



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **190**

Yayın Tarihi

03.02.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 190. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	26
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	36
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	37

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 190. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000458	Kilis Kahvaltılık Toz Zahter	8
2.	C2023/000095	Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü	10
3.	C2023/000359	Erdek Kapıdağ Zeytinyağı	16
4.	C2024/000197	Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi	19
5.	C2024/000257	Cengerli Kilimi	21

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.	1688	Aydın Enginarı	26
2.	1689	Karaisalı Biberi	29
3.	1690	Bilecik Bildircin Kebabı	32
4.	1692	Konya Köftü	34

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	306	Bingöl Çobantaşı Kavurması	36

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	27	Antep Fıstığı	37

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. Kilis Kahvaltılık Toz Zahter

Başvuru No	: C2022/000458
Başvuru Tarihi	: 16.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Kahvaltılık Toz Zahter
Ürün / Ürün Grubu	: Zahter / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kilis Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası No:7 Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Kahvaltılık Toz Zahter ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Kahvaltılık Toz Zahter ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Kahvaltılık Toz Zahter; kudama (ikiye ayrılmış leblebi), karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, menengiç, zahter (kekik), kimyon, bulgur, kişniş baharatı, susam, sumak, tuz ve kırmızı toz biberin çeşitli işlemlerden geçirilerek karıştırılmasıyla üretilir.

Kilis Kahvaltılık Toz Zahter genellikle zeytinyağı ile birlikte tüketilir. Bir kâseye Kilis Kahvaltılık Toz Zahteri, başka bir kâseye ise zeytinyağı konulur. Lokmalık ekmeğe önce zeytinyağına batırılıp ısıtılır, sonrasında Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin olduğu tabağa batırılır ve ekmeğe yapıştıktan sonra tüketilir. Yörede özellikle kahvaltılı sofralarında bulundurulur.

Kilis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Kilis Kahvaltılık Toz Zahter üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 100-110 g kırık kudama (leblebi kırığı)
- 50-55 g karpuz çekirdeği
- 50-55 g kavun çekirdeği
- 70-80 g menengiç
- 20-23 g zahter (kekik)
- 20-23 g kimyon
- 50-55 g bulgur
- 20-23 g kişniş
- 100-110 g susam
- 50-55 g sumak eşkisi
- 5-6 g tuz
- 5-6 g kırmızı toz biber

Karpuz ve kavun çekirdekleri tavada 180 °C sıcaklıkta 10-12 dakika, ayrı bir tavada menengiç 185°C sıcaklıkta 10-12 dakika, başka bir tavada kırık kudama 165 °C sıcaklıkta 10-12 dakika kadar kavrulur. Kalan diğer malzemeler (tuz ve kırmızı toz biber hariç) bir tavada 150 °C sıcaklıkta 10-12 dakika kavrulur. Kavurma işlemleri bittikten sonra susam hariç bütün malzemeler karıştırılır ve baharat öğütücü makinada toz haline getirilir. Buna

zahter çekme işlemi denir. Çekilirken içine kırmızı toz biber ve tuz da eklenir. En son olarak karışıma kavrulmuş susam eklenir ve tekrar karıştırılıp tüketime hazır hale gelir.

Nihai ürün olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahter kapalı kap içerisinde (cam kavanoz veya plastik ambalaj içerisinde) kuru, serin ve güneş almayan yerde muhafaza edilir.

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

Kilis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kilis Belediyesi, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Kilis Kahvaltılık Toz Zahter ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü

Başvuru No	: C2023/000095
Başvuru Tarihi	: 06.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Soğuksu Mah. İsmetpaşa Cad. No:111 Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü, Manisa'nın Alaşehir ilçesinde yetişen, bölgeye özgü coğrafi ve iklimsel koşullar sayesinde belirgin özellikler kazanmış *Superior Seedless* olarak bilinen erkenci bir çeşitten üretilir ve çekirdeksiz yapısıyla tanınır. Üzüm taneleri yeşil-sarı renkte olup küçük, ince kabuklu ve sıkı salkımlar halindedir. Salkım yapısı kanatlı uzun silindir şeklinde olup, salkım ağırlığı 401-583 gram arasında değişir.

Alaşehir ilçesi, deniz seviyesinden 189 metre yükseklikte, Gediz grabeninin doğu kesiminde yer alır. Alaşehir Ovası, alüvyonlu toprakların hâkim olduğu bir depresyon olup, bölgenin jeomorfolojik yapısı tarımsal faaliyetleri belirler. Bu özellikler, özellikle deniz seviyesinden 400 metre yüksekliğe kadar olan sulu tarım alanlarında çekirdeksiz üzüm yetiştiriciliğini yaygın hale getirmiş ve üreticilerin ana geçim kaynağı olmuştur.

Alaşehir Ovası'nda bulunan toprakların pH seviyesi 7,4-7,8 arasında olup, hafif alkali özellik gösterir. Toprağın killi ve killi-tınlı yapısı, suyun bitki köklerinden hızla uzaklaşmasını sağlayarak kök çürümesi ve mantar hastalıklarının önüne geçer. Magnezyum açısından zengin olan topraklar, bitkilerin beslenmesini destekleyerek verimli bir büyüme sağlar. Bu toprak yapısı, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün sağlıklı ve yüksek kalitede yetişmesini mümkün kılar.

Alaşehir ilçesindeki don olaylarının nadir olması ve yıllık ortalama 500 mm civarındaki yağış miktarı, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün olgunlaşma sürecini olumlu yönde etkiler. Uzun bitki yetişme süresi (176-184 gün), üzümün sağlıklı bir şekilde gelişmesine, verimli ve kaliteli ürün elde edilmesine katkı sağlar. Don olaylarının azlığı, üzümlerin kışın zarar görmesini önlerken, yeterli yağış miktarı da büyüme döneminde bitkinin ihtiyaç duyduğu suyu karşılayarak üzümlerin ideal koşullarda yetişmesini destekler. Bu durum, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün hem verimliliğini artırır hem de ürün kalitesini yükseltir.

Alaşehir'in yağış ve güneşlenme koşulları, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün gelişimini ve kalitesini doğrudan etkileyen önemli faktörlerdir. Kış aylarında aldığı 240 mm yağış, asmanın dinlenme döneminde ihtiyaç duyduğu suyu sağlar. İlkbahardaki 131 mm yağış ise bitkilerin büyüme dönemine destek olur. Yazın neredeyse hiç yağış düşmemesi (11 mm) ve sakin hava koşulları, üzüm meyvesinin olgunlaşma sürecinde şeker oranının en yüksek seviyeye çıkmasına katkıda bulunur. Bu dönemde güneş ışığı, fotosentezi destekleyerek üzüm tanelerinin yeşilden sarıya dönüşmesini sağlar.

