim Metodu:

Düzce Kestanesi; Düzce ilinin ormanlık alanlarda kendiliğinden yetişen *Castanea sativa* Mill. türü kestane ağacından elde edilir. Ayrıca çeşitli yaşlardaki kestane ağaçları aşıl原因arak kestanelik adı verilen kestane bahçeleri kurulur. Kestanelik kurularak üretim yapılmasına ilişkin aşamalara aşağıda yer verilmektedir.

Aşı uygulaması: Aşılama işlemi nisan ayında gözler uyanmadan yapılır. Mart sonu nisan başı alınan kalemler bir peçeteye sarılır, buzdolabında saklanır. Nisan ayının 10'u ile 20'si arasında aşının yapılmış olması gerekir. Aşı kalemleri bir sene önceki sürgünden alınır, ikinci sene sürgününden alınmaz. Tabanın genişliğine göre 2-3 göz bırakılması uygundur. Kalem, tam dipten değil, biraz üst kısımdan alınır. Alınan kalemin uç kısmı inceltir.

Testere ile kesilen kestane ağacı gövdesinin üst kısmı bıçakla düzeltilir. Eğer gövdede ölmüş tomurcuklar varsa temizlenir. Kesilen ağacın kalınlığına göre 3-6 tane aşı kalemi uygulanır. Ağaç kabuğu, karşılıklı 2 yerden kesilip hafifçe kabartılır. Aşı kalemleri sivri uçlarından kabuğa yerleştirilir, etrafı bantla sarılır. Açıklık kalırsa macunla kapatılabilir. En erken 3 ya da 5 yılda kestane üretimi gerçekleşir.

İklim ve toprak istekleri: Kestane bahçesi kurulacak yerin toprağı gevşek, havalandırılabilir ve derin olmalıdır. Ayrıca potasyumca zengin ve kireç oranı düşük olmalıdır. Kestane dikilmeden önce derin sürüm yapılır, 50x50 cm büyüklüğünde çukur açılır ve dekara en az 3 ton ahır gübresi uygulanır. Kestaneler en az 10 m aralık bırakılarak dikilir.

Sulama: Kestane ağacı, yağışı ve nemli ortamı sever. Özellikle sonbahar mevsimi çok kurak geçerse, meyvenin dikenli kabuğunun çatlaması durur. Bu nedenle, kurak ve sıcak geçen yıllarda ürünün nitelik ve verimini artırmak için temmuz-ağustos ve eylül ayında ağaçların sulanması gerekir.

Gübreleme: İlk dikimde uygulanan gübreden sonra ağaçlara, 3 yılda bir iyi yanmış çiftlik gübresi verilebilir.

Budama: Kestane ağaçlarına, tacı yayvan şekil alacak biçim budaması yapılır. Dikimden sonra her yıl obur dallar ve fazla sürgünler budanır. Verim çağına ulaşan ağaçlarda ürün budaması yapılmaya başlanır. Ürün budaması; kırılmış, kurumuş ya da hastalanmış dallar ile gölge ve sıkışıklık yaratan sürgünlerin kesilip çıkarılması şeklindedir.

Hasat: Düzce Kestanesinin hasadı, genel olarak eylül ayı sonundan kasım ayı ortalarına kadar geçen yaklaşık iki aylık dönemde yapılır. Ağaçlardan çırpılarak yere düşürülen kestaneler, elle toplanıp seletlere doldurulur ve çuvallara yerleştirilir.

Depolama: Düzce Kestanesinin muhafazası iki şekilde gerçekleşir. Geleneksel muhafaza yönteminde; hasat edilen kestaneler önceden hazırlanan kuyulara gömülür ve üzeri eğrelti otları ile kapatılır. Bir ay kuyularda bekletilen kestanelerin dış kabuğu çıkarılır ve kestaneler bu şekilde satışa hazır hale gelir. Kestane depolamada kullanılan diğer yöntem ise soğuk hava depolarıdır. Kestaneler sıcaklığı 0-2 °C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay süreyle saklanabilir.

Denetleme:

Denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi ile Düzce Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez hasat zamanı olan eylül-kasım ayları arasında, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Yapılan denetimler raporlanarak her yıl düzenli olarak Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetime ilişkin masraflar, denetlenenler tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kestaneliklerin uygunluğu.
- Kestaneliklerde Düzce Kestanesi yetiştirilmesine ilişkin üretim metoduna uygunluk.
- Hasat ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Meyve iç zarının meyve içindeki girinti durumu ile meyvenin kabuktan ayrılma durumunun uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle meyve içi ağırlığı, kabuk kalınlığı, meyve boyu, meyve eni, meyve kalınlığı, yuvarlaklık indeksi, meyve iç rengi ve şeker/toplam şeker miktarlarının uygunluğu.
- Düzce Kestanesi ibaresinin 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.

2. Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği

Başvuru No	: C2020/090
Başvuru Tarihi	: 24.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Uluborlu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Pazar Mah. Ilgaz Cad. 3-A Uluborlu ISPARTA
Vekil	: Pınar Arıkaya
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Uluborlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği; buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan sert hamurdan açılan yufkaların arasına iç harc konulup sacda pişirilerek üretilen, yarım daire şeklindeki börektir. İç harçta; satırla kıyılmış orta yağlı koyun eti, kuru soğan, su, tuz ve isteğe bağlı olarak karabiber ile pul kırmızıbiber bulunur.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği pişirilirken, hafif sulu olan iç harcı böreğin dışına taşar. Bu durum böreğin, coğrafi sınırdaki “kuyruğu sulu” olarak nitelendirilmesine neden olmuştur.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin üretiminde kullanılan koyun eti, genellikle çitlik ağacından elde edilen et tahtasında satırla kıyılır.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin geçmişi, Selçuklu zamanına dayanır. Uluborlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 50 adet Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği üretmek için gerekli olan bileşenler ile üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

İç harc bileşenleri:

- 750-800 g orta yağlı koyun eti
- 250-300 g kuru soğan
- 250-300 ml su
- 10-12 g tuz
- 5-6 g karabiber (isteğe bağlı)
- 5-6 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı)

Hamur bileşenleri:

- 1000-1100 g ekmeklik buğday unu
- 350-400 ml su
- 20-22 g tuz

İç harcın hazırlanması için orta yağlı koyun eti, tercihen çitlik ağacından yapılmış et tahtasında, iri olacak şekilde satırla kıyılır. Üzerine halka şeklinde kesilmiş kuru soğanlar eklenip iyice kıyılarak kıyma elde edilir. Genellikle bakırdan yapılmış geniş bir kaba konup üzerine su eklenir. Eklenen suyun miktarı, pişirme sırasında böreği yumuşak tutup dışarı çıkacak ve kıymanın iyice pişmesini sağlayacak kadar fazladır. Tüm bileşenler, gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla iyice karıştırılır. İç harca, isteğe bağlı olarak karabiber ve/veya pul kırmızıbiber de eklenebilir.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin hamurunun hazırlanması için buğday unu ve tuz karıştırıldıktan sonra su ilave edilip sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamurdan, 20-25 g'lık bezeler alınıp tezgâh üzerinde oklava ile açılarak 15-20 cm çapında ince yufkalar hazırlanır. Yufkalar, hamur açılırken birbirlerine yapışmaması için aralarına un serpilerek üst üste konur. Her yufkanın bir kenarının yarısına, iç harçtan 25-30 g kadar konulup yayılır, diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarları elle bastırılıp yapıştırılır.

Kapatılan böreklerin her iki yüzü hafifçe kızaracak şekilde, sıcaklığı 250 °C olan sacda 3 dakika veya 300 °C’de 2 dakika pişirilir. Pişme sırasında böreğin iç harcının fazla suyu, böreğin kenarından sızar.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin servisi, pişer pişmez sıcak olarak yapılır.

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

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Uluborlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uluborlu Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Uluborlu Belediyesi, Uluborlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uluborlu Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle kıyma olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Erzurum Tereyağı

Başvuru No	: C2021/000134
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Tereyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Tereyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Tereyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tereyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tereyağı inek sütlerinden elde edilen krema kullanılarak üretilen tereyağıdır. Üretimde kullanılan kremanın süt yağı en az % 82-83'tür. İsteğe bağlı olarak % 2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama yapılabilir.

Tablo 1. Erzurum Tereyağının Kimyasal Bileşim Tablosu

Bileşen	Değer
Tuz, % (m/m, en çok)	2
Rutubet, % (m/m, en çok)	16
Yağsız süt kuru maddesi, % (m/m, en çok)	2
Peroksidaz	Negatif
Tuz hariç kuru maddede süt yağı (en az)	2/3

Erzurum Tereyağının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Tereyağının üretiminde kullanılan sütler, Erzurum meralarında beslenen ineklerden elde edilir.

Toplanan sütler, kalite kontrol analizleri yapıldıktan sonra seperatörlere aktararak krema ve yağsız süt olarak ayrılır. Elde edilen krema en az % 82-83 süt yağına sahip olmalıdır.

Krema, en az 20-30 gün 0-4 °C'de bekletilerek asitliğinin 7-8 °SH olması ve olgunlaşması sağlanır.

Olgunlaşan krema, tamburlara aktararak döndürülür. Döndürme sırasında 14-16 °C'deki içme suyu ile yıkanan kremada tereyağı oluşumu başlar. Oluşan yayık altı suyu uzaklaştırılıp berrak su elde edilinceye kadar yıkanır. Yıkama işlemi sırasında tanecikler halinde ayrılan tereyağı, malakse denilen yoğurma işlemi ile bir araya toplanır. İsteğe bağlı olarak ve % 2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama işlemi yapılabilir.

Erzurum Tereyağı, gıda ile temasa uygun ambalajlarda istenilen miktarlarda (0,5 kg, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg vb.) paketlenir. Buzdolabında 0-4 °C'de ve hava almayacak şekilde 1 ay muhafaza edilebilir. Ayrıca şoklanarak da - 18 °C 'de 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Tereyağının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen hayvanlardan elde edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Tereyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; Erzurum Tereyağı üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Tereyağı 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.

