



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **214**

Yayın Tarihi

02.02.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 214. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	18

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 214. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2025/000032	Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi	6
2.	C2025/000049	Kahta Patlıcanlı Ayranc Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası	9
3.	C2025/000061	İlgaz Keşkeği	11
4.	C2025/000119	Polatlı İşkembe Çorbası	14
5.	C2025/000206	Adıyaman Tene Helvası	16

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1812	Hatay Haytalı	18
2.	1813	Erzincan Sütlacı	21
3.	1814	Palu Tava	23
4.	1815	Ordu Dağ Çileği Reçeli	25

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili 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. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi

Başvuru No	: C2025/000032
Başvuru Tarihi	: 06.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm sirkesi/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenimahalle Mah. Sadri Artuç Cad. Belediye İş Mrk. Safranbolu KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili
Kullanım Biçimi	: Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; üzümün çeşitli ön işlemler uygulanarak elde edilmiş üzüm sularının/şıralarının biyolojik yolla önce etil alkol, sonra asetik asit fermantasyonuna uğraması sonucu, asetik asit fermantasyonu ile elde edilen Karabük iline özgü bir sirkedir.

Mayalar tarafından üzüm meyvesinde bulunan fermente olabilen şekerlerin etanole dönüşümünü takiben asetik asit bakterileri tarafından etanolün oksidasyonu sonucu asetik asit oluşumu ile Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretilir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; üretim metoduna ve üretiminde kullanılan üzümün rengine bağlı olarak açık sarıdan koyu kırmızıya kadar değişen renklerde olup parlak ve berrak bir görünüme sahiptir. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinde asetik asit ve tartarik asit baskın organik asitlerdir. Bu asidik özelliği nedeniyle damakta kendine has ekşi-tatlı, kısa süreli keskin ve yakıcı bir tat bırakır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin toplam asit içeriği en az 4 g/100ml'dir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi biyolojik yolla, asetik asit fermantasyonu ile üretildiği için, sirkenin dip kısmında tortulanma olabilmektedir. Bu durum üründe yabancı madde bulunması/bozulma göstergesi değil, sirkenin biyolojik yolla oluştuğunun ve fermantasyonun devam etmesinin bir göstergesidir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin geçmişi Osmanlı İmparatorluğu dönemine dayanır. Ürünün tarihçesinde; özellikle Safranbolu ilçesinin Yazıköy köyünde yüzyıllardır geleneksel yöntemler kullanılarak yaygın olarak üretilmeye başlanmış ve üne sahip olmuştur. Yazıköy'de bağcılıkla iç içe geçmiş olan sirke üretimi, nesilden nesile aktarılan geleneksel tekniklerle sürdürülmektedir. Üzümlerin "şirahane" denilen yerlerde suyunun çıkarılması ve ardından fıçı, küp vb. doldurulan üzüm suyu/şırası, aylarca bekletilerek sirkeye dönüştürülmektedir.

Karabük ilinde üretim potansiyelinden ve ününden dolayı halk arasında "Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi" olarak adlandırılmıştır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin gıda ile temasa uygun fıçı, küp, kap vb. alet ve ekipmanlar kullanılarak üretimi günümüze kadar gelmiştir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; sadece üzüm suyu/şırası kullanılır. Üzüm haricinde başka bir meyve vb. bileşenler, dışarıdan ilave şeker, etil alkol, asetik asit, asitlik düzenleyici vb. kullanılmaz. Ayrıca Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; tatlandırıcı, renklendirici, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; yaygın olarak; turşu, çeşitli yemek, salata ve sos vb. hazırlanmasında kullanılır.

Karabük ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi, Karabük ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgede bilinen ve Karabük ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür. Üretimini her aşamasında ustalık becerisi gerektiren, bu sebeplerle; Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin üretildiği, Karabük ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi Üretim Aşamaları:

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; tercihen Karabük ilinde yetiştirilen sirkeye işlemeye uygun üzümler kullanılır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; özellikle kullanılan bileşenlerin seçimi, karıştırma işlemi vb. üretim aşamaları sirkenin kalitesini doğrudan etkilediğinden ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilir ve piyasaya arz edilir.

Üzüm sirkesine işlenmek üzere seçilen üzümler, daneden üzüm suyunun ayrılması amacıyla gıda ile temasa uygun temiz gözenekli çuvallarda ortalama 1 gün kadar bekletilir ve bu çuvallar preslenir/ezilir. Danelerinden ayrılan üzüm suları yeteri kadar büyüklükteki fiçı, küp vb. kaplara konulur. Bu kaplara ortalama %5 oranında olgun sirke (önceden üretilmiş) ve/veya sirke mayası ya da sirke anası ile isteğe bağlı olarak ortalama %3 oranında tuz katılır. Tüm bu bileşenler karıştırıldıktan sonra kapların ağzı yeteri kadar hava almasına imkân verecek şekilde kapatılır. Ortalama 15 gün sonra kapların içeriği karıştırılır ve üzerinde biriken tortu/tabaka alınır. Yine ortalama 15 gün arayla iki kez daha bu işlem tekrarlanır. Daha sonra kapların ağzı hava almayacak şekilde kapatılır. Fermantasyon için kaplar oda sıcaklığında ve karanlık bir ortamda, en az 3 ay bekletilir.

