



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **186**

Yayın Tarihi

**02.12.2024**

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 186. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları .....	8
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	37
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları .....	55
<b>6.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları .....	58

# 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 186. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

#### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

#### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000442	Avşar Üzümü	8
2.	C2023/000239	Helvacı Kilimi	11
3.	C2023/000262	Kaş Margaz Üzümü	19
4.	C2024/000049	Hatay Ekşi Aşı	22
5.	C2024/000050	Hatay Fellah Köftesi	24
6.	C2024/000166	Bilecik Nohutlu Mantısı	26
7.	C2024/000215	Van Acem Köftesi	29
8.	C2024/000216	Van Tava Yemeği	31
9.	C2024/000217	Van Erişte Aşı	33
10.	C2024/000218	Van Helise Yemeği	35

#### 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.	1660	Keşan Korudağ Çiçek Balı	37
2.	1661	Kayseri Kavurması	40
3.	1662	Osmancık Yırtmaç Yemeği	42
4.	1663	Söke Peksimeti	45
5.	1664	Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri	48
6.	1665	Kütahya Tosunumu	51
7.	1666	Kütahya Dolamber Böreği	53

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000202	Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri	55

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	28	Bozdağ Kestane Şekeri	58
2.	76	Gemlik Zeytini	60

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

#### 1. Avşar Üzümü

<b>Başvuru No</b>	: C2022/000442
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.12.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Avşar Üzümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Acıpayam Ziraat Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Atatürk Bul. Havuzlu Çarşı Kat:3 No:24-25-26-27 Acıpayam DENİZLİ
<b>Vekil</b>	: Normpatent Marka Patent Tasarım ve Dan. Tic. LTD. ŞTİ. (Berke Funda)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Denizli ili Acıpayam ilçesi Avşar Mahallesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Avşar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Avşar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rhamnales takımının Vitaceae familyasına dâhil olan *Vitis vinifera* L. türüne ait pembe gemre çeşidinden üretilen, genellikle sofralık olarak tüketilen bir üzümdür. Avşar üzümünün salkımları orta, ekseriyetle silindirik ve az oranda kanatlı konik salkım şekline sahip, sık salkımlı ve salkım sapı kısadır. Avşar Üzümü taneleri; kırmızı renkli, geniş eliptik ve iri şekilli, enine kesitinde orta kalın tane kabuklu, gevrek, sulu ve çekirdekli yapıdadır. Sofralık olarak tüketilir. Sahip olduğu yüksek şeker (% 22,75) oranından dolayı pekmez üretiminde de kullanılır. Geççi bir çeşit olduğu için mart sonu-ekim sonu arası olan vejetatif ve nisan sonu-ağustos sonu arası olan generatif dönemi uzundur.

Tablo 1. Avşar Üzümünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değer
Salkım ağırlığı (g)	454,00-655,99
Salkım eni (cm)	9,33-12,12
Salkım boyu (cm)	18,35-21,44
Tane ağırlığı (g)	6,62-7,12
Tane eni (cm)	2,24-2,89
Tane boyu (cm)	2,45-3,55
Tanedeki çekirdek sayısı	3-5
Çekirdek yaş ağırlığı (g)	52,42-60,67
Renk	Kırmızı
Salkım şekli	Orta, silindirik / kanatlı konik
Tane şekli	İri ve geniş eliptik
Tane kabuğu rengi	Kırmızı
Briks	22,09-26,56
Titre edilebilir asit miktarı (g/100 ml)	4,20-5,40
Toplam şeker miktarı (g/100 g)	20,80-24,70
Tartarik asit miktarı (g/100 ml)	4,20-5,40
Şıra randımanı (%)	40,05-47,56
pH değeri	3,43-3,88



Avşar Üzümünün ayırt edici özellikleri; coğrafi sınırdaki hem karasal hem de Akdeniz ikliminin beraber harmanlandığı, yetiştirme periyodu boyunca toplam yağışın yaklaşık 500 mm olduğu, yaz aylarında bile yağışın görüldüğü, bitki ve meyve gelişimini sınırlayıcı yüksek sıcaklık değerlerinin görülmediği, özellikle meyve gelişim sürecinde uzun güneşlenme süresi gibi, özel iklim koşullarına adapte olmuş ve kök gelişimini teşvik eden kumlu-tınlı toprak yapısı gibi faktörlerden ileri gelir. Ayrıca, yaz aylarında yağış üzüm tanelerinin irileşmesini teşvik eder. Dışarıdan sulama olmaksızın yetiştirilebilir. Acıpayam'da Yıllık toplam yağış miktarı 480 mm dir. Yaklaşık 140 gün güneşlenme süresi, üzüm meyvesinin olgunlaşmasını ve °Briks değerinin 19,5-23,5 aralığında olmasını sağlar. Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Avşar Üzümü, Avşar Mahallesi'nin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Avşar Üzümü üretim alanları, üreticiler tarafından, güneşe bakan yerlerde tesis edilir. Avşar Üzümü bağ tesisinden önce, üretim alanı pulluklarla, riper veya subsoiler ile 50-60 cm derinlikte işlenir. Üretim alanı içindeki çalı, büyük taş ve kaya gibi benzeri artıklar temizlenir ve sonradan tesviye ile drenaj işlemleri yapılır. Bu işlemlerden sonra kazayağı veya diskaro çekilerek toprağın iyice ufalanması sağlanır. Ayrıca çok yıllık yabancı otların yoğunluğu fazla ise bunlar uygun ot öldürücü ilaçlarla yok edilir.

Avşar Üzümü asmaları (omca), 3x3 m sıra üzeri ve sıra arası mesafelerinde, sonbahar ve ilkbahar başında üretim alanına dikimleri yapılır. Aşılı fidan ile tesis kurulmakla beraber, aşısız fidan (Amerikan anaç, 1616C, 1103P) dikilip daha sonra aşılama yapılarak tesis kurulur. Uygun koşullar altında dikilen 2 yaşında aşılı bir asma fidanından 3 yıl içerisinde meyve alınır. Verim alınması ise 4. yıldan sonra olur. Bağların tesisinde genelde, ana gövdenin yüksekliği 40-50 cm olacak şekilde budama yapılır ve ana gövde üzerinde 3-4 kol bırakılan, yeşil sürgünlerin herhangi bir destek sistemine bağlanmadan serbest halde her yöne doğru yönelebildiği goble terbiye sistemi (serbest terbiye sistemi) kullanılmakla beraber taze sürgünlerin tele sarıldığı telli terbiye sistemi kullanılır. Telli terbiye sisteminde 2-4 yan dal bırakılırken, goble sistemi ile kurulan tesiste 3-4 adet yan dal bırakılır. Bağ tesisinden sonraki yıllarda düzenli olarak kış ve yaz budaması yapılır. Kısa budama da denilen kış budamasında 3 adet göz bırakılırken, yeşil budama olarak adlandırılan yaz budamasında uç alma, koltuk alma, yaprak budaması ve sık olan salkımlarda seyreltme gibi işlemler yapılır. İlkbahar aylarında geç don riski yüksek olan bölgelerde budama, asma gözlerinin açılmasına yakın bir zamanda yapılır. Avşar Üzümünde ilk koruk salkımların görülmesi, mayıs ayının 2. haftasından sonra olur.

Avşar Üzümü üretim alanlarında 2-2,5 ton / dekar arasında ahır gübresi kullanılır. Bağlarda özellikle sonbahar döneminde 3-4 ton / dekar ahır gübresi uygulandıktan sonra, orta derinlikte sürüm ile gübrenin toprağa karıştırılması sağlanır. Bu uygulama ile toprağın organik madde miktarı, mikro ve makro element seviyesi artar. Böylece kalite ve verimin artması sağlanır. Kış aylarında (kasım-şubat) asma aralarına yonca, fiğ ve bakla gibi köklerdeki nodüller sayesinde havadaki azotu toprağa fiksede edebilen baklagil türü bitkilerin tercih edilmesi ile çiçeklenme dönemlerinde toprağa karıştırılması da ikinci bir gübreleme tekniği olarak yapılır. Yeşil gübreleme sayesinde asmaların ihtiyacı olan azot (N) karşılanır. Avşar Üzümü üretim alanlarındaki toprakların bazik karakteri dikkate alınarak, kükürt ve hümik asit ( % 45-65 C, %30-50 O, % 2,5-5 H,% 3-5 N ve % 0,3-0,5 S ) gibi çevre dostu uygulamalar ile toprakların pH değerleri düzenlenebilir.

Avşar Üzümünün sulanması yeraltı suları ile sağlanır. Özellikle Avşar üzümü asmaları büyük bir biyokütleyle sahip olduğu için yaz dönemi vejetatif gelişim dönemlerinde suya ihtiyaç duyar. Yıllık üretim sezonu boyunca asmalara, yağışlarla beraber yaklaşık 400-450 mm / m<sup>2</sup> sulama suyu verilir.

Sonbahar ve erken ilkbaharda bağlar budandıktan sonra gözler uyanmadan 10-15 gün önce %1'lük bordo bulamacı (bakır sülfat, CuSO<sub>4</sub>) su ile karıştırılıp, mobil veya sırt pülverizatörü ile tüm bitki islatılarak uygulanır. Bu uygulama asmalarda bakteriyel ve külleme ve mildiyö gibi mantarı hastalıklara karşı koruyucudur. Ek olarak, Avşar Üzümü, bağ mildiyö (Plasmopora viticola) ve bağ küllemesi (Uncinula necator) gibi mantar hastalıklarına karşı hassas olduğu için uygun fungusitler kullanılmalıdır. Sürgünler 20-25 cm uzunluğa ulaştığında ilk ilaçlama yapılmalıdır. Avşar Üzümünde salkım güvesi (Lobesia botrana) zararlısı en yaygın görülen zararlılardan birisidir. Bu zararlının 3. ve 4. dölleri'nin zararı tüm ürünün kalitesini ve miktarını önemli ölçüde olumsuz etkilediği için ilaçlamalarda, hassas davranılmalı ve erken uyarı sistemlerine göre ilaçlama yapılmalıdır. Ayrıca, bağ alanlarında görülen kurşuni küfe (Botrytis cinerea) karşı da gerekli önlemler alınmalıdır. Özellikle Avşar Üzümünü kök filoksera (Viteus vitifolii) zararından korumak için, kültürel önlem olarak, Amerikan asma anaçları (zararlıya dayanıklı) üzerine Avşar Üzümü asmalarından alınan kalemlerle aşı yapılır.

Avşar Üzümü sofralık, geçci ve 1 Kasım-1 Aralık arasında hasatlar tamamlanır. Avşar Üzüm salkımları el ile hasat edilmesinin yanı sıra, salkımlarda ezilme ve hasar oluşmaması için, hasatlar keskin bıçak veya makasla da yapılır. Hasat mümkün olduğunca serin, yani sabahın erken saatlerinde yapılmalıdır. Salkımlar avuç içine alınmadan sapından tutarak hasat edilmelidir.

Avşar Üzümü, sofralık ve pekmez üretiminde de kullanılabilir. Hasat edildikten sonra 95-100 gün soğuk hava depolarında ( $0 \pm 1$  °C sıcaklık, % 90-95 oransal nem) kükürt dioksit (SO<sub>2</sub>) içeren koruyucu kâğıtlarla muhafaza edilebilir. Soğuk hava depolarında muhafaza edilen Avşar Üzümü, şubat ayının ortalarına kadar pazarlarda ve manavlarda satışa sunulabilir.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Avşar Üzümü, Avşar Mahallesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Avşar Üzümünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Acıpayam Ziraat Odasının koordinasyonunda, Acıpayam İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Acıpayam Kaymakamlığı ve Acıpayam Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Avşar Üzümünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu; özellikle dikim ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Avşar Üzümü 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. Helvacı Kilimi

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000239
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.09.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Helvacı Kilimi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kilim / Halılar ve kilimler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Aliğa Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kültür Mah. Lozan Cad. Aliğa Belediyesi 47 /1 Aliğa 35800 İZMİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İzmir ili Aliğa ilçesi Helvacı Mahallesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Helvacı Kilimi ibaresi ve mahreç İşareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Helvacı Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Helvacı Kilimi; tamamen coğrafi sınırda yetiştirilen koyunyününden veya yün ile pamuk karışımı iplikten dokunan kilimdir. Coğrafi sınırda yetişen bitkilerin kök, gövde, yaprak, meyve ve kabuklarından faydalanılarak renklendirilen ipliklerin yanı sıra koyunyünü kendi rengi ile de kullanılır. Coğrafi sınırda yetiştirilen pamuğun ipliğe dönüştürülme ve renklendirilme işlemleri yün ile aynıdır.

Coğrafi sınırda üretilen düz dokuma yaygılar, “ip ağacı” denilen dik tezgâhlarda üretilir. Tezgâh dışında dokuma işlemi sırasında kirit, makas vb. araçlar da kullanılır. Helvacı Kilimi, bez ayağı adı verilen kilim tekniğine, cicim ve zili tekniklerinin de dâhil edilmesiyle üretilir. Helvacı Kilimi dokunurken, yaygı üzerine cicim ve zili teknikli motifler yerleştirilir. Helvacı Kilimi, malzeme, kullanım alanı, renk ve motiflerine göre Şamı Kilim, Pandır Kilim, Koca-Goca Kilim, Kara Zili-Gara Sili, Meldin-Mendil, Yük Perdesi, Arkalaç, Namazlık, Minder, Heybe, Torba ve Çuval vb. isimler alır.

Helvacı Kilimi, atkı iplikleri ile çözümlü ipliklerinin tamamen örtüldüğü “atkı yüzü” veya “atkı görünüşlü” dokumadır. Dokuma yapılırken, desen atkı ipliğinden oluşturuluyorsa “atkı yüzü dokuma”, çözümlü ipliğinden oluşturuluyorsa “çözümlü yüzü dokuma” adını alır.

Cicim tekniği iki kişi tarafından dokunur. Tezgâhın önüne oturan dokuyucu tarafından, arkasında bulunan dokuyucudan örneğe göre desen ipini (yüz ipi) alarak argaçlara sarmak suretiyle arkaya geçirilir. Sıra tamamlandıca boydan boya atkı ipliği geçirilir ve kirkitle sıkıştırılır. Motiflerin renk ve şekillerine göre bir sırada farklı renkte birçok iplik kullanılır. Cicim dokumanın düz yüzü, kabartma görünüşlüdür.





Zili tekniğinde dokuma yapılırken atkı ipliklerinin arasına alınan desen ipliklerinin, üç üstten bir alttan atlatılarak dokuma yüzeyini tamamen doldurarak sıkıştırdığı ve dokuma boyunca birbirine paralel çizgiler halinde yivlerin görüldüğü dokuma çeşididir. Enine üç-bir atlamalarla bütün sıra doldurulduktan sonra, araya iki sıra atkı atılarak, üst sırada işlem tekrarlanır.




Coğrafi sınırda kilim, cicim veya zili tekniği ile dokunmuş yaygıların yanı sıra, bu tekniklerin birleştiği dokumalar da mevcuttur.



