



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **166**

Yayın Tarihi

01.02.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



TURKPATENT



turkpatentt



TURKPATENT



turkpatent



TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 166. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	29
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	53

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 166. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000009	Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi	7
2.	C2022/000160	Bergama Çığırtması	10
3.	C2022/000351	Düzce Bıçağı	12
4.	C2022/000459	Keşan Korudağ Çiçek Balı	15
5.	C2022/000474	Karapınar Tülü Dokuması	18
6.	C2023/000282	Hatay Humusu	21
7.	C2023/000284	Antakya Zılk Sarması	23
8.	C2023/000286	Hatay Cevizli Biber / Hatay Muhammarası	25
9.	C2023/000315	Hatay Şiş Börek Çorbası	27

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1518	Karaman Tahinli Pide	29
2.	1519	Bursa Havlusu	31
3.	1521	Söke Tahinli Pidesi	35
4.	1522	Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi	37
5.	1523	Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi	39
6.	1524	Gülнар Kuş Üzümü	41
7.	1525	Yalova Kestane Balı	45
8.	1526	Konya Kaygana	48
9.	1527	Nizip Mızar Havucu	50

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 Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	784	Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı	53

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi

Başvuru No	: C2022/000009
Başvuru Tarihi	: 12.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yukarı Zaferiye Mah. Paşayığı Cad. No:58 Keşan EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyü
Kullanım Biçimi	: Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi, Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde yetiştirilen, ince kabuklu horoz cinsi kuru fasulyedir. Taneleri orta büyüklükte, oval, tombul yapılı, lekesez, beyaz ve parlaktır. Çabuk pişer ve pişerken kabuk atmaz. Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi tanelerinin boyu 14-18 mm, 100 tane ağırlığı 75-90 g aralığındadır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin üretimine, 75 yılı aşkın bir süre önce Balkanlardan göç edenlerin getirdiği ata tohumları ile başlanmıştır. Hasat sırasında elde edilen ürünlerden 1 dönüm için 6 kg olacak şekilde ayrılarak, bir sonraki ekim döneminde tohumluk olarak kullanılır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin yetişmesinde toprak yapısı oldukça önemlidir. Toprak yapısı killi, tınlı ve kumlu olan coğrafi sınır eski taksonomik sınıflandırmada büyük kahverengi orman toprağı grubunda yer alır. Genel itibari ile organik madde oranı %1-1,5, su tutma kapasitesi yüksek, 1-1,5 m derinlikte kireç birikimi vardır. Fasulyenin yetiştiği dönemde 550-600 mm yağışa sahiptir. Hayvansal doğal gübre fasulyenin filizlenme aşamasında vitamin sağlayarak köklerinin ve gövdesinin daha dayanıklı hale gelerek lekesez beyaz rengi almasında etkilidir. Bununla birlikte, bitkide çiçeklenmeyi ve meyve tutumunu artırıcı özelliklerinin yanında, tohumların çimlenmesinde ve olgunlaşmasında hızlandırıcı etki yaratır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ikinci ürün olarak da anıza ekilebilir, geçici hasat yapılır ve kış mevsiminde böceklenmeye karşı dirençlidir.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin üretiminde ince kabuklu horoz cinsi fasulye kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Ekim ve yetiştiricilik:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi, her yıl haziran ayı sonunda veya temmuz ayı başında ikinci ürün olarak ekilir. Fasulyenin çiçeklenme zamanı, yaz sıcaklarının aşırı yüksek olduğu döneme gelmemelidir. Fasulyenin ekim zamanında toprağa, taban gübresi olarak hayvansal gübre verilir. Hayvansal gübre ürünün yetiştirilmesinde ve olgunlaşmasında önemli yere sahip olup ekim aşamasında 1 dönüm için 200 kg olacak şekilde tarlaya serilir, Ekimden sonraki 7 ila 10 gün arasında, fasulyenin çimlenmesi ve çıkmasıyla birlikte yağmurlama sistemiyle sulama yapılır. Toprağın kabuk tutmaması gerekir. Fasulye çimlendikten 15 gün sonra yaklaşık 20 cm uzar. Yabancı otlar çapalama ve kazma işlemi ile uzaklaştırılır. Kazma işlemi yapıldıktan sonra traktörle karık açılır. Karık işleminden 5-6 gün sonra sulama başlar ve haftada bir gün yağmurlama sistemi ile sulama işlemi yapılır.

Hasat ve piyasa sunma:

Hasat ekim ayının sonunda veya kasım ayının başında yapılır. Kökünden sökülerek hasat edilen fasulyelerin yeşil kozalı olanları ayıklanır, kurutmak için yere serilir. Sarı kozalı olan fasulyeler ise kozalarından çıkarılmak üzere hasat yerine götürülür. Hasat yerinde fasulyeler kozalarından ayrılır, elenir, yere serilir ve arada havalandırılarak kurumaya bırakılır. Hava koşullarına bağlı olarak 3-5 gün kurutulur. Kurutulan fasulyelerden tohumluk olarak kullanılmak üzere 1 dönüme 6 kg olacak şekilde ayrılır. Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi serin ve kuru ortama alınır. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek piyasaya sunulur.

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

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii; Keşan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Keşan Ticaret ve Sanayi Odası, Keşan Belediyesi, Keşan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Trakya Üniversitesi Keşan Meslek Yüksek Okulu Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü ve Mahmutköy Muhtarlığından olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 5 kişiden oluşur.

Denetimler, ekim ve hasat dönemlerinde düzenli olarak yılda iki defa, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Tescil ettiren, denetimin planlanması için yapılacak toplantıdan en az bir hafta önce toplantının yeri ve zamanını denetim merciiine çağrı yazısı ile bildirir. Denetim mercii denetim planını, denetlenecek üreticilerin adreslerine ve üretim yerlerine göre oluşturur.

Denetim dönemi ile denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

Ekim Dönemi Denetimi: Mayıs ayının son haftasından temmuz ayının ilk haftasına kadar yapılır.

- Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin yetiştirildiği yerlerin coğrafi sınırda olması,
- Tohumların ince kabuklu horoz cinsi olan ve önceki hasattan elde edilmiş olması,
- Toprak hazırlığının uygunluğu,
- Hayvansal gübre kullanımının uygunluğu,
- Ekim işleminin uygunluğu.

Hasat Dönemi Denetimi: Ekim ayının sonundan itibaren yapılır.

- Hasat işlemlerinin uygunluğu,
- 100 tane ağırlığı: 75-90 g,
- Tane boyu: 14-18 mm,
- Görünüm: oval, tombul yapılı, lekesiz beyaz ve parlak,
- Depolama: Serin ve kuru yerde depolanması,

- Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Bergama Çığırtması

Başvuru No	: C2022/000160
Başvuru Tarihi	: 01.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Bergama Çığırtması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bergama Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Atatürk Blv. No:98 Bergama İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Bergama ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bergama Çığırtması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Çığırtması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bergama Çığırtması, kırçillı veya mor patlıcanların boyuna çizgili şeritler halinde soyulup, bir ucundan diğer ucuna spiral şeklinde sürekli döndürülerek bıçakla fazla derin olmayan çizikler atılması ve bütün olarak zeytinyağında kızartılması sonrasında biberlerinde kızartılarak tuz, sarımsak domates ile bir araya getirilerek fırında veya ocakta pişirilmesi ile yapılan bir yemektir.

Bergama Çığırtmasına patlıcanların tavaya atıldığında çıkardığı sestten dolayı bu isim verilmiştir. Bergama Çığırtmasını özel yapan patlıcanların kendine has pişirme tekniği olan bütün bir halde spiral şeklinde sürekli döndürülerek kızartılması ürünün en önemli ayırt edici özelliğidir.

Bergama Çığırtmasının coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 5 kişilik Bergama Çığırtması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 5 adet ince uzun patlıcan veya 10 adet ince kısa patlıcan (kırçillı ya da mor patlıcan)
- 500 g biber
- 4 g tuz (sos için)
- 8 g tuz (patlıcanları bekletmek için)
- 10-12 diş sarımsak
- 125 ml zeytinyağı

Kırçillı patlıcan ya da mor patlıcanların yumuşak ve ince olanları seçilir. Patlıcanların sapı kesilerek bütün patlıcanın boyuna çizgili olacak şekilde şeritler halinde soyulur. Patlıcanların bir ucundan diğer ucuna spiral şeklinde sürekli döndürülerek bıçakla fazla derin olmayacak şekilde çizikler atılır. Bu işlemin amacı patlıcanın eşit bir şekilde pişmesi ve sarımsaklı domates sosunu içine çekmesidir. Patlıcanlar 8 g tuz ilave edilmiş 2 litre suda 15 dakika bekletilir. Biberlerin sapı temizlenerek ortadan ikiye ayrılır. Domatesler söğüş şeklinde doğranır. 10-12 diş sarımsak temizlenir. Bekletilen patlıcanlar tuzlu sudan arındırılıp kuruması sağlanır. Bir tavaya zeytinyağı koyulur. Zeytinyağı iyice ısındıktan sonra patlıcanlar dizilir. Zaman zaman çevirmek suretiyle kızartılır. Bir tepsiye alınır. Biberlerde aynı şekilde kızartılıp tepsiye alınır. Aynı tavaya sarımsaklar atılıp iki, üç kez çevrilir. Söğüş şeklinde doğranan domateslerde ilave edilir yaklaşık 5 dakika tavada pişirilir. 4 g tuz atılıp altı kapatılır. Patlıcanların üzerine domatesli karışım eklenir. 200 °C fırında 20-25 dakika pişirilir. Ya da patlıcan ve biberler kızardıktan sonra tepsi kapağı kapalı olarak 7-8 dakika daha ocakta pişirilir. Domatesler yumuşadıktan sonra ocaktan alınır. Ilık veya soğuk şekilde servis yapılır.

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

Bergama Çığırtmasının coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Bergama Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Bergama Ticaret Odası, Bergama Lokantacılar Odası ve Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılacak malzemelerin uygunluğu, patlıcanların doğru yöntemle kesilmesi ve üretim metoduna uygunluk, Bergama Çığırtmasının coğrafi işareti ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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. Düzce Bıçağı

Başvuru No	: C2022/000351
Başvuru Tarihi	: 20.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Bıçağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bıçak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. 737.Cadde 11 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Düzce Bıçağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Bıçağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Bıçağı; çelik malzeme kullanılarak tasarlanan bıçağın dayanıklılığının artırılması, yüzeyinin işlenmesi, sap takılması ve kılıfın yapılması suretiyle Düzce ilinde el işçiliğiyle ve kişiye özel tasarlanarak üretilen bıçaktır.

Tasarlanan bıçağın kullanım amacına ve uygulanacak yüzey süsleme sanatına bağlı olarak paslanmaz çelik, karbon çeliği, takım çeliği ve Şam çeliği kullanılır. Düzce Bıçağının yüzeyi ustanın tercihinə göre, gravür, rodajlama, kakma, kabartma (rölyef) gibi süsleme sanatları ile işlenir. Ayrıca bıçakların sap ve kılıflarına minyatür, tezhip ve ebrû gibi süsleme teknikleri de kullanılabilir.

Düzce Bıçağı namlu (bıçak) ve sap olmak üzere iki bölümden oluşur. Ayrıca kılıf Düzce Bıçağının tamamlayıcı bir ögesidir.

Düzce Bıçağının sap kısmı ise iki şekilde hazırlanır.

Kapak saplı namlu (full tang): Çelik kuyruk kabza ile aynı genişlikte olup kuyruğun sonuna kadar uzanır.

Kuyruk saplı geçme namlu: Sap tipine göre şekillenen namludur. Çelik sapa sıkıştırılır. Kabza çeliği sararak dışardan görünmesini engeller.

Düzce Bıçağının sap kısmı bıçağın elde tutulan kısmı olup bıçağın ağız kısmının büyüklüğüne, kullanılacak malzemenin türü veya yapım tekniğine göre farklı ölçülerde yapılabilir. Bıçağın sapında kullanılan malzeme fark etmeksizin iki teknik sap bulunur. Bunlar “yekpare ve kapak” olarak adlandırılır. Bıçak sapı ağaç, boynuz, kemik, kösele veya madeni sapların işlenmesiyle imal edilir. Sap, yapımında kullanılan malzemenin türüne göre işlenir. Ayrıca sap çeşitli taş ve değerli madenlerle de işlenebilir.

Kılıf, bıçağın taşınmasına ve korunmasına kullanılır ve her bıçağa özel olarak yapılır. Kılıf deri, ahşap ve boynuz işlenerek yapılır.

Düzce ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Düzce Bıçağının, coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Düzce Bıçaklarında sap ve kılıfların işlenmesi ile yüzey süsleme sanatlarının uygulanması coğrafi sınıra özgü nitelikte olup el işçiliği ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ustanın veya bıçak sahibinin tercihinə göre kişiselleştirilen Düzce Bıçağı kullanım amacı ve uygulanacak yüzey süsleme sanatına uygun çeliğe (paslanmaz çelik, karbon çeliği, takım çeliği veya Şam çeliği (Damascus) karar verilerek tasarlanan bıçağın çelik türleri ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Paslanmaz çelik, paslanmaya ve korozyona karşı dayanıklı olduğu için kullanılan en yaygın çelik türüdür. Bakımı kolaydır ve az bakım gerektirir.