4. Kırıkhan Siyah Havucu

Başvuru No	: C2021/000283
Başvuru Tarihi	: 23.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırıkhan Siyah Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. İnönü Bulvarı No:3 Kırıkhan HATAY
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Kırıkhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırıkhan Siyah Havucu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırıkhan Siyah Havucu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıkhan Siyah Havucu; Latince tür adı *Daucus carota* var. *sativus* olan yerel ekotip Yerli Siyah ile Deep Purple Haze F1 çeşitleri kullanılarak Kırıkhan ilçesinde üretilir. Kırıkhan Siyah Havucunun bazı özellikleri aşağıda Tablo-1’de verilmiştir:

Tablo 1. Kırıkhan Siyah Havucu Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Meyve Ağırlığı (g)		
	En Az	En Çok
Deep Purple F1	106,6	160,4
Yerli Siyah	109,0	167,4
Meyve Eni (cm)		
Deep Purple F1	29,0	34,4
Yerli Siyah	29,8	34,7
Meyve Boyu (cm)		
Deep Purple F1	28,4	32,8
Yerli Siyah	24,3	30,7
Meyve Sertliği (kg-k)		
Deep Purple F1	13,1	14,9
Yerli Siyah	14,8	16,1
Meyve Suyu pH		
Deep Purple F1	5,98	6,48

Yerli Siyah	5,95	6,22
Suda Çözünür Kuru Madde (SÇKM) (%)		
Deep Purple F1	9,5	10,1
Yerli Siyah	9,1	10,7
Titre Edilebilir Asitlik (%)		
Deep Purple F1	0,70	0,98
Yerli Siyah	1,22	1,40

Tablo 2. Kırıkhan Siyah Havucu Fenolik ve Flavonoid Bileşen Miktarı

Toplam Fenolik Bileşen (µg/kg)	406,3	766,2	636
Toplam Flavonoid İçeriği (µg/kg)	85,1	151,3	1252,3

Tablo 3. Kırıkhan Siyah Havucu Renk Değerleri

	Kabuk Rengi		Meyve Eti Rengi	
	En Az	En Çok	En Az	En Çok
	<i>L*</i>		<i>L*</i>	
Deep Purple F1	9,70	10,44	3,35	3,40
Yerli Siyah	7,53	8,96	3,14	3,59
	<i>a*</i>		<i>a*</i>	
Deep Purple F1	0,35	0,35	0,39	0,39
Yerli Siyah	0,34	0,37	0,36	0,36
	<i>b*</i>		<i>b*</i>	
Deep Purple F1	0,34	0,34	0,30	0,31
Yerli Siyah	0,34	0,34	0,32	0,32

Kırıkhan Siyah Havucu yüksek miktarda fenolik bileşen içerir ve rengi koyudur. Koyu renkler antosiyanin, sarı ve kırmızı renkler ise flavanoidler ile karotenlerin yüksek miktarı ile ortaya çıkar. Kırıkhan Siyah Havucunun düşük parlaklık (*L**) değerleri rengin siyaha yakın olduğunu gösterir. Ancak meyve etinin meyve kabuğundan daha düşük *L** değerlerine sahip olması, meyve etinin daha koyu bir tonda olduğuna işaret eder.

Kırıkhan Siyah Havucunun ayırt edici özellikleri kazanmasını, coğrafi sınırın iklim koşulları ve toprak yapısı sağlar. Yüksek fenolik içeriği ve renk özelliklerinin farklılığı, coğrafi sınırdaki yıllık sıcaklık ortalamasının, güneşli gün sayısının ve güneşli gün süresinin yüksek olmasından kaynaklanır. Bu koşullar havuç içindeki fenolik maddelerinin oluşumunu hızlandırır. Ayrıca coğrafi sınırdaki toprağın %22,5-58,7 oranında kalsiyum karbonat (CaCO_3) içermesinden dolayı zayıf alkali olması (pH 7,6-8,3) ve yapısının yüksek oranda (%29-45) kumlu bir tekstüre sahip olması, meyvenin toprak içinde rahat bir şekilde büyümesini sağlar.

Üretim Metodu:

Tohum Ekim Zamanı ve Ekim Yöntemleri:

Kırıkhan Siyah Havucunun tohumları ekimi m^2 ye 200 adet gelecek şekilde ekilir. Ekim işlemi 1 Ağustosta başlayıp 15 Ekime kadar devam eder.

Gübreleme ve Sulama:

Taban gübresi olarak genellikle 30-40 kg/da 15:15:15 NPK ya da 18-46 DAP kompoze gübreleri ekim öncesi toprağa verilir. Eylül sonu ekim aylarında 10 kg/da nitrat formunda azotlu gübre verilir. Daha sonraki dönemlerde kök kurşunkalem kalınlığını aldığı anda potas, bor ve çinko içeren yaprak gübreleri verilir. Bundan yaklaşık 20-30 gün sonra kükürt, bor ve çinko içeren yaprak gübreleri verilir. Meyvelerde çatlama görüldüğünde kalsiyum ve hastalık durumuna göre bakır içeren preparatlar yapraklara püskürtülür. Hasada 1 ay kala potasyumlu gübreler 1-2 kez verilir. Tüm bu yapraklardan uygulamalardan önce yabancı otlarla mücadele yapılmış ve temizlenmiş olmalıdır. Yağmurlar başlayana kadar sulama yapılır. Sulama tava usulü, ekimde ise salma olarak yapılır. Seddeye ekimde ise yağmurlama sulama yapılır. Yağmurların azalmasından sonra geç hasat edilecek ürünler için sulama zorunludur.

Hasat:

Hasat Aralık ayının ilk haftasından Haziran ayının ortasına kadar devam eder. Geçici çeşitler Nisan ayı ortalarından itibaren hasat edilir.

Depolama:

Kırıkhan Siyah Havucu 0-5 °C sıcaklıkta ve %95-98 bağıl nemde 5-7 ay depolanabilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası, Kırıkhan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kırıkhan Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii 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 Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan havuç çeşitlerinin uygunluğunu; özellikle gübreleme ve depolama koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve Kırıkhan Siyah Havucu ibareli logo ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Gerek görülmesi halinde toplam fenolik bileşikler içeriği denetlenir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

5. Erzurum Eriştesi

Başvuru No	: C2021/000554
Başvuru Tarihi	: 30.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Eriştesi
Ürün / Ürün Grubu	: Erişte / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Eriştesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Eriştesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Eriştesi; buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun şeritler halinde kesilmesi, ipe asılıp kurutulması ve fırında kızartılması suretiyle elde edilen eriştedir. Şeritler, elde veya makinede 40-45 cm uzunluğunda kesilir.

Erzurum Eriştesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Kış aylarında yoğunlukla tüketilen Erzurum Eriştesinin üretimi, genellikle yaz aylarında başlar ve imcece usulü yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kg Erzurum Eriştesi için bileşenler

5 kg buğday unu

1 l su

48 g tuz

Un, su ve tuz ve bir kapta karıştırılır. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur oklava ile 0,5 cm kalınlığında ve 60 cm çapında açılır. Bıçakla veya erişte kesme makinesi ile 55-60 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilir. Şeritlerin eni 0,3-0,4 cm'dir. Hafifçe unlanıp iplere asılarak güneş almayan alanda en az 2 saat kurutulur. Kurutulduktan sonra 1 gün iplerde bekleyen hamurlar yatay ızgaralara dizildikten sonra 70-80 °C'deki fırınlarda yaklaşık 60 dakika kurutulur.

Kurutulan erişteler kırılmadan şeffaf içi görülebilir ambalaj poşetlerde, oda sıcaklığında muhafaza edilerek saklanmaktadır.

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

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

Denetleme:

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

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Eriştesi 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. Cihanbeyli Gömeç Ekmeği

Başvuru No	: C2022/000022
Başvuru Tarihi	: 20.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Cihanbeyli Gömeç Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Cihanbeyli Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Atçeken Mahallesi Konya Caddesi No:5 Cihanbeyli KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Cihanbeyli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cihanbeyli Gömeç Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cihanbeyli Gömeç Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cihanbeyli Gömeç Ekmeği; buğday unu, ekşi maya, kaya tuzu ve su ile hazırlanan hamurun, ayaklı kara sac üzerinde ve kara fırında pişirilmesi suretiyle üretilen ekmektir. Herhangi bir katkı maddesi içermez. Pişmemiş hali 200 g olup daire şeklindedir.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde kullanılan un, tercihen Gerek-79 çeşidi buğdaydan elde edilir. Ayrıca karabuğday ya da tam buğday unları da kullanılabilir.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde kullanılan ekşi maya, un ve su kullanılarak ekmeğin yapımından 3-5 gün önce hazırlanır.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin pişirildiği kara fırın, keveke olarak adlandırılan taştan yapılıdır. Keveke taşı, coğrafi sınırdan çıkarılan bir taş olup hafif, yumuşak, gözenekli ve içi delikli yapısal özelliği sayesinde ısıyı yavaş yayar ve uzun süre muhafaza eder. Kara fırını ısıtmak için, içeriğinde kimyon tozu, hızar tozu, saman ile küçükbaş hayvan gübresi tozu bulunan ve coğrafi sınırdan saçı adı verilen özel bir toz karışımı kullanılır.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Cihanbeyli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Cihanbeyli’de, genellikle her evin bahçesinde, ekmeğin pişirmede kullanılan kara fırın bulunur. Üretimi, özellikle ekşi mayanın hazırlanması ve ekmeğin kara fırında pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde tercihen, Konya ilinden temin edilen ve Gerek-79 çeşidi buğdaydan üretilen un kullanılır. Ayrıca karabuğday ya da tam buğday unları da kullanılabilir. Ekmek hamurunda ve ekşi mayada aynı çeşit un kullanılır.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin Bileşenleri (200 adet):

- 25 kg buğday unu
- 200 g ekşi maya
- 20 g kaya tuzu

- 20 l sıcak su

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin Hazırlanması:

Ekşi mayanın hazırlanması:

Maya, ekmeğin yapımından 3-5 gün önce hazırlanır. Cam kavanozun içine, 250 g un ve 250 g su konulduktan sonra kavanozun ağzı ince bir bezle kapatılır ve oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Ortalama mayalanma süresi 1-3 gündür. Mayada kabarcıklar oluşmaya başladığında, yarısı alınır ve ekmek hamurunu mayalamak için kullanılır. Kavanozda içerisinde kalan maya daha sonraki hamurlarda kullanılmak üzere saklanır ve sürekli olarak un ve su ile beslenir.