Şekil 1. Cicim (A) ve zili (B) dokuma tekniğiyle dokunmuş kilim örnekleri


Tablo 1. Helvacı Kilimine ait örnekler

Helvacı Kilimi çeşitleri	Özellikleri	Ürün görseli
<b>Taban Kilimi (Pandır Kilim)</b>	<p>Kilimlerin ana desen şeması enine art arda sıralanan geniş ve dar kuşaklardan oluşur. Bu özelliğinden dolayı tahtalı-çubuklu olarak adlandırılır. Çözüğü ve atkısı tamamen pamuktan dokunan “Pandır Kilim” serin tuttuğundan yaz aylarında kullanılır ve “yazlık” olarak da adlandırılır. Kuşakların bazılarında cicim veya zili tekniğinde motifler yerleştirilir. Pandır Kilimleri 160 x 214 cm boyutlarındadır. İki veya üç parça halinde dokunan yaygılar sonradan birbirine dikilerek birleştirilir. Birleştirilen her parçaya sınırda “şak” veya “iki kat” adı verilir.</p>	
<b>Taban Kilimi (Şamı-Şama Kilim)</b>	<p>Çözüğü ve atkısı yün veya çözüğü pamuk, atkısı yün iplikten dokunan büyük boyutlu taban kilimlerine coğrafi sınırda “Şamı-Şama” denir. Yün olması sebebiyle sonbahar-ilkbahar mevsimleri arasında kullanılan bu kilimler “kışlık” olarak da isimlendirilir. Kilimlerin ana desen şeması enine art arda sıralanan geniş ve dar kuşaklardan oluşmasıdır. Kimi geniş kuşaklar üzerine cicim veya zili teknikli motifler yerleştirilir. Şamı kilimleri genellikle 160 x 214 cm. boyutlarındadır.</p>	
<b>Koca- Goca Kilim</b>	<p>Büyük boyutlu dokunup, özellikle köy odalarının ortasına serilen şamı veya pandır kilimlerine, boyutlarından dolayı “Koca-Goca kilim” denilir. Bu kilimler Şamı veya Pandır kilim olabilir. Koca-Goca kilim şamı ve pandır kilimleriyle aynı, ancak daha büyük boyutundan dolayı bu isimle anılan kilimlerdir. İki kilimin birleştirilmesiyle ya da doğrudan dokunarak üretilen Koca- Goca Kilim 350 cm x 430 cm boyutlarındadır.</p>	
<b>Yük Perdesi</b>	<p>Odanın bir duvarının önüne tahtadan, genişliği 80-90 cm., yüksekliği ise 95-100 cm. olan seki yapılıdır. Sekinin altına sandıklar sıralanır. Sekinin üzerine ise yatak, yorgan ve yastıklar denk edilerek, önüne (yüküğün alınına) perde adı verilen dokumalar gerilir. Çözüğü pamuk, atkısı ile desen ipliği yün olan yük perdelerinin ipliklerinin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır.</p>	

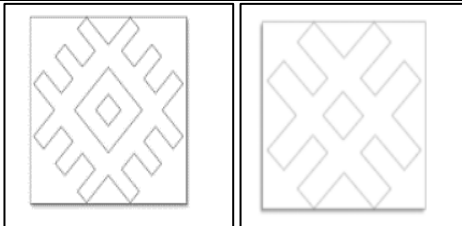
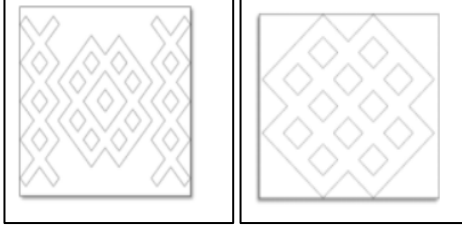
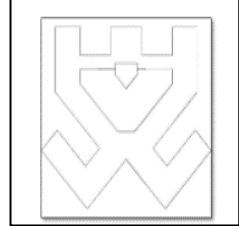
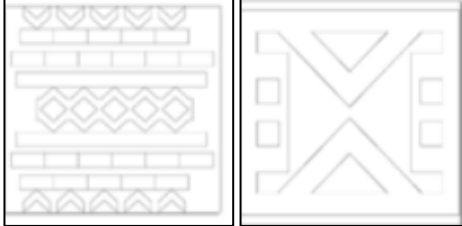

<p><b>Meldin-Mendil (Kara Zili- Gara Sili)</b></p>	<p>“Meldin / Mendil” adı verilen kilim örnekleri bebek beşiklerinin üzerine örtmek için dokunur ve 108 x 165 cm boyutlarındadır. Atlarda eyer örtüsü olarak da kullanılır. Özellikle kız çeyizlerine dokunan meldinlerin çözgü ve atkısı yün veya çözgüsü pamuk, atkısı yün olabilir. Coğrafi sınırdaki zemin rengi siyah olan düz dokuma yaygılara bu özelliğinden dolayı “kara zili, gara sili” denir. 108 x 165 cm. ebatlarındaki yaygının çözgüsü pamuk, atkısı ve desen iplikleri yündür. Sonsuzluk prensibi içinde gelişen desen şeması, bütünüyle geometrik motiflerden oluşur. Zeminin tamamı farklı renklerde desen iplikleri kullanılarak, zili tekniğinde “kedi başı” motifinin sürekli tekrarlanması ile kaydırılmış eksene yerleştirilen eşkenar dörtgenlerden meydana gelir. Düz zili tekniğinde “direk” motifi ile sınırlandırılan üç sıra kenar suyuna ise “çengel” ve “tarak” motifleri işlenmiştir.</p>	
<p><b>Arkalaç</b></p>	<p>İki veya tek omuz üzerinden sırta atılarak, kısa kenarlarındaki bağcıklarla boyundan bağlanan arkalaç, üzerinde testi ile köy çeşmesinden veya kuyudan su taşınırken kullanılan dokuma üründür. Çözgüsü pamuk, atkısı ile desen ipliği yün olan arkalaç, zili tekniğinde, coğrafi sınırdaki “kırk ipli” adı verilen motif ile bezelidir.</p>	
<p><b>Namazlık</b></p>	<p>Üzerinde namaz kılınan halı veya düz dokuma yaygıdır. Namazlıkların desen şeması, zemine yerleştirilen büyükçe bir mihrap motifi ile bu motifin iç ve dış çevresine yerleştirilen küçük motiflerden oluşur. Namazlıklar genellikle sarı zemin rengine sahiptir. Coğrafi sınırdaki bu renkte sık motifli düz dokuma yaygılara, renginden dolayı “çıyancık” veya “sarı çıyan kilim” denilir. Deseninden dolayı “Gül Saçlı” ve “Cuba Seccade” adı verilen namazlıklar da üretilir. Çözgüsü pamuk, atkısı ve desen iplikleri yün olan namazlıkların ipliklerinin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır. Namazlık zeminine yerleştirilen cicim teknikli mihrap nişi motifinin dışında kalan tüm boşluklar cicim tekniğinde topan, kandil, suyolu, evri vb. motifler ile doldurulur. Namazlıklar yaklaşık 90x140 cm boyutlarındadır.</p>	



<b>Minder</b>	<p>Üzerinde oturmak için yapılan, içi yün dolgulu şilte türündeki dokumalardır. Bir kişinin oturabileceği büyüklükte yapılan minderlerin çözgüsü pamuk, atkısı ile desen iplikleri yündür. İpliklerin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır. Coğrafi sınırdaki “kırk ipli” denilen motif ile tüm yüzey bezenir.</p>	
<b>Heybe</b>	<p>Heybe, halı veya düz dokuma yaygı teknikleri ile dokunmuş bir çift torbanın, “heybe ağı” denilen orta parçaya karşılıklı şekilde birleştirilmesinden oluşur. Yük ve eşya taşımak ve saklamak için kullanılır. Çözgüsü pamuk, atkısı ile desen iplikleri yündür. İpliklerin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır. Kız çeyizlerinin en önemli dokuma eşyalarından biridir. Nakışlarına göre “Bebekli Heybe”, “Kırk İpli Heybe”, “Elmalı Heybe” gibi isimler alır. Heybelerin boyları, 140 cm ile 190 cm, cepleri ise 42x50 cm ile 48x58 cm arasında değişir.</p>	
<b>Torba</b>	<p>Evlerde ihtiyaç duyulan tuz ve gıdalar torbalarda saklanır. Boyutları 28x32 cm ile 40x48 cm arasında değişen torbalar, heybeler ile aynı renk ve desen özelliklerine sahiptir. Çözgüsü pamuk, atkısı ile desen iplikleri yündür. İpliklerin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır.</p>	
<b>Çuval</b>	<p>Çuval dokumaları, un, bulgur, bakliyat vb. gıdaları muhafaza etmek amacıyla kullanılır. İçine konan gıdaların rutubet almaması için özellikle çözgü ve atkısı pamuk iplikten dokunur. Tamamıyla bez ayağı tekniğinde dokunan çuvalların ipliği renklendirilmez. Yörede, evlerin mutfak bölümlerinde, tahtadan yapılan sekiler üzerine yerleştirilen çuvalar büyük boyutludur. Çuval dokumalarının üzerinde boyuna bir kuşak halinde renkli desen iplikleri ile cicim tekniğinde desen yapılırken, harar dokumaları tamamen sade bırakılır. Çuval, yaklaşık 60 kg bulgur alır.</p>	


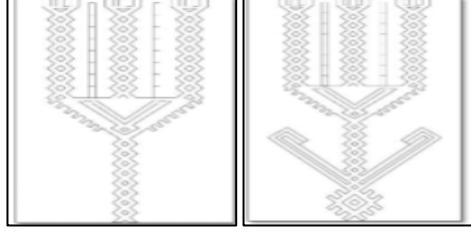
<b>Harar</b>	<p>Evlerin dam, depo, kiler gibi bölümlerinde, tahtadan yapılan sekiler üzerine yerleştirilen harar dokumalar 200 kg un alır. İçinde yiyecek, mahsul vb. her türlü saklanacak ürün için kullanılır. Genellikle 116 cm x 80 cm boyutlarında üretildiği gibi boyu ihtiyaca göre 200 cm boy uzunluğunda da üretilebilir.</p>	
--------------	---	---

Tablo 2. Helvacı Kilimine ait motifler

Motif adı	Özellik	Görsel
<b>Topan motifi</b>	<p>Anadolu halı ve düz dokuma yaygılarında kullanılan motif "pıtrak" adı ile de bilinir. Nazar ve kötü gözden korunmak maksadı ile dokumalarda sıklıkla kullanılır.</p>	
<b>Elmalı-gül saçlı motifi</b>	<p>Anadolu düz dokuma yaygılarında özellikle zili tekniğinde kullanılan bu motif Helvacı Mahallesi dokumalarında da sıklıkla tercih edilir.</p>	
<b>Bebecik-bebekli motifi</b>	<p>Anadolu düz dokuma yaygılarında özellikle zili ve cicim tekniğinde kullanılan bu motif Helvacı Mahallesi dokumalarında da sıklıkla tercih edilir.</p>	
<b>Direk motifi</b>	<p>Direk motifi zili teknikli bir motiftir. Dokumada, motiflerin sınırlarını belirlemek ve çerçeve içine almak için kullanılır.</p>	
<b>Kedi tırnağı motifi</b>	<p>Anadolu halı ve düz dokuma yaygılarında sıklıkla kullanılan motiftir.</p>	

<b>Zilif motifi</b>	Anadolu halı ve düz dokuma yaygılarında sıklıkla kullanılan motif “canavar izi” olarak da bilinir. Bereket, kahramanlık ve eril gücü temsil eder.	
<b>Kırk ipli motifi</b>	Anadolu düz dokuma yaygılarında özellikle zili tekniğinde karşılaşılan bu motif Helvacı Mahallesi dokumalarında da sıklıkla tercih edilir.	
<b>Ejder-canavar motifi</b>	Anadolu halı ve düz dokuma yaygılarında sıklıkla kullanılan motif “canavar izi-ejder ayağı” olarak da bilinir. Bereket, kahramanlık ve eril gücü temsil eder.	
<b>Eşek kaşı motifi</b>	Eşek kaşı, eşek semerinin parçasıdır. Yöre dokumalarında stilize edilmiş bir motiftir.	
<b>Evri motifi</b>	Dokumalarda kenar suyu olarak kullanılan motiflerden biridir.	
<b>Evri ve çengel motifi</b>	Dokumalarda kenar suyu veya dolgu motifi olarak kullanılan motiflerden biridir. Nazara karşı koruyucu olduğuna inanılan motif, uğuru, birlik ve beraberliği temsil eder.	



<b>Suyolu motifi</b>	Halı ve düz dokuma yaygılarda kullanılan bu motif, hayat akışı ve sürekliliği ile bereket, soyluluk, bilgelik, saflık ve erdemin sembolüdür.	
<b>İnsan-kadın-kandil motifi</b>	Helvacı Mahallesi namazlıklarında mihrap nişi motifinin iki yanında kullanılan bu motife insan-kadın dendiği gibi “kandil” motifi de denir. Namazlık üzerinde kullanıldığı için kandil şeklinde adlandırmak daha doğru olur ve ışık ile nurun simgesidir.	

### Üretim Metodu:

Bahar aylarında coğrafi sınırdaki yerli ırk olarak bilinen “tahirova” koyun cinsinin yünü yoğun olarak kullanılır. Bunun yanı sıra, “Kıvırcık” ve “Merinos” cinsi koyunlardan kırkılan (kesilen) yünler yıkanır ve kurutulur. Ardından yün tarağında taranarak liflerine ayrılan yünler, “kırman-kıgırman” adı verilen tahta alet ile eğrilerek ipliğe dönüştürülür. İplikler “çıkırık (çıkırık)” adlı alet kullanılarak çile (gelep - kelep) haline getirilir ve kök boylarla renklendirilir. Bunun için özellikle coğrafi sınırdaki yetişen bitkilerin kök, gövde, yaprak, meyve ve kabukları kullanılır. Örneğin; nar kabuğundan kahverengi, asma yaprağından sarı ve yeşil, kızcılık kökünden bordo, ceviz kabuğundan açık yeşil ve kahverengi, sıyırma adı verilen bitkinin tohumlarından acı sarı, hava cıva bitkisinden kırmızı, soğan kabuğundan sarı ve kiremit renginin tonları elde edilir. Farklı renkler elde etmek için eldeki boyalar birbiriyle karıştırılabilir. Ayrıca coğrafi sınır çevresindeki birkaç ocaktan çıkarılan veya Manisa-Turgutlu’dan getirilen kiremit rengindeki topraktan (aşı toprağı) da boya yapılır. Boyama esnasında mordanlama işlemi için şap kullanılır. Dokumalarda kullanılan beyaz ve siyah iplikler ise yünün doğal renginden elde edilir.

Geçmişte coğrafi sınırdaki pamuk üretimi de yapıldığı için, özellikle yazlık kilimlerin çözümlerinde pamuk iplik tercih edilmiştir. Bu iplikler boyanmadan, pamuğun doğal rengiyle kullanılmıştır. Azalan pamuk üretimine rağmen Helvacı Kilimi üretimi için yeterli miktarda pamuk üretilmeye devam edilir.

Coğrafi sınırdaki üretilen düz dokuma yaygılar, “ip ağacı” denilen dik tezgâhlarda üretilir. Bu tezgâhlar kolaylıkla birleştirilip ayrılabilen “ip ağacı direği (yan ağaç), toparlak (mazi), ip çomağı veya güvü (kücü), varangelen (vargel)” gibi parçalardan oluşur. Tezgâhın ayakta durmasını sağlayan ip ağacı direği, tomruk halindeki ağacın yontulmasıyla elde edilir. Direğin yere değen kısımları toprağa gömülerek çevresi büyük taşlarla desteklenir. “Toparлак” adı verilen mazi, yan ağaçların arasına yatay konumda takılarak çözümlerin gerilmesi ve sarılması için kullanılır. Toparlığın uzunluğu dokumanın boyutlarına göre değişir. Güvü (kücü), tezgâha gerilmiş olan çözümlerin yarısını arkadan öne, diğer yarısını da önden arkaya götürüp getiren parçadır. “Varangelen”, çözümlerinin arasında aşağı yukarı hareket ederek çözümler arasındaki açıklığın ayarlanmasına yardımcı olur. Dokuma işlemi sırasında kirit, halı ve düz dokuma yaygılarda çözümler arasından geçirilen atıkların ve ilmek ipliklerinin sıkıştırılmasında kullanılan dişli bir alettir. Genellikle coğrafi sınırdaki tahtadan yapılan kiritler kullanılır. Renkli desen iplikleri ile ilmek ipliklerinin kesilmesinde kullanılan kesici alet olan bıçağın avuç içine sığacak büyüklükte olması tercih edilir.

Helvacı Kilimini dokumak için öncelikle “ip çözme” denilen çözümler hazırlığı yapılır. Çözüm iki veya üç kişi tarafından hazırlanır. Öncelikle yere karşılıklı iki kazık çakılır. Çözüm ipe, bir kişi tarafından, bu kazıklar arasında getirilip götürülürken, kazıkların başında duran kişiler gelen ipi başka bir iplikle kazığa bağlar. Bu işleme “dıldılama” denir. Dıldılanan ipler başka bir çubuğa aktarılır ve tezgâhta toparlaklara yerleştirilir. Ardından ipliklerin sırası atlanmadan bir altından bir üstünden güvü / kücü ve varan-gelen geçirilerek gerdirilir. Tezgâha aktarılan çözümlerin aralıklarının hesaplanması için başparmakla iplere hafifçe bastırılır. Parmağın altında üç ön, üç arka çözüm ipe kalmalıdır. Helvacı Kiliminin  $dm^2$ ’sinde yaklaşık 34-40 tel çözüm yer alır. Çözümler daha sık tutulduğunda, atkı ipinin kirit ile sıkıştırılması güçleşir ve atıklar arasından çözüm görünür. Seyrek olması durumunda ise atkı ipi gevşek kalır. Tezgâh çözüm hazırlama işlemi bittikten sonra dokuma yapmak için hazır hale gelir. Tezgâh başına

oturan kişi öncelikle “toprakçalık” denilen 3-5 cm yüksekliğinde bez ayağı tekniğinde ağızlık dokuyarak asıl dokumaya geçer. Bu işlem dokumanın sonunda da tekrarlanır. Helvacı Kilimi dokunurken çözümler arasında geçirilen atkı ipliği kirkitle sıkıştırılarak, varangelen hareket ettirilir. Bu sırada çözgü ipliklerinin arkada olanları öne, öndekiler arkaya geçer. Atkı ipi çözümler arasında geçirilerek varangelen hareket ettirilir ve çözgü ipleri eski konuma getirilir. Daha sonra kirkitle ile vurarak atkı iplikleri sıkıştırılır. Dokunan kısım arttıkça alttaki toparlak üzerine sarılır ve dokumaya devam edilir. Dokumanın bitiminde tekrar toprakçalık/ağızlık dokunur ve çözgü ipliklerinin sayısı hesaplanarak saçak bağlaması yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Helvacı Kiliminin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Helvacı Mahallesi'nin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Helvacı Kiliminin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Aliğa Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Ardahan Üniversitesi, İnsani Bilimler Ve Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, Aliğa TÜPRAŞ Halk Eğitimi Merkezi Müdürlüğü, S.S. Aliğa Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi ve Aliğa Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımı ile 4 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl Aliğa Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; Helvacı Kilimi çeşidi ve kullanım alanına uygun şekilde çözgü ve atkı ipliklerinin pamuk veya yün olmasının uygunluğu; dokumalarda kilim, kilim-cicim veya kilim-cicim-zili tekniklerinin kullanılmasının uygunluğu; 1 dm<sup>2</sup> için 34-40 tel çözgü ipliğinin bulunmasının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Aliğa Kilimi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

### 3. Kaş Margaz Üzümü

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000262
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kaş Margaz Üzümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Yeni Mahallesi Ahmet Ali Ağa Bulvarı Kumluca ANTALYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Antalya ilinin Kaş ilçesinin Üzümlü, İslamlar, Çayköy, Dere, Kemer, Çavdır, Aklar, Çamlıköy, Palamut, Yuvacık, Pınarbaşı, Çamlıova, Bezirgan, İkizce, Hacıoğlan, Sütleğen, Beldibi, Gürsu, Ortabağ, Doğantaş, Kasaba ve Uğrar mahalleleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kaş Margaz Üzümü ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kaş Margaz Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaş Margaz Üzümü; *Vitis vinifera* L. türünün *Margaz* çeşidi kullanılarak Kaş ilçesinde üretilen ve sofralık olarak tüketilen bir üzümdür. Coğrafi sınırın; killi-tınlı ve kumlu-killi-tınlı yapıda, organik madde içeriği yönünden yeterli seviyede, pH'ı hafif alkali karakterde, kireç içeriği fazla, tuzsuz ve drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir.