Karbon çeliği, keskinleştirme kolaylığı ve bir kenarı iyi tutma özelliği nedeniyle tercih edilir. Sert ve dayanıklı olmakla birlikte paslanmaya eğilimlidir. Bu nedenle paslanmaz çelikten daha fazla bakım gerektirir. Örneğin, 1095, 1075 ve 1055 popüler yüksek karbonlu çelik bıçaklardır.

Şam çeliği birden fazla çelik türünün üst üste konulup dövülme, uzatma ve katlama işinin defalarca tekrarlanması tekniği ile üretilen bir çelik türüdür. Ayırt edici bir desene sahiptir ve gücü, dayanıklılığı ve keskin kenar tutma yeteneği ile bilinir.

Takım çeliği, çok dayanıklı olduğu için ağır kullanım için tasarlanmış özel bıçaklarda kullanılır.

Sekil verme: Üretimde kullanılacak çelik, düzgün bir lama haline getirilir. Üzerine bıçağın modeli çizilir ve bıçağın ana hatları genelde aşındırma teknikleriyle şekillendirilir. Bıçağın kesici ağzı dövülerek veya aşındırılarak açılır. Üst tesviyesi yapılarak bıçağın üzerindeki pürüzler giderilir ve ısıtılma işlemi hazır hale getirilir.

Isıl işlem ve su verme: Kömürlü veya propan ocak, çeliğin cinsine göre 800 ila 1050 °C sıcaklıkta ısıtılır. Yine çeliğin cinsine göre havayla veya özel hazırlanmış ısıtılma işlemi yağına daldırılıp soğutulur çeliğin sertleşmesi sağlanır. Yağda soğutulan çelik, iyice soğuyana kadar kenarda dinlenmeye alınır. Daha sonrasında 250 °C fırında 45-60 dakika tekrar ısıtılarak ısıtılma işlemi çelikte oluşan gerginlik giderilir. Bu işlem ile çeliğe, orta sertlikte esneklik kazandırılır. Çünkü sert bıçak kırılabilir olur ve bileyilmesi zordur, yumuşak bıçak ise çabuk körelir.

Balçak takılması: Balçak bıçak sapının önden gelebilecek darbelerden korunması amacıyla namlu ve sap arasına konulan parçadır. Bu parça bıçağın tesviyesi, temizlik ve perdahı bitip bıçak sap takımına hazır hale geldiğinde hazırlanıp yerine alıştırılır. Isıl işleminden sonra namlunun temizliği bittikten sonra saptan önce yerine takılır. Sap da balçağa göre yerine oturtulur.

Tesviye ve temizlik işlemleri: Isıl işlemde rengi değişen çelik, kalından inceye doğru çeşitli kumlarda zımpara kullanılarak ısıtılma işlemi üzerinde oluşan pütür, renklenme ve kalıntılardan temizlenip parlatılarak kabza takılma aşamasına hazır hale getirilir.

Sap yapılması: Bıçağın sapında, müşterinin talebine veya ustanın tercihine göre çoğunlukla geleneksel malzemeler kullanılır. Düzce Bıçağında sap, ağaç (gürgen, ceviz, zeytin, gül, şimşir, abanoz, maun, kestane dış budak vb.), boynuz (geyik, keçi, manda gibi hayvan boynuzu), kemik, kösele veya madeni saplar kullanılır. Model bıçağa uygun malzeme seçilerek geçme veya sağlam soluk kapaklı sap modelleri işlenerek şekillendirilir. Şekillendirilen sap, perçin takımına hazır hale gelene kadar kuvvetli yapıştırıcılar kullanılarak sabitlenir. Sapın kaba işlemleri bittikten sonra perçinleri takılarak tesviyesi yapılır. Perçin takmak için ister sap takılırken istenirse de sap takıldıktan sonra perçin için delikler açılabilir. Perçinde genellikle pirinç malzeme kullanılır. Perçinin dövülerek şişirilmesiyle sap bıçağa sabitlenir. Sapı yaparken müşterinin isteğine göre gerek kıymetli metallerle gerekse kıymetli ve yarı kıymetli taşlarla çok çeşitli süsleme teknikleri de uygulanabilir.

Yüzey süsleme sanatlarının uygulanması: Düzce bıçaklarının ayırt edici özellikleri arasında, bıçakların namlu ve tercihe göre sap kısımlarına uygulanan gravür, rodajlama, kakma, kabartma (rölyef) sanatları ile uygulanan süslemeler yer alır. Ayrıca bıçakların sap ve kılıflarına minyatür, tezhip ve ebru gibi süsleme teknikleri de kullanılabilir.

Kılıf yapımı: Düzce Bıçağının kılıfı genellikle deri, ahşap ve boynuzdan yapılır. Her usta, yapmış olduğu bıçağın kılıfını, bıçak modeline uygun olacak şekilde el emeği ve ustalık becerisiyle işleyerek şekillendirir.

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

Düzce ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Düzce Bıçağının, coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Düzce Bıçağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Düzce Üniversitesi Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Geleneksel Türk Sanatları Bölümünden, Düzce El Sanatları Eğitim Merkezi Müdürlüğünden ve Düzce Kültür ve Turizm İl Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Düzce Bıçağı 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. Keşan Korudağ Çiçek Balı

Başvuru No	: C2022/000459
Başvuru Tarihi	: 20.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Keşan Korudağ Çiçek Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Keşan Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yukarı Zafiye Mah. İlyas Bey Cad. 23/E Keşan EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Keşan ilçesi Danişment, Mecidiye, Gökçetepe, Sazlıdere, Bahceköy, İzzetiye, Yenimuhacı, Küçükdoğanca, Altıntaş, Beğendik, Paşayığıt, Türkmen, Orhaniye, Şabanmera, Yaylaköy, Beyköy, Suluca, Mercan, Yeşilköy, Kılıçköy, Büyükdoğanca, Hacıköy, Erikli, Kozköy, Mahmutköy, Kadıköy, Şükrüköy, Seydiköy ve Çamlıca köyleri
Kullanım Biçimi	: Keşan Korudağ Çiçek Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Keşan Korudağ Çiçek Balı aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keşan Korudağ Çiçek Balı, multifloral özellikte ham bal niteliğinde bir çiçek balıdır. Hasadından yaklaşık 2-4 ay sonra kristallenmeye başlar. Balın kolay kristalize olma özelliğinden dolayı akışkanlığı yüksek ve yapışkan özelliktedir.

Keşan Korudağ Çiçek Balı, parlak sarı ve açık renkli olup hafif lavanta, kekik ve ıhlamur çiçeği kokusuna, ağızda acılık bırakmayan, boğazı yakmayan hafif meyve tadına sahiptir. Yanık, karamel ve duman kokusu hissettirmez.

Keşan Korudağ Çiçek Balında yoğun miktarda karaçalı (*Paliurus spina-christi*), ayçiçek (*Helianthus annuus*), trifi (*Trifolium spp.*), ıhlamur (*Tilia spp.*) ve böğürtlen (*Rosaceae*) bulunurken az miktarda *Cistaceae*, *Chenopodiaceae*, *Brassicaceae*, *Cornaceae*, *Myrtaceae*, *Fabaceae*, *Rosaceae*, *Apiaceae*, *Asteraceae*, *Eriaceae*, *Lamiaceae*, *Paliurus*, *Liliaceae* türü polenler bulunur. Keşan Korudağ Çiçek Balında kestane, orman gülü, geven polenlerine rastlanmaz.

Tablo 1. Keşan Korudağ Çiçek Balına ait major, sekonder ve minor polen bilgileri

Major polenleri % 20 - %40	Sekonder polenleri % 15 - %20	Minor polenleri < %15
<i>Helianthus annuus</i> Familya: Asteraceae	Rosaceae	Plantaginaceae
<i>Paliurus spina-christi</i> Familya: Rhamnaceae	Ericaceae	Anacardiaceae
<i>Medicago spp.</i> Familya: Fabaceae	Brassicaceae	Apiaceae
<i>Tilia spp.</i> Familya: Tiliaceae	Lauraceae	Oleaceae

Trifolium spp. Familiya: Fabaceae	Lavandula spp. Familiya: Lamiaceae	Pinaceae
-	Liliaceae	-

Keşan Korudağ Çiçek Balı; Edirne ilinin Keşan ilçesindeki coğrafi sınırda belirtilen köylerdeki arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda ününe kavuşmuştur. Coğrafi sınırda yer alan köyler sanayiden ve tarım alanlarından uzakta üretim yaptıklarından dolayı Keşan Korudağ Çiçek Balı, ağır metal ve pestisitler içermez.

Keşan Korudağ Çiçek Balının en önemli ayırt edici özelliği bal asitliğinin yüksek olmasıdır. Çiçek ballarının pH değerleri 3,5 ile 5,50 arasında değişir ancak Keşan Korudağ Çiçek Balının pH değeri 3,50-4,00 aralığındadır.

Tablo 2. Keşan Korudağ Çiçek Balına ait bazı özellikler

Özellik		Değer
Optik rotasyon		-1,60 / -2,20
pH		3,50 - 4,00
Nem		%14 - %18
Elektriksel iletkenlik		0,2 – 0,40 (mS/cm)
Prolin		300 - 490 mg/kg
Diastaz		8,00 – 15,00
Toplam polifenolik		5,10 – 13,40 (mg gallik asit / 100 g)
Fruktoz / Glukoz		1,10 - 1,30
Fruktoz + Glukoz		63,50 – 78,90 (g / 100 g)
Fruktoz		37,60 – 41,10 (g / 100 g)
Glukoz		24,40 – 39,40 (g / 100 g)
Renk	<i>L</i> *	76 – 87
	<i>a</i> *	6 – 12
	<i>b</i> *	75 - 100

Üretim Metodu:

Bölgedeki arıcılık faaliyetleri sabit arıcılık şeklinde yapılır. Genellikle sepet kovanlar tercih edilerek üretim yapılır.

Kışlatma: Bölge arıcıları, genellikle evleri içerisinde oluşturdukları kapalı alanlarda kışlatma yaparlar. Bu özel kışlatma alanları serin, kış mevsimi için uygun, nem ve sıcaklık açısından geleneksel yöntemlere bağlı olarak edindikleri bilgi ile şekillenmiştir. Arı kayıplarının önüne geçilebilmesi için bu alanların nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş olmasına özen gösterilir. Bal hasadında kovanın alt kısmında arıların kışın beslenmesi ve rahat geçirmesi için kovanlara yeteri miktarda bal bırakılır.

İlkbahar bakımı: Coğrafi sınırda mayıs ayından sonra Korudağ Çiçek Balı için koloniler hazırlanır. Bu dönemde arı ve kovan kontrolleri yapılır. Kovandaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartlarının ve kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir. Bal üretimi tamamen iklim özelliklerine bağlı olmakla beraber, nektar akışı mayıs ayında başlar ve haziran-temmuz sonunda tamamlanır. Hava sıcaklığı 25-30°C aralığına geldiğinde nektar oluşumu başlar.

Konaklama ve bal akımı: Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında herhangi bir kimyasal ya da ilaç uygulanmaz. Nektar toplama süresince arı kovanlarının önüne arıların su ihtiyacını karşılamak için günlük olarak bir kapta içilebilir temiz su konur. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ballıklara steril balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Çerçevelerin tamamı veya 2/3'ü sırlandıktan sonra hasada alınır.

Hasat, süzme ve dinlendirme: İklim şartlarına göre nem oranı %16-18 arasında değişen bal tamamen sırlandıktan sonra sağımı yapılır. Arılar ballarını çerçevenin üst çitasından başlayıp aşağı doğru sırlar. Bal hasadı

genellikle arıların yağmacılık eğilimlerinin az olduğu sabahın erken saatlerinde yapılır. Kovana duman verilip kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata (kuluçkalığa) indirilir ya da silkelenir. Ballı çerçeveler ağzı kapalı bal kasalarına alınıp kapalı ortama taşınır. Hasat edilen kovanlarda arılara yeterince kışlık yiyecek olarak bal mutlaka bırakılır. Hasat kovan sonbahar bakımına alınarak kışlamaya hazırlanır. Bal süzme işlemi yapılmadan önce oda sıcaklığı, süzme kolaylığı ve akıcılığın sağlanması açısından 25-30 °C aralığında olması gerekir. Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar, streil bir sır bıçağı veya sır tarağı kullanılarak alınır. Sırlanan petekler elle veya elektrikle döndürülen santrifüj (bal süzme) makinesine yerleştirilerek balları çıkartılır. Peteklerde kalan bal bulaşıklarının temizlenmesi için balı süzülmüş petekler akşamüzeri kuluçkalığın üzerine verilerek arılarca temizlenmesi sağlanır. Süzme makinesinden geçen bal, gittikçe incelen çok katlı elekten veya tülbentten geçirilerek mum kırıntıları ve diğer yabancı maddeler ayıklanır. Buna rağmen küçük parçacıklar ve oluşan hava kabarcığı balın rengini bulandırır. Bunun için bal, dinlendirme tankına alınır ve dinlendirilir. Küçük mum kırıntıları ve hava kabarcığı köpük şeklinde üstte toplanır. Dinlendirme kabındaki bal durulduğunda ve berraklaştığında ambalajlanır.