Hamurun hazırlanması:

Geniş bir bakır kapta un, maya, su ve tuz karıştırılıp 30-45 dk yoğurulur. Hamurun daha kısa sürede mayalanması ve kıvam alması için hamurun içine sıcak su dolu kavanozlar konulur. Yoğurulan hamurun üstü kapatılır ve yaklaşık 60-90 dk mayalanmaya bırakılır.

Fırının hazırlanması:

Keveke adı verilen taştan yapılan kara fırın, saçkı adı verilen ve kimyon tozu, hızar tozu, saman ile küçükbaş hayvan gübresi tozu ile hazırlanan özel toz karışımı ile ısıtılır.

Ekmeğin pişirilmesi:

Mayalı hamurdan, 200 g ağırlığında daire şeklinde bezeler hazırlanır ve üzerleri örtü ile kapatılıp 10 dk dinlendirilir. Dinlendirilen hamur bezeleri, ayaklı kara sac üzerine daire şeklinde yayılarak konulur ve önceden ısıtılan kara fırında yaklaşık 10 dk pişirildikten sonra fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır.

Ambalajlama:

Cihanbeyli Gömeç Ekmeği, gıda ile temasa uygun hava geçirmeyen ambalajlarda 0-25 °C sıcaklıkta en fazla 72 saat muhafaza edilir.

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

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Cihanbeyli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle ekşi mayanın hazırlanması ve ekmeğin kara fırında pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Cihanbeyli Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Cihanbeyli Kaymakamlığı, Cihanbeyli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cihanbeyli Ziraat Odası ile Cihanbeyli İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak altı ayda bir yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Cihanbeyli Kaymakamlığı tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle ekşi maya olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- 1 adet Cihanbeyli Gömeç Ekmeği hamur bezesinin 200 g olması.
- Ürünün, saçkı tozu ile ısıtılan kara fırında pişirilmesi.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Cihanbeyli Gömeç Ekmeği 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.

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. Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1131
Tescil Tarihi	: 01.06.2022
Başvuru No	: C2021/000162
Başvuru Tarihi	: 05.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Midyat Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Cumhuriyet Bulvarı No: 21 Midyat MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Midyat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu; 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli olan Midyat Acuru, kaya tuzu, kişniş, acı sivri biber, sarımsak ve sirke kullanılarak üretilir.

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Midyat ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kişniş kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun üretiminde, 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli olan Midyat Acuru kullanılır. Hasat edilen Midyat Acuru, en geç 3 gün içinde turşu üretiminde kullanılır.

Turşuluk acurlar ayıklanır, içi su dolu bir kaptaki bekletilerek yıkanır ve uçlarındaki tüyleri kopartılır. Turşu üretilen şişenin içine, litre başına 15 g kişniş ile 3-5 diş sarımsak ve turşuluk 10-15 adet acı sivri biber eklenir. Şişe daha sonra, boşluk kalmayacak şekilde acur ile doldurulur.

Salamura suyu; 3,5 litre suyun içine 200 g tuz ve 100 ml sirke eklenip iyice karıştırılarak hazırlanır. Salamura suyu, acur doldurulmuş şişeye doldurulur ve şişenin kapağı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. 18-20 °C sıcaklıkta en az iki hafta bekletilir. Tuz miktarının yeterli olmaması ya da uygun sıcaklıkta bekletilmemesi nedeniyle turşunun üst yüzeyinde beyaz bir tabaka oluşabilir. Bu tabaka turşunun tadını ve kokusunu etkilemez ancak erken bozulmasına neden olur. Bu sebeple beyaz tabaka oluşursa hemen alınması gerekir.

Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu 13-18 °C sıcaklığında serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilir.

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

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Midyat ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Midyat Acuru kullanılır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Midyat Belediyesinin koordinasyonunda ve Midyat Belediyesi, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Midyat Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; özellikle acur olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu 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.

2. Suşehri Kuru Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1147
Tescil Tarihi	: 10.06.2022
Başvuru No	: C2021/000104
Başvuru Tarihi	: 05.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Suşehri Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Suşehri Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cami Orta Mah. Sivas Cad. No:1 Suşehri SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Suşehri ilçesi
Kullanım Biçimi	: Suşehri Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Suşehri Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Suşehri Kuru Fasulyesi yuvarlak şekilli, pişme süresi 40-45 dakika olan ve piştiğinde kabuk atmayan fasulyedir.

Suşehri Kuru Fasulyesi 1300 m ve üzeri rakımlarda yetiştirilir. Yetiştirme döneminde hava sıcaklığı 30 °C üzerine nadiren çıkar. Sulama, coğrafi sınırdan çıkan soğuk sularla yapılır. Bu nedenlerle bitki hastalıkları ve zararlılar için uygun ortam oluşmaz ve kimyasal ilaç kullanılmaz.

Yetiştiricilik geleneksel yöntemlerle yapılır. Kuru fasulye ekilen tarlalarda her yıl münavebe uygulandığından gübrelemeye ihtiyaç duyulmaz.

Kuru ve rutubetsiz koşullarda muhafaza edildiğinde depo ömrü 3 yıl kadardır.

Suşehri Kuru Fasulyesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Suşehri Kuru Fasulyesinin Bazı Özellikleri

Tohum çimlenme süresi: 8-10 gün
Yaprak rengi: Koyu yeşil
Yaprak şekli: Üçgen
Uç yaprak ucu: Orta sivri
Yaprak buruşukluğu: Yok
Çiçek rengi: Beyaz
Dallanma ve tel atma: Orta ve yüksek
Çiçeklenme süresi: 56-67 gün
Olgunlaşma süresi: 130-145 gün
Büyüme tipi: Sarılcı
Bitki boyu: 150-180 cm
Bitki bakla sayısı: 40-60 adet
Bitki bakla uzunluğu: 7-14 cm
İlk bakla yüksekliği: 12-16 cm
Bakla dane sayısı: 4-6 adet
1000 dane ağırlığı: 300g- 335g
Tohum verimi: 360 kg/da
Dane şekli: Yuvarlak
Dane rengi: Beyaz, parlak ve lekesiz

Üretim Metodu:

Suşehri Kuru Fasulyesi, geleneksel üretim metotlarıyla yetiştirilir. Ekim işlemi elle serpmeye ve çapa diye tabir edilen kazayağı ile 5-7 cm derinden çapalanarak ya da kazayağı üzerine monte edilmiş ve “fasulye ekme makinesi” olarak bilinen makine (kazayağı) ile yapılır. Sulama genelde kışın yüksek rakımlı yerlerde biriken karın erimesiyle oluşan kaynak suları ile salma sulama yöntemiyle yapılır. Kuru fasulye yüksek rakımlı yerlerde yetiştiğinden ve soğuk sularla sulandığından; hastalık ve zararlılar için uygun ortam oluşmaz ve kimyasal mücadeleye de gerek kalmaz. Ayrıca her yıl kuru fasulye ekilen tarlalarda münavebe uygulandığından gübrelemeye ihtiyaç duyulmaz. Bu sebeplerle kimyasal girdi kullanılmadan, doğal yöntemlerle kuru fasulye yetiştiriciliği yapılır.

Suşehri Kuru Fasulyesi üretiminde kullanılan tohumlar ata tohumudur. Üretimde kullanılan tohumlar, bir önceki üretim sırasında tohumluk olarak ayrılanlarının kullanılması ise elde edilir.

Toprak hazırlığı:

İyi hazırlanmış keseksiz tohum yatağı iyi bir çimlenme ve çıkış için gereklidir. Bu sebeple toprak sürümleri sonbahar aylarında yapılır. Birinci sürüm yapıldıktan 3-4 hafta sonra hayvan gübresi verilip dağıtılır ve derin bir ikinci sürüm gerçekleştirilir. Kış aylarındaki yağmur, kar ve donlar sayesinde tarlalarda tezek oluşumunun önüne geçilmiş olunur. Baharla birlikte toprağın ısınmasıyla yabancı ot çıkışlarının ardından kültüvator-kazayağına (bölgede çapa diye bilinir) tapan eklenip toprak 20-25 cm derinlikte işlenerek ekime hazır hale getirilir. Salma sulama yöntemi ile sulama gerçekleştirildiğinden, toprak işleme aşamalarında düz ve dengeli bir zemin oluşturmaya azami ölçüde dikkat edilir.

Ekim zamanı:

Ekim zamanını belirleyen en önemli etken sıcaklıktır. 0 °C'nin altındaki sıcaklıklardan bitkinin zarar görmemesi için geç ilkbahar donlarının bitiminden sonra ekim yapılır. Çimlenmenin kısa sürede ve yüksek oranda gerçekleşmesi için toprak sıcaklığının 14-15 °C'yi bulduğu nisan ayı sonları ya da mayıs ayı başlarında ekim yapılır. Havaların kurak gittiği yıllarda ekim öncesi sulama yapıp toprağın tava gelmesi sağlanır. Ekim işlemi elle tarlaya serpmeye ve çapa diye tabir edilen kazayağı ile 5-7 cm derinden çapalanarak ya da kazayağı üzerine monte edilmiş ve ‘fasulye ekme makinesi’ olarak bilinen makine ile ekilir. Daha sonra ‘fasulye basma’ olarak isimlendirilen, tarla yüzeyinde kalan danelerin küçük bir çubuk yardımı ile toprağa gömülmesi ile ekim tamamlanır.