Kaş Margaz Üzümünün ayırt edici özellikleri yetiştiği coğrafi sınırın iklimi, toprak yapısı ve güneye bakan yamaçlarda yetişiyor olması ile ortaya çıkar. Coğrafi sınırın karakteristik Akdeniz iklimi koşulları ile batı-güneybatı ve kuzey yönlerinden esen rüzgârları; meyvenin soğuklama ihtiyacını karşılarken, vejetasyon dönemindeki sıcakları ve bağların güneye bakan yamaçlarda bulunması; güneşlenmesini, uzun yıllar yağış ortalamasının (526-846 mm aralığında) oldukça yeterli olmasının yanı sıra özellikle çiçeklenme-hasat dönemi arasında (haziran-eylül 27-55 mm aralığında) düşük miktarda yağmur alması; olumlu bir şekilde kendine has şeker-asit ve tanen dengesini ve istenilen hasat olgunluğuna gelmesini sağlar. Özellikle Kaş Margaz Üzümünün briks değerinin % 20 ve üzerinde olması hasat olgunluğu için önemli bir kıstastır.

#### Kaş Margaz Üzümünün Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri (üzüm sırasında)

Özellik	Değer
Titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) (g/100g)	3,3-4,2
pH	3,92-4,16
Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri) (en az, %)	20
Toplam fenolik madde (mg GAE/kg)	2352-2527
Toplam tanen (g TA/kg)	1,03-1,77

Oldukça dayanıklı sap ve tane yapısına sahiptir. Bu sebeple yetiştiği coğrafi sınırın toprak ve iklim yapısına bağlı olarak yüksek rakımlarda (800-1100 m) aralık-ocak aylarına kadar dalında dayanım sağlayabilmekte olup bekledikçe tane kabuk rengi gül rengine döner. Salkım ağırlığı 440-500 g, tane ağırlığı ise 3-5 g'dır.

Genç sürgünlerde yapılan gözlemlerde; sürgün ucu çok açık, yoğun bir yatık tüylülük ve orta derecede antosiyanin renklenmesi bulunmakta olup sülüklerin sürgün üzerindeki dağılımı kesikli (2+0+2) yapıdadır.

Genç yaprak üst yüzeyi yeşille birlikte antosiyanin noktalarına sahiptir. Yaprak alt yüzeyinde damarlar arasında yoğun yatık tüylülük bulunur. Uzun bir sülük yapısına sahiptir.

Olgun yaprak özelliklerine bakıldığında ise genel olarak orta büyüklükte yaprağa sahiptir. 5 loplu bir yaprak yapısı mevcuttur. Yaprak üst ayası ana damarlarında orta derecede antosiyanin renklenmesi bulunur. Yaprak sapı cebi yarı açık durumdadır. Yaprak üst ve alt ceplerinin taban şekli U şeklindedir. Yaprak alt yüzünde yatık tüylülük orta derecede olup dik tüylülük ise seyrek durumdadır.

Salkım yapısı konik ve orta sıklıkta olup büyük-çok büyük salkımlara sahiptir. Genellikle irilik olarak büyük, yeşil-sarı, geniş eliptik tanelere sahip olup rakım yükseldikçe ve dalında bekledikçe tane rengi pembe-kırmızıya döner. Tanenin saptan kopma direnci yüksek olup orta derecede kabuk kalınlığına sahiptir. Bu durum üzümün muhafaza ve nakliyesinde raf ömrünün diğer üzüm çeşitlerine göre daha uzun olmasını sağlar. Çekirdek en ve boy olarak uzun yapıda olup tek çekirdek ağırlığı orta seviyededir.

### **Üretim Metodu:**

#### **Bağ Tesisi:**

Kaş Margaz Üzümü yetiştiriciliğinde yeni bir bağ kurarken iyi bir kök gelişimi için, sonbahar aylarında ve arazinin kuru olduğu dönemlerde, ortalama 40 cm derinlikte krizma yapılır. Dikim için arazinin durumuna göre goble (yer bağı), duvar veya çardak sistemlerinde 1,5 x 3 m sıra arası ve 1,5 m x 2 m sıra üzeri mesafeler verilir. Dikimde; toprağın yapısı, taşlılık ve nematod ile bulaşıklık durumu göz önünde bulundurularak 41 B (41 B Millardet et de Grasset), 420 A (420 A Millardet et de Grasset) ve 140 Ru (140 Ruggeri) Amerikan asma anacı üzerine aşılı Margaz üzüm çeşidi asma fidanları kullanılır. Yeni tesis edilecek olan bağlarda nitelikli çelik, aşı kalemi ve fidanların kullanılması büyük önem arz eder. Uzun yıllardır mevcut şartlara adapte olduğu için nadiren kendi kökü üzerinde bağlar da tesis edilebilir. Üzüm bağları, genellikle çardak sistemi terbiye şekillerinde kurulur. Eski asmalar ağaçlara sarılı olarak ya da çardağa alınmış şekilde yetiştirilir. Sıralara; iklim, toprak şartları ve arazinin meyil durumu da göz önünde bulundurularak yön verilir. Bağlarda en iyi güneşlenme; kuzey-güney veya doğu-batı istikametleri dizilimi şeklinde yapıldığında gerçekleşir. Küçük arazilerde ise sıraların uzun kenara paralel olarak yapılması tavsiye edilir. Dikimden itibaren ilk 2 yıl kök gelişimi ve şekil verme aşaması olup 3. ya da 4. yıldan itibaren istenilen verim başlar.

#### **Toprak ve İklim İstekleri:**

Kaş Margaz Üzümü; hafif-orta bünyeli, iyi havalandırılabilen, iyi nem tutan, tuz içeriği düşük, iyi dayanım sağlamış ve bulunduğu topoğrafik durumdan kaynaklı kireç içeriği yüksek, kumlu-killi-tınlı yapıda, pH'sı hafif alkali karakterdeki topraklarda yetiştirilir. Akdeniz iklimi ve özellikle denizden gelen rüzgârlar üzüm yetiştiriciliğini olumlu etkileyen başlıca iklim koşullarıdır. Asmada döllenmenin istenilen şekilde olabilmesi için yağış ve sis olmaması ve günlük ortalama sıcaklığın 15 °C'nin altına düşmemesi istenir.

#### **Toprak Hazırlığı ve Gübreleme:**

Bağcılıkta toprak işleme; yabancı otlarla mücadele, toprağın havalandırılması ve ısıtılması, toprakta bulunan bitki besin maddelerinin alınımını kolaylaştırılması ve kayıpların önlenmesi, toprağın su tutma kapasitesinin artırılması, sulama ve yağışlardan sonra toprak yüzeyinde oluşan kaymak tabakasının kırılarak su kaybının önlenmesi ve gübrelerin toprağa karıştırılması amacıyla yapılır. Dikimden önce arazinin düzeltilmesi, yapılacak diğer yetiştiricilik faaliyetlerini de kolaylaştırır.

Üzüm bağlarında sonbahar ve ilkbahar aylarında olmak üzere yılda 2 defa toprak işlenir. Coğrafi sınırın kumlu-killi-tınlı yapıda olması ve bölgenin vejetasyon döneminde çok yağış almamasından dolayı yabancı ot varlığı nispeten azdır. Gerekli görüldüğünde ilkbahar-yaz aylarında diskaro vb. tarım aletleri ile yüzlek sürüm yapılması uygun olur. Böylelikle yabancı ot kontrolü, yağışlar ve taşırma şeklindeki sulamalardan sonra oluşabilecek kaymak tabakasının kırılarak toprağın havalandırılması ve su kaybının önlenmesinde kolaylık sağlanır.

Asmalarda gözlerin kabarması (uyanma) öncesinde taban gübrelemesi, daneler saçma veya koruk iriliğine ulaştığında ise üst gübreleme olmak üzere yılda en fazla 2 defa gübreleme yapılır. Gübrelemede organik gübreler ve/veya mineral gübreler kullanılır. Toprak analizlerine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir.

#### Budama:

Uygun teknikler kullanılarak yapılan doğru budama, bitkinin verim ve gelişimini olumlu yönde etkiler. Kaş Margaz Üzümü asmasında verimli gözler dikkate alınarak 4-5 göz üzerinden kısa budama yapılması uygun olur. Budama her yıl düzenli olarak yapılmalıdır.

#### Sulama:

Yeni bağ tesisinde, dikimden itibaren ilk yıllar bağın gelişme dönemi olduğu için, iklim ve yetiştiricilik koşulları dikkate alınarak sulama yapılır. Yağış rejiminin düzensiz, yetersiz veya kurak olduğu durumlarda, üzüm bağları mutlaka sulanmalıdır. Kaş Margaz Üzümünün özellikle pergola (çardak) sisteminde yetiştirildiği yerlerde yaz aylarında bitkinin ihtiyacı oranında sulama yapılmalıdır. Modern sulama yöntemleri ile damlama sulama yapılması tavsiye edilir.

#### Zirai Mücadele:

Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler yabancı ot mücadelesindeki etkili yöntemlerdir.

#### Hasat:

Kaş Margaz Üzümünün hasadı iklime bağlı olmakla birlikte genellikle ağustos sonu ile eylül başında yapılır. Üzümün istenilen olgunluktaki sarı-yeşil ve tonlarındaki rengini aldığı dönemde hasadına başlanır. Üzümler saplaryla birlikte salkım olarak ve asmalara zarar vermeden toplanarak hasat edilir. Hasat edilen üzümler gıda ile temasa uygun kasalara/kaplara alınır.

#### Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Kaş Margaz Üzümü dayanıklı sap ve tane yapısına sahip olması sayesinde muhafaza ve nakliyeye uygundur. Hemen tüketilebileceği gibi kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilebilir. Depolamada üzümler üst üste fazla istiflenmemelidir.

#### Piyasaya Arz:

Kaş Margaz Üzümü; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgilerinin olduğu, gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Kaş Ziraat Odası koordinatörlüğünde ve Kaş Ziraat Odası, Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası ve Kaş Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer personelin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman kontrol yapılacaktır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Margaz çeşidi üzümün kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kaş Margaz Üzümü ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 4. Hatay Ekşi Aşı

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000049
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09/02/2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Ekşi Aşı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Ekşi Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ekşi Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ekşi Aşı; bulgur, et, iç yağı, buğday unu, ceviz içi, biber salçası, kimyon, kuru soğan, kırmızıbiber, tuz, patlıcan ya da havuç, domates, sarımsak, tereyağı ya da sıvı yağ, nar ekşisi, beyaz şeker, su ve kuru nane ile hazırlanan bir çorbadır.

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

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

### Üretim Metodu:

#### Hatay Ekşi Aşı için gerekli bileşenler:

##### Köfteler için:

- 300 g bulgur
- 300 g et
- 100 g iç yağı
- 10 g buğday unu
- 50 g ceviz içi
- 10 g biber salçası
- 6 g kimyon
- 2 adet kuru soğan
- 10 g kuru nane
- 10 g kırmızıbiber
- 10 g tuz

##### Çorba için:

- 2 adet kuru soğan
- 2 adet patlıcan ya da havuç
- 500 g domates
- 3 diş sarımsak
- 30 g tereyağı ya da sıvı yağ
- 15 g buğday unu
- 10 g domates salçası
- 15 ml nar ekşisi
- 4 g beyaz şeker
- 1 l su
- 3 g kuru nane
- 21 g tuz

### Hatay Ekşi Aşının Hazırlanışı:

Bulgur ılık su ile ıslatılır ve açılıncaya kadar 1,5-2 saat bekletilir. Bulgurun içine 2 defa çekilmiş et, biber salçası, 1 adet rendelenmiş soğan, kimyon, un ve tuz ekleyerek yoğrulur. Daha sonra hazırlanan harç et kıyma makinesinde iki defa çekilir. Köftenin içi için başka bir kaptaki iç yağ eritilir, içine biraz kıyma ve diğer rendelenmiş soğan eklenerek kavurulur. Ceviz içi, kuru nane ve kırmızıbiber katılır. Daha sonra ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Hazırlanan bulgur harcından hazırlanacak köfte büyüklüğünde parçalar yuvarlanıp içi hafif oyularak içine biraz köfte içi harcından koyulur ve ağzı iyice kapatılarak köfteler hazır hale gelir.

Gıda ile temasa uygun bir kaptaki tereyağı veya sıvıyağ koyularak doğranan soğanlar ve sarımsak eklenerek karıştırılır. Üzerine küp küp doğranmış patlıcanlar ya da havuçlar eklenerek karıştırılır. Domateslerin kabukları soyularak doğranır ve üzerine eklenir. Un bir bardak suyun içerisinde eritilerek eklenir. Sonra domates salçası, nar ekşisi, beyaz şeker, tuz ve su eklenerek yaklaşık 20 dakika pişirildikten sonra köfteler çorba içerisine katılarak 15-20 dakika daha pişirilir. Pişirilme işlemi bitme aşamasına geldiğinde kuru nane eklenerek sıcak olarak servis yapılır.

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

Hatay Ekşi Aşı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Ekşi Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla iki 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 metodunun uygunluğu ve Hatay Ekşi Aşı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 5. Hatay Fellah Köftesi

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000050
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.02.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Fellah Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Fellah Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Fellah Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Fellah Köftesi; ince bulgur, su, kuru soğan, buğday unu, tuz, toz kırmızıbiber, kimyon, biber salçası ve fesleğen kullanılarak yapılan ve bu yemeğe özgü sos ile karıştırılarak servisi yapılan köftedir. Hatay Fellah Köftesi isteğe bağlı olarak ıspanaklı sos veya domatesli sos ile beraber sıcak olarak servisi yapılır.

Hatay Fellah Köftesinin tarihçesinde; tarımla uğraşan köylüler ve çiftçiler tarafından yapılması nedeniyle "fellah köftesi" olarak bilinir. Hatay Fellah Köftesi özellikle evlerde yaygın olarak yapılmasının yanı sıra çoğu lokantada hazırlanarak sunulur.

Hatay Fellah Köftesi Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Hatay ilinde sıklıkla yapılan ve misafirlere ikram edilen bir yemektir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Hatay Fellah Köftesi Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 300 g ince bulgur
- 500 ml sıcak su
- 150 g kuru soğan
- 30 g buğday unu
- 10 g tuz
- 10 g toz kırmızıbiber
- 10 g kimyon
- 20 g biber salçası
- 10 g fesleğen

#### İspanaklı sos için:

- 500 g ıspanak
- 40 g sarımsak
- 60 ml zeytinyağı
- 100 g soğan
- 20 g biber salçası
- 5 g tuz

#### Domatesli sos için:

- 60 ml zeytinyağı
- 40 g sarımsak
- 200 g domates
- 20 g biber salçası
- 2 g tuz
- 2 g toz kırmızıbiber



- 2 g kimyon
- 10 g nar ekşisi
- Yarım demet maydanoz

#### Hazırlanışı:

Yoğurma kabına bulgur konulup üzerine sıcak su eklenir ve 5 dakika beklenir. İnce ince doğranmış soğanlar bulgurun üzerine konulur. Ardından un, biber salçası, tuz ve baharatlar eklenerek iyice yoğrulur. Köfte kıvamına gelen harçtan 12-15 gramlık parçalar koparılır. İki elle yuvarlanıp ortasına hafifçe bastırılır. Hazırlanan köfteler içine un serpilmiş bir tepsiye dizilir. Bütün köfteler yapıldıktan sonra tencerede kaynayan suyun içine atılır. 15-20 dakika kısık ateşte pişirilir. Haşlama işlemi bittikten sonra kevgirle süzerek sudan çıkarılıp soğumaya bırakılır.