Haftalar içerisinde sıvının üzerinde zar/tabaka oluşumu gözlenir ve bu zar zamanla kalınlaşarak “sirke anası” oluşumu gerçekleşir. Fermantasyon süreci tamamlandığında sirkelerin üzerinde sirke anası tabakası oluşmaya başlar. Bu durum sirkenin olgunlaştığının bir göstergesidir. Sirke oluşumunun tamamlandığı sirke anasının çökmesi ile anlaşılır.

Olgunlaşan sirke tekniğine uygun bir şekilde süzülür. Sirkenin dibinde oluşan çökeltiye “murtu” olarak adlandırılır. Bu çökelti zaman içinde koyu bir renk alır ve sirkeyi bulandırmaması için sirkeye karışmadan diğer temiz kaplara süzülür. Sirke bu aşamada veya şişeleme/ambalajlama aşamalarında süzülse de bir miktar tortu kalabilir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin Muhafaza Koşulları, Ambalajlanması ve Piyasaya Arzı:

Süzülmesi tamamlanan, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; serin, kokulardan ari, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Karabük ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi, Karabük ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Karabük ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretimini her aşamasında ustalık becerisi ve emek gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin üretildiği, Karabük ili ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretim aşamalarının uygunluğu,
- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin muhafaza koşulları, ambalajlanması ve piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili 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.

2. Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası

Başvuru No	: C2025/000049
Başvuru Tarihi	: 17.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kahta Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Hürriyet Mah. Mustafa Kemal Cad. Kahta ADIYAMAN
Coğrafi Sınır	: Adıyaman ili
Kullanım Biçimi	: Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası; ayrar, bulgur, patlıcan, buğday unu, tereyağı, soğan, yumurta, biber ve tuz kullanılarak hazırlanan Adıyaman iline özgü bir çorbadır.

Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbasının hazırlanmasında kullanılan patlıcan ve ayrarın birlikte kullanılmasıyla üretim metodu bakımından farklılaşır.

Adıyaman ilinde patlıcan halk arasında balcan, balcanı, balcani, balcane isimleriyle de bilinmekte olup Kahta Balcanı Dev Çorbasının ismi buradan gelir.

Adıyaman ili ve özellikle Kahta ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası; günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya tadını veren ayrar ve patlıcanın dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretildiği; Adıyaman ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 Kişilik):

- 2 litre ayrar,
- 1,5 kg patlıcan,
- 0,5 kg yeşilbiber (isteğe bağlı),
- 350 g bulgur,
- 100 g soğan,
- 100 g tereyağı,
- 1 adet yumurta,
- 15 g tuz,
- 10 g buğday unu.

Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbasının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın veya tencerenin içerisine ayrar, buğday unu ve çırpılmış yumurta konulur. Tencere ocağın üzerine alınır ve ayrarın kesilmemesi için sürekli karıştırılarak kaynatılır. Elde edilen karışımın homojen olarak karışması önem arz eder. Bu karışıma önce bulgur, sonrasında temizlenmiş, kabukları soyulmuş ve doğranmış patlıcan, biber ve tuz konur.

Patlıcan ve biberlerin iyice pişmesi ve yumuşamasından sonra bunlar tencereden alınarak ayrı bir kap içerisinde birlikte ezilir ve püre haline getirilir. Hazırlanan püre tekrar sıcak haldeki çorbanın içerisine alınarak kıvamlı bir yapı kazanana kadar ocakta kaynatılır ve pişirilir.

Ayrı bir kap içerisinde doğranmış kuru soğanlar ve tereyağı yeterince kavrulur. Kavrulan soğanlar pişirilmesi tamamlanan çorbanın üzerine konularak servisi yapılır.

Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbasının, soğuk ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz, nane, pul kırmızıbiber vb. konulabilir.

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

Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/ Kahta Balcanı Dev Çorbası; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Adıyaman ili ün bağı bulunan Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretim aşamaları Adıyaman ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kahta Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Kahta Kaymakamlığı ile Kahta İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Kahta Kaymakamlığı tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretim metodunun uygunluğu,
- Kahta Patlıcanlı Ayrar Çorbası/Kahta Balcanı Dev Çorbası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili 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.