Alaşehir'in yıllık 1450 saat güneşlenme süresi, çekirdeksiz üzüm asmalarının gelişimi için gereklidir. Güneş ışınlarının güney ve güneybatı yönlerinden dik açıyla gelmesi, üzüm bağlarının bu alanlarda daha iyi güneşlenmesine ve verimli olmasına olanak tanır. Asmaların ideal güneşlenme süresi olan 1300 saatin üzerine çıkılması, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün yüksek kaliteye ulaşmasını destekler. Böylece bölgedeki iklim ve güneşlenme koşulları; üzümün tat, renk ve şeker oranı üzerinde olumlu etki yapar.

Evliya Çelebi; "Alaşehir bağcılığı; kapladığı alan, üretim ve ülke ekonomisine sağladığı gelir bakımından önemli tarım kollarından birisi" şeklinde Alaşehir ilçesinin bağcılığından bahsetmiştir. Yörede bulunan çeşitli tarihi eserlerde de üzüm figürüne rastlanır.

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün Fenolojik Özellikleri

Özellik	Zaman
Uyanma zamanı	8-16 Mart
Gözlerin sürme zamanı	22-26 Mart
Tam çiçeklenme zamanı	10-13 Mayıs
Tane tutumu zamanı	22-24 Mayıs
Ben düşümü zamanı	15-25 Haziran
Açıkta ilk hasat zamanı	13-20 Temmuz
Açıkta son hasat zamanı	1-7 Eylül
Örtülü son hasat zamanı	25-30 Eylül

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün Pomolojik Özellikleri

Özellik	Birim	Değer
Tane çapı	mm	16-18
Tane boyu	mm	30-35
Salkımda tane sayısı	adet	150-160
Uyanma (sürgün / göz) oranı	-	0,90-0,94
Somak / göz oranı	-	0,66-0,84
Somak / sürgün oranı	-	0,70-0,77
Yaş üzüm verimi oranı	kg / asma	11,0-13,7
Salkım ağırlığı	g	401-583
100 tane ağırlığı	g	126-191
Çubuk ağırlığı	kg / asma	1,68-1,96
Salkım sayısı	adet	26-54
Verim	kg / asma	12,9-27,8
Olgunluk endeksi	-	43-54

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Birim	Değer
Suda çözünür kuru madde (SÇKM-Briks ^o)	%	18-23
Toplam Kuru Madde (w / w)	%	18,7-21,6
Toplam asitlik (Tartarik asit cinsinden)	g / l	0,59-0,84
Toplam asitlik (Malik asit cinsinden)	g / l	0,05-0,10
Tartarik asit/Malik asit oranı	-	6,6-11,9
pH asitliği	-	3,47-3,62
Toplam protein	%	0,42-0,75
Toplam glikoz	%	46,77-48,33
Toplam früktoz	%	46,25-48,36
Toplam galaktoz	%	1,48-1,69
Beta glikoz miktarı	%	25,73-27,01
Alfa glikoz miktarı	%	20,93-21,67
Sorbitol miktarı	%	3,20-4,31

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün meyve, yaprak, yaprak sapı mineral madde miktarları

Element (ppm)	Yaprak ayası	Yaprak sapı	Yaprak ayası / Yaprak sapı	Meyve
Ca	2,7-3,0	2,1-2,9	0,7-1,1	160-220
K	0,6-0,8	1,0-2,3	1,6-2,5	990-1300
Mg	0,40-0,55	0,6-0,8	1,4-2,1	104-137
Na	0,01-0,02	0,7-5,4	0,7-5,4	11-25
P	0,10-0,15	0,05-0,07	0,4-0,6	145-215
Cu	11-35	8-20	0,1-1,5	0,7-1,4
Fe	150-285	27-34	0,1-0,3	2,9-4,1
Mn	26-31	5-12	0,4-1,2	0,2-0,5
Zn	17-42	9-30	0,4-1,2	0,3-0,6

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Alaşehir ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Anaç Seçimi:

Bağlar, Amerikan asma anaçlarından Ramsey, 41 B, 420 A, 1103P çeşitler üzerine tesis edilir. Kurak ve kireçli topraklarda ise 140 Ruggeri anacı tercih edilebilir.

Bağ Tesisi:

Üzüm bağı tesisleri, asma fidanlarının iyi güneş alacağı konumda düzenlenir. İdeal sıra aralığı 2,5-3 metredir. Sıralar arası ise en az 2 metredir. Tesiste havalandırma düzenli olarak sağlanır. Alaşehir’de ılıman iklim olduğundan asma dikim zamanı sonbahar aylarıdır. Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü bağları çardak sistemi kurularak tesis edilir.

Çardak Sisteminin Kurulması:

Çardak sisteminin yapımında ağaç, metal ve beton malzemelerin herhangi biri tercih edilebilir. Çardak sisteminde sıra arası en az 3 metre, baş (taç, kafa) yüksekliği ise toprak seviyesinin 2 metre üstünde olabirirken, sıra üzeri mesafeleri toprak verimliliği yanında anaç ve çeşidin gelişme gücüne bağlı olarak 2 ile 3 metre arasında değişebilir. 2 metre civarı yükseklikte taçlandırılan asmalarda çeşidin budama isteğine bağlı olarak yaklaşık 90 derecelik açılarla 4 adet kara kol veya ürün çubuğu bırakılmalıdır. Verimli topraklarda ve kuvvetli gelişen üzüm çeşitlerinde bu terbiye şekli uygulandığı zaman bırakılan kara kol veya ürün çubuğu sayısı 6’ya hatta 8’e kadar çıkarılabilir. Bırakılan gözlerden çıkan yeşil sürgünler, taçlandırma alanı çevresinde 50’şer santimetrelik aralıklarla enine ve boyuna dama şeklinde çekilen tellerin oluşturduğu yüzey üzerinde yönlendirilir. Özellikle şiddetli rüzgârlardan zarar görmesini önlemek için bu sistem üzerinde oluşan ve geniş alana yayılan yeşil aksamın taşındığı destek sisteminin kuvvetli oluşturulması gerekir. Dengede bazı sorunların yaşanmaması ve hava sirkülasyonunun daha iyi sağlanabilmesi için sürgünler ve salkımların taşındığı destek sistemlerinin 5 dekadardan büyük olmayan bağımsız parseller şeklinde yapılması tavsiye edilir.