Ambalajlama ve depolama: Dinlendirme kaplarındaki ballar birlik tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Ürün paketleme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Keşan Belediyesi koordinatörlüğünde; Keşan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Edirne ili Arı Yetiştiricileri Birliği ve Enez, Keşan, İpsala, Meriç ilçeleri Bal Üreticileri Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin, analiz değerlerinin bal tebliği ve coğrafi işaret tescil kriterlerine uygunluğu.
- Keşan Korudağ Çiçek Balı 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.

5. Karapınar Tülü Dokuması

Başvuru No	: C2022/000474
Başvuru Tarihi	: 28.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapınar Tülü Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hancapı Mah. Konya Cad. Yeni Belediye İşhanı Dış Kapı No:4 İç Kapı No: 204 Karapınar KONYA
Vekil	: Hasan ATASEVEN (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili Karapınar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapınar Tülü Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Tülü Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Tülü Dokuması, Karapınar ilçesinde yetiştirilen küçükbaş hayvanlardan elde edilen yün veya tiftikten (filik), döner leventli dik tezgâhlarda (ıstar), motifli veya motifsiz şekilde dokunan uzun tüylü halı veya dokuma yaygı olarak adlandırılan bir dokumadır.

Karapınar Tülü Dokuması; motifsiz veya imli, bitki figürlü, geometrik ve nesne motifli olarak üretilir. Kullanılan beyaz, krem, kahverengi ve siyah tonları yünün ve tiftiğin doğal halinden elde edilirken diğer renkler boyama işlemiyle elde edilir. Geçmişte Karapınar ve çevresinde yün ipliklerin ve tiftiğin boyanmasında serkile otu, cevt otu (palamut kabuğu), çemen (kimyon çemeni), ceviz kabuğu ve yaprağı, soğan kabuğu ile çay gibi bitkiler kullanılmış olup günümüzde renklendirme işlemi sentetik boyalarla sağlanır.

Karapınar ilçesinin sosyal ve ekonomik yapısı içerisinde oldukça önemli bir yere sahip olan tülü dokumalar aynı zamanda coğrafi sınırın gelenek ve göreneklerini yansıtan, yöresel kültürünü geçmişten geleceğe taşıyan bir köprü niteliğindeki dokumalardır. Coğrafi sınır içerisinde yaşayan Yörükler, geçimlerini hayvancılıkla sağladıkları için hayvanlarından elde ettikleri yün veya tiftikleri kullanarak tülü dokumalarını üretirler. Bu dokumaları örtü, yatak, yorgan vb. olarak kullanırlar.

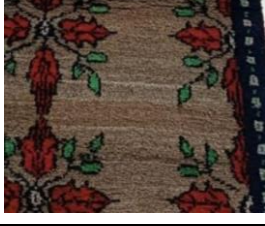
Karapınar Tülü Dokuması; halılar gibi çözgü, atkı ve hav yapısından oluşur. Fakat tülülerde hav yapısında halıdan farklı olarak, iplik yerine yün veya tiftik yapağısı kullanılır. Hav sıraları arasında geniş zemin atkı sıralarına sahip olmaları Karapınar Tülü Dokumasının belirleyici niteliğidir. Ayrıca üretimi sırasında lifler uzun bırakıldığı için yün kaybı olmaz. Üretiminin hızlı olması, bu dokumanın tercih edilmesinde önemli bir etkidir.

Coğrafi sınırda üretilen Karapınar Tülü Dokumasının düğümlü (ilmeli), yamçı ve çeki olmak üzere üç çeşidi bulunur. İplikle dokunan, saçak ve ilmeli ipliklerin uçlarının kesilmeyip uzun bırakıldığı havları halıya göre daha uzun olduğu çeşide düğümlü (ilmeli) tülü denir. Düğümlü tülünün taraktan geçirilmeden ve bükülmeden tiftik kullanılarak üretilen çeşidine ise yamçı tülü, filikli veya filik denir. Çeki tülü ise çözgüler arasından geçirilen atkı ipliğinin tığ ile çekilmesiyle oluşturulur.

Karapınar Tülü Dokumasının en çok üretilen çeşitlerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Karapınar Tülü Dokumasının en çok üretilen çeşitleri

Tülü görseli	Tülü çeşidi	Tülü görseli	Tülü çeşidi
	İlmeli		Kaneliçeli

	Mihraplı		Çeki
	Namazla		Sığır Kuyruğu
	Yıldızlı		Lokumlu
	Omuz Atmalı		Zincirli

Üretim Metodu:

Dokuma tekniği:

Karapınar Tülü Dokuması üretiminde Türk (Gördes) Düğümü tekniği kullanılır. Bu düğüm şeklinde, ilme ipliği, bir çözü çiftinin (ön ve arka telinin) etrafından dolandırılıp uçları arkadan öne doğru alttan çıkarılarak atılır. Sağ el ile tutulan çözgü çiftinden sol eldeki ilme ipliği önce arka, sonra ön telin etrafından dolandırılır. Bu teknik Hereke, çift, kapalı, Gördes gibi adlarla anılır. Oldukça sağlam bir düğüm tekniğidir. Zamanla hav yüksekliği yok olsa bile, çözgü çiftinin etrafından dolandığı için desenin kaybolması mümkün değildir. İlme uçlarının aynı aralıktan çıkması, geometrik motifli desenlerde görsel açıdan daha iyi sonuç verir.

Dokuma işlemi:

Karapınar Tülü Dokuması, ıstar adı verilen döner levantli dik tezgâhlarda dokunur. Bu tezgâh dikine karşılıklı iki yassı ağaç ile bunların alt ve üst kısımlarında açılan kanallara, kendi çapı etrafında rahatlıkla dönebilecek şekilde uçlarından geçirilen iki yuvarlak ağaçtan oluşur. Bu yuvarlak ağaçlardan üsttekine üst direk, altta kullanılabilecek alt direk adı verilir. Tezgâhların genişliği 1,50 - 2 m, yükseklikleri ise 1,30 - 2 m ölçülerindedir. Üst direğe uzunluğu boyunca başları 4 - 5 cm dışarda kalacak şekilde çiviler çakılırken alt direğe ise uzunluğu boyunca bir kanal açılmıştır. İki direğin uçlarında manivela delikleri bulunur. Gücü ağacı ile bir de ağızlık açmak için kullanılan varan gelen çubuğu da tezgâhın diğer parçalarını oluşturur.

Çözgü hazırlama işlemi, yapılacak dokumanın uzunluğuna göre birbirinden belirli bir mesafeye yerleştirilmiş iki ağaç kazık arasında gerçekleştirilir. Çözgü hazırlama işlemi çözgü ipinin bu iki ağaç arasında çapraz olarak dolaştırılmasıyla gerçekleştirilir. İplik sıralarının sayısı dokuma enine göre hesaplanır. Çözgü iplikleri dokuma eni kadar olduktan sonra aynı türden bir iplik ile her çözgü teli arasından dolanarak zincir gibi örülür ve diğer taraf için de aynı işlem yapılır. Bu örgüye baş örgüsü denir. Bu işlem çözgü iplerinin eşit aralıktaki olmaları ve birbirine karışmamaları amacıyla yapılır. Ağaç kazıklardan sıyrılarak çıkarılan çözgüler her iki taraftaki baş örgülerinden

geçirilen çubuklarla tezgâha getirilir. Çözgünün bir tarafındaki demir çubuk, tezgâhın üst direğinde bulunan çivilere, önceden bu çivilere ilmeklenmiş ipler vasıtası ile bağlanır. Sonra üst direk manivela ile önden arkaya doğru döndürülerek alt uçtaki çubuk alt hizasına geline kadar çözgüler üst direğe sarılır. Alt uçtaki demir çubuk alt direktteki kanala yerleştirilir. Kanal boyunca direk üstünde mevcut deliklere birer çivi sokularak, demir çubuğun kanaldan çıkmaması sağlanır. Böylece çözgü ipliklerinin tezgâha bağlanması sağlanır. Bir sonraki aşama gücü işlemidir. Tezgâh eni kadar uzunlukta olan gücü ağacı, tezgâhın iki yanındaki ağaçlar üzerinde bulunan kertiklere yerleştirilir. Gücü ağacının iki başına çakılan çivilere bir ip gergin olarak bağlanır. Ayrıca gücü kalıbı olarak kullanılan yuvarlak bir çubuk gücü ağacının arkasına yerleştirilip iki ucundan bağlanır. Ağzlık açmak için kullanılacak varan gelen çubuğu ön sıradaki iplikler ile arka sırada yer alan iplikler arasından geçirilir. Çözgüde kullanılan malzemeden bir yumağın ucu, gücü ağacı üzerinde bulunan ipe sağ taraftan bağlanır, arka sırada kalan ilk çözgü ipliğinin arkasından dolaştırıp gücü ağacının altından ön tarafa geçirilir. Bu işlem ile bir ilmik halkası yapılır ve bu ilmik halkası, gücü ağacına gerilen iplik ile gücü ağacı arasından geçirildikten sonra gücü işlemini yapan yumaktan geçirilerek sıkıştırılır. Sonra ön sırada yer alan çözgü ipliği atlanarak arka sırada yer alan her çözgü ipliği için bu işlem tekrarlanır. Gücü örme işlemi tamamlandıktan sonra gücü kalıbı çıkartılır ve çözgü manivelaları çevrilerek gerilir. İplerin gergin kalması için manivelaların uçlarına bağlanan kalın bir ip yan tahtalara sarılarak sabitleştirilir. Böylece çözgü, dokuma için hazır duruma getirilir.

Karapınar Tülü Dokumasına alt taraftan başlanır. Dokuma işlemi sırasında kullanılan iplikler, genellikle dokumanın alt kısmına sıkıca bağlanır. Bu ipleri çözmek için, bağlantı noktalarını bulmak ve çözmek gerekir. Bu adım, dokumanın tezgâhtan çıkarılmasını kolaylaştırma açısından önemlidir. İlk olarak saçaklı modellerde dokumanın başında ve sonunda 10 cm olacak şekilde iplikler ayarlanır. Öncelikle sağ taraftaki ilk çözgü teline bir yumağın ucu bağlanıp arka ve ön sıradaki çözgüler arasından geçirilerek sol taraftan çıkarılır. Bu işleme çiti örgüsü denilir. Sol baştaki iki çözgü teli sol elin parmak uçlarıyla tutulur. Sağ ele alınan yumak sağa doğru bu iki çözgünün üstünden alınıp arkasından dolaştırılarak sol elde oluşturulan ilmik arasından geçirilerek sıkıştırılır. Her çözgü teli için aynı şekilde devam ettirilerek bu işlem tamamlanır. Dokumanın başlangıcında ve bitiminde yapılan çiti örgüsü dokuma kilim örgüsünün dağılmasını önlemek içindir. Ardından dokumanın kilim kısmı dokunarak dokumanın desenine göre ilmeler yapılmaya başlanır ve dokuma işlemi tamamlanarak iplikler çözülüp dokuma tezgâhtan çıkarılır.

Karapınar Tülü Dokuması ters çevrilip havlı yüzeyi üste getirilir. Bol suyla ıslatılıp sabun ile köpürtülerek yıkanır. Ardından bol su ile durulanır ve bu işleme su berraklaşana kadar devam edilir. Yıkama işlemi biten Karapınar Tülü Dokumaları havlı yüzey içe gelecek şekilde rulo yapılır ve 3-4 saat dik bir şekilde bekletilerek suyunun süzülmesi sağlanır. Süzülme işleminden sonra rulo açılarak kalan su gelberi ile sıyrılır ve tekrar rulo yapılan ürün 24 saat gölgede bekletilir. Son olarak düz bir zemine serilerek kuruması sağlanır.

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

Karapınar Tülü Dokuması, coğrafi sınırın sosyal ve ekonomik yapısı içerisinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karapınar Tülü Dokumasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçeğe uygundur.

Denetleme:

Denetimler; Karapınar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Karapınar Ticaret Borsası, Karapınar Ziraat Odası ile Karapınar Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Karapınar Tülü Dokuması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Hatay Humusu

Başvuru No	: C2023/000282
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Humusu
Ürün / Ürün Grubu	: Meze/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Humusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Humusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Humusu; haşlanmış nohut, tahin, su, zeytinyağı, limon suyu, sarımsak, kırmızıbiber, tereyağı, çam fıstığı, turşu, domates, biber, maydanoz, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir mezedir.