3. Ilgaz Keşkeği

Başvuru No	: C2025/000061
Başvuru Tarihi	: 23.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Ilgaz Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Gazidede Mahallesi Hükümet Konağı No: 3/1 Ilgaz ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan GÜVEN (Özener Marka Patent ve Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Ilgaz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ilgaz Keşkeği ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ilgaz Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgaz Keşkeği, dövülmüş buğday ile hazırlanan, Ilgaz ilçesinin kültürel ve sosyal yaşamında önemli bir yere sahip geleneksel bir yemektir. Kendine özgü yapım tekniği ve pişirme yöntemiyle ayırt edici bir niteliğe sahiptir.

Ilgaz Keşkeğinin üretiminde, keşkeklik buğday; tavuk (but veya göğüs), dana (but veya bel kısmı) ya da kuzu eti (but veya bel kısmı) ve tereyağı ile birlikte, 1377 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu kullanılır.

Ilgaz Keşkeği üretiminde yörede “caba” olarak bilinen toprak kaplar kullanılır ve yemek geleneksel taş fırınlarda pişirilir.



Şekil 1: Caba

İçine keşkek malzemeleri konulan cabalar önceden ısıtılmış taş fırınlara yerleştirilir ve fırınların ağzı çamurla kapatılır. Ilgaz Keşkeği odun ateşinde yaklaşık 6 saat boyunca pişirilir. Fırından çıkarılan pişmiş keşkek, tahta kaşık yardımıyla hızlıca karıştırılır, dövülür (güdülleme işlemi) ve bu sayede yumuşak, sakız kıvamında bir doku kazanır.

Ilgaz Keşkeği, yörede yalnızca bir yemek olarak değil, aynı zamanda toplumsal birlik ve dayanışmanın simgesi olarak da önem taşır. Düğün, bayram, özel günler ve toplu etkinliklerde mutlaka yer verilen bu yemek, özellikle Ramazan aylarında imece usulü olarak hazırlanır ve iftar sofralarında sunulur. Ilgaz Keşkeğinin servisi sıcak olarak yapılır ve günlük olarak tüketilir.

Ilgaz Keşkeği Ilgaz ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ilgaz Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Üretim Metodu:

Ilgaz Keşkeği bileşen listesi (1 kg keşkeklik buğday için):

- 1 kg keşkeklik buğday (dövülmüş, kabukları alınmış)
- 1 kg et (tavuk, kuzu veya dana)
- 200 ml ayçiçek yağı
- 300–350 gr tereyağı
- 50 gr Çankırı Kaya Tuzu (Tescil no: 1377)
- 2–2,5 l su

Ilgaz Keşkeği üretiminde kullanılan keşkeklik buğday geleneksel yöntemle üretilir veya keşkeklik buğday üreticilerinden temin edilir.

Geleneksel yöntemle keşkeklik buğday üretimi:

Ilgaz Keşkeğinin yapımında kullanılan keşkeklik buğday, yöreye özgü geleneksel yöntemlerle hazırlanır. Hasat edilen buğdaylar öncelikle kaynar suda haşlanarak kabuklarının yumuşaması sağlanır. Haşlanan buğday, gölgede veya güneşte serilerek kurutulur. Kuruyan buğdaylar, yörede yaygın olarak kullanılan dibeklerde tokmak yardımıyla dövülerek dış kabuklarından ayrılır. Dövme işleminin ardından buğday elenerek kabuk ve kepek parçalarından tamamen arındırılır. Son aşamada buğday bol su ile yıkanarak temizlenir ve keşkek yapımına hazır hale getirilir.

Geleneksel yöntemle hazırlanan veya hazır olarak temin edilen keşkeklik buğday, caba adı verilen toprak tencereye alınır.

Et tercihe göre tavuk, kuzu veya dana eti olarak seçilir. Tavuk etinde but ve göğüs; kuzu veya dana etinde ise but ya da bonfile tarafı tercih edilir. Kuzu ve dana eti birkaç parçaya ayrılır. Et, buğdayın üzerine yerleştirilir. Ardından sıvı yağ, tereyağı ve Çankırı Kaya Tuzu eklenir. Son olarak su eklenir ve cabanın ağzı kendi kapağı ya da alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır.

Pişirme işlemi taş fırında gerçekleştirilir. Fırın, keşkeğin pişirilmesinden yaklaşık üç saat önce odun ile yakılarak ısıtılır. Hazırlanan caba, uzun saplı tahta kürek yardımıyla fırının içine yerleştirilir. Fırının kapakları çamurla sıvanarak kapatılır ve caba yaklaşık altı saat boyunca fırında bekletilerek Ilgaz Keşkeğinin pişmesi sağlanır.

Altı saatlik pişirme süresi sonunda caba fırından çıkarılır. Keşkeğin içerisinde su kalmadığı için bir su bardağı kadar kaynamış su eklenir. Daha sonra güdüleme adı verilen, keşkeğin tahta kaşıkla hızlıca karıştırılması işlemi uygulanır. Güdüleme Ilgaz Keşkeğinin özdeşleşmesini, sakızlaşmasını sağlayan aşamadır.