Çimlenme dönemi:

İyi bir çimlenme için toprağın nem oranının %25-65 arası olması ve sıcaklığın 15°C'yi bulması gerekir. Havaların kurak gittiği ve toprakta yeterli nemin olmadığı dönemlerde ekim öncesi sulama yapılır ve toprak tava gelince ekim gerçekleştirilir. Bu yöntemle yabancı ot mücadelesine de katkı sağlanmış olur. Ekim sonrası sulama yapılmaz. Çünkü bu yöntem ekim sahasında yabancı ot sıkıntısını artırdığı gibi toprak yüzeyinde kaymaksı tabaka oluşmasına ve özellikle ağır topraklarda kök çürüklüklerine sebebiyet vererek ciddi bir verim kaybına neden olur.

Gübreleme:

Suşehri Kuru Fasulyesi üretiminde hayvan gübresi kullanılır. İlk gübreleme sonbahar aylarında birinci sürüm sonrasında katı halde tarla yüzeyine serilerek yapılır. İkinci gübreleme ilk sulamalarda ark başlarına hazırlanmış hayvan gübresi suya karıştırılarak gübreleme yapılır. Bu yöntem ‘şerbet verme’ denir.

Bakım:

Suşehri Kuru Fasulyesinde en önemli bakım işlemi çapa ve yabancı ot kontrolüdür. Bitkinin boyu 15-20 cm'ye ulaşınca birinci çapalama işlemi gerçekleştirilir. İkinci çapalama işlemi bitki tel boyları 20-25 cm ye ulaşınca gerçekleştirilir. Sonraki dönemlerde gerekli görüldüğü takdirde ot alma işlemleri devam eder.

Sulama:

Fasulye ekimi yaz aylarının başında olduğu için ihtiyaç duyduğu su miktarının çoğunluğunu sulama işlemi ile alır. Bölgedeki yağış durumlarına bağlı olarak, çiçeklenme gerçekleşip bakla tutumunun oluşmaya başlaması ile birlikte sulama, ‘şerbet verme’ yöntemi ile başlayıp daha sonra düzenli olarak devam eder.

Cıkış ile çiçeklenme arası dönem:

Hava sıcak ve toprakta nem sıkıntısı varsa birinci çapadan sonra bitki sulanır. Sulamadan sonra oluşan yabancı otlar ikinci çapa döneminde temizlenir. Coğrafi sınırdaki bu durum çok nadir gerçekleşir.

Hasat:

Suşehri Kuru Fasulyesinde hasat zamanının tespiti son derece önemlidir. Hasadın erken yapılması danelerde buruşukluğa yol açarak verim ve ürün kalitesi ile lezzette azalmaya sebep olur. Coğrafi sınırdaki hasat, baklaların genel olarak sarardığı ve danelerin normal şekil ve rengini kazandığı dönemde yapılır. Hasat elle yolma şeklinde gerçekleştirilir. Olgunlaşmamış bitkiler yolunmaz. Bir tarladaki hasat, 10-15 gün sürebilir. Bunun nedeni olgunlaşmamış bitkilerin tekleme yöntemi ile tarlada bırakılıp olgunlaşmasının beklenmesidir. Bu durum hasat işçiliğini zorlaştırmasına rağmen kaliteli ürün alınmasını sağlar. Hasat sabahın erken saatlerinde başlar ve baklalarda çitlamalar başlayınca bırakılır. Hasadı yapılan bitkiler küçük desteler halinde 6-7 gün kurumaya bırakılır. Desteler 3-4 gün sonra yaba, dirgen, anadut gibi el aletleri ile döndürülerek tam olarak kurumaları sağlanır. Bu işlem; deste halindeki bitkilerin toprağın neminden etkilenmelerini önleyerek tam kuruma sağlar.

Harman:

Harmanlama, özel olarak geliştirilmiş ‘patoz’ harman makinesi ile yapılır. Fasulye hasadı için patozun elek ve kayışları değiştirilerek harman gerçekleştirilir. Çuvallama yöntemi ile taşınan ürünler, ‘gözer’ denilen el eleklerinde elenerek boyutlandırılır. Süşehri Kuru Fasulyesi, kırık, çürük ve lekeli daneler elle ayıklandıktan sonra, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Kuru ve rutubetsiz koşullarda 3 yıl muhafaza edilebilir.

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

Suşehri Kuru Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Süşehri Kuru Fasulyesi üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Süşehri Belediyesinin koordinasyonunda ve Süşehri Belediyesinden, Süşehri İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Süşehri Tarım Kredi Kooperatifinden ve Cumhuriyet Üniversitesi Süşehri Timur Karabal Meslek Yüksek Okulundan konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler; düzenli olarak yılda bir kez ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; ürünün fiziksel özellikleri, pişme süresini ve piştiğinde kabuk atmamasını, üretimde kullanılan tohumların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Süşehri Kuru Fasulyesi 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.

3. Malatya Erik Ekşisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1148
Tescil Tarihi	: 10.06.2022
Başvuru No	: C2021/000356
Başvuru Tarihi	: 23.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Erik Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Erik ekşisi / Yiyecekler için çeşni, lezzet vericiler, soslar ve tuzlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Erik Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Erik Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Erik Ekşisi; Tozlu (İncaz Eriği), Üzüm Eriği, Hüvenk Eriği, Al Erik, Dutdüşü, Bardak, Gelinboğan, Hacıahmet, Hızan, Güzlük can eriği, Mardik çeşidi erikler ile su ve tuz kullanılarak üretilen erik ekşisidir. Üretiminde herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Malatya Erik Ekşisinin üretiminde kullanılan erik çeşitlerin meyve ağırlıkları 12,63-29,17 g, meyve boyu 28,6-43,7 mm, meyve eni 25,5-35,0 mm, meyve yüksekliği 25,3-37,2 mm, suda çözünebilir kuru madde miktarı % 9,48-20,66 arasındadır. Tam çiçeklenme nisan ayının son 15 günü içinde, hasat başlangıcı ise 15 Temmuz ile 15 Eylül tarihleri arasında gerçekleşir. Erikler hasat edilir edilmez Malatya Erik Ekşisi üretiminde kullanılır.

Malatya Erik Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve birçok yemeğin üretiminde, çeşni verici olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Erik Ekşisinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen Tozlu (İncaz Eriği), Üzüm Eriği, Hüvenk Eriği, Al Erik, Dutdüşü, Bardak, Gelinboğan, Hacıahmet, Hızan, Güzlük can eriği, Mardik çeşidi erikler kullanılır. Üretimde herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

30 kg erikten yaklaşık 5 kg erik ekşisi üretilir.

Üretimde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıdaki verilmektedir.

- 30 kg erik
- 20 l su
- 380 g tuz

Hasadı yapılan erikler yıkanıp bir kazana konur. Üzerine su ilave edilir, yüksek ateşte 30 dakika kaynatılır ve 30 dakika dinlendirilir. Önceden hazırlanmış süzmelik olarak adlandırılan düzenekte süzülür. Haşlanmış erikler süzülürken posalarından da ayrılır. Kaptaki toplanan erik suyu, düz bir zemine konulmuş ince krom tepsilerin içinde güneşte kurumaya bırakılır.

Akşam ve sabah serinliğinde karıştırılan erik suları, 36 °C’de 2-3 gün içinde bekletildikten sonra toplanıp tuz ilave edilir, karıştırılır ve gıda ile temasa uygun kavanozlara doldurularak ambalajlanır. Güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edilmesi halinde raf ömrü 12 aydır.

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

Malatya Erik Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Erik Ekşisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan erik çeşitleri ile diğer bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Malatya Erik Ekşisi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1149
Tescil Tarihi	: 14.06.2022
Başvuru No	: C2021/000410
Başvuru Tarihi	: 07.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aksaray Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zincirli Mah. Bankalar Cad. No: 55 Merkez AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili Merkez ilçesi
Kullanım Biçimi	: Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi; tereyağı, beyaz şeker ve buğday unu ile hazırlanan hamurun, uzun ince şeritler haline getirilmesi, 5 cm uzunluğunda kesilip “S” şekli verilmesi ve fırında pişirilmesi suretiyle üretilir. Rengi açık sarı ve hafif kızarıktır. Ağızda dağılan yapıya sahiptir.

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi, eski yıllarda asker uğurlaması için hediye olarak götürüldüğü için coğrafi sınırdaki “asker kurabiyesi” olarak da bilinir.

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli bulunan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

40 adet Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi üretimi için bileşenler

250 g tereyağı
200 g beyaz şeker
350 g buğday unu

Tereyağı bir tencerede eritilip bir kaba konularak soğumaya bırakılır. Şeker havanda dövülüp toz haline getirildikten sonra tereyağının üzerine ilave edilir. Un, yavaş yavaş karışıma dökülür, iyice karıştırılarak ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar 7-8 dakika elle yoğurulur. Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak hamur tahtası üzerinde silindir şekline 2 cm genişliğinde ve 20 cm uzunluğunda yuvarlanır. Yuvarlanan hamurlar, 5 cm uzunluğunda kesilir, S şekli verilir ve tepsiye dizilir. Önceden ısıtılan 160°C’deki fırında, üzeri hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 15-17 dakika pişirilir. Pişme süresince fırının kapağı açılmamalıdır, aksi takdirde kurabiyeler sertleşir ve dağılır. Fırından çıkarılan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi, soğuduktan sonra servis yapılır.

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

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Aksaray ilinin Merkez ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Aksaray Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Aksaray Belediyesi, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Amasya Yağlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1150
Tescil Tarihi	: 16.06.2022
Başvuru No	: C2021/000229
Başvuru Tarihi	: 03.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Yağlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Unlu mamul / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Yağlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Yağlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Yağlısı; buğday unu, su, tuz ve kuru maya ile hazırlanan hamurun arasına ayçiçek yağı, ceviz içi ve haşhaş tohumu ile hazırlanan iç harç koyulup sac ocakta pişirilmesiyle elde edilen unlu mamuldür.