Hatay Humusu; Hatay iline özgü meze olarak yaygın bir şekilde üretilen ve tüketilen, ülkemizin önemli mezelerinden birisidir. Hatay Humusu; sade, üzerine tereyağ-çam fıstığı karışımı, baharat, turşu, biber, domates, maydanoz konulması suretiyle çeşitli şekillerde hazırlanır ve tüketilir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Humusu özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Humusu hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında Hatay Humusunun hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Humusunun üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Humusu Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (30 porsiyon):

- 3 kg haşlanmış nohut
- 1,5 kg tahin
- 500 ml su
- 150 ml zeytinyağı
- 100 ml limon suyu
- 20 g sarımsak (isteğe bağlı)
- 15 g pul kırmızıbiber
- 15 g tuz
- 15 g kimyon
- 500 g turşu (isteğe bağlı)
- 500 g domates (isteğe bağlı)
- 500 g biber (isteğe bağlı)
- 50 g maydanoz (isteğe bağlı)

Tereyağlı Hazırlama:

- 200 g tereyağı ve 50 g çam fıstığı

Hatay Humusunun Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine haşlanmış nohutlar konulur. İdeal bir kıvam sağlanması için isteğe bağlı olarak nohutların kabukları soyulması tavsiye edilir. Aynı kabın içerisine tahin, dövülmüş sarımsak, limon suyu, tuz konularak püre halinde homojen bir karışım olana kadar iyice karıştırılır. Böylelikle sade humus

hazırlanmış olur. Burada humusun kıvamının ayarlanması ve bileşenlerinin homojen bir şekilde karıştırılması aşamaları ustalık becerisi gerektirir. İstenilen kıvamlı yapının sağlanmasında humusa su eklenerek kıvam durumu ayarlanabilir.

Servis tabağına alınan humusun üzerine; kimyon, pul kırmızıbiber, doğranmış domates, biber, turşu ve maydanoz konur. En son üzerine zeytinyağı gezdirilerek dökülür. Böylelikle Hatay Humusu servise hazır hale getirilmiş olur.

Tereyağlı Hazırlama: Tavada eritilen tereyağı ile beraber çam fıstıkları kavurulur. Servis tabağına yayılan humusun üzerine bu karışım konur ve servisi yapılır.

Hatay Humusunun; isteğe bağlı soğuk ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ustalık becerisi gerektiren Hatay Humusunun; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Humusunun tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Humusunun hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Humusu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

7. Antakya Zılk Sarması

Başvuru No	: C2023/000284
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Zılk Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Zılk Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antakya Zılk Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Zılk Sarması; pazı, pirinç, su, zeytinyağı, kuru soğan, sarımsak, salça, nar ekşisi, toz beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir pazı sarması yemeğidir.

Hatay ilinde halk dilinde pazıya “zılk” adı verilmesinden dolayı bu yemek “Antakya Zılk Sarması” ismiyle bilinir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Antakya Zılk Sarması günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Antakya Zılk Sarması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında Antakya Zılk Sarması hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Antakya Zılk Sarması üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Zılk Sarması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 600 g pazı
- 500 g pirinç
- 300 ml su
- 150 g kuru soğan
- 150 ml zeytinyağı
- 50 ml nar ekşisi
- 30 g biber salçası/domates salçası
- 10 g sarımsak (isteğe bağlı)
- 5 g pul kırmızıbiber
- 5 g tuz
- 5 g kimyon
- 5 g kuru nane
- 3 g toz beyaz şeker (isteğe bağlı)
- 3 g karabiber (isteğe bağlı)
- 3 g yenibahar (isteğe bağlı)

Antakya Zılk Sarmasının Hazırlanması ve Servisi:

Pazılar soğuk su ile yıkanır ve saplarından ayrılır. Pazı yaprakları, önceden tencerede kaynatılmış olan suya batırılıp çıkarılarak haşlanır. Sonrasında soğuk sudan geçirilir ve süzülür. Bu işlem pazıların renginin değişmemesine/kararmamasına yardımcı olur.

İç Harcının Hazırlanışı: Zeytinyağı tencereye konulur. İnce şekilde doğranmış kuru soğan ve dövülmüş sarımsak ilave edilerek yeterince kavurulur. Üzerine önceden tuzlu suda yarım saat kadar bekletilmiş pirinç süzülüp eklenir. Soğan ve sarımsakla birlikte ortalama 5 dakika kadar pişirilir. Tuz ile baharatlar da eklenir ve bu karışım

iyice karıştırılır. Daha sonra sıcak su eklenerek 5 dakika daha pişirilir. Harcın içine şekerde eklendikten sonra iyice karıştırılır. Böylelikle iç harcın hazırlanması tamamlanır.

Sarma Hazırlama: Pazılar ortalama el ayası büyüklüğünde kesilerek kalın damarlarından ayrılır. Bu pazılar; hazır olan iç harcı ile genellikle parmak kalınlığında sarılarak bir kenara alınır. Pişirmenin yapılacağı tencerenin dibine kalın damarlar serilir ve üstüne sarmalar özenle dizilir. Zeytinyağı, nar ekşisi, sıcak su ve salça da eklenerek önce 5 dakika kadar hızlı, sonra kısık yanan ateşte ortalama 40 dakika kadar pişirilir.

Antakya Zılk Sarmasının; isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Antakya Zılk Sarmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Antakya Zılk Sarmasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Antakya Zılk Sarması hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Antakya Zılk Sarması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

8. Hatay Cevizli Biber / Hatay Muhammarası

Başvuru No	: C2023/000286
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Cevizli Biber / Hatay Muhammarası
Ürün / Ürün Grubu	: Meze/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası; kırmızıbiber, tahin, ceviz içi, zeytinyağı, kuru soğan, sarımsak, ekmek, nar ekşisi, toz beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir mezedir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında; Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 porsiyon):

- 300 g kırmızıbiber ve/veya 150 g kurutulmuş kırmızıbiber
- 100 ml zeytinyağı
- 50 g tahin
- 50 g ceviz içi
- 30 g bayat ekmek ve/veya ekmek kırıntısı
- 20 ml nar ekşisi (isteğe bağlı)
- 10 g sarımsak ve/veya kuru soğan (isteğe bağlı)
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı)
- 10 g tuz
- 10 g kimyon
- 5 g toz beyaz şeker (isteğe bağlı)
- 3 g karabiber (isteğe bağlı)

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine kırmızıbiberler konulur. Ürünün lezzeti için kırmızıbiberlerin közlenmesi ya da fırınlanmış olması tavsiye edilir. İdeal bir kıvam sağlanması için kırmızıbiberlerin içindeki tohum, damarlı kısımlar, sap ve kabuk vb. kısımları temizlenir. Biberler iyice dövülerek/karıştırılarak püre haline getirilir. Aynı kabın içerisine bileşen listesindeki diğer bileşenlerde konularak kıvamlı ve homojen bir karışım olana kadar iyice karıştırılır. İsteğe bağlı olarak bu karışım ayrıca bir süzgeçten geçirilebilir. Böylelikle Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası hazırlanmış olur. Burada mezenin kıvamlı yapısının ayarlanması ve bileşenlerinin homojen bir şekilde karıştırılması aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Servis tabağına alınan Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası üzerine; ceviz içi konulur ve son olarak üzerine zeytinyağı gezdirilerek dökülür. Böylelikle Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası servise hazır hale getirilmiş olur.

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının; soğuk olarak ya da ısteğe bağılı oda sıcaklığında servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının; üretildiğı Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğı ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

9. Hatay Şiş Börek Çorbası

Başvuru No	: C2023/000315
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Şiş Börek Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Şiş Börek Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Şiş Börek Çorbası; un, su, kıyma, kuru soğan, tereyağı, sıvı yağ, pirinç, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir çorbadır.

Hatay Şiş Börek Çorbası; Hatay iline özgü olarak üretilen mantı yemeğine benzer ve halk arasında alışlagelen adıyla “çorba” olarak adlandırılan bir üründür. Ürünün tarihçesinde; Hatay ilinde halk arasında yaygın olarak “şişperek çorbası” olarak da bilinir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Şiş Börek Çorbası; özellikle kış aylarında olmak üzere, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Mantı ve pirincin bir arada bulunduğu, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Şiş Börek Çorbası; özellikle mantı kısmının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Şiş Börek Çorbasının üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Şiş Börek Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1- Mantı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 400 g özel amaçlı buğday unu
- 200 ml su
- 100 g kıyma
- 50 g kuru soğan
- 5 g tuz
- 2 g karabiber

2- Diğer kullanılan bileşenler:

- 1,5 litre su
- 200 g tuzlu yoğurt
- 100 g pirinç
- 5 g tuz (isteğe bağlı)

3- Üzerine dökülmek üzere kullanılan bileşenler:

- 50 g tereyağı ve/veya 50 ml sıvı yağ (ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı)
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı)
- 5 g kuru nane (isteğe bağlı)

Hatay Şiş Börek Çorbasının Hazırlanması:

Hatay Şiş Börek Çorbasının hazırlanmasında öncelikle mantı kısmı hazırlanır. Sırasıyla diğer bileşenler de kullanılarak çorbanın yapımına geçilir.

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde un, su ve tuz konularak homojen şekilde iyice yoğurularak hamur elde edilir. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika kadar hamur fermantasyonu için dinlendirildikten sonra hamur küçük parçalara ayrılır. Bu hamur parçaları, oklava/merdane ile açılarak ince şekilde küçük kare hamurlar elde edilir.

Mantının iç harcını hazırlamak için, yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine kıyma, ince kıyılmış kuru soğan, tuz ve karabiber konulur. Bu karışım iyice karıştırılarak yeterince kavurulur/pişirilir.

Daha sonra kesilen her ince kare hamur parçasının ortasına iç harcından konulup hamur üçgen şeklinde kapatılır veya üçgenin karşı iki ucu geriye doğru bükülerek üst üste getirilir. Hazırlanan bu mantıya kulak ya da şapka şekli verilmiş olur. Bu aşamada ustalık becerisine bağlı olarak mantıların olabildiğince küçük olarak hazırlanması üretimin en önemli aşamasıdır. Bununla ilgili olarak halk arasında “şışperek, her kaşıқта beş gerek” şeklinde bir deyim vardır. Kaşığı kâseye/tağa her daldırıştı, kaşığa ne kadar çok mantı gelir ise mantının o kadar ustaca ve özenli yapıldığı anlaşılır.

Piştirme ve Servis:

Hatay Şiş Börek Çorbasının pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Ayrı bir kap/tencere içerisinde su ve pirinç kaynatılır ve üzerine azar azar tuzlu yoğurt eklenerek pişirilmesi suretiyle homojen bir karışım elde edilir.

Hazırlanan dinlendirilmiş mantılar bu karışımın bulunduğu kaba/tencereye alınır. Mantılar ve tuzlu yoğurtlu karışım özdeşleşene, mantılar yeterince pişene kadar kaynatılır. Ayrı bir kap/tava içerisinde tereyağı ve/veya sıvı yağ, pul kırmızıbiber ile kuru nane kavrularak sıcak bir sos elde edilir. Bu sos; pişirilmesi tamamlanan Hatay Şiş Börek Çorbasının üzerine dökülmek suretiyle servisi yapılırken kullanılır.

Hatay Şiş Börek Çorbasının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektiren, Hatay Şiş Börek Çorbasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Şiş Börek Çorbasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Şiş Börek Çorbasının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Şiş Börek Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Karaman Tahinli Pide

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1518
Tescil Tarihi	: 09.01.2024
Başvuru No	: C2023/000125
Başvuru Tarihi	: 30.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Tahinli Pide
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. 703. Sk. 11/1 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Tahinli Pide; ekmeklik buğday unu, pres yaş maya, tuz, tahin, tereyağı ve su kullanılarak hazırlanan hamurun taş fırında ve odun ateşinde pişirilmesi suretiyle Karaman ilinde üretilen pidedir. İsteğe bağlı olarak ceviz içi kullanılabilir.

Karaman Tahinli Pidesinin tüketime uygun hali 25-30 cm çapında, disk görünümünde ve gevrek bir yapıda, kremden koyu kahverengiye kadar bir renge sahip elle parçalandığında lifli bir yapısı olan 0,6-1 cm kalınlığında unlu bir mamuldür.

Karaman Tahinli Pidenin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır ve Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

600-620 adet Karaman Tahinli Pide üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 100 kg ekmeklik buğday unu
- 2 kg pres yaş maya
- 2 kg tuz
- 80 l tahin
- 25 kg tereyağı
- 50-60 l su
- 10 kg öğütülmüş ceviz içi (isteğe bağlı)

Karaman Tahinli Pidenin hazırlanışı:

Un, su, tuz ve pres yaş maya bir ekmek teknesinde karıştırılır, ekmek hamuru kıvamında hamur elde edilmeye kadar yoğrulur ve hamur, fermantasyonunun gerçekleşmesi için 2 saat dinlendirilir.

Dinlendirilen hamur, olarak plastik keski ile 150-170 g'lık bezelere ayrılır. Hamur bezelerinin her biri elle yassılaştırılarak disk şeklinde açılır, üzerlerine sırasıyla yaklaşık 130 ml tahin ve yaklaşık 40 g eritilmiş tereyağı dökülerek karıştırılır ve hamur elle bastırılıp büyütülür. Tahin ve tereyağının hamura karışması sağlandıktan sonra hamur rulo şeklinde sarılır. Yaklaşık 20 dakika dinlendirilen tahinli pide hamuru dairesel şekilde kendi üzerine

dolanır ve hamurun üzerine elle bastırılarak 25-30 cm çapında ve 0,6-1 cm kalınlığında disk haline getirilir. İsteğe bağlı olarak, rulo halinde sarılan hamurun arasına öğütülmüş ceviz içi de katılabilir. Taş fırında odun ateşinde yaklaşık 5 dakika pişirilir.