Hazırlanan Ilgaz Keşkeği, sıcak olarak servis edilir ve aynı gün içerisinde tüketilir.

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

Tarihsel geçmişi ve üretim yöntemiyle farklılık gösteren Ilgaz Keşkeğinin üretimi ustalık gerektirir. Ürünün üretildiği coğrafi alan ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Ilgaz Keşkeği denetimleri Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği koordinatörlüğünde; Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliğinden, Ilgaz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ilgaz Yerel Eylem Grubu Derneğinden birer kişinin katılımıyla, üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- Ilgaz Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin ve logonun 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. Polatlı İşkembe Çorbası

Başvuru No	: C2025/000119
Başvuru Tarihi	: 05.05.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Polatlı İşkembe Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Polatlı Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Cad. Polatlı ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili
Kullanım Biçimi	: Polatlı İşkembe Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Polatlı İşkembe Çorbası; işkembe, ilikli kemik suyu, un, yağ ve tuz kullanılarak hazırlanan, nispeten kıvamlı, yoğun işkembe ve kemik tadına sahip Polatlı ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir çorbadır.

Polatlı İşkembe Çorbasının lezzet ve kıvamını sağlayan başlıca temel unsurlar; uzun süre kaynatılarak elde edilen ilikli kemik suyu, usulüne uygun hazırlanmış işkembe, sos ve buğday ununun çorba hazırlanmasında kullanılmasıdır.

Polatlı İşkembe Çorbası, isteğe bağlı olarak sirke, sarımsak, limon suyu veya sos ilave edilerek tüketilir.

Ankara ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Polatlı İşkembe Çorbası; özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; bayram, festival, misafir ağırlama vb. özel günlerde de ikram edilir.

Polatlı İşkembe Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya kendine özgü tadını veren bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Polatlı İşkembe Çorbasının üretildiği; Ankara ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Polatlı İşkembe Çorbası İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1,5 litre ilikli kemik suyu,
- 1 kg temizlenmiş sığır işkembesi,
- 50 g buğday unu,
- 50 g tereyağı ve/veya 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 15 g dövülmüş sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber (isteğe bağlı).

Sos hazırlamada kullanılan bileşenler (isteğe bağlı):

- 30 g tereyağı, 20 ml sirke ve/veya limon suyu ile 10 g dövülmüş sarımsak iyice karıştırılır.

Polatlı İşkembe Çorbasının Hazırlanması

İlikli Kemik Suyunun Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükte bir tencere veya kap içerisinde ilikli kemikler, su içerisinde kısık ateşte ortalama 12 saat kadar kaynatılır. Uzun süreli bu kaynatma işlemi ile kemiklerden kaynatıldığı suya kolajen, mineral vb. geçmesi sağlanır. Elde edilen kıvamlı kemik suyu, çorbanın hem kıvamını hem de lezzetini belirleyen temel bileşendir.

İşkembenin Temizlenmesi/Hazırlanması: Polatlı İşkembe Çorbasının hazırlanmasında kullanılan işkembe, aşağıda belirtilen aşamalara göre temizlenir:

- **Ön Temizlik:** İşkembe, istenilmeyen yabancı madde ve kaba kirlerinden vb. arındırılmak üzere bol su ile defalarca yıkanır. Yıkama sırasında işkembenin iç yüzeyi bıçak, fırça vb. ile kazınarak mukus ve tabakalı yapısı vb. giderilir ve temizlenir.
- **Sirke ve Karbonatlı Suda Bekletme:** İlk temizleme işleminden sonra işkembe; her 1 litre su için ortalama 100 ml sirke ve 10 g karbonat eklenmiş bir karışım içerisinde en az 30 dakika bekletilir. Bu aşama hem işkembenin istenmeyen kokusunun giderilmesini hem de mikrobiyolojik yükünün azaltılmasını sağlar.
- **İkinci Temizlik:** Sirke-karbonat içeren su karışımından çıkarılan işkembe yeniden bol su ile yıkanır. Gerekirse ikinci kez kazıma işlemi yapılır. Bu aşamada işkembenin rengi açılmaya, beyazlaşmaya başlar.
- **Haşlama:** Temizlenmiş işkembe, üzerini geçecek kadar su, isteğe bağlı olarak 50 ml sirke, birkaç adet defneyaprağı ve yaklaşık 5 g tuz konularak ortalama 45 dakika kadar haşlanır. Bu işlem işkembe yi hem ön pişirmeye tabi tutar hem de varsa kalan istenmeyen kokunun giderilmesini sağlar.
- **Son Durulama:** Haşlanan işkembe süzülür ve bol su ile özenle durulanır. İşkembe, çorba için doğrama işlemine hazır hale getirilir.