Mayasız da üretilebilir. Ancak bu durumda hamuruna, maya yerine ayçiçek yağı konur. Amasya Yağlısı, yaklaşık 40 cm çapında, daire şeklinde olup kat kat görünüme sahiptir.

Amasya Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Düğün, sünnet, bayram, cenaze gibi özel günlerde ikram edilir. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2-4 adet Amasya Yağlısı hamuru için bileşenler:

1 kg buğday unu
30 g tuz
30 g kuru maya
650 ml su

İç harcı için bileşenler:

150 g ceviz içi
150 g haşhaş tohumu
200 ml ayçiçek yağı

Yapılışı:

Buğday unu, kuru maya ve tuz bir kapta karıştırılır. Su yavaş yavaş ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak kıvamda hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur 2 bezeye ayrılır. Bezelerin üzeri gıda ile temasa uygun nemli bir bezle kapatılır, 10 dakika dinlendirilir.

Ayrı bir kaptaki ceviz içi, tekniğine uygun olarak ezilmiş haşhaş tohumu ve ayçiçek yağı, homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırarak iç harç hazırlanır. Dinlendirilen hamur bezeleri merdane ile açılır üzerlerine 200 ml ayçiçek yağı sürüldükten sonra iç harç, hamurların üzerinde boşluk kalmayacak şekilde yayılır. Daha sonra rulo şeklinde sarılan hamurlara, kendi etrafında çevrilerek gül şekli verilir.

Gül şekli verilen hamur bezeleri, 5 dakika dinlendirildikten sonra merdane ile yaklaşık 40 cm çapında açılır. 15 ml ayçiçek yağı ile yağlanmış sac ocakta 200 °C’de 7 dakika pişirilir.

Amasya Yağlısı mayasız üretilcekse, diğer üretim aşamaları aynı kalacak şekilde hamuruna maya yerine 200 ml ayçiçek yağı konur.

Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulan Amasya Yağlısı, derin dondurucuda 1 ay muhafaza edilebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan ve Amasya Turizm Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Amasya Yağlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Bursa Döner Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1151
Tescil Tarihi	: 17.06.2022
Başvuru No	: C2020/237
Başvuru Tarihi	: 20.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Döner Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2.Sk. No.2 Nilüfer BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Döner Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Döner Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Döner Kebabı; küçükbaş ve büyükbaş hayvan etinden elde edilen yaprak et ve kıyma kullanılarak hazırlanan etlerin, odun kömürü ateşinde pişirildikten sonra, tırnak pidenin üzerine konulup kızgın tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen kebaptır. Etin yağ oranı kütlece en fazla % 25'tir.

Bursa Döner Kebabının üretiminde kullanılan tırnak pide; kebab etinin yağı ile yağlanır, mangalda kızartılır/ısıtılır ve küçük parçalar halinde kesilir.

Bursa Döner Kebabının servisi; ısıtılmış, geniş ve yayvan porselen ya da metal tabakta yapılır. Tercihe bağlı olarak yanında yoğurt, domates/domates salçası sosu, köz biber, dilimlenmiş domates veya patlıcan herse sunulabilir.

Bursa Döner Kebabının geçmişi, 1800'lü yılların ortalarına dayanır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Döner Kebabı üretiminde küçükbaş ve büyükbaş hayvan etinden elde edilen yaprak et ve kıyma kullanılır. Yaprak et oranı % 10 - % 40 arasında, kıyma oranı ise en fazla % 90'dır. Tamamen veya % 60 oranında koyun veya kuzu eti kullanılabilir gibi, küçükbaş etin yağ oranını dengelemek için en fazla % 40 oranında dana eti ilave edilebilir. Yağ oranı kütlece en fazla % 25'tir.

Kesilen hayvanların karkas eti kemiklerinden ve sinirlerinden arındırılıp yaklaşık 0,5 cm kalınlığında yaprak et açılır. Yaprak yapılmayan etler kıyma olmak üzere küçük parçalar haline getirilir. Yaprak ve kıyma olacak et, döner yapılmadan önce (marinasyon yapılmadan) 2 veya 3 gün dinlendirilir. Yaprak ve kıyma olacak et, döner yapılacağı zaman tuzlanır. Tuz oranı kütlece % 2 civarındadır. Ardından kıyma olacak ete yaklaşık % 1,5 oranında soğan suyu ilave edilir. Kıyma çekilir ve yoğrulur. Tuz dışında herhangi bir baharat kullanılmaz. Yaprak etler ve kıymalar, plakalar halinde uzun bir şiş üzerine kat kat geçirilir. Tıraşlama yöntemiyle şiş uzunluğuna göre silindir, altıgen veya sekizgen prizma biçiminde şekil verilir. Tercihen meşe odunu kömürü ateşinde, ateşin döneri yakmayacağı, çok harlı olmayan, orta ısıda, ateşe 10-15 cm mesafede, dikey şekilde, piştikçe aynı yönde yavaşça döndürülerek pişirilir. Döner piştikçe, döner bıçağı ile yukarıdan aşağıya doğru ince dilimler halinde kesilir. Dilimlerin kalınlığı ustanın el yatkınlığına göre yaklaşık olarak 2-2,5 mm, eni 3,5-4 cm civarında olur.

Kesilen etler, döner kebab etinin yağı ile yağlanmış, mangalda kızartılmış/ısıtılmış ve küçük parçalar halinde kesilmiş tırnak pidenin üzerine konulduktan sonra üzerine, kızgın tereyağı dökülür. Bursa Döner Kebabının servisi, eli yakmayacak kadar ısıtılmış, geniş ve yayvan porselen ya da metal tabakta yapılır. Tercihe bağlı olarak yoğurt, domates/domates salçası sosu, köz biber, dilimlenmiş domates veya patlıcan herse ile de servisi yapılabilir.

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

Bursa Döner Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bursa Döner Kebabının üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile Bursa Teknik Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Özellikle etlerin hazırlanması, pişirilmesi ve servis yapılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda ürün özelliklerinin (belirtilen etler dışında et kullanılıp kullanılmadığı, tuz dışında baharat varlığı) uygunluğunun kontrolü.
- Bursa Döner Kebabı 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.

7. Simav Kestanesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1152
Tescil Tarihi	: 21.06.2022
Başvuru No	: C2020/011
Başvuru Tarihi	: 14.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Simav Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Simav Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Fatih Mah. Mustafa Irmak Sk. No:5/A Simav KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Simav ilçesi merkez ve köylerinin, Simav Dağının kuzey yamaçlarında kalan, yaklaşık 30 km uzunluğunda ve 10 km genişliğinde, 900 m rakımlı ve %20 ile %50 arasında eğime sahip orman şeridi
Kullanım Biçimi	: Simav Kestanesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Simav Kestanesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Simav Ziraat Odasından temin edilen ve üzerinde hasat tarihi ile denetim onayı bulunan etiketler, ambalaja iliştilerle satışı sunulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Simav Kestanesi; coğrafi sınırdaki sık ormanlık alanda doğal ortamında yetişen ve Anadolu kestanesi (*Castanea sativa* mill.) türüne ait Sarı aşılama çeşidi kestaneden elde edilir. Simav Kestanesinde görünüm; küre-yarım küre biçiminde ve iki yandan basık olup parlak koyu kahverengi renge sahiptir. Meyve büyüklükleri iri ve çok iri arasında değişir. Dış kabuğu ince, meyve eti yumuşak ve parlak beyaz, gevrekli. Tadı şekerlidir. İndirgen şeker oranının, toplam şekere göre daha az oranda olması nedeniyle taze ve çerezlik tüketime uygundur.

Simav Kestanesi, orman ağaçlarının aşılama suretiyle yetiştirilir. Ağaçlar kuvvetli ve yayvan olarak gelişir. Coğrafi sınırdaki %90 nem koşullarında ve doğal ortamında yetişir; herhangi bir toprak işleme, budama, ilaçlama yapılmaz. Coğrafi sınırın yıllık ortalama hava sıcaklığı 14,4 °C, toprak sıcaklığı 16,6°C ve 1 m²'ye düşen yağış miktarı 711 mm'dir. Gevşek toprak yapısına sahiptir. Coğrafi sınırın bu özellikleri Simav Kestanesinin, aşağıda belirtilen özellikleri kazanmasını sağlar.

Tablo: Simav Kestanesinin Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Kabuk kalınlığı (mm)	1,81-5,50
Meyve eni (mm)	23,95-26,73
Meyve boyu (mm)	40,86-46,06
Meyve yüksekliği (mm)	32,30-35,66
Meyve et oranı (%)	11,99-15,81
Meyve ağırlığı (g)	16,19-18,83

Meyve kabuk rengi (L*)	23,80-27,18
Meyve et rengi (L*)	74,71-80,39
Toplam şeker (mg/100 g)	0,711-0,819
İndirgen şeker (mg/100 g)	0,116-0,144

Simav Kestanesi, ekim ayının ikinci yarısında ve genellikle sırkla hasat edilir. Hasat edilen kestaneler, doğal yeraltı depolarında ve kirpi denen kabuğuyla çuval içinde 1 ay kadar muhafaza edilip şeker oranı %30-40, kabuk rengi ise koyu kahverengi olunca satışa sunulur.

Simav Kestanesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırdaki 400 yaşından büyük kestane ağaçları bulunur. Ayrıca 1985 yılından beri Simav Kestanesi festivali düzenlenir.

Üretim Metodu:

Simav Kestanesi; coğrafi sınırdaki ormanlık alanda doğal ortamında yetişen Anadolu kestanesi (*Castanea sativa* mill.) türüne ait Sarı aşılama çeşidi kestaneden elde edilir. Orman arazisi içinde herhangi bir ilaçlama, gübreleme ya da toprak işleme yapılmaz. Kaliteli ürün elde etmek, ağaç bakımı yapmak, hasat vb. teknik işlemleri kolaylaştırmak amacıyla her yıl düzenli olarak dinlenme periyodunda verim budaması yapılır.