Toprak İşleme:

Sonbahar toprak işleme: Sonbahar toprak işlemenin amacı toprağı derin işleyerek sonbahar ve kış yağışlarının toprakta depo edilmesini sağlamaktır. Hasat kasım ayı sonuna kadar sürdüğünden hasat sonrasında yabancı ot kontrolü amacıyla yüzeysel olarak toprak işlenir.

İlkbahar toprak işleme: Toprağın havalanmasını sağlamak, yabancı otların çıkışını önlemek ve gübre uygulamaları için yapılır. İlkbahar ayında yabancı ot kontrolü amacıyla yüzeysel olarak toprak işlenir

Yaz toprak işleme: Topraktaki su kaybının önlenerek nemin korunması, uygulanan mineral gübrelerin etkinliğinin artırılarak derine inmesinin sağlanması, toprak yüzeyinde meydana gelen çatlak ve yarıkların kapatılması, yeşil gübreleme sonucu nitrifikasyonun artırılması, toprağın azot bakımından zenginleşmesinin sağlanması ve yabancı ot kontrolü amacıyla yüzeysel olarak toprak işlenir.

Gübreleme:

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü üretiminde, fosforlu ve potasyumlu gübreler omcalardan 50-70 cm mesafede, 25-35 cm derinliğe uygulanır. Genellikle şubat ve mart aylarında fosfor kaynağı olarak %45 P₂O₅ içeren Triple Süper Fosfat (TSP) gübresi kullanılır. Azotlu gübreler yüzeye serpilerek 10-15 cm derinlikte toprağa karıştırılır. Bağ için azotlu gübrelerin yarısı amonyum sülfat veya üre halinde kış mevsiminde (şubat-mart), diğer yarısı ise amonyum nitrat halinde çiçeklenmeden sonra, analiz sonuç önerisine göre verilir ve ardından sulama yapılır. Potasyum ağırlıklı gübreleme; yaprak analizi yapılmışsa, yaprak analiz sonuçlarına göre koruk döneminden başlayarak 3 defa 21 gün ara ile uygulanır. Çiftlik gübresi bağlara yaprak dökümünden sonra sonbaharda veya kışın ilk günleri içinde 2-3 yılda bir verilir.

Sulama: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü üretiminde bağlarda yüksek verim elde edebilmek için iklim, toprak ve kültürel işlemlere bağlı olarak büyüme mevsimi boyunca 600-650 mm arasında suya ihtiyaç duyulur. Çiçeklenme döneminde havaların kurak gitmesiyle asmaların susuz kalması, tane tutma oranının düşük olmasına ve tanelerin küçük kalmasına neden olur. Daha sonra yapılan sulamalarla bu durumun düzeltilmesi mümkün olmamaktadır. Hızlı gelişme devresi olan haziran ayında ve salkımlara ben düşme döneminde (temmuz sonu) kök bölgesinde yeterli su bulunmadığı hallerde omcaların gelişmesi yavaşlar, yapraklar pörsür ve renkleri solar. Salkımlardaki taneler normal iriliklerini alamaz ve rengi matlaşır, üzerlerinde güneş yanıkları artar. Böyle durumlarla karşılaşınca bağın suya ihtiyacı olduğu anlaşılmalıdır. Sulama, olgunluk dönemine kadar asmanın gelişmesi ve toprağın nem durumuna göre yapılır, geç dönemde ve aşırı sulamadan kaçınılmalıdır. Asmalarda toprak yapısı dikkate alınarak sulama en geç hasattan bir ay önce kesilmelidir. Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü üretiminde bağlarda salma sulama ve damlama sulama yöntemi uygulanır. Damlama sulama yöntemi en uygun sulama yöntemi olarak son yıllarda yaygınlaşmıştır. Salma sulama yönteminde aşağıdaki sulama programı uygulanır.

Sulama no	Tarih aralığı	Sulama miktarı
1	Mayıs ayı 4. hafta	75-80 mm
2	Haziran ayı 1. hafta	100-105 mm
3	Haziran ayı 3. hafta	75-80 mm
4	Temmuz ayı 1. hafta	70-75 mm
5	Temmuz ayı 2. hafta	70-75 mm
6	Temmuz ayı 3. hafta	70-75 mm
7	Ağustos ayı 2. hafta	70-75 mm
8	Ağustos ayı 4. hafta	80-85 mm

Kış Budamalarında Budama Sistemleri:

Kısa Budamalar: İki yaşlı dalın üzerinde bulunan bir yaşlı sürgün üzerinde 2-4 göz bırakacak şekilde yapılır.

Uzun Budamalar: Çubuk üzerinde 5-7 göz bırakılır.

Karışık Budamalar: Hem uzun (8 ve daha fazla) hem de kısa (2-3) gözlü çubukların kullanıldığı budama şeklidir. Budamada bırakılan kısa çubuklar ertesi yılın ürün çubuklarını oluşturur.

Yaz Budamalarında Budama Sistemleri:

Gözlerin uyanmasından hasada kadar olan aktif devrede, asmadaki ürünün miktar ve kalitesini düzenlemeye yönelik yapılan kültürel uygulamaların tümüne yaz budaması veya yeşil budama denir. Yeni dikilen asma fidanında ilkyaz uygulamasında en iyi ve kuvvetli gelişen sürgün hereğe bağlandıktan sonra diğerleri çıkartılır. İlkyaz terbiyesi uygulanan fidanlarda sürgünlerin boyu yatırma telini en az 50-60 cm geçtiğinde telin 10-15 cm altından tepesi alınır. Daha sonra üstteki iki koltuk sürgününü bırakıp diğerleri çıkarılır ve alttaki yapraklara dokunulmaz.

Bağlarda uygulanan başlıca yaz budamaları aşağıda açıklanmıştır.

Filiz Alma (Obur alma): Salkımsız sürgünlerin (filiz), yaşlı kısımlardan çıkan sürgünlerin (obur) çıkarılmasıdır. İlkbaharda son salkım taslaklarının görülmesi sonrası yapılır.

Uç Alma: Uç alma, kuvvetli büyüyen verimli yazlık sürgünlerin uç kısımlarının değişik uzunluklarda çıkarılması işlemidir. Bu uygulamayla sürgünlerin uzunlamasına büyümesi sınırlandırılarak salkımların daha iyi gelişmesi, tane tutumunun artması ve aynı zamanda diğer zayıf sürgünlerin de kuvvetlenmesi sağlanır.