Kıvam Verme ve Pişirme: Buğday unu kavrulmaksızın, doğrudan ilikli kemik suyu ile karıştırılarak çözülür. Bu karışımında unun topaklanmaması için sürekli karıştırma yapılır. Buğday unu kullanımı, karıştırma işleminin etkin bir şekilde yapılması çorbanın istenilen kıvamı ve terbiye edilmesi için önemlidir. Doğranmış işkembe ler de bu karışıma eklenerek birlikte kaynatılır ve pişirilir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan çorba kıvamını aldıktan sonra isteğe göre sarımsak, sirke, limon suyu veya sos ile çorba tatlandırılır.

Polatlı İşkembe Çorbasının sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir. Süsleme amaçlı isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz, nane, kekik, pul kırmızı biber vb. konulabilir.

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

Ankara ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Polatlı İşkembe Çorbası; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Ankara ili ün bağı bulunan Polatlı İşkembe Çorbasının tüm aşamaları Ankara ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Polatlı Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Polatlı Ticaret Odası ile Polatlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Polatlı Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Polatlı İşkembe Çorbasının bileşenler listesinin uygunluğu,
- Polatlı İşkembe Çorbası üretim metodunun uygunluğu,
- Polatlı İşkembe Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim 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. Adıyaman Tene Helvası

Başvuru No	: C2025/000206
Başvuru Tarihi	: 25.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Adıyaman Tene Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Altınşehir Mah. Gölbaşı Yolu Bulvarı Merkez ADIYAMAN
Coğrafi Sınır	: Adıyaman ili
Kullanım Biçimi	: Adıyaman Tene Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adıyaman Tene Helvası; üzüm pekmezi, su, nişasta ve yağ ile hazırlanan, Adıyaman ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan bir helvadır.

Adıyaman Tene Helvası; halk arasında “tane helvası ve tene hevlâsı” olarak da adlandırılır. Adıyaman Tene Helvası adını, pişirme aşamasında pekmezle nişastanın pelteye dönüştürülüp tane tane bir yapıya gelmesinden almıştır.

Adıyaman Tene Helvası günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle taziye, misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Adıyaman Tene Helvası için, bu helvanın kıvamında hazırlanması, bu helvaya tadını veren başta üzüm pekmezi ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı, homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Adıyaman Tene Helvasının üretildiği; Adıyaman ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adıyaman Tene Helvası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 250 ml üzüm pekmezi,
- 200 g buğday nişastası,
- 200 g tereyağı veya sadeyağ,
- 200 ml su,
- 100 g ceviz içi, fıstık içi, fındık içi ve/veya 25 g Hindistan cevizi rendesi (isteğe bağlı).

Adıyaman Tene Helvasının Hazırlanması ve Servisi:

Birinci Hazırlanma Şekli: Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kap veya tencere içerisine nişasta, pekmez ve su konulur. Elde edilen karışım, suyunu çekene kadar sürekli karıştırılarak kısık ateşte özenle kavrulur. Suyunu çektikten sonra, tereyağı veya sadeyağ azar azar eklenir ve iyice karıştırılır. Bu aşamada, tenceredeki helva tekniğine uygun bir şekilde tane tane bir yapı kazanana kadar karıştırılır. Helvanın homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Helva, istenilen taneli yapısını aldıktan sonra ocaktan alınır. Sıcak olarak tabaklara alınıp servisi yapılır.

İkinci Hazırlanma Şekli: Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kap/tencere içerisine nişasta, pekmez ve su konulur ve iyice karıştırılır. Hazırlanan bu karışım, eritilmiş sıcak yağın üzerine eklenir. Karışım, yağ içerisinde tane tane bir yapı kazanana kadar dikkatlice karıştırılır. Helvanın homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Helva pişirildikten sonra, sıcak olarak tabaklara alınıp servisi yapılır.

Servis: Adıyaman Tene Helvasının, sıcak veya ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Süsleme amaçlı üzerine genellikle ceviz içi konulmakla beraber isteğe bağlı olarak fıstık içi, fındık içi ya da Hindistan cevizi rendesi konularak da servisi yapılır.

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

Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Adıyaman Tene Helvasının; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Adıyaman ili ile ün bağı bulunan Adıyaman Tene Helvasının tüm üretim aşamaları Adıyaman ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası ile Adıyaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Adıyaman Tene Helvası üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Adıyaman Tene Helvası üretim metodunun uygunluğu,
- Adıyaman Tene Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi 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. Hatay Haytalı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1812
Tescil Tarihi	: 21.01.2026
Başvuru No	: C2023/000281
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Haytalı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Haytalı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Haytalı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri			
Renk		C:10 M:60 Y:100 K:47	C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Haytalı: Cg Gothicno Three	

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Haytalı; süt ve mısır nişastası ile hazırlanan muhallebinin buzdolabında dinlendirildikten sonra 5 cm'lik karelere kesilmesi, karelerin küçük küplere bölünmesi, üzerine sütlü dondurma koyulup gül şerbeti dökülmesi suretiyle Hatay ilinde üretilen sütlü tatlıdır. Rengi, gül şerbeti nedeniyle pembedir. Servisi kâse içinde yapılır.