Simav Kestanesinin hasadı; kabuk rengi açık kahverengi olduğu zaman, ekim ayının ikinci yarısından itibaren ve genellikle sırkla yapılır. Hasat edilen Simav Kestanesi, köylerde doğal yeraltı depolarında 4-6 °C sıcaklıkta ve kirpi denen kabuğuyla çuval içinde 1 ay kadar bekletilir. Depolarda bekletilirken şeker içeriği %30-40, kabuk rengi ise parlak koyu kahverengi olur. Simav Ziraat Odasından temin edilen ve üzerinde hasat tarihi ile denetim onayı bulunan etiketler, ambalaja iliştilerle satışa sunulur.

Denetleme:

Denetimler; Simav Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Simav Ziraat Odası, Simav İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kütahya Orman Bölge Müdürlüğü ile Simav Orman İşletme Müdürlüğünde görevli konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda iki kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır. Düzenli denetimlerin ilki temmuz ya da ağustos, ikincisi hasat zamanı başlangıcı olan ekim ayında gerçekleştirilir.

Simav Kestanesinin üretilmesi, satılması ve denetiminde, Tarım ve Orman Bakanlığınca hazırlanan Odun Dışı Ürün Faydalanma Planının öngördüğü hususlar dikkate alınır.

Denetim mercii; denetimin etkin biçimde gerçekleştirilebilmesi için üreticilerin sayısı, ağaç sayısı, depolardan piyasaya arz edilen kestane miktarı ve benzeri envanter bilgilerini kayıt altına alır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde, Sarı aşılama çeşidi kestanenin kullanılması.
- Özellikle tarımsal uygulamalar ve hasat bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu. Gerek görülen durumlarda analiz yaptırılır.
- Depolama ve ambalajlama koşulları ile üzerinde hasat tarihi ve denetim onayı bulunan etiketlerin kullanımının uygunluğu.
- Simav Kestanesi 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.

8. Araç Akdene Göce Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1153
Tescil Tarihi	: 22.06.2022
Başvuru No	: C2020/060
Başvuru Tarihi	: 21.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Araç Akdene Göce Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Araç Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Kastamonu Cad. No: 121 Araç KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili Araç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Araç Akdene Göce Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Araç Akdene Göce Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Araç Akdene Göce Çorbası; göce, yoğurt ve tereyağı kullanılarak üretilen çorbadır. Üzerine, erimiş tereyağının içine nane koyularak hazırlanan sos döküldükten sonra sıcak olarak servisi yapılır.

Çorbanın adında geçen “akdene göce” ifadesi; çorbanın üretiminde kullanılan arpanın kırılmasıyla elde edilen danelerin renginden kaynaklanır. Bu danelere coğrafi sınırda “ak dane” denir”.

Göce, tahılın kavuzundan ayrıldıktan sonra ve elenerek yabancı maddelerinden ayrıldıktan sonra tam tanenin taş değirmenlerde istenilen büyüklüğe öğütülmesi sonucunda elde edilen tahıl kırmasıdır. Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde kullanılan akdane göcelerinin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Akdene Göcesinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet (%)	10,75±0,50
Kül (toplam mineral madde) (%)	1,50±0,15
Yağ (%)	2,50±0,50
Protein (%)	11,00±1,00
Elek analizi	
Elek altı (%)	3±0,50
Elek üstü (%)	97±1,00
Renk	
L*	79,50±2,50
a*	5,50±1,00
b*	17,50±2,00

Araç Akdene Göce Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde, Araç ilçesinde yetiştirilen iki sıralı maltlık yerli arpa çeşidinden elde edilen göce kullanılır. Bu arpa çeşidinin dışında sarımtırak kavuz kabuğu olmasına rağmen, kırıldığında içi beyazdır.

Araç Akdene Göce Çorbasının Bileşenleri:

150 g akdene göcesi

1 l su

180 g yoğurt

25 g tereyağı

15 g tuz

2 g kuru nane

Arpa kalburdan geçirilerek sap, saman ve tozlarından ayrılarak temizlenir. Bir kazanda soğuk su ile 2 defa yıkanır. Kevgirlerin üzerinde süzülür. Yaygı adı verilen örtülerin (brandaların) üzerine serilip güneşte kurutulur. Daha sonra kırılır ve elde edilen akdene göceler kevgirlerden geçirilerek çorbada kullanıma uygun boyuta getirilir. Hava alan bez torbalarda ve serin yerde muhafaza edilir.

Arpanın dışındaki kavuz tabakası iç endosperm tabakasına çok sıkı bağlı olduğundan; yıkama işlemi bir taraftan arpanın değirmende kırılmadan önce temizlenmesini sağlarken, diğer taraftan kavuz tabakasının kısmen gevreklik kazanmasını, değirmende kırıldıktan sonra eleklerden geçirildikten sonra kavuz tabakalarının da büyük parçalar halinde ayrılabilmesini sağlar.

Çorbanın üretiminde kullanılacak akdene göceler yıkanır, suyu süzülür ve pişirme tenceresine konur. Üzerine su, yoğurt ve tuz ilave edilir ve karıştırılarak koyu kıvamlı hale gelinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Araç Akdene Göce Çorbasının servisi, üzerine eritilmiş tereyağının içine nane ilave edilerek hazırlanan sos döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Araç Akdene Göce Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Araç Akdene Göce Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Araç Belediyesinin koordinasyonunda, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Araç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Araç 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; Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Araç Akdene Göce Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

9. Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1154
Tescil Tarihi	: 22.06.2022
Başvuru No	: C2021/000237
Başvuru Tarihi	: 08.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık; buğday unu, zeytinyağı, tuz, su ve limon suyu veya sirke ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması, iç harç konulması ve katlanarak ve çentik atılarak kapatıldıktan sonra ayçiçek yağında kızartılması suretiyle üretilen hamur işidir. İç harç kuzu kıyma, 33 tescil numaralı Şanlıurfa Biberi(isot), karabiber, yumurta, buğday unu, 363 tescil numaralı Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) ve tuz kullanılarak hazırlanır.

Urfa Ağzı Açığının / Şanlıurfa Ağzı Açığının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık üretmek için gereken bileşenler aşağıda verilmektedir.

Hamur için bileşenler:

1 kg buğday unu

40 ml zeytinyağı

16 g tuz

5 ml limon suyu ya da 30 ml sirke

200 ml su

İç harç için bileşenler:

1 kg yağsız kuzu kıyma

2 orta boy kuru soğan (rendelenmiş)

30 g Şanlıurfa Biberi (İsot)

3 g karabiber

1 yumurta

20 g buğday unu

30 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)

4 g tuz

Kızartma için bileşenler:

700 ml ayçiçek yağı

Unun 900 g'ı bir tepsiye boşaltılarak ortası açılır ve tuz, limon suyu (ya da sirke) ve su ilave edilerek sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Küçük bir tabağa zeytinyağı konur ve eller yağa batırılarak hamur yağla yoğrulur.

Bir tabakta iç harç bileşenleri iyice karıştırılır.

Hamur, 50 g'lık bezelere ayrılır. 100 g buğday unu açma işleminde kullanılarak her bir beze, 13-14 cm çapında daire şeklinde açılır, üzerine su sürülür. Üzerlerine yaklaşık 20 g konulup yayılır ve katlanıp çentiklenerek kenarları kapatılır. Kapatılan hamurlar bir tepsiye dizilir. Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık, ters düz edilerek ayçiçek yağında iki taraflı kızartılır.

Yağdan süzülerek çıkarılıp servis yapılır.

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

Urfa Ağzı Açığının / Şanlıurfa Ağzı Açığının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Ağzı Açığının / Şanlıurfa Ağzı Açığının üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odasından, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından, Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Urfa Ağzı Açığının / Şanlıurfa Ağzı Açığının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık 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.

10. Develi Gaceri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1155
Tescil Tarihi	: 22.06.2022
Başvuru No	: C2021/030
Başvuru Tarihi	: 26.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Develi Gaceri
Ürün / Ürün Grubu	: Buğday / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Develi Belediyesi 2. Kayseri Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Cumhuriyet Cad. No:28 Develi KAYSERİ 2. Yenidoğan Mah. Turhan Baytop Sok. No:1 38280 Talas KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Develi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Develi Gaceri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Develi Gaceri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Develi Gaceri, Kayseri'nin Develi ilçesinde yetiştirilen ve gernik olarak adlandırılan *Triticum turgidum* L. var. *dicoccum* çeşiti buğdaydan elde edilen kavuzlu buğdaydır. Gacer, $2n=28$ tetraploid kromozom içeren AABB gen grubuna dâhil bir buğdaydır.

Develi Gaceri, doğal tozlaşmanın dışında genetik olarak hiçbir müdahale edilmemiş emmer buğday sınıfındandır. Develi Gaceri buğdayının başağı, her birinde tek dane bulunduran ve tek başakçıkların karşılıklı iki sırasından oluşan kavuz adı verilen kılıfla kaplı olmasından dolayı hastalıklara ve mantarlara karşı dirençlidir. Başak taneleri beyaz, tüylü ve mumsu yapıya sahip olup büyüme habitusu dik gelişen yapıdadır.

Develi Gaceri, kavuz kısmından hasat sırasında ya da sonradan ayrılır ve doğrudan çorbalarda, yemeklerde ve pilavlarda kullanılabilme özelliğine sahiptir.

Develi Gaceri eski bir *Triticum turgidum* L. var. *dicoccum* buğday çeşidinden üretildiği ve genetiği değiştirilmediği için, yüksek tane kalitesine sahip protein ve mineral içeriği zengin bir buğdaydır.