Ispanaklı sos için; ıspanaklar yıkanır ve orta büyüklükte doğranarak kaynar suda 2-3 dakika haşlanmak üzere gıda ile temasa uygun bir kaba atılır. Haşlanan ıspanaklar suyu sıkılarak çıkarılır. Bir tavaya zeytinyağı koyulur soğanlar pembeleşinceye kadar pişirilir. Biber salçası eklenerek biraz kavrulur. Ardından ıspanaklar eklenir bir iki dakika karıştırılır ve köftelerin üzerine dökülüp karıştırılarak servis edilir.

Domatesli sos için; tavaya zeytinyağı koyulur hafif ısındıktan sonra rendelenmiş sarımsak koyulur bir iki defa karıştırıldıktan sonra kabuğu soyulmuş rendelenmiş domates eklenir. Domateslerin üzerine biber salçası, baharatlar ve nar ekşisi eklenip domateslerin rengi solana kadar ortalama 5 dakika pişirilir. Pişen sos ocaktan alındıktan sonra ince kıyılmış maydanozlar üzerine dökülüp karıştırılır. Ardından köfteler sos ile harmanlanarak servis yapılır.

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

Hatay Fellah Köftesi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Fellah Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki 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 metodunun uygunluğu ve Hatay Fellah Köftesi ibaresi 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.

## 6. Bilecik Nohutlu Mantısı

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000166
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.05.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bilecik Nohutlu Mantısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Manti/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bilecik ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Nohutlu Mantısı; özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ile hazırlanan hamurun açılarak küçük kareler şeklinde kesilmesi, içerisine iç harcının konulması, el işçiliğiyle büzülmesi, pişirilmesi suretiyle hazırlanan ve üzerine sos ve sarımsaklı yoğurt konularak servisi yapılan Bilecik iline özgü bir yemektir.

Bilecik Nohutlu Mantısının hazırlanmasında iç harcı olarak; haşlanmış nohut, tuz ve karabiber kullanılır. Bilecik Nohutlu Mantısında suda kaynatılarak pişirme işlemi uygulanmaz, pişirme işlemi fırınlarda yapılır.

Ürünün tarihçesinde; Bilecik ilinde içerisine haşlanmış nohutlu iç harcı konularak üretilmeye başlanmasıyla halk arasında "Bilecik Nohutlu Mantısı" olarak bilinir.

Bilecik Nohutlu Mantısı, Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bilecik Nohutlu Mantısı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanan hamurun, oklava/merdane ile yufkalar halinde ince bir şekilde açılması, bu yufkaların küçük kareler şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle bu yufkaların büzülmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Bilecik Nohutlu Mantısının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Bilecik Nohutlu Mantısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 Kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu,
- 400 ml su,
- 2 adet yumurta,
- 10 g tuz,

2- 750 ml tavuk suyu ve/veya et suyu,

3- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g haşlanmış nohut,
- 10 g tuz,
- 7 g karabiber,

4- 500 g sarımsaklı yoğurt,

5- Üzerine dökülmek üzere kullanılan sos için bileşenler:

- 150 g tereyağı,
- 80 ml su,
- 20 g domates ve/veya biber salçası,

- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber,
- 6- 10 g ayıklanmış maydanoz (isteğe bağlı).

#### Bilecik Nohutlu Mantısının Hazırlanması:

İç Harcının Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine haşlanmış nohut, tuz ve karabiber konularak homojen bir şekilde iyice karıştırılır. Lapa kıvamında bir karışım elde edilir.

Mantı Hamuru ve Mantının Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine un alınır, orta kısmı çukur şeklinde açılır içerisine yumurta ve tuz konulur. Ardından azar azar su eklenerek iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika hamur fermantasyonu için dinlendirildikten sonra bezelere ayrılır. Ayrılan bezeler, oklava/merdane ile açılarak ince yufkalar elde edilir.

Açılan yufkalar, uygun bir şekilde kesme aparatı/bıçak ile küçük kareler şeklinde kesilir.

Her bir karenin içerisine ortalama 2 gram kadar iç harcı konulur. Kesilen yufka/hamur parçaları iç harcının taşmayacak şekilde karşı zıt köşelerinden birleştirilerek "bohça" adı verilen şekil verilerek mantılar hazırlanır. Yufkaların yırtılmaması ve büzme işleminin doğru bir şekilde yapılması ile bu aşamalarda ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Hazırlanan bohça şekilli mantılar yeteri kadar geniş ve içerisi yağlanmış gıda ile temasa uygun tepsilere çok sıkışmayacak şekilde özenle dizilir.

Hazırlanan Bilecik Nohutlu Mantısı; hemen pişirilmeyecek ise bu şekilde soğuk zincir şartlarında (-18°C ve altındaki sıcaklıklarda) dondurularak da muhafaza edilebilir ya da depolanabilir.

Pişirme: Tepsiyeye dizilen mantıların 180-200 °C sıcaklık aralığındaki fırınlarda ortalama 30 dakika süre ile kızartılması/pişirilmesi sağlanır. Bilecik Nohutlu Mantısının rengi açık kahverengiye döndüğünde pişirme işlemi tamamlanır. Kullanılan tepsilere yeteri kadar geniş olması; mantıların olabildiğince birbiri ile sıkışık olmayacak bir şekilde fırında pişirilmesi ve şeklini koruması için önemlidir.

Pişirme Sonrası Yapılan İşlemler ve Servis: Pişirme işleminden sonra fırından alınan mantıların üzerine tavuk suyu ve/veya et suyu konur. Tekrar fırına alınarak yaklaşık 10 dakika daha pişirilir.

Daha sonra ayrı bir kap içerisinde; tereyağı, su, salça ve toz/pul kırmızıbiber iyice karıştırılıp pişirilmesiyle mantı için sos hazırlanır. Fırında yeteri kadar suyunu çeken mantıların üzerine önceden hazırlanmış sos, tepsinin tümünü/mantıları kaplayacak şekilde gezdirilerek dökülür.

Sıcak olarak servis tabağına ve/veya tepsiye alınan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Pişirilen mantılar hemen tüketilmeyecek ise üzerine sos/sarımsaklı yoğurt ilave edilmez.

Ayrıca Bilecik Nohutlu Mantısının servisi sırasında süsleme amaçlı üzerine maydanoz konulabilir.

Bilecik Nohutlu Mantısının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Nohutlu Mantısının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Nohutlu Mantısının tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Nohutlu Mantısının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Nohutlu Mantısı üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

## 7. Van Acem Köftesi

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000215
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.08.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Van Acem Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Van Acem Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Acem Köftesi; kıyma, haşlanmış yumurta, su, nohut, pirinç, bulgur, salça, yumurta, ayçiçeği yağı, baharat, patates, kuru soğan ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü yemeklerden birisidir. Van Acem Köftesinin sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Acem Köftesinin tarihçesinde; özellikle ramazan ayında iftar sofraları, misafir ağırlama, düğün, davet vb. özel günler için hazırlandığı ve tüketildiği bilinir. Günümüzde ise Van Acem Köftesi; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle iftar sofraları, düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Ülkemiz Kültür Portalında Van iline özgü yemekler arasında Van Acem Köftesi de yer alır. Van Acem Köftesi; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir.

Van Acem Köftesinin hazırlanmasında; Van iline özgü üretim metodu bulunur. Haşlanmış yumurtanın etrafına hazırlanmış kıyma harcı kapatılarak Van Acem Köftesi hazırlanır ve pişirilir. Bu bakımdan hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Acem Köftesinin üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Bu sebeplerle; Van Acem Köftesinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Van Acem Köftesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1,5 litre su,
- 12 adet haşlanmış yumurta,
- 1 kg patates,
- 0,6 kg kıyma,
- 100 ml ayçiçeği yağı,
- 100 g haşlanmış nohut,
- 100 g pirinç,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g salça,
- 50 g köftelik ince bulgur,
- 25 g tuz,
- 15 g tarhun otu (yaprak kısımları),
- 10 g karabiber,
- 10 g kimyon (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 10 g reyhan (isteğe bağlı).

#### Van Acem Köftesini Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin içerisine; kıyma, bulgur, pirinç, haşlanmış nohut (tercihen kırık nohut), rendelenmiş kuru soğan, baharatlar ve tuz konulur. Tüm bu bileşenler homojen bir yapı kazanıncaya kadar iyice yoğrulur. Bu karışımın iyi bir şekilde yoğrulması köftenin kolayca dağılmasını sağlar.

Diğer taraftan haşlanan yumurtaların kabukları soyulur. Kıyma harcından bir avuç içi kadar alınarak yuvarlanır. Yuvarlanan harcın iç kısmı açılır ve içine haşlanmış yumurta tüm olarak yerleştirilir. Yumurtanın etrafı bu harç ile özenle kapatılır. Tüm kıyma harcı bu şekilde kullanılır. Özellikle bu aşamadaki kıyma harcı ve köftelerin hazırlanmasında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Ayrı bir tencere içerisinde ayçiçeği yağı ve salça kavurulur ve üzerine su konur. Bu karışımın ısınması ile birlikte hazırlanan köfteler ve doğranmış patatesler tencerenin içerisine alınır. Ortalama 40 dakika süreyle pişirme işlemi gerçekleştirilir.

Piştirilmesi tamamlanan Van Acem Köftesi; yemeğin suyu ile beraber servis tabağına alınır.

Van Acem Köftesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Acem Köftesinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Acem Köftesinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçılar ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Acem Köftesinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Acem Köftesinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Acem Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

## 8. Van Tava Yemeği

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000216
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.08.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Van Tava Yemeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Van Tava Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Tava Yemeği; kemikli kırmızı et, salça, kuyruk yağı, domates, biber, kuru soğan, sarımsak, pul kırmızıbiber, karabiber ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü yemeklerden birisidir.

Van Tava Yemeğinin tarihçesinde; büyük kazanlar içerisinde, odun ateşinde ve yüzlerce kişi için yapıldığı ve özellikle bayram ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Tava Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Van Tava Yemeği; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi ve doğru bir şekilde pişirilmesi ile Van Tava Yemeğinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Tava Yemeğinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Van Tava Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 kişilik):

- 3 kg tercihen kemikli kuzu eti ya da sığır eti,
- 3 kg domates,
- 750 g kuru soğan,
- 750 g yeşilbiber ve/veya kırmızıbiber,
- 250 g kuyruk iç yağı,
- 250 g tereyağı (isteğe bağlı),
- 100 g salça,
- 50 g sarımsak,
- 30 g tuz,
- 30 g pul kırmızıbiber,
- 15 g karabiber.

#### Van Tava Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir tava içerisine kuyruk iç yağı ve/veya tereyağı konulur. Kuyruk iç yağının, kıyma makinesinden çekilmiş, ince şekilde doğranmış/parçalanmış olması istenir. Kuyruk iç yağının üstüne etler dizilir. Etlerin üzerine; doğranmış sivri biber, sarımsak, en üstüne de domatesler konulur. Van Tava Yemeğinin lezzetli olabilmesi için et ve diğer bileşenlerin de pişirilmesinin doğru bir şekilde yapılması gerekir. Bu bakımdan yemeğin pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Van Tava Yemeği; fırınlarda pişirilir. Pişirmenin gerçekleştirildiği tavanın yanmaması, etlerin istenilen bir şekilde pişirilmesi için ara sıra kontrol edilerek tavanın konumunun değiştirilmesi ve düşük sıcaklıkta yavaş yavaş pişirmenin yapılması en uygun pişirme şeklidir. Yemeğin pişirilmesinde tava içerisine su ilave edilmez, su ilavesi yemeğin lezzetini olumsuz etkiler.

Piştirilmesi tamamlanan Van Tava Yemeği servis tabaklarına alınır.

Van Tava Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretiminde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Tava Yemeğinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Tava Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçılar ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Tava Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Tava Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Tava Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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



## 9. Van Erişte Aşı

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000217
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.08.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Van Erişte Aşı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Van Erişte Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Erişte Aşı; erişte, yeşil mercimek, su ve/veya et suyu, tereyağı, salça, kırmızıbiber, kuru soğan, yoğurt, baharat ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü bir yemektir.

Van Erişte Aşının üzerine; isteğe bağlı olarak yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı/tereyağı-pul kırmızıbiber-kuru nane dökülerek sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Erişte Aşı; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Van Erişte Aşının tarihçesinde; özellikle bayram, iftar sofraları, misafir ağırlama ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Erişte Aşı; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve doğru bir şekilde pişirilmesi ile Van Erişte Aşının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Erişte Aşının üretildiği, Van ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Van Erişte Aşı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1,5 litre su ve/veya et suyu,
- 400 g erişte,
- 400 g yoğurt (isteğe bağlı),
- 150 g yeşil mercimek,
- 150 g kuru soğan,
- 150 g tereyağı,
- 100 g biber salçası ve/veya domates salçası,
- 100 g kurutulmuş ve/veya taze kırmızıbiber,
- 30 g tuz,
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g kuru nane (isteğe bağlı).

#### Van Erişte Aşı Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeşil mercimek yıkanır, haşlanır ve suyu süzülür. Yeteri kadar büyüklükte bir tencereye; tereyağı, salça, rendelenmiş/doğranmış kuru soğan, kırmızıbiber ve tuz ilave edilerek kavrulur. Daha sonra üzerine sıcak su ve/veya et suyu ile yeşil mercimek konur. Ara sıra karıştırılarak özellikle mercimeklerin iyice pişmesi sağlanır. Son olarak erişteler de tencereye eklenip yumuşayınca kadar pişirilir. Bu aşamalarda ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Piştirilmesi tamamlanan Van Erişte Aşı daha sonra servis tabaklarına alınır.

Van Erişte Aşının üzerine; isteğe bağlı olarak yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı/tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı ve/veya pul kırmızıbiber ve/veya kuru nane dökülebilir.

Van Erişte Aşının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretiminde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Erişte Aşının; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Erişte Aşının tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçılar ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Erişte Aşının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Erişte Aşının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Erişte Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

## 10. Van Helise Yemeği

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000218
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.08.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Van Helise Yemeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Van Helise Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Helise Yemeği; kırmızı et/tavuk eti, dövme buğday olarak bilinen aşurelik buğday, tereyağı, su, et suyu ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü bir yemektir. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Helise Yemeği; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Ülkemiz Kültür Portalında Van iline özgü yemekler arasında yer alır.

Van Helise Yemeğinin tarihçesinde; büyük kazanlar içerisinde, odun ateşinde ve yüzlerce kişi için yapıldığı ve özellikle bayram ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Helise Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi ve sürekli karıştırma gerektiren üretim metodu ile Van Helise Yemeğinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Helise Yemeğinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Van Helise Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 kişilik):

- 2 kg kuzu eti ya da tavuk eti (isteğe bağlı),
- 1 kg aşurelik buğday/dövme buğday,
- 1 litre su,
- 1 litre et suyu,
- 250 g tereyağı,
- 30 g tuz,
- 30 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 10 g karabiber (isteğe bağlı).

#### Van Helise Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Dövme buğdaylar akşamdan su içerisine konulur ve sabaha kadar yumuşaması için bekletilir. Sonra suyu süzülür ve yeteri kadar büyüklükte bir tencereye konur. Üzerine yaklaşık 1 litre su konur. Buğdaylar ezilebilecek yumuşak bir kıvama gelinceye kadar bu tencerede pişirilir.

Ayrı bir tencerede kuzu eti haşlanır. Kuzu eti genellikle kemikli olarak tercih edilir. Etin pişirildiği fazla su yemekte kullanılmak üzere bir süzgeç ile süzülerek ayrılır. Haşlanan et kemiklerinden ayrılarak buğdaylar ile karıştırılır ve tuz eklenerek pişirilir. Gıda ile temasa uygun tahta kaşık vb. ile sürekli karıştırma yapılarak pişirilir. Eksilen suyu tamamlamak için et suyu yavaş yavaş bu karışıma ilave edilir. İsteğe bağlı olarak baharat da katılabilir. Etler lifli bir yapı alana kadar ve buğdaylar da iyice ezilinceye kadar sürekli karıştırılır.

Van Helise Yemeği; isteğe bağlı olarak aynı aşamalar ile kuzu eti yerine tavuk eti kullanılarak da hazırlanabilir.

Piştirilmesi tamamlanan Van Helise Yemeği daha sonra servis tabaklarına alınır.

Van Helise Yemeğinin üzerine; eritilmiş sıcak tereyağı ile isteğe bağlı olarak kavrulmuş sıcak tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı ve/veya pul kırmızıbiber dökülebilir.