Hatay Haytalının üretiminde kullanılan sütlü dondurma; süt, toz salep, beyaz şeker ve vanilya kullanılarak hazırlanır. Gül şerbeti ise gül suyunun su ve beyaz şeker ile karıştırılması suretiyle hazırlanır.

Hatay Haytalı günlük olarak üretilip tüketilir. Ancak muhallebisi buzdolabında 4 gün muhafaza edilebilir.

Hatay Haytalı, uzun yıllar önce Hatay ilinin Haytalı Köyünde üretilmeye başlamış ve gördüğü talep nedeniyle üretimi zamanla tüm il geneline yayılmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

150 porsiyon Hatay Haytalı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Muhallebi bileşenleri:

15 litre süt

1,5 kg mısır nişastası

Gül şerbeti bileşenleri:

1,5 litre gül suyu

20 litre su

4 kg beyaz şeker

Sütlü dondurma bileşenleri:

30 litre süt

6 kg beyaz şeker

150 g toz salep

100 g vanilya

Sütlü Dondurmanın Hazırlanması: Süt, gıda ile temasa uygun bir kazanda kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan 30 dakika sonra beyaz şeker, toz salep ve vanilya eklenip karıştırılır. 2 saat dinlendirilen karışım, dondurma makinesinde 35-40 dakika çekilir.

Gül Şerbetinin Hazırlanması: Gül suyu, su ve beyaz şeker bir kapta karıştırılır.

Muhallebinin Hazırlanması: Gıda ile temasa uygun bir kazanda kaynatılan süte mısır nişastası eklenip kısık ateşte sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamını alıncaya kadar pişirilir. Pişen muhallebi, bir tepsiyeye 3-3,5 cm kalınlığında dökülür. Soğuduktan sonra buzdolabına koyularak 6 saat dinlendirilir.

Dinlendirilmiş muhallebi 5 cm'lik kareler halinde kesilir, küçük küplere bölünür ve kâselere yerleştirilir. Hatay Haytalının üretimi, muhallebi küplerinin üzerlerine sütlü dondurma koyulup gül şerbeti dökülerek tamamlandıktan sonra servisi yapılır.

Hatay Haytalı günlük olarak üretilip tüketilir. Ancak muhallebisi buzdolabında 4 gün muhafaza edilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Haytalı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Haytalının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle muhallebinin, sütlü dondurmanın ve gül şerbetinin hazırlanması ile sunum aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.

- Hatay Haytalı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Erzincan Sütlaçı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1813
Tescil Tarihi	: 21.01.2026
Başvuru No	: C2024/000266
Başvuru Tarihi	: 28.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Sütlaçı
Ürün / Ürün Grubu	: Sütlaç/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Akşemseddin Mah. Yunus Emre Cad. Merkez ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili
Kullanım Biçimi	: Erzincan Sütlaçı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Sütlaçı; fırında pişirilen sütlaç ve kesme kadayıf tatlısının bir arada kullanılmasıyla hazırlanan Erzincan iline özgü sütlü bir tatlıdır. Hazırlanan sütlaçın üzerine kesme kadayıf tatlısı konularak servisi yapılır.

Erzincan Sütlaçının servisi sırasında isteğe bağlı olarak üzerine; Antep fıstığı, ceviz, fındık, badem içi, nar taneleri, çilek, muz dilimleri, kuru meyveler, bal, pekmez vb. konulması ile çeşitli lezzetleri bir arada barındırır.

Ürünün tarihçesinde; halk arasında yaygın olarak tüketilmesi ile alışlagelmiş adıyla Erzincan Sütlaçı olarak bilinir. Erzincan ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Erzincan Sütlaçı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Erzincan Sütlaçının hazırlanmasında; sütlaçın istenilen kıvamının sağlanması ve bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Erzincan Sütlaçının üretildiği; Erzincan ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzincan Sütlaçı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Porsiyon):

- 1 litre süt,
- 0,6 litre su,
- 300 g kesme kadayıf tatlısı,
- 250 g beyaz şeker,
- 100 g pirinç,
- 50 g pirinç unu ve/veya buğday nişastası,
- 1 adet yumurta sarısı,
- 5 g şekerli vanilin.

Erzincan Sütlaçının Hazırlanması:

Temizlenen ve yıkanan pirinçler süzülür. Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere veya kap içerisinde su ve pirinç yeterince yumuşayınca kadar pişirilir.