Deve Gacerinin fiziksel, kimyasal, morfolojik, agronomik ve tane kalite özellikleri aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

Tablo 1. Develi Gacerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Enerji	344 - 345 kcal / 100g
Nem	10,27 - 10,28 g / 100g
Kül	1,74 - 1,78 g / 100g
Protein	13,82 - 13,99 g / 100g

Karbonhidrat	62, 01 - 62,15 g / 100g
Diyet lif	9,59 - 9,62 g / 100g
Yağ	2,28 - 2,53 g / 100g
Mg (magnezyum)	633,9 - 665,1 mg / kg
Gluten	77,68 - 81,31 ppm
Folat	35,40 - 39,10 g / 100g
B1 vitamini (tiamin)	0,34 - 0,35 mg / 100g
B2 vitamini (riboflavin)	0,10 - 1,10 mg / 100g
B6 vitamini	0,30 - 0,34 mg / 100g
Niasin	2,10 - 2,14 mg / 100g
Zn (çinko)	27,41 - 28,14 mg / kg
Fe (demir)	28,04 - 29,55 mg / kg
Ca (kalsiyum)	141,1 - 146,1 mg / kg

Tablo 2. Develi Gacerinin Morfolojik ve Agronomik Özellikleri

Özellik	Değer
Bitkinin gelişme tabiatı	Yazlık
Bitki büyüme şekli	Dik
Başaklanma zamanı (başakların % 50'sinde ilk başakcığın görüldüğü zaman)	3 - 10 Haziran
Bitki boyu (sap, başak, kılçıklar ve çıkıntılar dâhil)	61,1 - 70,9 cm
Sapın ortadan enine kesitinin kalınlık durumu	Zayıf
Yatmaya duyarlılık (iklim, toprak ve yetiştirme koşullarına bağlı olarak değişebilir)	Dayanıklı
Sapta en üst boğum tüylülüğü	Tüylü
Bayrak yaprakta kının mumsuluğu	Var
Kılçıkta antosiyanin oluşumu	Yok
Başak tüylülüğü	Var
Başakta mumsuluk	Var
Kılçıkların dağılımı	Uca doğru toplanan
Kılçık rengi	Beyaz
Alt dış kavuz tüylülüğü	Yok
Başak uzunluğu (kılçıklar ve çıkıntılar hariç)	2,5 - 5 cm
Başaktaki başakçık sayısı	15 - 30
Başak rengi (olgunlukta)	Beyaz
Başanın profilden şekli	Paralel kenarlı
Başanın yoğunluğu	Gevşek

Tablo 3. Develi Gacerinin Tane Özellikleri

Özellik	Değer
Tane şekli	Uzamış yumurta şekli
Tane rengi	Kehribar

Kavuz oranı (%)	25 - 35
Tane çapı	1,5 - 3 mm
Bin tane ağırlığı	26,45 - 33,16 g
Tane protein oranı (%)	13,85 - 15,35
Tane sertlik değeri (%)	55,4 - 61,3
Kırma renk değeri L (L değeri, tane örneklerinin parlaklığı ile ilgili olup; 100 olduğunda beyaz, 0 olduğunda siyah anlamına gelir.)	88 - 92
Kırma renk değeri a (a değeri “kırmızı-yeşil” rengin göstergesi olup; +a: “kırmızılık değeri” olarak ifade edilir.)	0,9 - 1,1
Kırma renk değeri b (+b: “sarılık değeri” olarak ifade edilmekte olup; b sarılık değerinin yüksek olması, beta karoten miktarının yüksek olduğunun göstergesidir.)	6,9 - 7,3



Şekil 1. Kavuzlu ve kavuzu ayrılmış Develi Gaceri

Develi Gaceri kışa dayanıklı olmadığı için yazlık olarak şubat - mart aylarında ekilir. Hasat zamanı temmuz – ağustos aylarıdır.

Üretim Metodu:

Develi Gacerinin ekim işlemi, serpmek ekim şeklinde geleneksel olarak ya da makineli ekim şeklinde doğrudan kavuzlu taneler kullanılarak yapılabilir. Ekimde kullanılan tohum miktarı 20-30 kg (kavuzlu halde) arasında olup organik üretim yapılacaksa gübre kaynağı olarak çiftlik gübresi ya da yeşil gübre denilen macar figi (1,5 - 2 ton / dekar) kullanılır.

Tarla Hazırlığı ve Ekim:

Ekim öncesi tarlada bitki artıkları yok edilir. Bu işlem kültürel tedbirler ve ilaçlı mücadeleyle yapılır.

Kültürel tedbirler; temiz ve sertifikalı tohum kullanmak, tekniğine uygun ekim nöbeti yapmak ve tarla çevresinin temizliğine özen göstermek gibi durumları içerir. İlaçlı mücadele ise hububatın kardeşlenmesinden sonra sapa kalkmadan önceki döneminde yabancı ot ilaçlarının kullanılması ile yapılır.

Toprak hazırlığı, kıştan önce ikileme ya da üçleme usulüne göre pullukla yapılır. Develi Gaceri kışa dayanıklı olmadığı için yazlık olarak şubat - mart aylarında ekilir.

Ekim işlemi; sıra arası 15 - 20 cm, ekim derinliği 4 - 6 cm olacak şekilde yapılır. En uygunu kombine mibzerle ekimdir. Mibzerle ekimde dekar başına 16 - 18 kg tohum yeterlidir. Serpmek ekim yapılırsa bu miktara 2 - 3 kg daha eklenmelidir.

Develi Gaceri tohumunun düzenli bir çıkışının ve kuvvetli bir kök sisteminin olması için tohum yatağının iyi hazırlanması gerekir. Toprağın iyi işlenmesi; toprağın havalanmasını ve toprak canlılarının yeterli faaliyet göstermelerini sağladığından, her hasattan sonra tarla, gölge tavında iken 15 - 20 cm derinlikte meyile dik yönde pullukla sürülür. Bu sürümden sonra tarla kesekli ise diskaro ve tırmık geçirilerek kesekler kırılır.

Gübreleme:

Develi Gaceri daha çok yoğun olarak kullanılmayan eğimi yüksek alanlarda yetiştirildiği için gübre gereksinimi düşüktür. Gerekli hallerde dekara 1,5 - 2 ton çiftlik gübresi vermek sureti ile sulama yapılmaksızın yetiştirilebilir. Ekim döneminden 1-2 ay önce tekniğine uygun olarak alınacak toprak örnekleri tahlil ettirilip bunun sonucuna göre kullanılacak gübre miktarı belirlenir. Fosforlu gübreyi ekimde tohumla birlikte kombine mibzerle vermek en idealidir. Azotlu gübrenin yarısı, tarla yüzeyine gübre dağıtıcısı veya el ile serpidikten sonra, mibzerle ekim yapılarak fosforlu gübrenin tohum derinliğinde banda verilmesi sağlanmalıdır.

Sulama:

Develi Gaceri özelliği gereği çok yoğun olarak kullanılmayan eğimi yüksek alanlarda üretimi söz konusu olduğundan yetiştirme süresi boyunca, yeterli ve düzenli yağış olması durumunda sulamaya ihtiyaç duymaz. Öngörülemez iklim değişiklikleri gibi major şartlarda ise günün koşullarına göre yetiştirilme zamanı tarlaya yağmurlama sulama metoduyla su takviyesi yapılabilir.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele:

Diğer buğday gruplarında olduğu gibi hastalık ve zararlılarla mücadele ilaçlama ile yapılır. Develi Gaceri buğdayı yüksek kardeşlenme karakterine sahip olduğu için yabancı otlardan önce gelişerek ot gelişimini baskı altına alır.

Hasat ve depolama:

Develi Gacerinin hasadı biçerdöverle yapılır. Kavuzlu yapıya sahip olduğundan, biçerdöverle yapılan hasatta tamamen çıplak yapıda tane elde edilemez. Bu nedenle biçim yapıldıktan sonra taş değirmende kavuzundan ayrılır ve savurma işleminden geçirilir. Develi Gacerinin hasadı, yazlık olarak ekildiği için normal kışlık ekilen diğer buğdaylara göre 20 - 25 gün daha sonra yapılır. 25 Temmuz - 10 Ağustos aralığında hasat olgunluğuna gelir.

Develi Gacerinin depolanacağı ve ambar olarak kullanılacak alan içi sıcaklık 15 °C 'yi geçmemeli ve Develi Gaceri tane nem oranı % 10 - 12 aralığında korunmalıdır.

Develi Gaceri hasat edildikten sonra, elde edilen ürünün sofralık olarak değerlendirilecek kısmı kavuz ayırma işleminden önce yığın halinde ambarda depolanır. Tohumluk olarak kullanılacak bölümü (doğrudan kavuzları ile) ise çuvallar halinde depolanabilir. Sofralık ürünler ve un amacıyla kullanılacak ürün kavuz ayırma işleminden geçirildikten sonra büyük miktarlarda (5, 10, 15, 20, 25, 50 kg ve üzeri) bez çuvallarda, daha küçük miktarlar da (250, 500 ve 1000 g) ise kese kâğıdı ya da naylon ambalajlarda saklanır.

Ürün Verimi:

Develi Gacerinin dekar başına verimi ortalama 105 kg olup verim yetiştirildiği iklim ve toprak şartlarına bağlı olarak 75-130 kg arasında değişim gösterebilir.

Denetleme:

Denetimler; Develi Belediyesi ve Kayseri Üniversitesinin koordinasyonunda; Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Develi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Develi Ziraat Odası, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu ile Develi Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ekim (şubat-mart) ve hasat (temmuz-ağustos) dönemlerini kapsayacak şekilde yılda iki defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan buğday çeşitinin uygunluğu.
- Ekim yapılan tarla şartlarının, depolama ve ambalajlama koşullarının uygunluğu başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.

- Hasat edilen ürünün morfolojik, agronomik ve tane özelliklerinin uygunluğu.
- Develi Gaceri 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.