Pişen Karaman Tahinli Pidesi soğuması için 2 saat bekletildikten sonra, tekli veya 2'li olarak gıda ile temasa uygun şeffaf poşetlerle ambalajlanarak satışa sunulur.

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

Karaman Tahinli Pidenin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Karaman ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Tahinli Pidenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Karaman Belediyesi ve Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Karaman Tahinli Pide ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Bursa Havlusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

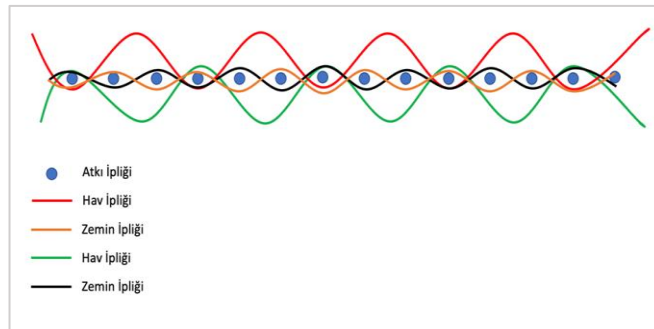
Tescil No	: 1519
Tescil Tarihi	: 09.01.2024
Başvuru No	: C2020/250
Başvuru Tarihi	: 04.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Havlusu
Ürün / Ürün Grubu	: Havlu / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Uzun Çarşı Borsa Sk. No3/1 BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Havlusu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Havlusu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Havlusu; Bursa ilinde “kara tezgâh” olarak adlandırılan eski tip el dokuma tezgâhları, yarı otomatik ya da otomatik üstten vuruşlu dokuma tezgâhlarında dokunur. Üstten vuruşlu dokuma tezgâhlarında iki yüzü deilmekli, yani havlı olarak dokunan havludur. Zemin çözgüsü, hav çözgüsü ve atkı olmak üzere üç iplik sistemi ile %100 pamuk ipliği kullanılarak dokunur.

Bursa Havlusu, kısa kenarları dikilip gerçek kenar bırakıldığı gibi saçaklı ya da bükümlü-düğümlü, bağlamalı olarak da üretilebilir. Gerçek kenar, atkı ipliğinin masura üzerinden kesintisiz olarak aktarılması ile kendiliğinden oluşan kenardır. Bursa Havlusunun kısa kenarlarında işlemeler ve saçaklar bulunabilir. Saçak bulunduğu durumda bu saçaklar genel olarak bükümlü-düğümlü, bağlamalı olarak kullanılır. Bükümlü-düğümlü saçaklar, serbest haldeki çözgü iplikleri çapraz bağlama ve kendisiyle düğüm yapılmasıyla elde edilir. Bursa Havlusu desensiz olabileceği gibi bazı havlularda bitkisel desenler ve/veya minare işlemesi bulunur. Bursa Havlusu boyasız ya da boyanmış olarak üretilir. Bursa Havlusunun boyanmasında doğal boyalar ve / veya sertifikalandırılmış boyalar kullanılır. Bursa Havlusu ≤ 10 s su emme kapasitesine sahiptir. Boyut ve desen konusunda herhangi bir sınırlama olmamakla birlikte genellikle bitkisel desenler kullanılır.



Şekil 1. Bursa Havlusunun çözgü doğrultusu boyunca kesit görünüşü

Şekil 1’de görüldüğü üzere çözümlü iplikleri hav ve zemin çözgüsü olarak iki sistemdir. Atkılar ise tek sistemden oluşur. Bursa Havlusunda üst hav çözgüsü ve alt hav çözgüsü ile birinci ve ikinci zemin çözgüleri kendi aralarında 2/1 ribs örgü oluşturur. Ribs, bez ayağı örgü desen biriminin atkı ya da çözgü yönünde iplik ilaveleri ile büyütülerek elde edilen örgü yapısıdır.



Bükümlü-düğümlü



Gerçek kenarlı



Saçaklı

Şekil 2. Bükümlü- düğümlü bağlamalı, gerçek kenarlı ve saçaklı Bursa Havlusunun görünümü



Şekil 3. Bursa Havlusu desenlerinin gösterimi

Tablo 1. Bursa Havlusunun özellikleri

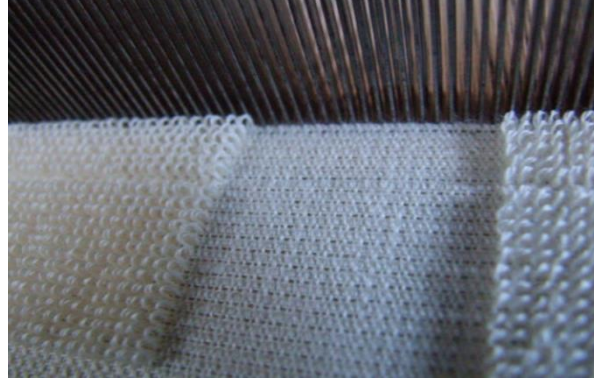
Özellik	Değer	Açıklama
İplik	%100 pamukipliği	
Boya maddesi	Doğal ve kimyasal boyalar	Kimyasal boya olarak sadece uluslararası standartlarda sertifikalandırılmış boyalar kullanılabilir.
Zemin çözgü ipliği	En az 20/2 Ne, ring ¹ 490-520 tur/m	Open-end ² kullanılmaz.
Hav çözgü ipliği	Tek kat ipliklerde En az 16/1 Ne ³ çift kat ipliklerde en az 20/2 Ne	
Atkı ipliği	En az 16/1 Ne	
Hav yüksekliği	En az 3 mm	Havlar tam büküm olmalıdır.
Havlu ağırlığı	En az 400 g/m ²	
Atkı sıklığı	En az 18 adet/cm	
Çözgü sıklığı	En az 18 adet/cm	
Su emme süresi	10×10 cm havlu için ≤10 s	

¹Ring ipliği kesikli liflerden, bilezikli iplik eğirme makinesinde eğrilmiş ipliğe denir.

²Open-end: açık uç ipliği kesikli liflerden, rotor, hava jeti ya da sürtünme gibi açık uç eğirme (üretim) yöntemleri kullanılarak eğrilmiş iplikler

³Ne: İplik uzunluk değerini ifade eden iplik numaralandırma birimidir.

Bursa Havlusu, ipliklerin havlu bünyesinden ayrılmaması ve ürünün kullanım sırasında deformasyon olmaması için tam büküm havlı olarak üretilir. Tam büküm hav, aşağıdaki fotoğrafta sağ ve sol kenarlarda görüldüğü gibidir.



Şekil 4. Tam büküm havın görünüşü

Bursa Havlusu, Bursa ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Havlusu %100 pamuk ipliğinden üretilir. Bursa Havlusu “kara tezgâh” olarak adlandırılan eski tip el dokuma tezgâhları, yarı otomatik ya da otomatik dokuma tezgâhlarında dokunur. Bursa Havlusu üretimi, aşağıdaki aşamalardan oluşur.

1. Pamuk ipliği dokuma işleminden önce veya sonra da boyanabilir. İplik önceden boyanacaksa doğal boyalar ve /veya uluslararası standartlarda sertifikalandırılmış kimyasal boyalar kullanılır.
2. Zemin ve hav çözgü iplikleri hazırlanır. Zeminde min.20/2 Ne, ring, 490-520 tur/m pamuk ipliği kullanılır. Bursa Havlusunda open-end kullanılmaz. Hav çözgü ipliğinde tek kat iplik kullanılacaksa en az 16/1 Ne çift kat iplik kullanılacaksa en az 20/2 Ne pamuk ipliği kullanılır.
3. Bursa Havlusunun üretiminde haşıllama işlemi isteğe bağlı olarak yapılır. Haşıllama, pamuğa direnç kazandırmak için dokuma öncesinde yapılan bir hazırlık işlemidir. Haşıllama, kimyasal kullanılmaksızın sadece nişasta-su karışımı ile yapılır ve işlemden sonra havlunun sert olmaması için iplik üzerindeki kalan nişasta tortuları, temiz su ile yıkanarak temizlenir.
4. Haşıllama işleminden çıkan ipliklerin dokuma makinesine beslenebilmesi için ipliğin gücülerden geçirilerek çözgü ipliklerinin bir araya toplanması yani taharlanması işlemi yapılır. Gücü, dokuma makinesinde çözgü hareketlerini kontrol etmek için kullanılan, ortasında çözgü ipliğinin geçirilmesi için gözü olan kordon, düz metal şerit veya silindirik metal çubuk formundaki elemandır.
5. Hav ve zemin çözgüsü ile birlikte en az 18 adet/cm atkı ve en az 18 adet/cm çözgü sıklığında konstrüksiyona sahip kumaş yapısı oluşturulur. Dokuma işlemi havlar tam büküm ve en az 3 mm olacak şekilde gerçekleştirilir. Gerçek kenar şeklinde üretilen Bursa Havlusunda mekikli dokuma makinelerinde atkı ipliği masura üzerinden kesintisiz olarak sağıldığı için kumaşlarda kenar kendiliğinden oluşur.
6. Dokuma işlemi tamamlandıktan sonra boyanacak havlular boyama işlemine tabi tutulur
7. Boya pigmentlerinin kumaş üzerinde sabitlemesi ve bu şekilde boyama işleminin kalıcı hale gelebilmesi amacıyla “fikse” adı verilen sabitleme işlemi uygulanır. Fikse işleminde mekanik hareket ve ısı uygulamasından faydalanılır.
8. Bursa Havlusunun gerçek kenar olarak dokunmadığı durumda kenarları dikilir. Gerçek kenara sahip havluların kenarları dikilmez. Ancak gerçek kenarlı bazı havlularda kenar saçaklarına düğüm atılabilir. Bu saçaklar geleneksel olarak bükümlü-düğümlü, bağlamalı olarak kullanılır.
9. Bursa Havlusunda dokuma sırasında kumaşın örgü yapısıyla birlikte çeşitli desenler oluşturulabildiği gibi dokumadan sonra nakış da işlenebilir. Kumaşın örgü yapısı ile oluşturulacak desenler dokuma makinesi ile yapılır. Nakışlar makine ile ya da elde işlenebilir. Nakış desenleri konusunda bir kısıtlama olmamakla birlikte genellikle bitkisel motifler ve/veya minare motifleri kullanılır.
10. Üretim aşamaları tamamlanan Bursa Havlusu masaya yayılarak görsel kontrolü yapıldıktan sonra paketlenerek satışa sunulur.

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

Bursa Havlusu, Bursa ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Bursa ilinin dokumacılığında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bursa Havlusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Bursa Uludağ Üniversitesi Tekstil Mühendisliği Bölümü, Tekstil Mühendisleri Odası Bursa Şubesi ve Bursa Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan özellikle iplik ve boya maddesi olmak üzere malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün, özellikle hav yüksekliği, iki yüzeyde hav olması, hav liflerinin ilmek formunda olması, havlunun ağırlığı, atkı ve çözgü sıklığı ve su emme kapasitesinin kontrolü; bakımından özelliklerinin uygunluğu ve Bursa Havlusu 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.

3. Söke Tahinli Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1521
Tescil Tarihi	: 18.01.2024
Başvuru No	: C2023/000120
Başvuru Tarihi	: 27.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konak Mah. Yıldırım Sok. Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Söke Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Söke Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Tahinli Pidesi; ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, tahin, maya ve tereyağı kullanılarak Aydın ilinde üretilen pidedir.

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

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Tahinli Pidesinin özellikle şekil verme aşaması olmak üzere hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Söke Tahinli Pidesinin Aydın ili Söke ilçesi ile ün bağı bulunur. Aydın iline özgü fırıncılık mamullerinden birisidir. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Söke Tahinli Pidesi günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretim Metodu:

Söke Tahinli Pidesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (15 kişilik):

- 1,5 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu
- 1 litre su
- 1 kg tahin
- 1 kg toz beyaz şeker
- 300 g tereyağı
- 20 g tuz
- 10 g ekmek mayası

Söke Tahinli Pidesinin Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz ve su konulur.

Diğer taraftan, mayanın aktif hale gelebilmesi/çözüldürülmesi için; yaklaşık 2 gram toz beyaz şeker ve yeterince su ile maya karıştırılır. Bu karışım; elle çırpılarak maya ve şekerin iyice çözünmesi sağlanır. Ardından hazırlanan diğer un, tuz ve su karışımına eklenir.

Elde edilen karışımın homojen olarak karışması için ortalama 20 dakika kadar iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğrulan hamur en az 5 dakika süre ile dinlendirilir.

Hazırlanan hamur, ortalama 150 gramlık parçalara ayrıldıktan sonra oklava ile ortalama 20 cm çapında dairesel şekilde açılır. Şekli verilen hamur yaklaşık yarım saat kadar daha hamur fermentasyonu için dinlenmeye bırakılır.