Yaklaşık 200 ml kadar süt bir kenara ayrılır. Kalan süt, beyaz şeker, şekerli vanilin pişirilen pirinçlerin üzerine aktarılır. Karıştırılarak pişirilmeye başlanır.

Diğer taraftan ayrılan sütün içerisine buğday nişastası ve/veya pirinç unu ile yumurta sarısı ilave edilerek bu bileşenler homojen bir karışım sağlanması için iyice karıştırılır. Ardından bu karışım kaynamakta olan tenceredeki pirinçli karışıma azar azar dikkatli bir şekilde karıştırmaya devam edilerek ilave edilir. İstenilen kıvam alınınca kadar karıştırma ile pişirme işlemine devam edilir. Sütlaç kıvamlı bir yapı kazanınca ocaktan alınır. Gıda ile temasa

uygun kaplara genellikle bir porsiyon olacak şekilde pay edilir. Bu kaplar önceden ısıtılmış fırına yerleştirilir. Ortalama 200 °C sıcaklığındaki fırında üzeri pişecek şekilde yaklaşık 10 dakika kadar bekletilir.

Piştirilmesi tamamlanan sütlacın üzerine kesme kadayıf tatlısı konulur ve servis aşamasına geçilir.

Erzincan Sütlacının hazırlanmasında, sütlacın istenilen kıvamının sağlanması ve bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis:

Erzincan Sütlacının servisi sırasında isteğe bağlı olarak üzerine; Antep fıstığı, ceviz, fındık, badem içi, nar taneleri, çilek, muz dilimleri, kuru meyveler, bal, pekmez vb. konulabilir.

Erzincan Sütlacının soğuk ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erzincan ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Erzincan Sütlacının; hazırlanması ve ürünün piştirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Erzincan ili ile ün bağı bulunan Erzincan Sütlacının tüm üretim aşamaları, Erzincan ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Erzincan Sütlacı hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Erzincan Sütlacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim 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. Palu Tava

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1814
Tescil Tarihi	: 21.01.2026
Başvuru No	: C2024/000297
Başvuru Tarihi	: 28.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Palu Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Palu Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Kültür Mah. Cumhuriyet Cad. Hükümet Konağı Palu ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Palu Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Palu Tava; et, iç yağı/kuyruk yağı, tereyağı, biber ve tuz ile hazırlanan Elazığ ilinin özellikle Palu ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir et yemeğidir.

Palu Tava; Elazığ ilinde halk arasında yaygın olarak yapılması ve tüketilmesi ile bilinir. Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Palu Tava günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Palu Tavanın sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Palu Tavanın üretiminde oğlak veya kuzunun boyun ve bel kısmındaki etler tercih edilir. Özellikle etlerin seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder. Palu Tavanın hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Palu Tavanın üretildiği; Elazığ ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Palu Tava Hazırlanması İçin Kullanılan Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1,5 kg oğlak eti veya kuzu eti,
- 1 kg biber,
- 200 g iç yağı ve/veya kuyruk yağı,
- 100 g tereyağı,
- 15 g tuz.

Palu Tavanın Hazırlanması Aşamaları:

Üretimde kullanılan et ve iç/kuyruk yağları, tercihen Elazığ ilinde yetiştirilen oğlak ve kuzulardan temin edilir.

Üretimde kullanılacak olan et ve iç yağlar; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olarak temin edilir. Bu bileşenler; gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak parçalanarak/doğranarak yemek için hazır hale getirilir.

Öncelikle yıkanan biberler istenilen büyüklükte parçalarına ayrılır. Sap, tohumları/çekirdekli kısımları temizlenir. Gıda ile temasa uygun tava/kapların zeminine bu biberler serilir. Etler biberlerin üzerine örtecek şekilde özenli bir şekilde tavaya dizilir. Doğranmış iç/kuyruk yağları etin üzerine aynı şekilde konur. Son olarak yemeğin tuzu da konulduktan sonra üstü kapalı bir şekilde ortalama 2 saat kadar pişirilir.

Pişirme işleminin etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi ve yemeğin lezzeti için gıda ile temasa uygun topraktan yapılmış tava/kapların ya da çömlek kapların kullanılması ayrıca odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınların/ocakların kullanılması tavsiye edilir. Palu Tavanın hazırlanması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Piştirilmesi tamamlanan Palu Tavanın; ekmek, pide vb. ile beraber, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Palu Tavanın; hazırlanması ve ürünün piştirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Elazığ ili ile ün bağı bulunan Palu Tavanın tüm üretim aşamaları Elazığ ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Palu Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Palu Kaymakamlığı ile Palu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Palu Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Palu Tava hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Palu Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin 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. Ordu Dağ Çileği Reçeli