Tepe Alma: Tepe alma, verimli yazlık sürgünlerin haziran ayının ortasında ayın ortasından itibaren 30-60 cm'lik kısımlarının kesilerek veya kopararak çıkarılması işlemidir. Tepe alma işleminin amacı, hem sürgünlerin daha iyi onunlaşmasını sağlamak, hem de yazlık sürgünler üzerinde koltuk sürgünü gelişmesini teşvik etmektir.

Koltuk Alma: Asmalarda, özellikle uç ve tepe alımı yapıldıktan sonra yaprak koltuklarındaki aktif gözlerden yeni sürgünler oluşur. Koltuk ismi verilen bu sürgünler, kuvvetli gelişen omcalarda daha fazla oluşur ve hızla büyüyerek asmanın besinlerine ortak olur ve sonuçta üzümlerde renk oluşumu ile olgunluk gecikir. Bu yüzden haziran ayından itibaren koltuk alma işlemi yapılabilir.

Yaprak Alma: Aşırı yaprak sayısı, salkımları gölgeleyerek, yeterince güneş almalarını engeller ve dolayısıyla renklenme ve olgunlaşma gecikir. Ayrıca havalanma da yetersiz olacağından, mantari hastalıkların (Külleme, Mildiyö, vb.) yayılması da kolaylaşır. Bu gibi olumsuz koşulların ortaya çıkmaması için salkımları örten yaprakların koparılması suretiyle, yaprak seyreltmesi yapılır. Yaprak alma işlemleri tanelerin irileştiği, üzerlerinin mumsu pus tabakası ile kaplandığı ve ben düşme dönemlerinde alaca gölge oluşturacak şekilde yapılır. İlk salkımın altındaki yapraklar ben düşme dönemi sonuna kadar aktivitelerini korurlar. Bu devreden sonra salkımın altındaki yapraklar çıkarılabilir.

Zararlılarla Mücadele:

Bağlar budandıktan sonra gözler uyanmadan 10-15 gün önce % 4'lük bordo bulamacı ile ölü kol mücadelesi yapılır. Mildiyö (pronos) ve bağ küllemesi gibi mantari hastalıklara karşı uyarılar dikkate alınmalıdır. Tane tutma döneminde külleme ile mücadelede ederken sistemik ilaçlar tercih edilmelidir. Ben düşme dönemine kadar bağ küllemesi ile ilgili gerekli mücadeleye devam edilir. Salkım güvesinde 3. ve 4. döllerin zararı tüm ürünün kalitesini ve miktarını önemli ölçüde olumsuz etkilediği için ilaçlamalarda, hassas davranılır ve erken uyarı sistemlerine göre ilaçlama yapılır. Salkım güvesi larvalarının tanelerde yaptığı hasar sonucu ortaya çıkan kurşuni küf (*Botrytis*) zararıyla ilgili gerekli önlemler alınmalıdır.

Gelişim Düzenleyici Kullanımı: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü üretiminde yaş üzümün tane ağırlığını ve meyve tutumunu artırmak için tam çiçeklenme döneminde dönüme 1 gram GA3 (gibellerikasit) uygulanır. Bunun dışında tam çiçeklenme döneminde dönüme 1 gram GA3, taneler 4-5 mm büyüklüğüne gelince dönüme 40 gram GA3 uygulanır

Hasat: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü hasadı temmuz ayının ortasından başlayarak eylül ayı başlarına kadar devam eder. Eğer bağlarda örtü uygulaması yapılır ise hasat dönemi eylül ayı sonuna kadar uzar. Hasat, bağ makası kullanılarak yapılır. Kesilen salkımlar sepetlere alınır. Ardından kasalara dizilerek soğuk depolara taşınır. Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü 90-110 gün, (0 ± 1 C° sıcaklık, % 90-95 oransal nem) de kükürt dioksit (SO₂) içeren koruyucu kâğıtlarla depolanabilir.

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

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Alaşehir ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alaşehir Ticaret Borsası ve Alaşehir Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu
- Ürünün Alaşehir ilçe sınırlarında yetiştirilip yetiştirilmediği

- Hasat zamanının uygunluğu
- Ürün özelliklerinin uygunluğu
- Ürünün yetiştirme yönteminin uygunluğu

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

3. Erdek Kapıdağ Zeytinyağı

Başvuru No	: C2023/000359
Başvuru Tarihi	: 29.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Erdek Kapıdağ Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erdek Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:9/A 10500 Erdek BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Erdek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağı, Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin (*Olea europa* L.) çeşitlerinden karışık olarak elde edilen, oda sıcaklığında berrak, akışkan, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, meyvemsiliği ortadan yükseğe kadar değişkenlik sergileyen, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip olan natürel zeytinyağıdır. İklim koşullarına bağlı olarak genellikle natürel sızma zeytinyağı sınıfında yer alsa da özellikle kurak dönemlerde natürel birinci zeytinyağı kategorisinde yer alır.

Erdek ilçesi ılıman bir iklim kuşağında yer alır. İlman iklimin doğal bir klima etkisi göstermesi ve ayrıca, zeytinlerin yetiştiği toprakların tınlı, killi tınlı ve hafif kireçli yapıda olması bahsi geçen zeytin çeşitlerinin bu bölgeye uyumunu sağlar. Marmara Denizi'nden 2 - 30 km uzaklık arasında zeytin ağaçları yer alır. Açık denizden gelen oksijen ve ıyot içeren havanın etkisiyle bölgede yetişen zeytinler yavaş ve geç olgunlaşır. Zeytinlerin yavaş olgunlaşması aroma bileşenlerinin ve özellikle meyvemsiliği oluşturan altı karbonlu bileşenlerin daha fazla ve yoğun bir şekilde sentezlenmesini sağlar.

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının yağ verimi ortalama % 20-22'dir. Asitliği oleik asit cinsinden en fazla % 2'dir.

Lipoksigenaz iz yolu ile oluşan altı karbonlu bileşenler Erdek Kapıdağ Zeytinyağında istenilen kokuyu (özellikle meyvemsi ve yeşil olarak tanımlanan duyuşal hisleri) oluşturur. Terpenler, Erdek Kapıdağ Zeytinyağının ayırt edici uçucu aroma bileşimini de oluşturur ve özellikle meyvemsi duyuşal his oluşumuna katkıda bulunur. Erdek Kapıdağ Zeytinyağında ayırt edici bir diğer bileşen olan Hidrokarbonlardan E-2-dodesen de % 12'e kadar bulunur.