Açılan hamurun üzerine sırasıyla; tahin ve toz beyaz şeker konularak iyice yayılır. Hamur el ile kenarlarından yuvarlanır, ardından kendi etrafında sarılır ve tekrar açılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Hazırlanan hamur, pişirilmesi için üzerine un serpilen gıda ile temasa uygun yağlı kâğıtlara ve/veya tepsilerin üzerine konulur. Hazırlanan hamurun üzerine; tereyağı, tekrar tahin ve toz beyaz şeker konulur ve hamurun her yerine iyice yayılması sağlanır. Bu işlemler şekli verilen her bir hamur için ayrı ayrı yapılır.

Pişirme ve Servis:

Hazırlanması tamamlanan hamurlar fırına konulur. Pişirme işlemi; yaklaşık 250°C'deki tercihen taş zeminli ve odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda; ortalama 10 dakikalık bir sürede tamamlanır. Genellikle pişirilmesi tamamlanan; Söke Tahinli Pidesinin ortalama ağırlığı 200 g/adet civarındadır.

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

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

Söke Tahinli Pidesi; bütün olarak ya da dilimlenerek tüketiciye sunulur.

Söke Tahinli Pidesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Aydın ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Tahinli Pidesinin; Aydın ili Söke ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Söke Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları, Aydın ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Söke Tahinli Pidesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Söke Tahinli Pidesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1522
Tescil Tarihi	: 19.01.2024
Başvuru No	: C2018/014
Başvuru Tarihi	: 10.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Haşhaş ezmesi / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğilitepe Cad. No: 11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, haşhaş (*Papaver somniferum* L.) bitkisinin çiçek morfolojisiyle aynı renklerdeki tohumların ısıtılma tabii tutulması, kavrulması, farklı büyüklüklerde ezilerek püre kıvamına getirilmesi suretiyle Afyonkarahisar ilinde üretilen haşhaş ezmesidir. Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, üretimde kullanılan tohumların rengine göre sarı, beyaz veya mavi (siyah olarak da anılır) olarak adlandırılır.

30 - 40 mikron boyutlarında ezilen haşhaş tohumları kahvaltılık, 40 - 70 mikron boyutlarında ezilenler hamur işlerinde veya dolgu malzemesi olarak, 70 mikron ve üzeri diri taneler de kaldığı ezme sos olarak makarna, tatlı ve salatalarda kullanılır.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, Afyonkarahisar ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar ili, haşhaş tarımı için koşulların uygunluğu nedeniyle Bakanlar Kurulu Kararı ile Toprak Mahsulleri Ofisi tarafından belirlenen başlıca bölgelerden biridir.

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, doğrudan tüketilmesinin yanı sıra, coğrafi sınırda yapılan pek çok yemekte çeşni verici olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesinin üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen haşhaş bitkisi kullanılır. Hasat zamanı haşhaş tohumları kurumuş kapsüllerden ayrılır. Haşhaş ezmesinde kullanılacak sarı, mavi ve beyaz renkli haşhaş tohumları, yabancı madde, metal, hafif tane vb. maddelerden eleme yöntemi ile temizlenir. Aspirasyon sistemli, titreşimli gibi çeşitleri bulunan eleme hatlarından %99,95 oranında temiz tane haşhaş elde edilmelidir.

Kavurma (ısıtılma işlemi)

Tohumlar döner mekanizmalı kavurma kazanına alınır ve bu kazanda 60 - 140 dakika süreyle kademeli olarak 110 - 180 °C sıcaklıkta kontrollü bir şekilde kavrulur. Kavurma işleminde çok küçük boyutlarda olan tohumların her birinin eşit ve tam olarak kavrulması; tohumların çiğ kalmaması; tane yüzeyinde nokta kadar dahi yanık oluşmaması hususlarına dikkat edilmelidir.

Soğutma

Kavurma işlemi tamamlanan haşhaş tohumları döner mekanizmalı elevatör ile 3 - 5 dakika içinde soğutma makinesine aktarılır. Kavrulmuş haşhaş tohumları, kuru soğuk hava verilerek titreşim yöntemiyle yaklaşık 55 - 60 °C sıcaklığa inene kadar soğutma makinesinde soğutulur. Soğutma boyunca haşhaş tanelerinin kesintisiz hareket halinde olmasına azami dikkat edilir.

Dinlendirme

Soğutulan haşhaş tohumları yaklaşık 20 °C sıcaklığa (ortam sıcaklığı) ulaşması için dinlendirme tankına alınır. Haşhaş tohumu aromasını soğutma ve dinlendirme aşamasında kazanır.

Ezme

Dinlendirilen haşhaş tohumları silindirik veya değirmen usulü makinelerle ezme işlemine tabi tutulur. Tohumların salça kıvamına ginceye kadar parçalanmasıyla ezme işlemi tamamlanır. Tüketici talepleri ile ezme işlemi inceltip kalınlaştırılabilir. 30 - 40 mikron boyutlarında ezilen haşhaş tohumları kahvaltılık, 40 - 70 mikron boyutlarında ezilenler hamur işlerinde veya dolgu malzemesi olarak, 70 mikron ve üzeri diri tanelerin de kaldığı ezme sos olarak makarna, tatlı ve salatalarda kullanılır.

Paketleme, etiketleme ve muhafaza:

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, tat ve aroma kaybının önlenmesi amacıyla hava almasını %100 engelleyecek şekilde gıda güvenliği esaslarına uygun cam ambalaj malzemesi ile değişik ağırlıklarda paketlenir. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği esaslarına uygun etiketlenir. Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, açılmamış ambalajında ortam sıcaklığında 18 ay muhafaza edilebilir.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, Afyonkarahisar ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen haşhaş bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Afyonkarahisar Ticaret Borsası ve Afyonkarahisar Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen haşhaş bitkisinin kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi 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. Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1523
Tescil Tarihi	: 19.01.2024
Başvuru No	: C2022/000248
Başvuru Tarihi	: 09.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sandıklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ece Mah. Konak Sok. 1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi; buğday unu, ekşi maya, tuz ve su ile hazırlanan hamurun açılması; coğrafi işaret olarak 1001 sayı ile tescilli Sandıklı Haşhaş Ezmesi, tahin, ayçiçek yağı ve beyaz şeker ilave edilerek hazırlanan iç harcın koyulup katlanması, açılması ve taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen hamur işidir. Ağırlığı yaklaşık 500 g'dır. Altın sarısı renkte, dışı çıtır içi kısmı yumuşaktır. Hem sıcak hem de soğuk tüketilir.

Üretiminde kullanılan Sandıklı Haşhaş Ezmesi yağlı olduğundan, Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi tel tel ayrılan bir yapıya sahiptir.

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi Sandıklı ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle ramazan aylarında üretilir. Üretimi, özellikle hamurunun hazırlanma aşaması olmak üzere ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet (500 g) Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenler:

- 300 - 400 g buğday unu
- 400 - 600 ml su
- 21 - 42 g ekşi maya
- 4 - 6 g tuz

İç harcı için bileşenler:

- 70 - 80 g Sandıklı Haşhaş Ezmesi
- 70 - 80 g tahin
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 4 - 6 g beyaz şeker

Hazırlanması:

İç harç bileşenleri bir kapta karıştırılarak iç harç hazırlanır. Elenen buğday unu içine ekşi maya ve tuz katılıp üzerine yavaş yavaş su eklenerek karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur yaklaşık 400 - 500 g gelecek şekilde bezelere ayrılır, oklavayla 10 cm genişlik ve 3 - 4 cm kalınlıkta açılır, hamurun tüm yüzeye homojen bir şekilde iç harç sürülerek 4 parçaya katlanarak oda sıcaklığında

yaklaşık 1,5 - 2 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur 40 - 50 cm uzunluğunda ve 2 - 3 cm kalınlığında açılarak odun ateşiyle hazırlanmış taş fırında 8 - 10 dk pişirilir. Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi 4 °C sıcaklıkta 2 gün, -18 °C sıcaklıkta hava almayacak şekilde paketlenerek 3 ay muhafaza edilebilir.

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

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi Sandıklı ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Sandıklı ilçesinin mutfağı içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle hamurunun hazırlanma aşaması olmak üzere ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinasyonunda; Sandıklı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sandıklı Belediyesinden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle Sandıklı Haşhaş Ezmesi olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Gülnar Kuş Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1524
Tescil Tarihi	: 22.01.2024
Başvuru No	: C2021/000312
Başvuru Tarihi	: 13.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gülnar Kuş Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Kuş üzümü / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Mersin Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çankaya Mahallesi Atatürk Caddesi No: 19 Akdeniz MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Gülnar ilçesi Çukurasma Tozkovan ve Üçoluk Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Gülnar Kuş Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gülnar Kuş Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gülnar Kuş Üzümü; Mersin ili Gülnar ilçesi Çukurasma Tozkovan ve Üçoluk Mahallelerinde yetiştirilen *Vitis vinifera* L. (Vitaceae) türüne ait siyah renkli, çekirdeksiz, az şekerli, etli ve ince kabuklu kurutmalık tipte kuş üzümüdür. Yaş halinin rengi, olgunlaşma sürecinde kırmızıdan siyaha döner. Tanelerinin boyutu küçük olup yuvarlak eliptik şeklindedir. Diğer üzüm çeşitlerine göre boyutu küçüktür. Kuru hali (gün kurusu), siyah renkli ve küçük tanelidir.

Gülnar Kuş Üzümü; kendi kendini tozlama özelliğine sahiptir. Anaç, bağlardan alınan kalemler köklendirilerek elde edilir. Aşılama ile üretim yapılmaz.

Gülnar Kuş Üzümünün kuru hali, hafif asidik ve az şekerli yapıda olup yüksek kuru maddeye sahiptir. Kül miktarı ortalama %2,33 olup inorganik madde miktarı bakımından zengindir. Nem oranının ortalama %5 olması dolayısıyla ambalajlandığı takdirde 2 yıl raf ömrüne (tavsiye edilen tüketim tarihi) sahiptir.

Gülnar Kuş Üzümünün ayırt edici özellikleri yetiştirildiği coğrafi sınırın sahip olduğu beyaz ve killi toprak (alfisol) yapısı ile mikroklima özelliğinden kaynaklanır. Coğrafi sınırın toprağı, kireçli ve killi tınlı yapıda olup çok yüksek kireçli (%25-30), düşük organik maddeli (%1-2), hafif alkali nitelikte (pH 7,9-8,5) ve tuzsuzdur. Düşük potasyum (101-105 ppm), yüksek fosfor (30-35 ppm) ve düşük azotlu (%0,08-0,13) toprak yapısına sahiptir. Düşük potasyum ve azot miktarı, yaş üzümün ve kuru halinin küçük taneli olmasına etki eder.

Gülnar Kuş Üzümünün olgunlaşması, sıcaklığın belirli dönemlerde belirli düzeyde olmasına bağlıdır. Coğrafi sınırdaki etkili sıcaklık toplamı (EST) 2847-3215 gün-derecedir. Tam çiçeklenme döneminde 829-863 gün derece, ben düşme döneminde ise 1437-1642 gün derecelik EST isteğine sahiptir. Gülnar Kuş Üzümünün fenolojik safhaları ilkbahar ile başlayıp sonbahar başlangıcına kadar devam eder. Olgunlaşma süresi içindeki ben düşme dönemi, temmuz ortasında başlayıp ağustos ortasında tamamlandığı için diğer üzüm çeşitlerine kıyasla boyutu küçük kalır. Diğer üzüm çeşitlerinde bu süreç 2-3 ay sürer.

Coğrafi sınırın rakımı ve yağış rejimi, Gülnar Kuş Üzümü üzerinde önemli etkiye sahiptir. Coğrafi sınırın rakımı 950 m ve yıllık yağış toplamı 627 mm olup bağların kurulduğu arazilerin taban suyu seviyeleri düşüktür. Yıllık yağış toplamının ve toprağın su tutma özelliğinin az olması dolayısıyla yaş ve kuru üzümde kuru madde miktarı yüksektir.

Coğrafi sınırın sahip olduğu mikroklima iklimi, yetiştiricilik üzerinde etkilidir. Coğrafi sınırdaki hava sirkülasyonunun iyi olması kendi kendini tozlama işlemini ve buna bağlı olarak da ürün verimini olumlu etkiler. Kuru tarım olarak yetiştiriciliği yapıldığından sulama ihtiyacı yağışlarla karşılanır.

Coğrafi sınırdaki sert esen kuvvetli kuzey rüzgârlarından dolayı bağlarda telli terbiye sistemleri kullanılmayıp “salma sistem” adıyla bilinen ve asmanın yeşil aksamı ile salkımların toprakla temas halinde olduğu bir sistemle ürün yetiştirilir.