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1815
Tescil Tarihi	: 21.01.2026
Başvuru No	: C2022/000306
Başvuru Tarihi	: 21.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Dağ Çileği Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Dağ Çileği Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Dağ Çileği Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Dağ Çileği Reçeli; latince tür adı *Fragaria vesca L.* olan dağ çileğinin beyaz şeker, limon veya limon tuzu kullanılarak pişirilmesiyle elde edilen reçeldir. Ordu Dağ Çileği Reçeli üretiminde; coğrafi sınırda genellikle fındık bahçelerinde doğal olarak yetişen, mayıs-haziran ayları arasında hasat edilen ortalama meyve eni 0,7-0,9 cm, meyve boyu 0,8-1 cm, meyve ağırlığı 0,2-0,4 g olan dağ çileği meyvesi kullanılır. Meyve boyutu diğer çileklere göre daha küçük, çok yumuşak etli, parlak kırmızı ve çok kokulu aromaya sahip olan bir meyvedir.

Coğrafi sınırda dağ çileği orman çileği, bahçe çileği, mayıs çileği ve yaban çileği olarak da bilinir. Ordu il genelinde başta fındık bahçeleri olmak üzere Ordu ilinin Karadeniz iklimi etkisinde kalan sahil ve orta kuşaktaki hemen hemen tüm bölgelerinde dağ çileği yetişebilmektedir. Yıllık ortalama 10-15 ton hasat potansiyeli olan dağ çileğinin yaklaşık yarısının hasat edildiği bilinmektedir. Meyve doğal olarak yetiştiği için üretiminde herhangi bir kimyasal veya pestisit kullanılmaz.

Üretim aşamasında; çok kokulu bir yapıya sahip olan dağ çileğinin parlak kırmızı rengi, tat ve rayıhası reçele geçerek yoğun aromalı lezzet ortaya çıkarır. Ordu ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Ordu Dağ Çileği Reçeline, coğrafi sınırın yöresel ürün satışı yapan kooperatiflerde ve diğer işletmelerin satış yerlerinde, yöresel pazarlarda, il genelinde düzenlenen festival ve şenliklerin satış stantlarında, yayla yolları üzerinde bulunan ve yöresel ürün satan bireysel satış stantlarında sıkça rastlamak mümkündür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Ordu Dağ Çileği Reçelinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En Az	En Çok
Çözünür Katı Madde (Refraktometrik) %	74,0	76,2
Meyve Ağırlığı Oranı %	59	89
pH Tayini	3,47	3,53
Hidroksimetil Furfural (mg/kg)	28,80	35,65

Üretim Metodu:

Yaklaşık 2 kg Ordu Dağ Çileği Reçeli üretimi için gerekli bileşen listesi ve üretim metodu aşağıdaki gibidir.

- 1 kg dağ çileği
- 1 kg beyaz toz şeker
- 10-20 ml limon suyu veya 3-5 g limon tuzu

Toplanan dağ çilekleri yıkanarak temizlenir ve süzdürülür. Suyu süzülen dağ çilekleri bir tencereye alınarak şeker ilave edilip yaklaşık 12 saat bekletilir. Sulanan şekerli çilekler orta ateşte kaynatma işlemine geçilir. Eğer bekletilmeden reçel yapılmak istenirse ilave edilecek şekere 500-600 ml su ilave edilerek kaynatma işlemine hemen

geçilir. Kaynatma işlemi reçelin sıcaklığı 103-110 °C'ye ulaştığında limon suyu veya limon tuzu eklenerek 1 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır. Bu işlem toplamda yaklaşık 20-30 dakika sürer. Reçel uzun süre muhafaza edilmek isteniyorsa ürün sıcaklığı 85-88 °C'ye soğutulup kavanoza alınarak kavanoz kapağı sıkıca kapatılır. Kavanoz içine alınıp ağzı kapatılmış olan Ordu Dağ Çileği Reçeli oda sıcaklığında, güneş almayan ortamda 1 yıl süreyle muhafaza edilebilir.

Ordu Dağ Çileği Reçelinin dağ çileği hasat sezonu dışında da dondurularak saklanmış dağ çileklerinden üretimi yapılabilmektedir. Eğer Ordu Dağ Çileği Reçeli dondurulmuş dağ çileğinden yapılacaksa dondurulmuş meyve uygun koşullarda çözdürülüp yukardaki üretim metoduna göre üretimi yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Ordu Dağ Çileği Reçeli üretiminde coğrafi sınırda doğal olarak yetişen dağ çilekleri kullanılır. Ordu Dağ Çileği Reçelinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Dağ Çileği Reçelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 1 kişi ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman 2 kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, dağ çileği hasatı yapılan mayıs ve haziran ayları arasında yapılır. Ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıdaki yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün duyuşal özelliklerinin (renk, tat ve tekstür) uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Ordu Dağ Çileği Reçeli 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.