Van Helise Yemeğinin; sıcak olarak servisının yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretiminde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Helise Yemeğinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Helise Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçıları ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Helise Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Helise Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Helise Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

## 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. Keşan Korudağ Çiçek Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1660
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.11.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000459
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.12.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Keşan Korudağ Çiçek Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çiçek Balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Keşan Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yukarı Zafiye Mah. İlyas Bey Cad. 23/E Keşan EDİRNE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Edirne ili Keşan ilçesi Danişment, Mecidiye, Gökçetepe, Sazlıdere, Bahceköy, İzzetiye, Yenimuhaçir, Küçükdoğanca, Altıntaş, Beğendik, Paşayığit, Türkmen, Orhaniye, Şabanmera, Yaylaköy, Beyköy, Suluca, Mercan, Yeşilköy, Kılıçköy, Büyükdoğanca, Hacıköy, Erikli, Kozköy, Mahmutköy, Kadıköy, Şükrüköy, Seydiköy ve Çamlıca köyleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: 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*), trifil (*Trifolium spp.*), ıhlamur (*Tilia spp.*) ve böğürtlen (*Rosaceae*) bulunurken az miktarda *Cistaceae*, *Chenopodiaceae*, *Brassicaceae*, *Cornaceae*, *Myrtaceae*, *Fabaceae*, *Rosacea*, *Apiaceae*, *Asteraceae*, *Eriacaceae*, *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> Familia: <i>Asteraceae</i>	<i>Rosaceae</i>	<i>Plantaginaceae</i>
<i>Paliurus spina-christi</i> Familia: <i>Rhamnaceae</i>	<i>Ericaceae</i>	<i>Anacardiaceae</i>
<i>Medicago</i> spp. Familia: <i>Fabaceae</i>	<i>Brassicaceae</i>	<i>Apiaceae</i>
<i>Tilia</i> spp. Familia: <i>Tilicaceae</i>	<i>Lauraceae</i>	<i>Oleaceae</i>
<i>Trifolium</i> spp. Familia: <i>Fabaceae</i>	<i>Lavandula</i> spp. Familia: <i>Lamiaceae</i>	<i>Pinaceae</i>
-	<i>Liliaceae</i>	-

Keşan Korudağ Çiçek Balı; Edirne ilinin Keşan ilçesindeki coğrafi sınırdaki belirtilen köylerdeki arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda ününe kavuşmuştur. Coğrafi sınırdaki 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 sınırdaki 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 sırandıktan sonra hasada alınır.

**Hasat, süzme ve dinlendirme:** İklim şartlarına göre nem oranı %16-18 arasında değişen bal tamamen sırandıktan 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 silkelir. Ballı çerçeveler ağız 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 süzölmüş 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 paketlenme/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 tıbbi 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.

## 2. Kayseri Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1661
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.11.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000124
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.03.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kayseri Kavurması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kavurma/İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kayseri Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sanayi Mah. Kocasinan Bulvarı Kocasinan KAYSERİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kayseri ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kayseri Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Kavurması; büyükbaş hayvan (sığır) karkas etlerinin kemiksiz olarak ve doğrandıktan sonra belirli oranlarda tuz ve bu etlerin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilmesi/kavurulması ile hazırlanan ısıl işlem uygulanmış, işlenmiş bir et ürünüdür.

Kayseri Kavurması üretiminde, karkas etleri halk arasında kuşbaşı olarak da bilinen boyutları 7 cm'yi geçmeyen parçalar halinde bıçakla ve/veya makine ile doğranmış şekilde kullanılır.

Kayseri Kavurması tüketicilerin isteğine bağlı olarak soğuk ya da sıcak olarak tüketilir ve servisi yapılır. Ayrıca çeşitli yemek vb. gıdaların hazırlanmasında bir bileşen olarak kullanılır.

Kayseri Kavurmasının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz. Ayrıca üretimde sakatat vb. bileşenler de kullanılmaz.

Kayseri Kavurması; Kayseri ilinin adıyla özdeşleşmiş bir kavurmadır. Kayseri Kavurmasında; özellikle karkas etlerinin hazırlanması ve pişirilmesi/kavurulması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen Kayseri Kavurmasının, Kayseri ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Yaklaşık 100 kg Kayseri Kavurması Üretimi İçin Kullanılan Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları:

- 100 kg karkas eti,
- 20 kg iç yağı,
- 1,8 kg tuz.

#### Kayseri Kavurmasının Üretim Aşamaları:

Kavurma Bileşenlerinin Hazırlanması: Üretimde kullanılan karkas etleri ve iç yağları, tercihen Kayseri ilinde yetiştirilen sığırlardan temin edilir.

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

Elde edilen bu bileşenlerin en kısa sürede ısıl işleme tabi tutulması esastır. Bu bileşenler hemen kavurmaya işlenmeyecek ise soğuk zincir şartlarında muhafaza edilmesi/depolanması sağlanır.



**Pişirme/Kavurma ve Ambalajlama:** Öncelikle kavurmada kullanılacak iç yağları yeteri kadar büyüklükteki gıda ile temasa uygun kaplara/kazanlara konulur. Yağların üzerine doğranmış etler konulur ve alttaki yağların erimesiyle birlikte iyice karıştırılır. Daha sonra bu et ve yağ karışımına tuz eklenir.

Kazan sıcaklığı genellikle 90-100 °C sıcaklık aralığında olduktan sonra yaklaşık 3 saatlik bir süre içerisinde gıda ile temasa uygun kürek vb. ile ara sıra karıştırılarak pişirme işlemi gerçekleştirilir. Bu süre sonunda pişirmenin/kavurmanın uygunluk kontrolü için etin kıvamı, pişme durumu, lezzeti gıda işletmecileri tarafından kontrol edilerek pişirme işleminin sonlandırılmasına karar verilir. Bu sebeplerle; özellikle karkas etlerinin hazırlanması ve pişirilmesi/kavurulması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Elde edilen kavurma oda koşullarında dinlendirilir. Sonrasında muhtelif boyutlardaki gıda ile temasa uygun kaplara/ambalajlara vb. konulur.

**Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı:** Kayseri Kavurmasının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları soğuk zincir koşullarında, kokulardan arı, doğrudan güneş ışığı almayan, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Kayseri Kavurmasının; üretiminden piyasaya arzına kadarki tüm aşamalarında soğuk zincir koşullarına uyulur, asgari teknik şartlar ile gıda hijyeni kurallarına riayet edilir.

Kayseri Kavurması; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da tüketici isteğine bağlı olarak ambalajlı üründen muhtelif ağırlıklarda tartılması suretiyle ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Kayseri Kavurması; tüketicilerin isteğine bağlı olarak soğuk ya da sıcak olarak tüketilir ve servisi yapılır. Ayrıca çeşitli yemek vb. gıdaların hazırlanmasında bir bileşen olarak kullanılır.

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

Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Kayseri Kavurmasının Kayseri ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Kayseri Kavurmasının tüm üretim aşamaları, Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kayseri Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Borsası, Kayseri Ticaret Odası ile Kayseri 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Kayseri Ticaret Borsası 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,
- Üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Kayseri Kavurmasının muhafaza koşulları, taşınması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Kayseri Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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.

### 3. Osmancık Yırtmaç Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.04.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1662
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.11.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000137
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.04.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Osmancık Yırtmaç Yemeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Osmancık Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili Osmancık ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Osmancık Yırtmaç Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Yırtmaç Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Yırtmaç Yemeği; su, asma yaprağı, nohut, mercimek, börülce, bakla, bulgur, salça, tuz, pul kırmızıbiber, sıvı yağ, tereyağı, yoğurt, sarımsak, yeşilbiber, domates, kuru/taze nane, soğan, dereotu ve maydanoz kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir.

Osmancık Yırtmaç Yemeği; Çorum ili mutfağında asma yaprağı ve çeşitli bakliyatların birlikte kullanılması ile farklılaşmış, üretim metodu ile geçmişten günümüze kadar yapılagelen bir yemektir. Halk arasında üretiminde asma yaprakları yırtılarak kullanılmasından dolayı “yırtma aşısı” olarak da bilinir.

Özellikle ilkbahar ve yaz aylarında taze asma yaprakları kullanılarak yapılan ve yaygın olarak tüketilen bir yemektir. Osmancık Yırtmaç Yemeği; hazırlanmasında kullanılan asma yaprakları yemeğe ekşi tat özelliğini kazandırır.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Yırtmaç Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Osmancık Yırtmaç Yemeği üretim aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Yırtmaç Yemeğinin üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Osmancık Yırtmaç Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 litre su,
- 300 g yoğurt (isteğe bağlı),
- 250 g taze asma yaprağı ve/veya salamura asma yaprağı,
- 100 g haşlanmış nohut,
- 100 g yeşil mercimek,
- 100 g börülce (isteğe bağlı),
- 100 g ince doğranmış/çekilmiş bakla (isteğe bağlı),
- 100 g kuru soğan ve/veya taze soğan,
- 100 g domates (isteğe bağlı),
- 50 g pilavlık bulgur,
- 50 g domates ve/veya biber salçası,
- 30 g yeşilbiber (isteğe bağlı),
- 30 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 25 g tereyağı,
- 25 g sarımsak (isteğe bağlı),

- 10 g tuz,
- 10 g kuru ve/veya taze nane,
- 10 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g ayıklanmış dereotu,
- 5 g pul kırmızıbiber.

#### Osmancık Yırtmaç Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere içerisine; su, haşlanmış nohut, yeşil mercimek, börülce, bakla ve bulgur konulup karıştırılır. Bu karışım ortalama 20 dakika kadar pişirilir. Bu karışımın yeteri kadar pişmesi istenir ve fazla sulu kalmamasına özen gösterilir.

Ayrı bir tencere içerisine öncelikle doğranmış soğan, sıvı yağ ile salça konulur ve kavurulur. Doğranmış yeşilbiber ve domates de eklenerek üzerine yeterince su ilave edilir. Hazırlanan bu sosun/karışımın ortalama 5 dakika kadar pişirilmesi sağlanır.

Osmancık Yırtmaç Yemeği hazırlanmasındaki bu üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Hazırlanan bu iki ayrı karışım birleştirilir ve tuzu da eklenerek ortalama 5 dakika daha pişirilir.

Ayrıca tereyağı, kuru nane ve pul kırmızıbiber bir arada kavularak ayrı bir sos daha hazırlanır ve daha önce hazırlanmış yemeğin üzerine dökülür.

Son aşamada; ince şekilde doğranmış taze nane, taze soğan, dereotu, maydanoz ile doğranmış/yırtılmış asma yaprakları da yemek ile birleştirilir ve karıştırılır. Kullanılan asma yaprakları tercihen Çorum ilinde yetiştirilen asmalardan temin edilir.

Osmancık Yırtmaç Yemeğinin; isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Osmancık Yırtmaç Yemeğinin servisinde isteğe bağlı olarak üzerine; ezilmiş sarımsak ve yoğurttan hazırlanan sarımsaklı yoğurt da konulabilir.

Ayrıca isteğe bağlı olarak Osmancık Yırtmaç Yemeğinin üzerine süsleme amaçlı; taze nane, taze soğan, dereotu, maydanoz da konularak servisi yapılabilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Osmancık Yırtmaç Yemeğinin; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Yırtmaç Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Yırtmaç Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Yırtmaç Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Yırtmaç Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman

gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

## 4. Söke Peksimeti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1663
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.11.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000023
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.01.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Söke Peksimeti
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peksimet / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: 1. Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneği 2. Aydın Söke İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 1. Çeltikçi Mahallesi Fatih Caddesi No: 48 Söke AYDIN 2. Yenikent Mahallesi Açelya Sokak No: 3 Söke AYDIN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Aydın ili Söke ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Söke Peksimeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Peksimeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Peksimeti, hamurun nem miktarı odun ateşi ile ısıtılmış fırında düşürülerek dayanıklılığı artırılan bir ekmektir. Uzun süre bayatlamayan Söke Peksimeti, geçmişte genellikle savaş ve kıtlık gibi durumlarda ekmek ihtiyacını karşılamak için kullanılmıştır. Savaş sırasında Osmanlı Ordusu'ndan, Kurtuluş Savaşı'ndaki ordularımıza kadar birçok askerin ekmek ihtiyacı peksimet ile karşılanmıştır.

Söke Peksimetini üretmek için tatlı maya denilen nohut mayası kullanılır. Osmanlı'dan günümüze kadar üretilen bir peksimet türüdür. Söke Peksimeti odun ateşinin fırın tabanının altında külhan denen yerde yandığı, alevlerin fırının ortasından ya da kenarından fırına yayılarak fırının ısıtıldığı kara fırınlarda pişirilir. Fırın 100-120 °C'ye ulaştığında pişirilen Söke Peksimeti, odun ateşi ile pişirildiği için, kullanılan odunun kokusu üründe hissedilir. Bu odun genellikle meşe odunudur. Fırının kara fırın özelliğini kaybettiği fırınlarda, Odun kokusu fırın içerisine ıslak meşe odunu konularak da sağlanır.

Söke Peksimeti üretiminde nohut mayasının kullanılması, mayanın hazırlanma yöntemi, mayanın peksimete verdiği koku, odun ateşinde pişirildiği için oduna özgü kokuya sahip olması Söke Peksimetinin ayırt edici özelliğidir.

Söke Peksimeti, Aydın ili Söke ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Söke Peksimeti üretimi için kullanılan maya nohut mayası olduğu için hamur kadar önemlidir.

#### Maya özü bileşenleri:

100 g nohut  
0,7 l sıcak su  
6 g şeker  
2 g tuz

#### Maya hamuru bileşenleri:

2 kg çok amaçlı buğday unu  
0,7 l maya özü (nohutlardan ayrılmış halde)  
1,5 l ılık su

### Peksimet hamuru bileşenleri:

25 kg çok amaçlı buğday unu  
20-22 l su  
2 kg maya hamuru

Söke Peksimetinin mayası iki aşamada hazırlanır. İlk aşama mayayı oluşturan bakterilerin bulunduğu maya özünü hazırlamaktır. İlk maya budur. İkinci aşama bu öze un eklenip, peksimet yapılacak hamurun hazırlanmasında kullanılacak maya hamurunun hazırlanmasıdır.

### Maya özü hazırlanması:

Nohutlar, küçük parçalar olacak şekilde ezilerek kırılır. 1 litrelik kavanoz veya şişeye koyulup üzerine fermantasyonu hızlandırması için tuz, şeker ilave edilir ve kaynar su eklenip ılınması için yaklaşık 1 saat kapak açık şekilde bekletilir. Sıvı ile kapak arasında yaklaşık bir cm boşluk kalmalıdır. Karışım soğuduktan sonra şişenin ya da kavanozun kapakları kapatılıp 7-9 saat fermantasyon süresinin dolması beklenir. Bu sürede şişe ya da kavanoz ılık, karanlık bir ortamda korunur. Fermantasyon genellikle mayanın oluşması için kullanılan şişe ya da kavanozun fırınlarda külhan denilen, fırını ısıtmakta kullanılan bölümün yakınına koyularak yapılır ya da sıcaklığı korumak için kalın bir bez ile sarılıp bekletilerek sağlanır.

Mayalanmanın tamamlandığı, kavanoz ve şişenin üzerinde oluşan köpükten anlaşılır. Bu mayanın olup olmadığını anlaşılmasının geleneksel yöntemi; şişe kapağını açar açmaz yanan bir kibriti şişe ağzına yaklaştırmaktır. Kibritte parlama olduysa maya hazırdır. Eski ustalar ise mayayı oluşturan bakterilerin çıkardığı gazdan mayanın hazır olup olmadığını anlar.

Şişe ya da kavanoz içerisindeki öz, maya olarak kullanılır.

### Maya hamurunun hazırlanması:

İlk mayalama işleminde hazır hale gelen maya özü nohutlarından ayrılır. 0,7 litre hacmindeki bu öz, 2 kg çok amaçlı buğday ununa eklenir. Ayrıca 1,5 litre ılık su ilave edilir. Eklenen su 35-40 °C olmalıdır. Ardından bu karışım yoğrulur. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilmelidir. Hazırlanan bu hamur ılık bir ortamda yaklaşık iki saat mayalanması için bekletilir. Hamur kabardığında kullanılmaya hazırdır.

Hazırlanan hamurun bir kısmı, ertesi gün yapılacak ekmek için ayrılabilir. Ayrılan mayalı hamur yaz mevsiminde buzdolabında, kış mevsiminde hava ile temasını azaltmak için üzerine un serpilerek hamur teknesi içerisinde saklanır ve ertesi günün üretiminde maya olarak tekrar kullanılabilir.

### Peksimet hamurunun hazırlanışı:

25 kg'lık una, hazırlanan 2 kg maya hamuru ve 20-22 kg su eklenir. Elle ya da yoğurma makinesi ile yoğrulur. Yaklaşık 2 saat mayalanması beklenir. Hamur mayalandığında el ile ya da yoğurma makinesinde hamur katlama işlemi yapılır. Yaklaşık bir saat daha hamurun mayalanması beklenir. Hamur mayalandığında kullanıma hazırdır.