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Önemli Aroma Bileşenlerinin Dağılımı (%)

Bileşen	Değer	Duyusal his
E-2-hekzenal	8-65	Yeşil, elma benzeri, acı badem
Hekzenal	8-18	Yeşil, yeşil elma
3-hekzen-1-ol	3-10	Muz, yaprak benzeri, yeşil-meyvemsi, acı
2-hekzen-1-ol	1-35	Yeşil, yapraksı
1-hekzanol	0,5-12	Meyvemsi, yeni kesilmiş çim
3-Etil-1,5-oktadien	3-10	-
E-3-hekzenil asetat	1-10	Yeşil, muz
Hekzil asetat	0,5-4	Meyvemsi tatlı
Limonen	0,5-3	Limon
E-β-osimen	0-3	Meyvemsi-yapraksı
E,E-farnesen	0,5-3	Yeşil
E-2-dodesen	0-12	-

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Erdek ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su (*Olea europa* L.) zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir. Bu sebeplerle Erdek Kapıdağ Zeytinyağının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zeytinlerin hasadı:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin çeşitleri kullanılmakta olup, zeytinlerin hasadı genellikle eylül ayının ortasında başlar ve ocak ayının sonuna kadar devam eder. Zeytinler, elle veya makine ile hasat edilir.

Zeytinlerin taşınması:

Zeytinlerin fabrikalara taşınması; gıda ile temasa ve havalandırmaya uygun plastik kasalar ile yapılır. Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde kullanılan zeytin çeşitlerinde hızlı bir şekilde aroma kaybı olması nedeni ile hasat edilen zeytinler en fazla 48 saat içerisinde işlenmelidir.

Zeytinlerin temizlemesi ve yıkanması:

Hasat sonrası zeytinlerde mevcut olabilecek ince dal, toprak, toz, taş ve diğer bitkisel materyaller gibi yabancı maddeler hava akımı ve basınçlı su (içilebilir nitelikte) sirkülasyonu ile ayıklanır. Yıkama işleminde kullanılan suyun sıcaklığı orta sıcaklıkta (20-30 °C) olmalıdır.

Zeytinlerin kırılması:

Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin yoğrulması:

Kırıcıdan çıkan zeytin hamuru yoğurucuya aktarılır ve burada hamurun bünyesinde yer alan küçük yağ damlacıklarının birleşerek büyümesi sağlanır. Bu aşamada yağın kalitesinin bozulmaması için yoğurma sıcaklığı ve süresine dikkat edilmelidir. Yoğurma işleminde genellikle su kullanılmaz. Su kullanıldığında ise ilave edilen su sıcaklığı 27-30 °C aralığında olmalı ve zeytin miktarının % 5'ini geçmemelidir. Zeytin hamuru en fazla 25 dakika süreyle yoğrulur. Zeytin hamurunun sıcaklığı 27 °C'nin altındadır.

Sıvı ve katı fazın ayrılması:

Sıvı ve katı fazın ayrılmasında 2 fazlı santrifüj dekantörler kullanılır.

Kara suyun zeytinyağından ayrılması:

Santrifüj sistemi ile elde edilen yağ-kara su karışımındaki kara suyun ayrılması için separatör (dikey santrifüj dekantörü) kullanılır. Seperasyon işlemi sırasında çalışma sıcaklığı 20-25°C olmalıdır. Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içerir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında asitliği yükselterek zeytinyağı kalitesini düşürür. Parlak ve doğal renkte zeytinyağı üretmek için, filtreleme işlemi gerekir. Filtre işlemi için pamuklu filtreler veya kâğıt filtreler kullanılır.

Zeytinyağının depolanması ve ambalajlanması:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının depolanmasında genellikle paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklar kullanılır. İnert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar; konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun şekilde dizayn edilir. Gıda ile temasa uygun şişelerde ambalajlanıp Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygun biçimde etiketlenerek piyasaya arz edilir. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi yer alır.

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

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Erdek ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir. Bu nedenlerle Erdek Kapıdağ Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Erdek Ticaret Odası, Erdek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Marmarabirlik S.S. 162 Sayılı Erdek Zeytin Tarım Satış Kooperatifi ve Erdek Ziraat Odasından konuda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, her yıl hasat döneminde (eylül ve ocak ayları arasında) ve / veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetim mercii, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su çeşidi zeytinlerin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi

Başvuru No	: C2024/000197
Başvuru Tarihi	: 30.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Orhangazi Mah. 91278. Sok. Ereğli KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi; kırmızı et, beyaz toz şeker, tereyağı, su ve kayısı kurusunun üretim metoduna uygun olarak karıştırılması ve bu karışımın kavrulmasıyla/pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir.

Ereğli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında; kullanılacak bileşenlerin hepsinin tek seferde değil, kademeli olarak birbiri ile karıştırılması/ilave edilmesi ve pişirilmesinin gerçekleştirilmesi aşamaları son derece önemlidir.

Hazırlanmasında özellikle kuru kayısı ve şeker bileşenlerinin kullanılması ile üretim metodu bakımından farklılaşan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanması ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin üretildiği; Konya ili Ereğli ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kırmızı et (kuşbaşı doğranmış sığır eti ya da kuzu eti),
- 1 kg kuru kayısı,
- 250 g beyaz toz şeker,
- 250 ml su,
- 100 g tereyağı.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin Hazırlanması: Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında öncelikle Ereğli ilçesinde üretilen kayısıların kullanılması tercih edilir. Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında öncelikle kuru kayısılar özenle yıkanır.

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencerede et ve tereyağı beraber olarak kavrulur. Üzerine su konulur ve etlerin pişmesi sağlanır. Suyunu çekmeye yakın üzerine beyaz toz şeker konulur ve özenle karıştırılır. Etlerin yeterince pişmesi ve şekerin erimesiyle birlikte pişirme işlemi sonlandırılır.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında; bileşenlerin kullanılma sırası ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi daha sonra servis tabaklarına alınır.

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı olarak üzerine tercihen maydanoz, nane, dereotu vb. konularak servisi yapılır.

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

Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin; Ereğli ilçesinde uzun yıllardır yapılmasıyla Ereğli ilçesi ile ün bağı bulunur. Ürün hazırlamada kullanılan kuru kayısı ve beyaz şeker ile üretim metodu bakımından farklılaşan Ereğli Kuru Kayısı

Yahnisinin hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple; Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin tüm üretim aşamaları, Konya ili Ereğli ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Ereğli Kaymakamlığı ile Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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.