Gülmar Kuş Üzümünün bazı fiziksel özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Gülmar Kuş Üzümünün Fiziksel Özellikleri

Özellik	Değer
Salkım genişliği (cm)	9,76 ± 0,74
Salkım uzunluğu (cm)	16,02 ± 1,29
Salkım ağırlığı (g)	192,00 ± 23,42
Tane genişliği (mm)	10,38 ± 0,68
Tane uzunluğu (mm)	11,14 ± 0,85
100 ağırlığı (g)	93,60 ± 18,94
Saptan kopma kuvveti (g)	121 ± 32,2
SÇKM (%)	19,2 ± 1,68
Tane rengi	L: 27,92 ± 1,40 a: 4,77 ± 0,43 b: -0,30 ± 1,01

Gülmar Kuş Üzümünün kuru halinin bazı özelliklerine aşağıda verilmektedir.

Tablo 2. Gülmar Kuş Üzümünün Kuru Halinin Özellikleri

Özellik	Değer
Kül (%)	2,33 ± 0,23
Nem (%)	5,00 ± 0,08
pH	4,02 ± 0,03
Briks (%)	86,60 ± 1,91
Toplam şeker (%)	21,97 ± 0,27
25 gramda tane sayısı (adet)	220 - 260

Üretim Metodu:

Dikim ve ilaçlama

Yeni bahçelerin kurulmasında, bağlardan alınan kalemlerin köklendirilmesi ile elde edilen anaçlar kullanılır. Aşılama ile üretim yapılmaz. Salma sistem adıyla bilinen ve asmanın tüm yeşil aksamı ile salkımların toprakla temas halinde olduğu bir sistemle yetiştirilir.

Bahçe tesisi işlemleri mayıs-haziran aylarında yapılır. Yeni bahçe, 4x4 m sıra aralı ve 25-30 cm derinlikte tek dikim olacak şekilde kurulur. Bahçelerin 4x4 m dikim mesafesiyle kurulması toprak işleme, ilaçlama ve hasat aşamalarında üreticilere makinelerle kolay ve hızlı iş yapmalarına olanak sağlayarak ürün verimliliğinde artış sağlar.

Kasım-aralık aylarında zararlılara karşı bordo bulamacı kullanılır. Çiçeklenme dönemi olan mayıs ayında korukların dökülmemesi, haziran ayında salkım güvesi, ben düşme dönemi olan temmuz-ağustos aylarında ise külleme için en az düzeyde ilaçlama yapılır. Mevsimsel olarak hastalık ve zararlılara karşı ilaçlama yapılır.

Budama

Asma gövdesi, 2-4 m arasında olup gövde çapı 8-10 cm civarındadır. Diğer asma çeşitlerine kıyasla tek gövde halindedir. Budama işlemi, gövdeden çıkan kalemler üzerinde kalemlerin kuvvet durumuna göre 2-3 göz bırakılacak şekilde kasım-aralık aylarında kış budaması ve şubat-mart aylarında bahar budaması olarak yapılır. Sonbaharda yapraklar döküldükten sonra başlayıp ilkbaharda yapraklar açmadan yapılır. Budama yapıldıktan sonra atıklar bahçeden uzaklaştırılır.

Toprak işleme

Toprak ilkbahar mevsiminde işlenir. Mart ayında yabancı otlar temizlenir, nisan ayında ise toprak havalandırılır. Toprak, bağ aralıkları makinelerle 8-12 cm derinliğinde işlenerek, bağ dipleri ise çapa ve bel gibi aletler ile havalandırılır. Dip sürgünler temizlenir. Şubat, mart ve nisan aylarında bir kez gübreleme işlemi yapılır. Gübreleme sonbaharda taban gübresi olarak verilir. Azotlu gübreleme ise susuz tarım yapıldığından ilkbahar yağışları ile tek seferde yapılır. Mayıs ayında dip çapalaması yapılır.

Sulama

Kuru tarım olarak yetiştiricilik yapıldığından bahçelerde sulama sistemi bulunmaz. Sulama ihtiyacı yağışlarla karşılanır.

Hasat

Gülнар Kuş Üzümünün hasadı, ağustos ayının ortasında başlayıp son haftasında tamamlanır. Ürünün hasadı geciktiği takdirde çok olgunlaşmadan dolayı dökülerek hasat kayıplarına neden olur. Hasat, kırmızıdan siyaha dönüşümünü tamamlayan yaş üzümler seçilerek yapılır.

Kurutma

Hasadı yapılan yaş üzümler, 5x4 m naylon sergiye serilerek herhangi bir katkı maddesi kullanılmadan güneş altında (gün kurusu) kurutulur. Sergiye serilen üzümler gün aşırı karıştırılarak üzümlerin birbirine yapışmadan her tarafı eşit olacak şekilde kuruması sağlanır. Kurutma işlemi, güneşli havada 7-10 gün, rüzgârlı havalarda ise 7 günde tamamlanır. Kurutulmuş üzümler, uygun çapta deliklere sahip kalbur ve eleklerle elenerek taş, toprak ve saplardan ayrılır. Eleme ve ayıklama makinesi ile detaylı işlem yapıldıktan sonra paketlemeye hazır hale gelir.

Muhafaza koşulları

Gülнар Kuş Üzümü, 10-50 kg çuvallarda paletli olarak çuvallar üst üste gelmeyecek (kızgınlama olmaması için) ve yerle temas etmeyecek şekilde tekli sıra halinde oda sıcaklığındaki doğal depolarda depolanır.

Ambalajlama

Gülнар Kuş Üzümü, 20 g ila 50 kg arasında değişen miktarlarda gıda ile temasa uygun ambalajlar kullanılarak paketlenir. Ambalajlı üründe herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

Denetleme:

Denetimler; Mersin Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Mersin Büyükşehir Belediyesi, Gülнар İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gülнар Ziraat Odası ile S.S. Gülнар Çukurasma Tozkovan Üçoluk Kuş Üzümü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetleme sırasında oluşabilecek olan bütün masraflar Mersin Büyükşehir Belediyesi tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Anaçların temini ve kültürel işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilecek ürünün renk, şekil ve olgunluk özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle kurutma işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Depolama ve ambalajlama uygunluğu.

- Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen özellikler bakımından yaptırılacak analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Gülnar Kuş Üzüümü ibaresi, logosu 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.

7. Yalova Kestane Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1525
Tescil Tarihi	: 23.01.2024
Başvuru No	: C2020/138
Başvuru Tarihi	: 23.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Yalova Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yalova İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Süleyman Bey Mah. Kazım Gökmen Sk. 9A Merkez YALOVA
Coğrafi Sınır	: Yalova ili
Kullanım Biçimi	: Yalova Kestane Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yalova Kestane Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yalova Kestane Balı, Yalova ilinde bulunan kestane ormanlarının en çok 600 m uzaklığında konumlanan kovanlarda yetiştirilen Kafkas arısından (*Apis mellifera caucasia*), Anadolu arısından (*Apis Mellifera Anatolica*) ve bunların melezlerinden elde edilir.

Yalova ilinin bitki örtüsünü makiler ve ormanlar oluşturur. Yalova'nın güneyindeki dik yamaçlar tümüyle gür bir orman örtüsüyle kaplıdır. Geniş yapraklı ağaçların hâkim olduğu bu kısımda, iğne yapraklı ağaçlar oldukça azdır. Orman örtüsünün büyük bir kısmı Karadeniz kıyı silsilesi florasının, bir kısmı ise Akdeniz florasının türlerinden oluşur.

Arı kovanları kış mevsimini daha sıcak yörelerde geçirdikten sonra, nisan - mayıs aylarında coğrafi sınır içinde tekrar konumlandırılır. Üretim için kovanlar, kestane ormanlarının içinde veya kestane ormanlarına en fazla 600 m uzaklıkta olacak şekilde yerleştirilir.

Yalova Kestane Balının polen ve diğer özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Yalova Kestane Balı aşağıdaki polen miktarlarını içerir

Takson	En az bulunması gereken miktar
<i>Castanea sativa</i> Miller (<i>Fagaceae</i>)	%74
<i>Tilia</i> subs. (<i>Tiliaceae</i>)	%1
<i>Thymus</i> subs. (<i>Lamiaceae</i>)	%1
<i>Asteraceae</i>	%1
<i>Roseaceae</i>	%1

Tablo 2. Yalova Kestane Balının bazı özellikleri

Bileşim	Miktar
Nem (en fazla)	% 20
Fruktoz + Glukoz (en az)	100 g'da 62 g
Fruktoz / Glukoz	1,10 - 1,40
Serbest asitlik (en fazla)	45 meq / kg
Elektriksel iletkenlik (en az)	0,8 mS / cm
Diastaz sayısı (en az)	8
HMF (en fazla)	40 mg / kg

Balda protein ve bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)	% 7
Prolin (en az)	540 mg / kg

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Yalova Kestane Balı, Yalova ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. İçeriğinde eser miktarda ıhlamur poleni bulunması nedeniyle kahvaltılık olarak tercih edilir. Bu sebeplerle Yalova Kestane Balının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yalova Kestane Balı üretiminde Kafkas arısı, Anadolu arısı ve bunların melezleri kullanılır. Arıların yetiştiriciliğinde, Langstroth tipi kovan kullanılır. Bu kovan, dip tahtası, gövde, kuluçkalık, ballık, örtü tahtası ve kapak bölümlerinden oluşur. Kovan gövdesinin kalınlığı 2,5 x 3 cm olmalıdır. Dışarıdan gelen bakteri, mantar ve böcekler için yaşam alanı oluşturacağı için dip tahtasında boşluk veya çatlak bulunmamalıdır. Gövde kısmı kuluçkalık arıların esas yaşam alanı olup giriş deliği de bu kısımda bulunur. Arı kolonisi kış mevsimini kuluçkalıkta geçirdiği için; bu bölümün sağlam ve kış şartlarına dayanıklı olması gerekir. Örtü tahtası olarak ahşap malzeme yerine sağlam bez de kullanılabilir. Bez kullanımı ahşaba göre ses yapmaması ve kovan içi havalandırmayı kolaylaştırarak nem dengesini sağlaması nedenleriyle avantajlıdır. Kovan içi nem dengesinin sağlanması amacıyla gövdenin birleşme kısımlarında zamanla meydana gelebilecek açılmaların dolgu malzemesi ile kapatılması gerekir. Seyyar arıcılık yapıldığı için kovanların kolayca istiflenebilmesi için kapaklar düz olmalıdır.

Arıların kovan içerisinde rahatça çalışabilmesi ve havalandırmanın kontrolü için yaz günlerinde gerekli kovan içi boşluklar;

- yanlardaki iki çerçeve ile kovan iç yüzeyi arasındaki mesafe 7,5 mm,
- çerçevelerin kovan içine giren kısa kenarı ile kovan iç yüzeyi arası mesafe 10 mm,
- dip tahtası ile çerçeve alt tahtası arasındaki mesafe 25 mm,
- bir çerçevenin ortası ile diğer çerçeve ortası arasındaki mesafe 36 - 38 mm,
- çerçeve üst çıtaları arasındaki mesafe 12 mm,
- çerçeve üst çıtaları ile örtü tahtası arasındaki mesafe 10 mm

şeklinde ayarlanır.

Coğrafi sınırdaki kışların soğuk olması nedeniyle gezginci arıcılık yapılarak kış aylarında arılar, daha sıcak olan yakın bölgelere götürülerek kışlatılır. Nisan - mayıs aylarında coğrafi sınır içinde Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından belirlenmiş olan bölgelerde tekrar konumlandırılır. Yalova Kestane Balı üretimi için koloniler, arıların bölgeye alışmaları için en geç 15 Mayıs'a kadar üretim sahalarına yerleştirilmelidir. Üretim için kovanlar, kestane ormanlarının içinde veya kestane ormanlarına en fazla 600 m uzaklıkta olacak şekilde yerleştirilir.

15 Haziran - 30 Haziran tarihleri arasında kovanlardan petekler alınarak işlenir. Bal süzme işlemi yapılacağında oda sıcaklığı, süzme kolaylığı ve akıcılığın sağlanması amacıyla 25 - 30 °C olmalıdır.

Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar, sır bıçağı veya sır tarağı ile alınır. Sırı alınan petekler elle veya elektrikle döndürülen bal süzme (santrifüj) makinesine yerleştirilerek balları çıkartılır. Balı süzülen petekler akşamüzeri kuluçkalığın üzerine verilerek peteklerde kalan bal bulaşıklarının temizlenmesi sağlanır. Çerçevelerden temiz ve sağlam olanlar saklanarak ilkbaharda tekrar kovanlara konulabilir.

Bal süzme makinesinde elde edilen bal, gittikçe incelen çok katlı elekten geçirilerek mum kalıntıları ve diğer yabancı maddeler ayklanır. Ardından kalan küçük parçalar ile oluşan hava kabarcıklarının balın rengini bozmaması için alttan musluklu dinlendirme tankına alınarak 2 - 3 gün süreyle dinlendirilir. Dinlendirme süresince üstte köpüklü kısım toplandıkça kepçeyle alınarak arılara yem olmak üzere ya da sirke ve likör yapımı için ayrı bir yerde depolanır. Dinlendirme kabındaki bal durulduğunda ve berraklaştığında, istenen miktarlarda ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir.