### Fırının hazırlanması:

Söke Peksimetinin pişirildiği fırın kara fırın denilen fırın tipidir. Kara fırın külhanında meşe odunu yanan, pişirme öncesi fırının içerisinde alevin direk teması ile ısıtıldığı fırınlardır. Fırın kubbesinin tavanı gri renge dönüştüğünde fırının pişirme derecesine (140-160 °C) ulaştığı anlaşılır. Pişirme alev varken yapılmaz, odunlar köz haline geldikten sonra yapılır. Baca çıkış aralığı en düşük seviyeye getirilir. Fırının sıcaklığı sabittir. Kara fırın olmayan fırınlarda fırın içerisine ıslak meşe odunu konularak odun kokusu elde edilebilir.

Söke Peksimetinin pişirilmesi iki aşamalıdır. İlk aşamada hazırlanan hamur yaklaşık olarak 10 cm kalınlığında, 20 cm genişliğinde, 50 cm uzunluğunda boyutlara sahip dikdörtgen şekilde ekmekler haline getirilip özel olarak hazırlanmış, bu boyutlara sahip tepsilere yerleştirilir. İçerisinde ekmek şekli verilen hamur tepsilere fırına atılır, yaklaşık 18-20 dakikada pişirilir. Pişmiş ekmeklerin bulunduğu tepsilere fırından çıkartılır. Soğutulur. Soğutulan ekmekler dilimlenir.

İkinci aşama dilimlerin pişirilip, peksimet haline getirilme aşamasıdır. Fırın sıcaklığı ekmeklerin soğuması beklenirken yaklaşık 100-120 °C'ye düşer. Dilimlerin kalınlığı yaklaşık 1-1,5 cm'dir. Dilimleri pişirmek için özel

tepsiler kullanılır. Tepsilerin kenar yüksekliği 1-2 cm, uzunluğu 80 cm, genişliği 50 cm'dir. Dilimler tepsilere yerleştirilerek 8-10 dakika pişirilir. Pişirme sonunda dilimler kızarır, nemini kaybeder ve gevrekleşir. Fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Söke Peksimeti genellikle 500 g olarak ambalajlanır. Bu şekilde en az 6 ay tazeliğini koruyabilir.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Söke Peksimeti, Söke ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Söke Peksimetinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneğinin koordinatörlüğünde ve Söke İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Söke Pastacılar Tatlıcılar Lokanta Gazino ve Benzerleri Esnaf Odası ve Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, Söke Peksimetinin mayasının uygun şekilde hazırlanması, ekmekten hazırlanmış dilimlerin peksimet yapılarak fırında pişirilmesi ve Söke Peksimeti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

## 5. Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1664
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.11.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000202
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.06.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ayvalık Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Fevzipaşa Vehbibey Mah. Sahilboyu Cad. 1. Sok. No:1 10400 Ayvalık BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Balıkesir ili Ayvalık ve Burhaniye ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresinin altına yazılır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri; koyun, keçi ve inek sütünden ya da bunların karışımı kullanılarak üretilen; sert kabuklu, rengi sarıdan beyaza kadar olabilen, yarıksız ve gözenekli yapıda, sertlik derecesine göre ise ağırlıklı olarak sert ve az da olsa yarı-sert peynir sınıfına giren, salamurada olgunlaştırılmış bir peynirdir.

Süt karışımının oranı, üretici tarafından belirlenmekle birlikte, karışım olarak yer aldığı en az % 10 en fazla ise % 30 koyun ve/veya keçi sütü kullanılır. Sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri yuvarlak ve delikli şekilde olup, kuru maddede en az % 40 süt yağı içeren, tuz oranı kuru maddede en fazla % 6 olan sert ve yarı-sert kategorisindedir. Olgunlaşma süresi peynirin karakteristik görünüşü üzerine önemli bir kısıttır. Olgunlaşma ile birlikte gözenekler irileşir ve en fazla 8 cm çapında homojen olarak yayılır. Sertlik, olgunlaşma süresi ile artar. Sepet şeklinde olması ve olgunlaşma sonunda tuz oranının yüksek olmaması bu peynirin ayırt edici özelliklerindedir.

Tablo 1. Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Sarıdan açık sarıya kadar ve beyaz renk
Kabuk yapısı	Sert
Sertlik derecesi	Sert veya yarı sert
Olgunlaşma süresi	En az 120 gün
Nem içeriği	En çok % 60
Kuru maddede tuz (NaCl)	En çok % 6

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri köklü bir geçmişe sahiptir. Mübadele ile bu bölgeye yerleşen peynir ustaları tarafından üretime başlanmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.



### Üretim Metodu:

Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin üretiminde kullanılan sütler coğrafi sınırdaki yetişen hayvanlardan temin edilir. Küçükbaş hayvanların beslenmesinin % 80-90'ı mera otlatmasıyla yapılır. % 10-20'si ise yonca ve arpa-yulaf ezmesi (pelet yem) ile yapılır. Büyükbaş hayvanların beslenmesinin ise % 70'i kaba yem ile yapılır. Kaba yemin % 50'si silaj geri kalanı ise karamba, yonca ve samandan oluşur. Pelet yem, beslenmenin %30'unu oluşturur. Pelet yem içeriği ise süt yemi, besi yemi ve arpa-yulaf ezmesidir. Ayrıca, coğrafi sınırdaki yer alan zeytinyağı fabrikalarında yan ürün olarak ortaya çıkan zeytin yaprakları ve pirina, büyükbaş hayvanların beslenmesinde kullanılır.

Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Toplanan çiğ süt süzülür ve içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırılır. Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına aktarılarak işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla 57-68 °C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılır. Isıl işlem sonrası mevsimine göre 27-36 °C aralığında değişen mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumu için önemli olup, mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde peynir mayası olarak 100 l süt için 10-20 g şırdan mayası kullanılır. Mayalama işlemiyle oluşan pıhtı nohut tanesi büyüklüğüne ulaşınca pıhtı geleneksel olarak elle veya teleme bıçağı ile kırılır.

Pıhtı, 80-90 °C'deki sıcak su ile ya da cidarlı sistemde ısıtma işlemi uygulanarak haşlanarak kırılır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-50 °C aralığındadır. Olgunlaşma aşamasında peynire özgü gözeneklerin oluşabilmesi için haşlamada daha yüksek sıcaklıklara çıkılmaz.

Haşlama işlemi tamamlandığında teleme, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Yaklaşık 15-30 dakika beklenir ve teleme dibe çöktükten sonra suyu süzülür. İstenen sertlik derecesine göre 60-90 dakika kadar teleme hamur tezgâhına alınarak makarna süzgülünde sepet şekli verilerek şekillendirilir. Soğuk havada yaklaşık +4 °C'de bir gün dinlendirilir. Peynirin dış kısmı tuz ile aralıklarla ovalanır. 2,5 kg kalıp başına 250-270 g tuz kullanılır, 10-25 °C sıcaklıktaki odalarda 10-21 gün dinlendirilir.

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri % 10-12 tuz içeren salamurada peynir teknelerinde üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılır. Gözenekli yapı oluşumu olgunlaştırma işlemi sırasında gerçekleşir.

Olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur. Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 4 °C'nin altındaki sıcaklıkta gerçekleştirilir.

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

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peynirinin köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peynirinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinasyonunda, Ayvalık Belediyesi, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde kullanılan çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
2. Sütün ve mayanın uygunluğu.
3. Özellikle olgunlaşma süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
4. Ürünün renk, sertlik, gözenekli yapı özelliklerinin uygunluğu.
5. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.

6. Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri 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. Kütahya Tosunumu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1665
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.11.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000022
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.01.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kütahya Tosunumu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kütahya Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bölücek Mah. Pir Ahmet Cad. 74/1 43100 Merkez KÜTAHYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kütahya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kütahya Tosunumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Tosunumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya Tosunumu; un, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun parçalara ayırarak oklava ile açılıp haşhaş ezmesi sürülerek kat kat hamur elde edilmesi ve tekrar açılarak içine mercimekli harç konulup fırında pişirmesiyle üretilen bir börektir.

Kütahya Tosunumunun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

15 - 16 adet Kütahya Tosunumu üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Hamur bileşenleri:

- 1 kg un (özel amaçlı buğday unu)
- 30 g tuz
- 500 - 600 ml su
- 250 g haşhaş ezmesi
- 200 ml ayçiçeği yağı
- 150 g tereyağı ya da margarin

#### Hamurun hazırlanması:

Belirlenen miktardaki un, su ve tuz derin bir kabın içerisinde yoğrularak orta yumuşaklıkla bir hamur elde edilir ve özdeşleşmesi için 5 - 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirilir. Bu sırada Haşhaş ezmesi ve ayçiçeği yağı homojen bir şekilde karıştırılır. Tereyağı oda sıcaklığına getirilir. Dinlenmiş hamur yaklaşık 400 g'lık bezeler halinde dörde bölünür. Bezeler oklava ile temiz düz bir zemin üzerinde çok ince yufkalar halinde açılır. Açılırken hamur hafifçe çekiştirilerek daha da ince hale getirilir. Yüzeyine bir kaşık ile önce bir miktar tereyağı sürülür. Daha sonra hazırlanan haşhaş ezmesi karışımı sürülür, kenarlardan katlanarak bohça şeklinde kat kat bir hamur elde edilir. Tüm bezelere aynı işlem uygulanır ve bezeler yaklaşık 30 dakika dinlendirilir.

#### İç harç bileşenleri:

- 250 g yeşil mercimek
- 10 g tuz
- 5 g karabiber
- 5 g nane

#### İç harcın hazırlanması:

Yeşil mercimek, üzerini geçecek kadar su ile yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan mercimek süzülür ve tuz, karabiber ve nane eklenerek karıştırılır. Karışım soğumaya bırakılır.

#### Kütahya Tosunumunun hazırlanması ve pişirilmesi:

Dinlendirilen hamur bezeleri oklava ile temiz düz bir zemin üzerinde yaklaşık 1 cm kalınlığında açılır ve yaklaşık 10x10 boyutlarında kare şeklinde kesilir. Her bir parçanın içine bir yemek kaşığı kadar mercimekli harç konarak önce üst kenar sonra alt kenar katlanarak kapatılır ve bir tepsiye yerleştirilir. Bütün hamur bezelerine aynı işlem uygulanır. Tepsiye dizilen böreklerin üst yüzeylerine kalan haşhaş ezmesi karışımı sürülür ve 200 - 220 °C'de 20 - 30 dakika pişirilir. Kütahya Tosunumu günlük olarak tüketilir.

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

Kütahya Tosunumunun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kütahya Tosunumunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Kütahya Ticaret Borsası ve Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman ikiye kişiye katılımla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Kütahya Tosunumunun üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kütahya Tosunumu 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.

## 7. Kütahya Dolamber Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1666
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.11.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000023
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.01.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kütahya Dolamber Böreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kütahya Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bölücek Mah. Pir Ahmet Cad. 74/1 43100 Merkez KÜTAHYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kütahya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kütahya Dolamber Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Dolamber Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya Dolamber Böreği, un, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun parçalara ayrılıp oklava ile açılması ve patatesli iç harç ile sarmal bir şekilde tepsiye döşenmesi ile pişirilen bir börektir.

Kütahya Dolamber Böreğinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

4 kişilik Kütahya Dolamber Böreği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Hamur bileşenleri:

- 500 g un (özel amaçlı buğday unu)
- 10 g tuz
- 200 - 300 ml su
- 100 ml ayçiçeği yağı
- 50 g tereyağı ya da margarin

#### Hamurun hazırlanması:

Belirlenen miktardaki un, su ve tuz derin bir kabın içerisinde yoğrularak orta yumuşaklıkla bir hamur elde edilir ve özdeşleşmesi için 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirilir. Bu sırada oda sıcaklığına getirilmiş olan tereyağı ile ayçiçeği yağı karıştırılır.

Dinlendirilen hamur bezeler halinde 6 - 8 parçaya ayrılır. Bezeler, oklava ile temiz düz bir zemin üzerinde ince bir şekilde açılır. Yaklaşık 40 cm çapında yufka elde edilir. Hamurun yüzeyine ilk olarak 3 - 4 kaşık yağ karışımı dökülür ve tüm yüzeye bir fırça yardımıyla sürülür.

#### İç harç bileşenleri:

- 4 - 5 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 40 - 50 ml ayçiçeği yağı
- 10 g tuz
- 5 g karabiber
- 5 g toz kırmızıbiber

#### İç harcın hazırlanması:

Patatesler uygun bir kabın içerisinde üzerini geçecek kadar su ile yumuşayana kadar haşlanır. Bu esnada kuru soğan küp küp doğranarak uygun bir kabın içerisinde ayçiçeği yağı pembeleşene kadar sotelenir. Haşlanan patatesler soyulup, temizlenerek rende ile rendelenir. Rendelenmiş patates, sotelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kırmızıbiber karıştırılarak iç harç hazırlanır.

#### Kütahya Dolamber Böreğinin hazırlanması ve pişirilmesi:

Her parça hamurun yüzeyine yaklaşık 100 g patatesli harçtan koyulur. Hamurun alt kısımdan başlayarak rulo şeklinde sarılır ve yuvarlak bir tepsiye ortasından başlayarak sarmal bir şekilde yerleştirilir. Tüm bezelere aynı işlemler uygulanarak tepsi doldurulur. Kütahya Dolamber Böreği üst yüzeylerine kalan yağ karışımında sürülür ve 200 - 220 °C'de 20 - 30 dakika pişirilir. Pişmiş ve soğumaya bırakılan Kütahya Dolamber Böreği tüketilmeye hazırdır. Kütahya Dolamber Böreği günlük olarak tüketilir.

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

Kütahya Dolamber Böreğinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kütahya Dolamber Böreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Kütahya Ticaret Borsası ve Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerle katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Kütahya Dolamber Böreğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kütahya Dolamber Böreği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 5. Bölüm

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

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

#### 1. Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri

161 sayılı ve 15.11.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000202 numaralı Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

##### a) Değişiklikler:

###### • Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

- Tablo 1’de kuru maddede tuz oranı olarak belirtilen “% 7,5”

değeri,

“% 6”

şeklinde değiştirilmiştir.

###### • Üretim Metodu:

“Pıhtı kırıldıktan sonra haşlama aşamasına geçilir. Pıhtı, 80-90 °C’deki sıcak su ile ya da cidarlı sistemde ısıtma işlemi uygulanarak haşlanır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-50 °C aralığındadır. Olgunlaşma aşamasında peynire özgü gözeneklerin oluşabilmesi için haşlamada yüksek sıcaklıklara çıkılmaz.”

ifadesi,

“Pıhtı, 80-90 °C’deki sıcak su ile ya da cidarlı sistemde ısıtma işlemi uygulanarak haşlanarak kırılır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-50 °C aralığındadır. Olgunlaşma aşamasında peynire özgü gözeneklerin oluşabilmesi için haşlamada daha yüksek sıcaklıklara çıkılmaz.”

şeklinde değiştirilmiştir.

##### b) Başvurunun Son Hali:

<b>Başvuru No</b>	: C2022/000202
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.06.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Ayvalık Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Fevzipaşa Vehbibey Mah. Sahilboyu Cad. 1. Sok. No:1 10400 Ayvalık BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Balıkesir ili Ayvalık ve Burhaniye ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresinin altına yazılır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri; koyun, keçi ve inek sütünden ya da bunların karışımı kullanılarak üretilen; sert kabuklu, rengi sarıdan beyaza kadar olabilen, yarıksız ve gözenekli yapıda, sertlik derecesine göre ise ağırlıklı olarak sert ve az da olsa yarı-sert peynir sınıfına giren, salamurada olgunlaştırılmış bir peynirdir.

Süt karışımının oranı, üretici tarafından belirlenmekle birlikte, karışım olarak yer aldığı en az % 10 en fazla ise % 30 koyun ve/veya keçi sütü kullanılır. Sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri yuvarlak ve delikli şekilde olup, kuru maddede en az % 40 süt yağı içeren, tuz oranı kuru maddede en fazla % 6 olan sert ve yarı-sert kategorisindedir. Olgunlaşma süresi peynirin karakteristik görünüşü üzerine önemli bir kısıttır. Olgunlaşma ile birlikte gözenekler irileşir ve en fazla 8 cm çapında homojen olarak yayılır. Sertlik, olgunlaşma süresi ile artar. Sepet şeklinde olması ve olgunlaşma sonunda tuz oranının yüksek olmaması bu peynirin ayırt edici özelliklerindedir.

Tablo 1. Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Sarıdan açık sarıya kadar ve beyaz renk
Kabuk yapısı	Sert
Sertlik derecesi	Sert veya yarı sert
Olgunlaşma süresi	En az 120 gün
Nem içeriği	En çok % 60
Kuru maddede tuz (NaCl)	En çok % 6

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri köklü bir geçmişe sahiptir. Mübadele ile bu bölgeye yerleşen peynir ustaları tarafından üretime başlanmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin üretiminde kullanılan sütler coğrafi sınırda yetişen hayvanlardan temin edilir. Küçükbaş hayvanların beslenmesinin % 80-90'ı mera otlatmasıyla yapılır. % 10-20'si ise yonca ve arpa-yulaf ezmesi (pelet yem) ile yapılır. Büyükbaş hayvanların beslenmesinin ise % 70'i kaba yem ile yapılır. Kaba yemin % 50'si silaj geri kalanı ise karamba, yonca ve samandan oluşur. Pelet yem, beslenmenin %30'unu oluşturur. Pelet yem içeriği ise süt yemi, besi yemi ve arpa-yulaf ezmesidir. Ayrıca, coğrafi sınırda yer alan zeytinyağı fabrikalarında yan ürün olarak ortaya çıkan zeytin yaprakları ve pirina, büyükbaş hayvanların beslenmesinde kullanılır.

Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Toplanan çiğ süt süzülür ve içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırılır. Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına aktarılarak işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla 57-68 °C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılır. Isıl işlemden sonra mevsimine göre 27-36 °C aralığında değişen mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumu için önemli olup, mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde peynir mayası olarak 100 l süt için 10-20 g şırdan mayası kullanılır. Mayalama işlemiyle oluşan pıhtı nohut tanesi büyüklüğüne ulaşıncaya pıhtı geleneksel olarak elle veya teleme bıçağı ile kırılır.

Pıhtı, 80-90 °C'deki sıcak su ile ya da cidarlı sistemde ısıtma işlemi uygulanarak haşlanarak kırılır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-50 °C aralığındadır. Olgunlaşma aşamasında peynire özgü gözeneklerin oluşabilmesi için haşlamada daha yüksek sıcaklıklara çıkılmaz.



Haşlama işlemi tamamlandığında teleme, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Yaklaşık 15-30 dakika beklenir ve teleme dibe çöktükten sonra suyu süzülür. İstenen sertlik derecesine göre 60-90 dakika kadar teleme hamur tezgâhına alınarak makarna süzgülünde sepet şekli verilerek şekillendirilir. Soğuk havada yaklaşık +4 °C'de bir gün dinlendirilir. Peynirin dış kısmı tuz ile aralıklarla ovalanır. 2,5 kg kalıp başına 250-270 g tuz kullanılır, 10-25 °C sıcaklıktaki odalarda 10-21 gün dinlendirilir.

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri % 10-12 tuz içeren salamurada peynir teknelerinde üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılır. Gözenekli yapı oluşumu olgunlaştırma işlemi sırasında gerçekleşir.

Olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketicilere sunulur. Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 4 °C'nin altındaki sıcaklıkta gerçekleştirilir.

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

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peynirinin köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peynirinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinasyonunda, Ayvalık Belediyesi, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde kullanılan çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
2. Sütün ve mayanın uygunluğu.
3. Özellikle olgunlaşma süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
4. Ürünün renk, sertlik, gözenekli yapı özelliklerinin uygunluğu.
5. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
6. Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri 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. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

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

#### 1. Bozdağ Kestane Şekeri

179 sayılı ve 15.08.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 28 tescil numaralı Bozdağ Kestane Şekeri ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• “Ürün Adı”, “Bozdağ Kestane Şekerinin Teknik Ayırt Edici Özellikleri”, “Bozdağ Yöresinde Yetişen Kestanenin Teknolojik Özellikleri”, “Bozdağ Kestane Şekeri'nin Üretim Tekniği”, “Denetim Esasları” ve “Denetimler” başlıkları, altlarındaki bilgilerle birlikte çıkarılmıştır.

• **Coğrafi Sınır:**

“Ödemiş ilçesi ve köyleri”

ifadesi,

“İzmir ili Ödemiş ilçesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

• “Ürün / Ürün Grubu” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Kestane şekeri / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.”

• “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Bozdağ Kestane Şekeri Ödemiş ilçesinde doğal olarak yetişen Akkoza, Tekkoza ve Karaaşi çeşidi kestane ağaçlarından hasat edilen meyvelerle üretilir. Bu kestane çeşitlerinin, karbonhidratlarca zengin, A, B1, B2 ve C vitaminleri bulunan tatlı üretiminde dağılıp parçalanmama, iç kabuğunun kolay ayrılması uzun süre renk kaybetmemesi, meyve iç kurtlarının ilaçlamayı gerektirmeyecek kadar az olması gibi önemli özellikleri vardır.

Bozdağ Kestane Şekerinin ayırt edici özellikleri ise; tanelerinin iri parlak, bütünlüğü dağılmamış, lezzetinin ve tadının hoş oluşu ile diğer yörelerde üretilen kestanelerden yapılan tatlılardan ayrılmaktadır.

#### Bozdağ Kestane Şekerinin üretiminde kullanılan çeşitlerin teknolojik özellikleri:

	Akkoza	Tekkoza	Karaaşi
Meyve şekli	Bombeleli	Yuvarlak	Bombeleli
Meyve dış kabuk rengi	Açık kahve	Açık kahve	Koyu kahve
Kalibraj (1 kg)	55 - 60 adet	50 - 55 adet	40 - 45 adet
Meyve uzunluğu	30 - 35 mm	35 - 40 mm	35 - 40 mm
Meyve genişliği	20 - 25 mm	15 - 20 mm	25 - 30 mm
Meyve kalınlığı	15 - 20 mm	20 - 25 mm	20 - 25 mm
İç kabuk rengi	Açık kahve	Açık kahve	Koyu kahve
İç meyve rengi	Kremsi beyaz	Kremsi beyaz	Koyu kahve
İç meyve kalibrağı (1 kg)	46 - 59 adet	40 - 45 adet	38 - 43 adet
Karbonhidrat oranı	% 40 - 45	% 40 - 45	% 40 - 45
Protein oranı	% 5 - % 6	% 5 - % 6	% 5 - % 8
Yağ oranı	% 5 - % 7	% 5 - % 6	% 5 - % 6

Nem oranı	% 40 - 45	% 40 - 45	% 40 - 45
-----------	-----------	-----------	-----------

Bozdağ Kestane Şekerinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

- “**Üretim Metodu**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“1. Yıkama: Yabancı maddelerden iyice temizleninceye kadar yıkanır.

2. Boylama: Kestaneler yükleme bandı yardımıyla tamburlu elek denilen boylama makinasına yüklenir. Döner tamburlardan geçen kestaneler farklı ölçülerdeki deliklerden aşağıya düşerek boylanır.

3. Kabukla haşlama: Soyulabilecek duruma gelinceye kadar haşlanır.

4. Soyulma: Kıvamını Kaybetmeden dış ve iç kabuktan tamamen temizlenir.

5. Dinlendirme: Bezlere sarılarak dinlendirilir.

6. Kabuksuz haşlama: 110 - 130 °C’de haşlanır ve suyu değiştirilir.

7. Şuruplama: Şekerli su ile pişirilir ve bu esnada glikoz, potasyum sülfat, E 202 antimikrobial, strik asit ve 330 asit düzenleyicisi ilave edilerek pişirilir.

8. Dinlendirme: 12 - 18 saat arası dinlendirilir.

9. Kalite kontrol: Tüm özelliklere göre kalite kontrol yapılır.

10. Sınıflandırma: Kalite durumuna göre sınıflandırılır

11. Ambalajlama: Kalite sınıflaması, üretim tarihi, son kullanma tarihi, brüt ve net gramajı, muhteviyatı, bekleme ortamının şartları, tüketici şikâyetlerinin bildirileceği adres vb bilgilerin üzerinde yazılı olduğu kavanoz veya kutulara yerleştirilir.”

- “**Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Bozdağ Kestane Şekerinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozdağ Kestane Şekerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.”

- “**Denetleme**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Ödemiş Ticaret Odası, Ege Üniversitesi Ödemiş Meslek Yüksekokulu ve Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç 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 kullanılan kestane meyvelerinin Ödemiş ilçesi sınırlarında yetişen Akkoza, Tekkoza ve / veya Karaaşi çeşitlerinden hasat edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bozdağ Kestane Şekeri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 2. Gemlik Zeytini

175 sayılı ve 24.06.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 76 tescil sayılı Gemlik Zeytini ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi Sınır:**

“Coğrafi Sınırları: BURSA-Gemlik-İznik-Orhangazi İlçeleri.”

ifadesi,

“Coğrafi Sınır: Bursa ili Gemlik, İznik, Orhangazi ve Mudanya ilçeleri”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Kullanım Biçimi: Markalama”

ifadesi,

“Gemlik Zeytini ibaresi, aşağıda verilen logo ve karekodu içeren hologram ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajlı satılmadığı durumlarda, Gemlik Zeytini ibaresi, logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

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

“**AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ:** Gemlik zeytinini diğer zeytinlerden ayıran en önemli özelliği; hasadın yapıldığı zeytin ağaçlarının BURSA Gemlik yöresinde yetişen zeytin fidanlarından yapıp işlenmesi ile elde edilmesinden gelmektedir.

“**ÜRÜNÜN TANIMI:** Gemlik zeytini; Bursa ili Gemlik ilçesinde elde edilen zeytingiller familyasının zeytin türüne giren ve zeytinliklerin kurulmasında kullanılan, kök, gövde ve dallardan oluşan 1-3 yaşındaki aşılı veya çelikten köklendirilmiş zeytin bitkisinin meyvesidir.

### TANIMLAR

**Salamura:** Zeytinlerin yeme olgunluğu kazanması ve korunması için içme suyu ile hazırlanan belirli konsantrasyondaki sodyum klorür çözeltisidir. Ayrıca, gerektiğinde, beyaz şeker, İktik asit, sitrik asit, baharat ve aromatik bitkiler ilave edilebilir.

**Ambalaj Salamura suyu:** Ambalaj salamura suyu yemeklik tuzun içme suyunda çözülüp, gerektiğinde sirke, laktik asit, sitrik asit, zeytinyağı, baharat, aromalı veya aromasız bitkiler gibi maddelerinde katılması ile hazırlanan çözeltidir.

**Dane iriliği:** Dane iriliği bütün, çekirdeksiz, dolgulu ve yarım zeytinlerde uygulanır. Zeytinin irilik kriteri olup I kg'da bulunan dane adedine göre değerlendirilir.

### ÇİZELGE 1- Zeytinin Dane (irilik) Dereceleri

1 Kg'daki Zeytin Adedi	1 Kg'daki Zeytin Adedi	1 Kg'daki Zeytin Adedi
60/70		201/230
71/80	121/140	251/260
81/90	141/160	261/290
91/100	161/180	291/320
101/110	181/200	321/350
111/120		351/380
		381/410

Dane irilik dereceleri 410'dan sonra ellişer ellişer artar.

Dolgu zeytinlerde dane irilik dereceleri 201/220'den 401/420'ye kadar yirmiştir yirmiştir artar.

### **SINIFLANDIRMA:**

#### **Kalite Özelliklerine Göre:**

Zeytinler kalite özelliklerine göre extra, birinci ve ikinci (standart) olmak üzere üç sınıftır.

#### **-Jumbo,**

Jumbo zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 200-230 arasında olmalıdır.

#### **-Süper,**

Süper zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 240-260 arasında olmalıdır.

#### **-Hususi,**

Hususi zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 270-290 arasında olmalıdır.

#### **-Extra,**

Ekstra zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 300-330 arasında olmalıdır.

#### **-Elit,**

Elit zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 330-350 arasında olmalıdır.

#### **-Lüks,**

Lüks zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 360-380 arasında olmalıdır.

#### **-Duble,**

Duble zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 390-410 arasında olmalıdır.

#### **-Yağlık**

Yağlık zeytinlerde dane iriliği aranmaz.

### **Zeytinler Renklerine Göre:**

#### **-Siyah,**

Siyah zeytin, olgunlaşmış, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen danelerin çeşitli metodlarla acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamuldür.

### **Zeytinler Sanayideki İşleme Sekline Göre:**

#### **-Salamura siyah zeytin,**

Salamura siyah zeytin, acılığı salamura veya alkali ile giderilen ve ambalaj salamura suyunda muhafaza edilen veya edilmeyen siyah zeytindir.

#### **-Kıvrıkcık salamura siyah zeytin,**

Kıvrıkcık salamura siyah zeytin, siyah olgunluk dönemini geçiren ve ağaç üzerinde yüzeyi kırışmış hale geldiğinde hasat edilen danelerin veya üretim tekniği gereği kırışmış danelerin salamurada yeme olgunluğu kazandırılması suretiyle hazırlanan siyah zeytindir.

#### **-Siyah sele zeytini,**

Siyah sele zeytini, acılığı alkali ile giderilerek veya giderilmeksizin işleme tekniğine uygun olarak yemeklik tuz ile kat kat karıştırılarak yeme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış zeytindir.

#### **-Yağlı teneke sele zeytini,**

Yağlı teneke sele zeytini, acılığı alkali ile giderilerek veya giderilmeksizin işleme tekniğine uygun olarak teneke ambalaj içerisinde çok az miktar yemeklik tuz ve yağ ilave edilerek (10 kg'lık tenekeye 100 gr tuz-100 gr yağ), teneke ambalaj hergün farklı bir yüzeyine yatırılarak 1,5-2 ay içerisinde yeme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış zeytindir.

### **ZEYTİN MEYVESİNİN ÖZELLİKLERİ**

Büyüklüğü	: Orta
Şekli	: Yuvarlağa yakın silindirik
Boyuna simetri	: Simetrik
Enine simetri	: Simetrik
En geniş nokta	: Uç kısma yakın yerde bulunur
Omurga oluşumu	: Yok
Ucu	: Yuvarlak memesiz
Sap cebi	: Düzgün, yuvarlak şekilli, orta derinlikte
Yeşil Meyve Rengi	: Puslu, tipik zeytin yeşili renginde
Yesil mevvede lantiseller	: Belirsiz
Olgun meyve rengi	: Parlak, koyu siyah
Olgun meyvede Lantiseller	: Belirsiz
Olgun meyve et rengi	: Kabuk altındaki meyve eti koyu vişne renginde olup, çekirdeğe doğru açılır ve krem-beyaz rengi alır.
Olgun meyve eti sertliği	: Orta sertlikte
Olgun meyvede et-çekirdek bağlantısı	: Et çekirdekten kolay ayrılır
Ağırlığı (100 meyve)	: 372,80 gr
Hacmi (100 meyve)	: 370.00 cm <sup>3</sup>
1 kg'daki meyve sayısı	: 268
Boy	: 22,33 mm
Eni	: 17,91mm
Boy/En oranı	: 1,24
% Et oranı	: 85,86
% Yağ oranı	: 29,98
% Nem oranı	: 45.05

## ZEYTİN ÇEKİRDEĞİNİN ÖZELLİKLERİ

Büyüklüğü	: Orta
Şekli	: Oval
Boyuna simetri	: Simetrik
Enine simetri	: Simetrik
En geniş nokta	: Ortadadır. Sap ve uca doğru daralır.
Ucu	: Uçta belirgin bir iğne bulunur
Sap kısmının şekli	: Dar, yuvarlak
Yüzeyi	: Derin sık oluklu ve pürüzlü
Yüzey rengi	: Kahve-bej
Ağırlığı (100 çekirdek)	: 52,70 g
Hacmi (100 çekirdek)	: 50.00 cm <sup>3</sup>
Boyu	: 13,81 mm
Eni	: 7,98 mm
Boy/En oranı	: 1,73
Meyvedeki % çekirdek	: 14,14

## DUYU ÖZELLİKLERİ

Zeytinler;

- Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Tip ve çeşidine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi, sitali aynı olmalıdır.
- Kirli, kokuşmuş özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı zararsız yabancı (kopmuş zeytin sapları ve yaprak gibi bitkisel maddeler) madde 1 kg'da en çok 3 adet olmalıdır.
- Her dane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük danesiyle en büyük danesinin yatan eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır.
- Kilogramdaki dane adedine göre yatay çaplar arasındaki farkın en yüksek sınırını aşan danelere ait tolerans hudutları:
- 10 danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok % 10,
- 20 danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %4
- 30 ve daha fazla danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %2 olmalıdır.

Ambalaj salamura suyu;

- Temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemelidir.
- Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
- Bidon, varil ve teneke kutu ambalajlardaki zeytinlere ait ambalaj suyu tonu görülmemek şartıyla hafif bulanık olabilir.

## FİZİKİ ÖZELLİKLER

- Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu: zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az % 90 (v/v) olmalıdır.
- Süzme kütlelerinin, net kütleyle oranı en az % 55 (m/m) olmalıdır. Etiketle bildirilen süzme kütlelerine göre,tespit edilen süzme kütlelerinin negatif toleransı en çok;
- Süzme kütlesi 1000 g'dan az olanlar için %5
- Süzme kütlesi 1001-3000 g arasında olanlar için % 3
- Süzme kütlesi 3000 g'dan fazla olanlarda %2 olmalıdır.

## KİMYEVİ ÖZELLİKLER

Meyve içerisinde toplam olarak metalik maddelerden;

Kurşun (Pb) en çok 1 mg/kg  
Kalay (Sn) en çok 250mg/kg  
Bakır (Cu) en çok 5.0 mg/kg olmalıdır.