5. Cengerli Kilimi

Başvuru No	: C2024/000257
Başvuru Tarihi	: 17.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Cengerli Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzincan Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Halitpaşa Cad. Belediye 58 B Merkez ERZİNCAN
Vekil	: Figen Konak (Figen Konak Marka Patent ve Dan. Hizm. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Refahiye ilçesi Cengerli Köyü
Kullanım Biçimi	: Cengerli Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cengerli Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:






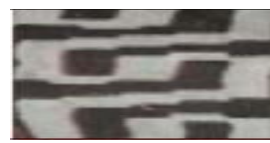
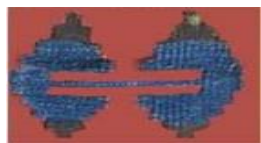





Cengerli Kilimi; orta kısımda koyu ve açık tonlarda siyah, bordo ve kırmızı zemin üzerinde siyah, beyaz, kırmızı, turuncu, yeşil, mavi, sarı (açık sarı ve saman sarısı), lacivert ve pembe kullanılarak Erzincan ili Refahiye ilçesi Cengerli Köyünde dokunan kilimdir. Düz (bezayağı) ve ilikli kilim teknikleri kullanılır. Sadece tek kısa kenarı saçaklıdır. Diğer kısa kenarı ise çoğunlukla yassı ve geniş bir görünüme sahiptir. Saçaklar muska ve makrome tekniği ile yapılır.






Cengerli Kilimi; coğrafi sınırdaki “kemk (ıstar)” olarak adlandırılan kirkitli tezgâhlarda dokunur. Geometrik motifler kullanılır. Bitki motifi olarak sadece, coğrafi sınırdaki “nakış (kanaviçe)” olarak isimlendirilen, dalların üzerine yerleştirilmiş çiçek motifi hâkimdir. Motifler genellikle siyah kontür ile tamamlanır.

Cengerli Kiliminde, dokumanın daha kalın ve daha dayanıklı olması için iplikler çift büküm olarak yapılır. Geçmişte, atkı ipi olarak doğal boyalarla boyanan yün iplik ve çözgü ipi olarak da keçi kılı kullanılırken günümüzde; atkıda hazır kök boya ile boyanan yün iplik ve çözgüde ise pamuk iplik kullanılır.

Cengerli Kiliminde motif, renk ve kompozisyon özellikleri çok zengin olup coğrafi sınır halkının duygularını, düşüncelerini, hayatlarındaki olayları, yaşam biçimlerini vb. unsurları yansıtır. Kilimlerde genellikle birden çok motif kullanılır ve motifler yan yana, üst üste, verev, diyagonal ve bütün yüzeye yaygın olarak yerleştirilir.

Tablo 1: Cengerli Kiliminde en çok kullanılan motiflerden bazılarını aşağıda yer verilmektedir.

			
Nakış (kanaviçe)	Güneş	Mihrap	Yarım mihrap
			
Nazar (muska)	Avrat boşatan	Kurt ağzı	Sulu cami
			
Hacer (1)	Hacer (2)	Hamaylı	Bereket

			
Hükümet	Kındık	Perli kındık	Dal
			
Vazo			

Tablo 2: Cengerli Kiliminin motif kompozisyonlarına göre sınıflandırmasına aşağıda yer verilmektedir.

Madalyonlu Cengerli Kilimi				
				
Dikey eksen boyunca yatay şeritlere bölünmüş Cengerli Kilimi				
				
Sonsuzluk prensibine göre düzenlenmiş Cengerli Kilimi				
				

Tablo 3: Cengerli Kiliminde sadece tek bir kısa kenara saçak yapılmakta olup kullanılan saçak çeşitlerine aşağıda yer verilmektedir.

		
<p>Yassı ve geniş bir görünümü olan bu saçak çeşidi, coğrafi sınırdaki en sık kullanılanıdır. Saçak örgüsü sağdan-sola ya da soldan sağa doğru yapılır. Kesilen çözüğü ipleri, sırasıyla çift-çift ya da daha fazla sayıda çözüğü ipi gruplanarak ve yanındaki çözüğüleri dolayarak (sararak) devam eder. Saçak uçları dokumanın bittiği yerde, dokumanın altında kalır.</p>	<p>Makrome çeşidi saçakta çözüğü ipleri çapraz şekilde gruplara ayrılır ve sıkı bir şekilde düğümlenir. Düğümlerin sayısı isteğe bağlı olarak artırılabilir.</p>	<p>Muska çeşidi saçakta, çözüğü ipleri gruplara ayrılır. Gruplanmış çözüğü ipleri, bir sağdan bir soldan sarılarak merkeze doğru gelir. Merkezde toplanan çözüğü ipleri, bir grup halinde birleştirilerek saçak örgüsünün sonuna kadar devam edilir ve muskayı andıran üçgen şekli verilir.</p>

Cengerli Kiliminin geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Cengerli Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çeyizlerin içinde yer alan en önemli unsurdur. Özellikle motif, renk ve kompozisyon bakımından coğrafi sınırdaki özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Cengerli Kiliminin üretiminde atkıda yün, çözüğüde ise pamuk iplikler kullanılır. İplikler çift büküm olup atkı ipliği kök boya ile boyama yapan imalathanelerden temin edilir.

Cengerli Kiliminde siyah, beyaz, kırmızı, turuncu, yeşil, mavi, sarı, lacivert ve pembe renk ve tonları birlikte kullanılır ve genellikle siyah çerçeve içinde, kırmızı zemin üzerine nakış işlenerek dokunur. Dokuma işlemi, coğrafi sınırdaki “kemk (ıstar)” olarak adlandırılan kirkitli tezgâhlarda yapılır. Dokumada düz (bezayağı) ve ilikli kilim teknikleri kullanılır.

Kilimin sadece tek kısa kenarı saçakla tamamlanır. Diğer kısa kenarı ise çoğunlukla yassı ve geniş bir görünüme sahip olacak şekilde dokunur. Bu kenar, desen ipliklerinin çözüğü iplerine devamlı olarak sarılması ile oluşturulan sumak tekniği ile tamamlanır. Sumak tekniğinin özelliği, desen ipliklerinin dokuma yüzeyinde kabarıklık meydana getirmesidir.

Çözgünün Hazırlanması: Çözgü ipi olarak pamuktan hazırlanan çift bükümlü iplikler kullanılır. Çözgü ipinin miktarı hesaplanırken, dokumanın çekme payı ilave edilir. İpliklerin levante bağlanma payı, dokumanın başlangıçta ve bitişte bırakılacak saçak payları da kesim yapılırken dikkate alınmalıdır.