5. Bölüm

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

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

1. Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri

356 tescil sayılı Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

“Menşe Adı”

ifadesi,

“Mahreç işareti”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Antep Peyniri coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir. Ürünün varsa ambalajı vs. üzerinde yer alması gereken diğer bilgilere ilaveten aşağıdaki logo yer alır.”

ifadesi,

“Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logonun kullanımı isteğe bağlıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Antep Peyniri Gaziantep ilinde üretilen ve yine aynı ilin adını taşıyan yöresel bir peynirdir. Antep Peyniri geleneksel olarak Gaziantep ilinin meralarında otlatılan küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan bir peynir çeşididir. Gaziantep’te “pişken” ya da “kelle” olarak da adlandırılmaktadır.

Telemesi haşlanan, yarı sert, taze(salamura yapılmadan) veya salamurada olgunlaştırılmış olarak üretilen ve tüketilen bir peynirdir. Üretimde sadece koyun veya sadece keçi sütü kullanılabildiği gibi, %50 koyun ve %50 keçi sütü karışımı da kullanılabilmektedir.

Antep Peyniri’nin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Antep Peyniri’nin görünümü homojen, gözeneksiz, pürüzsüz, sıkı, kesilince ufalanmayan, yarı sert, esnek, ağızda kolayca dağılan ve görünümü temizdir. Çiğnenmesi esnasında ağızda gıcırdama hissi bırakmaktadır. Rengi gri – beyaz arasındadır. Antep Peyniri düzgün olmayan oval (el ayası benzeri) bir şekle sahiptir. Bu şekil peynirlerin geleneksel olarak avuç içerisinde şekillendirilerek üretilmesinden dolayıdır. Oval şeklin uzun olan iki ucu arasındaki mesafe 6 ilâ 10 santimetredir.

Antep Peyniri’nin kimyasal özellikleri;

Tablo-1: Salamura edilmiş Antep Peyniri’ne ilişkin değerler

Kriter	Salamura
Rutubet (%)	40,00-49,50

Kuru Madde (%)	53,00-60,20
Yağsız Kuru Madde (%)	29,00-30,00
Yağ (%)	20,50-23,30
Protein (%)	20,25-20,30
Tuz (%)	3,25-9,90
Asitlik (laktik asit cinsinden) (g/100mL)	1,70-1,75
pH	6,2-6,5

Tablo-2: Taze Antep Peyniri'ne ilişkin değerler

Kriter	Taze
Kuru Madde (%)	45,00-50,00
Yağ (%)	18,50-19,00
Protein (%)	17,30-17,50
Tuz (%)	azamî 1,00
pH	6,2-6,5

Antep Peyniri yapımından kullanılan çiğ sütün yağ oranının azaltılması peynirin fiziksel özelliklerini ve aromasını etkilemektedir. Bu nedenle Antep Peyniri yapılırken, yağ oranı düşürülmemeli ve yukarıda belirtilen sınırlar içerisinde kalmalıdır.

Antep Peyniri'nde 49 farklı aroma aktif bileşen tespit edilmiştir. Aromaya etkide bulunan maddelerin sayısı ise 64'dür.

Antep Peyniri'nde nötral/bazik fraksiyonuna ait uçucu bileşenler; ketonlar, esterler, alkoller, laktonlar, terpenler, aldehitler ve aromatik hidrokarbonlar olmak üzere yedi değişik sınıfa ait toplam 48 adet uçucu bileşen belirlenmiştir.

Antep Peyniri'nde 2 adet keton belirlenmiştir;

- 3-hidroksi-2-bütanon (asetoin)
- 2-nonanon

3-hidroksi-2-bütanon, laktik asit bakterileri tarafından sitrat metabolizması yoluyla meydana gelen ve diasetil-redükdaz enzimi vasıtasıyla indirgenerek oluşan “tereyağ” aroması veren bir ketondur. 2-nonanon ise “meyvemsi” ve “sıcak süt” aromasının oluşumunu sağlayan bileşiktir. Bu bileşiklerden ötürü Antep Peyniri'nde meyvemsi ve sıcak süt aroma tatları vardır.

Antep Peyniri nötral/bazik fraksiyonunda en fazla sayıda bulunan bileşikler esterlerdir ve toplam 19 adet ester bulunmaktadır. Antep Peyniri'nde ester 12 karbonlu etil dekanat ortak olarak bulunmaktadır. Bu bileşenin gıdaya “üzümsü” aroma verdiğinden Antep Peyniri'nde üzümsü bir tat vardır.

Antep Peyniri'nde 3 adet alkol bileşeni tespit edilmiştir;

- Etanol
- 3-metil-1-bütanal
- 2-feniletanol

Antep Peyniri'nde; hekzalakton, oktalakton, undekalakton ve dodekalakton olmak üzere 4 adet lakton bileşeni bulunmaktadır. Antep Peyniri'nde oktalakton ortak bileşen bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nde 2 adet aldehit bulunmaktadır.

- nonanal

- 2-4 heksadienal

Antep Peyniri'nde 8 hidrokarbon bileşeni bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nde toplam 9 adet terpen bileşeni bulunmaktadır. Terpenler yeşil yem bitkilerinin yapısında yer aldığından, özellikle çayır ve meralarda yeşil ot yiyen hayvanların sütlerine ve bu sütlerden üretilen peynirlere geçmektedir. Bu sayede peynir sütünün elde edildiği üretildiği coğrafya ve hayvanın beslenmesi hakkında ipucu vermektedir. Antep Peyniri'nde β - ve α -karyofilen ortak terpen bulunmaktadır. Ayrıca, saptanan bu bileşenler dağlarda yabani olarak yetişen kekik ve nane gibi aromatik yem bitkilerinin bünyesinde bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nin asidik fraksiyonunda 17 adet serbest yağ asidi bulunmaktadır. Dallanmış yağ asitleri koyun ve keçi peynirlerinin karakteristik yağ asitleridir.

Nötral/bazik fazda; α -pinen, dimetildisülfid, stiren, asetoin, 2-nonanon, α -kopaen, karyofilen ve etil dekaonoat bileşenlerinin Antep Peyniri'nin aroma profilini karakterize etmektedir.

Antep Peyniri için ortak olan aromatik bileşenler;

Nötral/bazik fazda	Asidik fazda	Nötral/bazik fazda	Asidik fazda
	• Asetik	• -pinen	• Asetik
• Asetoin	• Propanoik	• Dimetildisülfid	• 3-metilbutanoik
• 2-nonanon	• 2-metilpropanoik	• Stiren	• Pentanoik
• β -karyofilen	• Butanoik	• Asetoin	• Hekzanoik
• etildekaonoat	• 3-metilbutanoik	• 2-nonanon	• Heptanoik
• -karyofilen	• Pentanoik	• -kopaen	• Oktanoik
• -oktalakton	• Hekzanoik	• -karyofilen	• Nonanoik
	• Heptanoik	• Etildekaonoat	• Decanonik
	• Oktanoik		• Benzoik
	• Nonanoik		• dodekanoik asitler
	• Dekanonik		
	• Benzoik		
	• Dodekanoik asitler		

* GK – KS; Gaz kromatografisi-Kütle spektrometresi ** GK – O; Gaz kromatografisi-Olfaktometri ”

ifadesi,

“Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri;keçi, koyun, inek sütü veya bu sütlerin karışımının mayalanması ve telemesinin haşlanması suretiyle üretilir. Yarı sert, yarı olgunlaşmış, elastik ve gözeneksiz yapıdadır. Yarım yağlı veya tam yağlı peynir olarak üretilir. Kuru tuzlama ya da salamurada muhafaza edilir. Gaziantep'te “pişken” ya da “kelle” olarak da adlandırılır.

Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peynirinin ayırt edici özellikleri aşağıda verilmektedir.

- Homojen, gözeneksiz, pürüzsüz ve sıkı yapıda olup kesilince ufalanmaz.
- Düzgün olmayan oval, el ayası benzeyen küp, dikdörtgen prizma vb şekle sahiptir.
- Rengi gri-beyaz arasındadır.
- Sıcaklık ile erime ve sünme görülmez.
- Elastikliği yüksektir.
- Ağıza dağılır ve dişler arasında elastikiyetten kaynaklanan bir gıcırdama sesi/hissi bırakır.

Antep Peynirinin / Gaziantep Peynirinin / Antep Sıkma Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın

mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

Antep Peynirinin / Gaziantep Peynirinin / Antep Sıkma Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Peynirinin / Gaziantep Peynirinin / Antep Sıkma Peynirinin tüm üretim aşamaları Gaziantep ilinde gerçekleşmelidir.”

bölümü eklenmiştir.

- **Denetleme:**

“Antep Peyniri Denetleme Kurulu, Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri arasından görevlendirilecek bir uzman, Şehitkamil Ziraat Odası’ndan görevlendirilecek bir uzman, Gaziantep İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’nden görevlendirilecek bir uzman ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi’nden görevlendirilecek bir kişi olmak üzere 3 personelden oluşur.

Denetim mercii, Antep Peyniri’nin üretildiği ve satıldığı yerlerden numuneler alıp gıda analizi yapan resmi bir laboratuvarında analize tabi tutabilir. Numune olarak alınan ürünlerin kimyasal bileşimi, fiziksel ve tekstürel yapısının tescil belgesine uygunluğu denetlenir. Kimyasal, fiziksel ve tekstürel analizler ürünün tescile uygunluğu hakkında yeterli fikir vermez ise aromatik bileşenlerinin tespiti yapılır. Denetim merci, tescil belgesine uygun olmayan üretimler hakkında mevzuattan kaynaklanan işlemleri yapar ve davaları açar.

Denetleme kurulu, yılda en az 1 defa rutin denetleme yapacaktır. Denetim merci, şikâyet halinde bu denetlemeyi sayısız olarak tekrarlayabilir. Yapılan denetleme sonrasında tutanak tutmak ve her yıl denetim raporu yazmak da denetleme kurulunun görevleri arasındadır.

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

ifadesi,

“Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şehitkamil Ziraat Odası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konu hakkında uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; duyuşal özelliklerinin uygunluğunu ve Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.”

şeklinde değiştirilmiştir.