#### Zeytinin Ambalaj Salamura Suyunda pH ve Sodyum Klorür Miktarları

Zeytin Tipleri	Tuz (NaCl % m/v)		pH En Yüksek
	En az		
Siyah zeytin -Salamura	7		-
-Sele	10		-

ifadesi,

“Gemlik Zeytini, bordodan siyaha değişen renkte, ince kabuklu, meyve eti kalın, küçük ve eliptik çekirdekli, daneleri bütün olan sofralık zeytindir. Gemlik Zeytini, *Oleaceae* familyasının *Olea europae* L. türüne ait Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitlerinin olgun meyvelerinden üretilir.

Gemlik Zeytini, olgun zeytinlerin su ve deniz tuzuyla harmanlanıp granit taşlarla baskı uygulanarak üretilen “salamura” yöntemiyle veya deniz tuzu ya da kaya tuzu kullanılarak üretilen “sele” yöntemiyle işlenir. Zeytinin işlenmesinde deniz veya kaya tuzu kullanılması durumunda zeytinler “kuru sele” olarak adlandırılırken, tuzun yanı sıra mısır yağı veya ayçiçek yağı kullanılması durumunda zeytinler “yağlı sele” olarak adlandırılır.

Gemlik Zeytini herhangi bir alkali işlem görmeden doğal olarak fermente edilir. Gemlik Zeytini, diri ve ezilmemiş olmalıdır. Et ile çekirdek ağırlığı arasındaki oran, 6/1 ile 7/1 arasında değişir. Gemlik Zeytininin kabuğu incedir ve meyve etine yapışıkır. Daneleri küçük ve orta büyüklüktedir. Zeytinlerin büyüklüğü, kilogram başına 201-410 dane arasında değişir. Gemlik Zeytini %28-35 oranında yağ içerir.

Gemlik Zeytininin bazı özellikleri:

- Zeytin iriliği: En fazla 410 meyve/kg.
- Tuz oranı: En fazla %14 (salamura suyunda), salamura zeytinler için en fazla %8 (zeytin bünyesinde), kuru ve yağlı sele zeytinler için en fazla %4 (zeytin bünyesinde).
- Koku: Zeytinin doğal kokusu dışında yabancı koku içermez.
- Tat: Fermente veya yabancı tat içermez.
- İşlenmiş meyve sertliği: 8-12 kg/cm<sup>2</sup>.
- Satışa sunulan zeytinlerde yabancı madde bulunmaz.
- Organik yabancı maddeler (kırık zeytin sap ve yaprakları vb.): 1 kg’da en fazla 3 adet.
- İşlenmiş “Gemlik Zeytini”, kg başına düşen meyve sayısına göre; 201-230 arası zeytinler (XL), 231-260 (L); 261-290 (M); 291-320 (S); 321-350 (XS); 351-380 (2XS) ve 381-410 (3XS) olarak iriliklerine göre derecelendirilir.

Gemlik Zeytininin özellikleri, coğrafi sınırın sıcaklık ve yağış durumundan, rakımından ve toprak yapısından etkilenir. Bu özellikler, Gemlik ve Mudanya ilçelerinin korunaklı koylarından, Orhangazi ve İznik ilçelerinin ise körfeze yakın olmasından ve göl çevresine yerleşmesinden kaynaklanır. Coğrafi sınır, geçiş iklim özelliklerine sahiptir. Ortalama günlük sıcaklık ocak ayında minimum 5,8 °C, şubat ayında ise 6,8 °C olup bitkinin soğukluk ihtiyacı dönemi için uygundur. Çiçeklenme dönemi olan mayıs ayında en düşük sıcaklık ortalama 16,9 °C ve meyve olgunlaşma döneminde ise en düşük sıcaklık ortalama 21,1 °C’dir. Bu sıcaklık değerleri, zeytin ağaçları için optimuma yakın yetiştirme koşullarıdır ve yüksek zeytin verimi sağlar.

Sıcaklık, Gemlik Zeytininin kabuk kalınlığını ve kabuğun meyve etine yapışmasını etkiler. Ayrıca, coğrafi sınırın geçiş iklim özelliği, zeytinin büyüme aşamasında daha düşük sıcaklıklara neden olur. Geçiş iklimi nedeniyle zeytinin büyüme aşamasındaki düşük sıcaklıklar, Gemlik Zeytininin hem ince kabuklu olmasına hem de kabuğun meyve etine sıkı bir şekilde yapışmasına neden olur. Böylece Gemlik Zeytinini yerken meyve kabuğu hissedilmez.

Sıcaklık ve rakım ile çeşit özellikleri meyve bünyesindeki terpenlerin (aromatik bileşikler) miktarını etkiler, terpenlerin miktarı da tada etki eder. Coğrafi sınırın denizden yüksekliği ortalama 112 m olup bu yükseklikte “α-



Cyclogeraniol” ve “(E,E)- $\alpha$ -Farnesene” Gemlik Zeytininin ana terpenleridir. Gemlik bölgesi ile diğer bölgeler arasında terpen miktarı bakımından yaklaşık 4,00-5,00 ppm arasında farklılık bulunur.

Bölgenin yağış rejimi, ürünün verimini ve kalitesini etkiler. Nisan ayındaki yaklaşık 61,8 mm yağış, verimi etkilerken, eylül ayındaki 43,7 mm yağış, zeytinlerin büyüklüğünü ve yağ içeriğini etkiler. Coğrafi sınırın toprak bileşimi, yaklaşık %63 killi-tınlı, %20 tınlı ve %17 kilden oluşur. Bu toprak yapısı, suyu tutar ve zeytin ağaçlarının daha güçlü kökler geliştirmesine ve daha yüksek verim sağlamasına olanak tanır.

Gemlik Zeytininin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Osmanlı Arşivlerindeki belgelerde, 1810’lu yıllarda Gemlik, Mudanya, Orhangazi ve İznik ilçelerinde üretilen siyah sofralık zeytinlerin donanma ve saray için tedarik edildiğine ilişkin bilgiler yer almaktadır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

**“PİYASAYA ARZ**

Zeytinler kuru veya ambalaj salamura suyunda zeytinin kalitesini bozmayacak şekil ve şartlardaki cam kavanoz, teneke kutu, plastik torba ve benzeri ambalajlarda piyasaya arz edilir.”

ifadesi,

“Gemlik Zeytini, *Oleaceae* familyasının *Olea europae* L. türüne ait Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitlerinin olgun meyvelerinden üretilir.

**Dikim:** Fidanların dikimi arazinin eğimine göre değişir. Standart bir bölgede 7x7 m ya da 7x8 m aralıklarda dikim yapılır. Eğimin çok olduğu yerlerde 5x5 m ve 6x6 m aralıkla daha sık dikim yapılır.

**Gübreleme:** Çiftlik gübresi 2 yılda bir, ağaç başına 5-6 kg şeklinde uygulanmalıdır. Kimyasal gübreleme için 15:15:15 azot (N), fosfor (P) ve potasyum (K) şubat-mart aylarında 1,5-2 kg/ağaç şeklinde uygulanmalıdır. Toprağın ihtiyacına göre üre gübresi de kullanılabilir.

**Sulama:** Sulama işlemi, genellikle 15 Temmuz’dan sonra başlar ve ağacın ihtiyacına göre su verilir.

**Budama:** Sahil kesiminde ocak-şubat aylarında budama yapılır, daha yüksek bölgelerde mart-nisan aylarında yapılabilir. Budama, ağaçları bodur bırakacak, havalanmasını sağlayacak ve meyveleri güneşten koruyacak şekilde yapılır.

**Hastalık ve zararlılarla mücadele:** Yalnızca kullanımına izin verilen ruhsatlı ilaçlar kullanılır.

**Hasat:** Zeytin hasadı, ağaçtaki zeytin meyveleri koyu kahverengi ya da siyah renge döndüğünde ekim ayının sonlarında veya kasım ayının başında başlar ve aralık ayının sonlarında sona erer. Gemlik Zeytini elle toplanmalıdır. Hafif dal titreşimli hasat ekipmanları da kullanılabilir.

**İşleme:** Zeytinler, salamura ve sele olmak üzere iki farklı işleme şekline tabi tutulur.

“Salamura” tipi işleme için zeytinler, meyve eti çekirdeğe doğru yaklaşık 2 mm derinliğinde mora döndüğünde hasat edilir. Hasat edilen zeytinler işleme tesisine nakledilir, boylama ve ayırma işleminden sonra yıkanır ve gıda ile temasa uygun beton havuzlara veya polietilen, polyester veya fiberglas tanklara konur. Tanklar, toplam zeytin ağırlığının %12’si kadar su ile doldurulur. Bomemetre kullanılarak tuzlu su konsantrasyonu %8-14 aralığına ayarlanır, salamura hazırlanmasında deniz tuzu kullanılır. Zeytinlerin fermantasyon sürecinde salamura içinde kalmasını sağlamak için tankların üzeri, gıda ile temasa uygun tahtalarla toplam zeytin ağırlığının %10-25’i kapatılır. Zeytinler yaklaşık 6-9 ayda acılıklarını kaybederek tüketilebilir hale gelir. Fermantasyon sürecini hızlandırmak ya da kısaltmak için havalandırılmalı fermantasyon da uygulanabilir. Havalandırma uygulandığında fermantasyon süresi yaklaşık 5 ay sürer. Fermantasyon sırasında tuz kontrolü bomemetre kullanılarak yapılır. Tanklardaki tuzluluk 2 veya 3 günde bir kontrol edilir. Salamuradan çıkmış zeytinlerin dört bir tarafının düzleşmiş görünmesi baskının doğru uygulandığını gösterir.

“Sele” tipi işleme için zeytinler, gıda ile temasa uygun bidonlara bir kat zeytin, bir kat tuz şeklinde dizilir. Zeytin toplam ağırlığının %10-14’ü kadar kaya tuzu veya deniz tuzu kullanılır. Zeytinlerin tuzla temasını artırmak

için 2-3 günde bir plastik kaplar ters düz edilerek döndürülür ve sarsılır. Bu aşama en az 3 ila 4 ay sürer. Birbirine baskı yapan zeytinlerin ağırlığı, zeytin kabuklarının büzülmesine neden olur ve zeytin kabuğu kırışır. Bu tür zeytinler “kuru sele” ve “yağlı sele” olarak adlandırılan iki farklı şekilde üretilir. Zeytinin işlenmesinde sadece tuz kullanılması durumunda bu zeytinler “kuru sele” olarak adlandırılır. Yağlı sele zeytinleri, mısır yağı veya ayçiçek yağı ile harmanlanarak ambalajlanır. Ambalaj içerisindeki zeytin ağırlığının %3-5’i oranında mısır yağı ya da ayçiçek yağı kullanılır.

**Derecelendirme, depolama ve ambalajlama:** İşlenmiş Gemlik Zeytini, kg başına düşen meyve sayısına göre; 201-230 arası zeytinler (XL); 231-260 (L); 261-290 (M); 291-320 (S); 321-350 (XS); 351-380 (2XS) ve 381-410 (3XS) olarak iriliklerine göre derecelendirilir. Gemlik Zeytini nihai tüketiciler için teneke, plastik, doypack, cam veya vakumlu kaplarda ambalajlanır. Ambalajlanmış sofralık zeytinler kuru, serin ve temiz bir yerde güneş ışığı almayacak şekilde muhafaza edilir. İşlenmiş zeytinler ambalaja alınana kadar salamura havuzunda ya da sele kaplarında muhafaza edilir. Ambalajlanmadan satılan zeytinler, satış noktalarına gıda ile temasa uygun teneke ya da bidon ambalajlar ile getirilerek gıda ile temasa uygun kaplara aktarılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

#### • Denetleme

##### “MUAYENELER

**Ambalaj Muayenesi:** Ambalaj muayenesi bakılarak, ölçülerek, tartılarak yapılır, işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediği kontrol edilir.

**Duyu ile Muayene:** Duyu ile muayene, zeytinde ve salamurada bakılarak, koklanarak, tadılarak, sayılarak ve tartılarak yapılır.

**Fiziki Muayene:** Dane irilik derecesi tayini için 1 kg zeytindeki dane adedi sayılır. Dane irilik derecesinin cinsine uygun olup olmadığı kontrol edilir.

Ayrıca numuneden rasgele alınan 100 adet zeytinin yatay çapları ölçülür.

Gemlik Zeytinini coğrafi işaret olarak kullanmak isteyen ve BURSA-Gemlik-İznik-Orhangazi ilçeleri dışında üretim yapacak olanların BURSA-Gemlik-İznik-Orhangazi üretilen zeytinlerden üretim yapmaları gerektiği için zeytinleri bu yöreden temin etmeleri ve üretim yapacaklarını Gemlik Ticaret Borsasına bildirmeleri gerekmektedir. Aynı şekilde Gemlik içerisinde üretim yaparak Gemlik zeytini coğrafi işaretini kullanmak isteyenlerin diğer illerden veya yörelerden satın aldıkları zeytinler üzerinde bu coğrafi işareti kullanmamaları gerekmektedir.

#### **DENETİM BİÇİMİ**

Gemlik zeytiniyle yapılacak üretimlerin uygunluğunun kontrolleri Gemlik Ticaret Borsası koordinatörlüğünde konuda uzman kişilerden oluşturulan en az 3 kişilik bir komisyon tarafından gerçekleştirilecektir. Komisyon denetimlerini ihtiyaç duyulduğu ve/veya şikayet halinde her zaman yapar.”

ifadesi,

“Gemlik Zeytini, Gemlik Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gemlik Ticaret Borsasından, Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden, Gemlik Ziraat Odasından, Orhangazi Ziraat Odasından, Mudanya Ziraat Odasından, İznik Ziraat Odasından ve Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişinin katılımı ile 7 kişiden oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Gemlik Zeytininde ürün izlenebilirliği karekod ve logo bulunan hologramlar ile sağlanır. Ambalajdaki ürün miktarı karekodun altında görülmelidir. Karekod okutulduğunda tedarik zincirinde bulunan tüccar, tedarikçi ve üreticilerin listesini içeren E kodu görülür. Her bir E kodunun detayı Gemlik Ticaret Borsası stok izleme yazılımında listelenir. Gemlik Zeytini üretmek, ambalajlamak veya satmak isteyen tüm paydaşlar ilgili faaliyetlerini Gemlik Ticaret Borsası’na bildirir. Gemlik Ticaret Borsası yetkilileri ilgili tarafın sunmuş olduğu bilgileri yazılıma girer. Sistem, ürünün tedarik edildiği üreticinin toplam üretiminden satışa konu olan ürün miktarını otomatik olarak düşer. Ticaret yapacak tarafın beyan ettiği müstahsil makbuzlarındaki ürün miktarı, üreticinin toplam üretim miktarını aştığında, sistem fazla üretim miktarı uyarısı verir ve bu durum incelemeye tabi tutulur, söz konusu başvuruya ilişkin

hologramlar inceleme bitene kadar talep eden tarafa verilmez. Talep edilen ürün miktarı ile müstahsillerin kayıtlarındaki ürün miktarları arasında bir uyumsuzluk yoksa hologramlar imza karşılığı teslim edilir. Ürün kalitesinin korunması ve izlenebilirliğin sağlanması açısından coğrafi sınırlar içinde tedarik edilip paketlenen Gemlik Zeytininin ticaretini yapmak isteyen tüccar, paketleyici, perakendeci gibi tüm taraflar karekodlu ve logolu hologramları kullanmalıdır. Ürünlerin açıkta satışı durumunda, satış yerinden ürün faturası ve ambalajı istenir.

Denetimler zeytin yetiştirme, işleme ve nihai ürün aşamasında olmak üzere yılda en az üç defa yapılır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine numune alınarak her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

Zeytin yetiştirme aşamasında:

- Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitleri kullanımının uygunluğu.
- Dikim, gübreleme, sulama, budama, hastalık ve zararlılarla mücadele ile hasat kriterleri başta olmak üzere zeytin yetiştirme aşamasının uygunluğu.

Zeytin işleme aşamasında (Kasım-nisan):

- İşleme aşamasında kullanılan zeytin salamura havuzlarının veya tanklarının uygunluğu.
- Tuzlu su konsantrasyonu uygunluğu.
- Salamura zeytinler için su/tuz/baskı oranlarının ve fermantasyon süresinin uygunluğu.
- Kuru sele zeytinlerin üretimi ve kullanılan tuz ile tuz oranının uygunluğu.
- Yağlı sele zeytinlerde kullanılan yağ ile yağ oranının uygunluğu.

Nihai ürün aşamasında (Nisan-kasım):

- Gemlik Zeytininin et/çekirdek oranı, zeytin büyüklüğü, meyve sertliği ve kabuk kalınlığı başta olmak üzere fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Tuz oranının uygunluğu.
- Tat ve koku başta olmak üzere duyu özelliklerinin uygunluğu ile yabancı madde ve organik yabancı madde içeriği başta olmak üzere nihai ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Gemlik Zeytini ibaresinin, logo ve karekod içeren hologramın ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu. Ürünün ambalajsız satıldığı durumlarda, Gemlik Zeytini ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.