Çözgü ipi hazırlanırken dokuma yapılacak ölçü belirlenir. Ölçünün üzerine saçak payı ve çekme payı ilave edilir. Çözgü aleti, dokunacak kilimin boyuna, saçak payı eklendikten sonra bulunan uzunluğa göre ayarlanır. Demir boruların yatay yüzeye dik olup olmadığı kontrol edilir. Çözgü ipi demirlerden birinin alt tarafına bağlanarak, iki boru arasına çapraz olarak sarılır. Sarma işleminde, ipliklerin aynı gerginlikte olmasına dikkat edilir. Çözgü iplerini saymada kolaylık sağlamak için, işaret olarak her 50 telde bir ip bağlanır. İstenilen sayıda çözüğü ipi sarıldıktan sonra ipin ucu bağlanır ve her iki tarafına zincir yapılır. Bu işlem, çözgünün karışmamasını ve düzgün olmasını sağlar. Hazırlanan çözüğü, iki kişi tarafından iki demir çubuğa geçirilerek gerdirilir ve üçüncü bir kişi gerginlik kontrolü yapar. Bu şekilde hazırlanan çözüğü grubu, tezgâha rahat taşınması için kalınca bir çubuğa sarılır.

Çözgünün Tezgâha Aktarılması: Alt ve üst olmak üzere iki çözüğü çubuğu bulunur. Çözgü, demir çubuklardan biri üst merdaneye geçirilmek şartıyla demir çubuklara takılır ve dokunacak kilimin enine göre her iki çubukta da kenarlara doğru fazlalık verilir. Fazlalık verilmesinin nedeni, dokuma yapılırken endeki daralmayı önlemektir.

Çözümlerinin gerilmesi için iki kişi karşılıklı geçer ve üçüncü kişi de çözgü iplerine bir çubuk ile vurarak iplerin düzelmesini sağlar. Düzeltülen ipler merdaneye sarılır. Çözgü, alt merdaneye de aynı şekilde bağlanır ve gerdirilir. Çözgü gerginliklerinin farklı olması dokumayı zorlaştırır ve bozuk olmasına neden olur. Bu sebeple gevşek kalan tel varsa, çözgünün alt demir çubuğu yakınından kesilerek gerdirilir ve düğüm yapılır.

Gücünün Örülmesi: Gücü, tezgâhta dokuma yapabilmek için ağızlık açma işleminin gerçekleşmesini sağlayan sistemdir. Gücü hazırlanırken, düzgün pürüzsüz çapı 6-5 cm ve uzunluğu dokuma tezgâhının genişliği kadar olan gücü ağacı kullanılır. Arka çözgüler öne alınarak üzerinde sarılı olan ipliklerin arasından geçirilir ya da ayrı bir iplikte teker teker bu ağaca bağlanır. Böylece çözgü iplerinin arasındaki ağızlığın değişmesiyle, dokuma sırasında ön ve arka çözgülerin yer değiştirmesi sağlanmış olur.

Tezgâhın genişliği kadar olan gücü ağacı, tezgâhın yan tahtalarının iç tarafındaki küçük tahta dayanaklara oturtulur. Silindir şeklindeki bir çubuk, gücü ağacının hemen arkasından, arkadaki ve öndeki ipliklerin arasına sokulur.

Gücü örülürken çözgü ipi ile sağ taraftan, birinci çözgü ipi hizasından başlanarak gücü ağacı ve gücü kalıbının üzerinden dolandır. Daha sonra düğümlenir ve yumak arkaya geçirilir. Arkadan gelen yumak, gücü ağacına sarılıpilmek atılır ve gücü kalıbı sıkıştırılır. Oluşan bolluk giderilir ve gücü, dokunacak kilimin eni kadar örülür.

Dokuma İşlemi: Tezgâh hazırlandıktan sonra dokuma işlemine başlanır. Atkı ipi olarak, çözgü ipi ile aynı kalınlıkta fakat değişik renklerde yün iplikler kullanılır. Dokumada düz (bezayağı) ve ilikli kilim tekniği uygulanır.

Dokumanın sökülmemesi için önce zincir halkası örülür. İpliğin ucu işaret parmağı ile başparmak arasında tutulur ve içten dışa doğru çevrilerek halka yapılır. Halkanın içinden işaret parmağı ile aradaki iplik içerden dışarı doğru çekilerek zincir halkası oluşturulur. Bu işlem tekrar edilerek dokumanın eni kadar zincir örülür. Dokumanın başlangıcında ve bitişinde, tercihe göre 5-10 sıra çözgü ipi ile düz dokuma (bezayağı) yapılır. Dokuma sırasında bir baştan diğer başa geçilir ve atkılar, kirkit ile vurularak sıkıştırılır.

Cengerli Kiliminde düz dokuma (bezayağı) ve ilikli kilim tekniği uygulanır. Bezayağı tekniği; atkı ipinin çözgülerin arasında bir alttan - bir üstten geçirilerek uygulanan dokuma tekniğidir. İlikli kilim tekniği; bir motifin sınırları arasında gidip gelen atkı ipinin, yan desenin sınırına geldiğinde, kendi bölgesindeki en son çözgüyü dolanarak geri dönmesi suretiyle uygulanır. Böylece yan yana olan iki motif arasında bir boşluk (ilik) meydana gelir. Bu ilik coğrafi sınırda “zenk” olarak isimlendirilir. Sumak dokuma tekniği ise kısa kenarda uygulanır. Bu dokumada aynı renkteki desen alanı içinde desen ipliklerinin çözgü iplerine devamlı olarak sarılması ile oluşur. Desen iplikleri kendi alanında çözgüye sarıldıktan sonra bazen arkadan yana veya yukarıya dönülerek, başka desen alanlarında sarılmaya devam eder. Bu dokumanın özelliği desen ipliklerinin dokuma yüzeyinde kabarıklık meydana getirmesidir.

Cengerli Kiliminde motif, renk ve kompozisyon özellikleri çok zengin olup coğrafi sınır halkının duygularını, düşüncelerini, hayatlarındaki olayları, yaşam biçimlerini vb unsurları yansıtır. Kilimlerde genellikle birden çok motif kullanılır ve motifler yan yana, üst üste, vev, diyagonal ve bütün yüzeye yaygın olarak yerleştirilir. En çok kullanılan motifler; kindik, perli kindik, gülbeyaz, tarak, hızar dişi, güneş, kanaviçe, hacet, hükümet, mihrap, yarım mihrap, içli cami, sulu cami, çengel / çakmak, boncuk, hamaylı / muska ve avrat boşatandır.