Bal, değişik yapı taşlarından oluştuğundan depolama sırasında bile yapısal olarak sürekli değişikliğe uğrar. Bu değişimler genellikle kristalleşme, renk koyulaşması, asitlik derecesinin artması, balın içinde bulunan şeker

çeşitlerinde artma ve azalma olması şeklindedir. Bunun yanında balın depolanma süresinin artması ve ısıtılması HMF (Hidroksi Metil Furfurol) değerini yükseltir.

Ballar, paketlenme / dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde dolum tarihinden itibaren 2 yıl süreyle muhafaza edilebilir. Kristalize olan balların tekrar eski haline dönmesi için bal kabı sıcaklığı 38 °C geçmeyen sıcak su dolu bir kap içerisinde bekletilerek, balın çözülmesi sağlanır. Bal kabı hiçbir zaman doğrudan ateş ile temas etmemelidir. Çözünen bal tekrar kristalize olabilir.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Yalova Kestane Balı, Yalova ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yalova Kestane Balının, arıların kış konaklaması dışında kalan üretimi ve paketlenmesi dâhil tüm işlemleri Yalova ilinde gerçekleşmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Yalova İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinasyonunda ve Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Ticaret ve Sanayi Odası ve Yalova İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az iki kez, şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

15 Mayıs - 22 Mayıs tarihleri arasında yapılacak birinci denetimde, kovanların konumlandırılması, arı ırkı ve kovanların uygunluğu denetlenir.

15 Haziran - 30 Haziran tarihleri arasında yapılacak ikinci denetimde ise;

- üretim metoduna uygunluk,
- hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- polen miktarlarının uygunluğu,
- Yalova Kestane Balı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

denetlenir. Gerek görülmesi halinde ürünün, Tablo 2'de belirtilen özelliklere uygunluğu da denetlenir.

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

8. Konya Kaygana

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1526
Tescil Tarihi	: 24.01.2024
Başvuru No	: C2022/000430
Başvuru Tarihi	: 30.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kaygana
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kaygana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kaygana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kaygana; süt, su, yumurta, kabartma tozu ve vanilya ile hazırlanan karışıma ekmeklik buğday unu eklenerek elde edilen akışkan hamurun gıda ile temasa uygun kaşıkla parça parça dökülerek kızartıldıktan sonra toz beyaz şekere batırılması suretiyle Konya ilinde üretilen tatlıdır.

Konya Kaygana, 27-35 mm çapında yuvarlak şekildedir ve her bir tatlı 15-20 g ağırlığındadır.

Konya Kaygana, Konya ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Özellikle ramazan ayında ve misafirlere ikram için üretilir. Hamur kızgın yağa, geleneksel olarak gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile dökülür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10-12 adet Konya Kaygana üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

200 ml süt
200 ml su
1 adet yumurta
10 g kabartma tozu
10 g vanilya
220 g ekmeklik buğday unu

Kızartmak için:

400 ml sıvı yağ

Üzeri için:

220 g toz beyaz şeker

Yapılışı:

Süt, su, yumurta, kabartma tozu ve vanilya karıştırılır, üzerine un ilave edilir. Homojen ve akışkan bir hamur elde edinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir.

Sıvı yağ bir tavada kızdırılır. Gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile hamurdan alınıp kızgın yağa dökülerek kızartılır. Kızaran hamurlar yağları süzülerek bir tabağa koyulur. Konya Kaygananın servisi, toz beyaz şekere batırıldıktan sonra sıcak olarak yapılır.

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

Konya Kaygana, Konya ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kaygananın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi, Aşçılar ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Kaygana ibaresi ile 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.

9. Nizip Mızar Havucu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1527
Tescil Tarihi	: 24.01.2024
Başvuru No	: C2021/000123
Başvuru Tarihi	: 19.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Nizip Mızar Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nizip Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstasyon Mah. İstasyon Cad. No:2 Nizip GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili Nizip ilçesi Uluyatır Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Nizip Mızar Havucu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nizip Mızar Havucu coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nizip Mızar Havucu, Gaziantep ili Nizip ilçesinin Uluyatır (Mızar) Mahallesinde yetiştirilen ve Apiaceae familyasının *Daucus carota* L. var. *sativus* türü havuçtur. Üretiminde kullanılan tohumlar, bir önceki hasat döneminden elde edilen havuçlarından bir kısmının üretim alanında bırakılması suretiyle elde edilir.

Nizip Mızar Havucunun adında geçen Mızar, Uluyatır Mahallesinin eski adı olup ürünün yetiştiriciliği uzun yıllardan bu yana ilgili coğrafi sınırdaki yapıdır.

Coğrafi sınır pH 7,5 (hafif alkali), killi - tınlı, fosfor ve potasyum oranı yüksek toprak yapısına sahiptir ve bu durum yüksek asitliğe karşı hassas bir sebze olan Nizip Mızar Havucunun yumru gelişimini olumlu etkiler.

Nizip Mızar Havucu iri yapıdadır. Şeker oranının yüksek olmasından dolayı tatlı ve sarı renktedir. Alt kısmı ince ve sivri, üst kısmı ise kalın olup konik şekilde görünüme sahiptir. Yetişme döneminde taze olarak tüketilen Nizip Mızar Havucu, coğrafi sınırdaki közlenmiş, haşlanmış veya turşusu yapılarak da tüketilir.

Nizip Mızar Havucunun morfolojik, agronomik ve tane kalite özellikleri aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

Tablo 1. Nizip Mızar Havucunun morfolojik, agronomik ve fizikokimyasal özellikleri

Nizip Mızar Havucunun Morfolojik ve Agronomik Özellikleri	
Özellik	Değer
Kök Yapısı	Kazık
Yaprak Yapısı	Bileşil yapraklı, eksen üzerinde linear ve lanceolat şeklinde sıralı
Gövde Yapısı	Gövde boyu çizgili ve tüylü. Gövde uzunluğu ortalama 100 - 150 cm
Çiçek Yapısı	Taç yaprak rengi beyaz. Erselik ve yabancı dölleme özelliğindedir.
Gövde Rengi	Sarı
Tohum Yapısı	Kirli sarı renkli, 2 - 4 mm uzunluk ve 1 - 1,5 mm enindedir.
Ekim Zamanı	15 Temmuz - 15 Ağustos
Hasat Zamanı	20 Aralık - 20 Mart
Nizip Mızar Havucunun Fizikokimyasal Özellikleri	
Karbonhidrat (Sakkaroz cinsinden toplam şeker)	% 6,90 - 6,98

Sakkaroz (g / L)	% 5,85 - 5,92
Suda çözünebilir kuru madde	% 8,8 - 10,01
Renk (ortalama değerler)	L*: 77,41 a*: -1,24 b*: 41,98
Ağırlık (g)	280 - 450
Boy (cm)	16 - 30
Omuz kısmı çap (mm)	28,65 - 42,71
Orta kısım çap (mm)	17,87 - 27,80

Üretim Metodu:

Tohum Üretimi:

Hasat dönemi Nizip Mızır Havuçlarından bir kısmı bir sonraki üretim dönemi için gerekli olan tohumun üretilmesi amacıyla yetiştirilme alanında bırakılır. Nizip Mızır Havucu üzerinde şemsiye şeklinde oluşan çiçeklerin içinde olgunlaşan tohumlar bir sonraki yıl kullanılmak üzere üreticiler tarafından toplanır. Tohum üretim işlemine haziran ayı sonu ile temmuz ayı ortalarına kadar devam edilir. Haziran ayında başlayan çiçeklenme dönemi sonrasında bitki kökünden çekilerek tarlada kuruması beklenir ve kuruyan tohumlar yaprak ve sap kısmından ayrıştırılır. Ayrılan tohumlar bir sonraki ekim döneminde kullanılmak üzere hava geçirmez kaplara koyulup 15 - 20 °C sıcaklık ve % 5 - 10 neme sahip ortamda muhafaza edilir.

Tarla Hazırlığı:

Ekimin yapılacağı alana ekim zamanından 2 - 3 ay öncesinde yaklaşık 2 ton / dekar olacak şekilde yanmış çiftlik gübresi verilir. Tohum ekiminden 20 - 25 gün önce tarlada bulunan yabancı otlar, yabancı ot mücadelesi yapılarak temizlenir. Ardından ekilecek alan sulanıp taban gübresi (50 kg, amonyum nitrat, amonyum sülfat veya üre) verilir. Ekilecek alan sıra (timütler) şeklinde hazırlanır. Nizip Mızır Havucu tohumlarının geç çimlenmesi nedeniyle yabancı otlar hızla gelişerek bitkinin gelişmesini yavaşlatır ve üzerini örter. Bu nedenle seyreltme ve çapalama işlemleri de zorlaşacağından, çapalamaya önem verilmekte, düzenli olarak yabancı ot kontrolü yapılır.

Tohum Ekimi:

Temmuz ayının 15'inde başlayarak Ağustos ayının 15'ine kadar yapılabilir. Timütlerin arasına bir kazma boyu aralıklarla (yaklaşık 25 - 30 cm) çizikler oluşturulur. Bu çiziklere Nizip Mızır Havucunun tohumları elle hafifçe serpilir ve daha sonra bir çalı veya ağaç dalı ile bu tohumların üzeri kapatılır ve can suyu verilerek havuçların çimlenmesi beklenir. 10 °C üzerindeki sıcaklıklar da tohumun çimlenmesi gerçekleşir. Çimlenmeden sonra bitkiler arasında 25 - 30 cm mesafe, sıra üzeri ise 8 - 12 cm olacak şekilde seyreltme işlemi yapılır. Bu aşamadan sonra bitkiler düzenli olarak sulanır.

Sulama:

Ekim alanında düzenli olarak salma sulama yapılır. Düzenli sulama Nizip Mızır Havucunun primer (birincil) ve sekonder (ikincil) kök gelişiminde çok önemli olup, primer dönemdeki susuzluk ürün boyunun kısa kalmasına, sekonder dönemdeki susuzluk ise ürünün yeterli ölçüde kalınlaşmamasına neden olmaktadır. Ekim sonrası iki hafta boyunca 5 günde bir sulama yapılır ve sonrasında havucun daha derine kök salarak iyi bir gelişim sağlaması amacıyla 40 gün boyunca su verilmez. Eylül sonu ve hasat dönemine kadar 10 günde bir sulamaya devam edilir.

Hasat:

Hasat coğrafi sınırdan elle yapılır. Hasada yaklaşık aralık ayının ortalarında başlanır ve mart ayının sonuna kadar devam eder. Hasat, havucun Tablo 1'de verilen olgunluk dönemi özelliklerini kazanmaya başladığı tarihte başlar ve birkaç hafta sürer. Havuçlar söküldükten sonra uzun süre kapalı kapların içerisinde kalırsa havuçta acılaşma problemi oluşur. Bu nedenle havuçların uzun süreli muhafaza durumu söz konusu olduğunda havucun ilk aşamada saplarının temizlenmesi ve sonrasında dere kenarında su ile yıkanarak dere kumu içerisinde (nemli, serin ortam 10 - 12 °C) muhafaza edilmesi gereklidir. Dere kumu içerisinde ürün pazara sunuluncaya kadar yaklaşık 1 hafta muhafaza edilir. Havuç 0 - 4 °C sıcaklıkta ve % 94 - 96 bağıl nemde 5 - 6 ay depolanır. Nizip Mızır Havucu piyasaya, 20 kg'lık kasa veya plastik ambalajlarda sunulur.

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

Nizip Mızır Havucunun coğrafi sınırda geçmişi eskiye dayanır. Uluyatır ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nizip Mızır Havucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Nizip Ticaret Odasının koordinasyonunda; Nizip Ziraat Odası, Nizip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nizip Meslek Yüksek Okulu Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü ile Nizip Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak en az yılda bir kez, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan havuç çeşidinin uygunluğu.
- Ekim yapılan tarla şartlarının, hasat ve depolama şartlarının uygunluğu başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat edilen ürünün morfolojik, agronomik ve fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Nizip Mızır Havucu ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesenleşen Değişikliklerin Yayımı

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

1. Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı

159 sayılı ve 16.10.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 784 tescil numaralı Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Üretim Metodu:

“Kabartma maddesi (sodyum bikarbonat)”

ifadesi,

“Kabartma maddesi (sodyum bikarbonat ve/veya amonyum bikarbonat)”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Hamurun içine en az %2 oranında yumurta ve %0,2-1 oranında sulandırılmış karbonat konulur.”

ifadesi,

“Hamurun içine en az %2 oranında yumurta ve %0,2-1 oranında sulandırılmış kabartma maddesi konulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Böylece nem miktarı %10’un altına düşürülür ve tek fırınlanmış ürünlere nazaran daha uzun raf ömrüne ulaşabilir.”

ifadesinden sonra gelmek üzere,

“Çift fırınlanmış ürünlerde nem oranı en fazla %10, tek fırınlanmış ürünlerde nem oranı en fazla %35 olabilir.”

ifadesi eklenmiştir.

“İçine 800 g şeker ve 1 litre su konularak şeker tamamen eriyene kadar karıştırılır.”

ifadesi,

“İçine en az 700 g şeker ve 1 litre su konularak şeker tamamen eriyene kadar karıştırılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.