Cengerli Kilimi madalyonlu, dikey eksen boyunca yatay şeritlere bölünmüş veya sonsuzluk prensibine göre düzenlenmiş motif kompozisyonu olarak dokunur.

Cengerli Kiliminin sadece tek bir kısa kenarı saçakla tamamlanır. Saçaklar makrome veya muska tekniği ile yapılır. Makrome tekniğinde saçak yapmak için, çözgü ipleri çapraz şekilde gruplara ayrılır ve sıkı bir şekilde düğümlenir. Düğümlerin sayısı isteğe bağlı olarak artırılabilir. Muska tekniğinde saçak yapmak için de çözgü ipleri gruplara ayrılır ve gruplanmış iplikler bir sağdan bir soldan sarılarak merkeze doğru gelir. Merkezde toplanan çözgü ipleri, bir grup halinde birleştirilip saçak örgüsünün sonuna kadar devam edilerek muskayı andıran üçgen şekli verilir.

Dokumanın diğer kısa kenarına yani başlangıç kısmına saçak yapılmaz ve farklı şekillerde tamamlanır. Bu kısa kenarın yassı ve geniş bir görünümü vardır. Bu kısmın örgüsü sağdan sola ya da soldan sağa doğru yapılır. Kesilen çözgü ipleri, sırasıyla ikişerli ya da daha fazla sayıda gruplandırılıp yanlarındaki çözgüye dolandır. Bu uygulama, dokumanın sökülmemesi için yapılır. Saçak uçları dokumanın bittiği yerde ve dokumanın alt kısmında kalır.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Cengerli Kilimi, Cengerli Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle motif, renk ve kompozisyon bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cengerli Kiliminin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan Belediyesinin koordinasyonunda ve Erzincan Belediyesi, Erzincan Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü ile Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kirkitli dokuma tezgâhı ile diğer aletlerin uygunluğu.
- Üretimde kullanılan ipliklerin uygunluğu.
- Özellikle dokuma, motif, renk ve kompozisyon bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Cengerli Kilimi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

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. Aydın Enginarı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1688
Tescil Tarihi	: 10.01.2025
Başvuru No	: C2023/000202
Başvuru Tarihi	: 08.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydın Enginarı
Ürün / Ürün Grubu	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aydın Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Ata Mahallesi 738. Sokak No: 2 Efeler AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Aydın Enginarı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Enginarı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Enginarı, sıcak iklim koşullarına uygun olarak ilkbahar aylarında olgunlaşan *Cynara scolymus* L. cv. türünde çok yıllık bitkilerden erken hasat yapılarak elde edilir. Sakız enginarı olarak da bilinen Aydın Enginarı, sakıza benzer bir tat profiline sahiptir. Aydın Enginarının tablası ince, çiçek tablaları etli, baş kısmı konik ve su bardağı şeklinde olup çapı 7,0 - 10,0 cm büyüklüğündedir. Bitkinin yaprakları düz ve ince olup gövdesi ince ve narindir. İlk çıkan yaprakları düzdür ve el büyüklüğündedir ve şekil olarak marula benzer. Yaprakların arka kısımları tüylü iken ön kısımları tüysüzdür. Oldukça heybetli olan bitkilerin gövdeleri 1,20 - 1,30 m boyundadır. Aydın Enginarının çiçekleri eflatun renktedir, fakat tarlada bekletildiğinde çiçeklerin rengi koyulaşır ve mor renge dönüşür.

Bitkiler eylülün ilk haftasında uyanmaya başlayıp 1 hafta - 10 gün içinde belirginleşmeye başlar ve aralık ayında ilk baş oluşumu görülür. Söküm, dikim ve uyandırma bir ayın içerisinde gerçekleşir. Bitkide enginarın baş kısmının oluşumu ocak ayında başlar ve mart, nisan ve mayıs ayları baş oluşumunun en yoğun olduğu aylardır. Aydın Enginarının sap, gövde ve yaprak kısımları da yemeklik olarak kullanılır. Aydın Enginarı yapraklı ve gövdeli olarak tüketiminin yanı sıra kelle ve dolma olarak da tüketilir.

Aydın ili tipik Akdeniz iklimi özelliği göstermekle beraber yeryüzü şekilleri ve yükseltiler nedeniyle rüzgârlı bir havaya sahiptir ve bu nedenle daha serindir. Hava genel olarak puslu ve yağmurlu olup ılık ve nemli bir iklim hâkimdir. Havanın puslu ve yağmurlu olması enginar yetiştiriciliği açısından avantajlıdır. Havanın puslu ve yağmurlu olması enginar verimi artırarak kılçıklanma ve dikenlenmeyi azaltır. Aydın ili iklim açısından değerlendirildiğinde ortalama sıcaklık, yağış ve nem durumu enginarın yetişmesi için oldukça elverişlidir.

Aydın Enginarının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Aydın ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Aydın Enginarının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
pH	6,03	6,10
Toplam asitlik (g/100 mL)	0,87	1,25
L*	56,78	89,92
a*	1,35	5,04
b*	31,15	53,36
Kuru madde (%)	14,50	22,62
Toplam fenolik madde miktarı (mg/100 mL)	15,50	18,20
Toplam antioksidan kapasite (%)	65,05	77,67

Tablo 2. Aydın Enginarının morfolojik özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
Enginar baş yüksekliği (cm)	4,50	10,50
Enginar baş genişliği (cm)	8,00	32,50
Enginar baş yaprak katman sayısı	3,00	8,00
Enginar baş ağırlığı (g)	189,50	1200,60
Enginar tablası ağırlığı (g)	82,30	220,80
Enginar tablası genişliği (cm)	3,00	7,00
Enginar tablası yüksekliği (cm)	1,00	2,00

Üretim Metodu:

Anaç Seçimi: İlk yılda sağlıklı, verimli ve hastaliksız enginar bitkileri anaç olarak seçilir. Anaç seçimi, sonraki yıllarda kullanılacak fidelerin kalitesini belirler. Genellikle 2 - 3 yıllık sağlıklı bitkiler anaç olarak tercih edilir. Bitkinin kökü etrafında büyüyen sürgünler bulunmakta olup Aydın Enginarı bu dip sürgünleriyle çoğaltılır. Üretimde kullanılacak dip sürgünleri coğrafi sınırdaki yetişen bitkilerden alınır. Fiziksel olarak çok büyümüş dip sürgünleri dört parçaya boyutu küçük olan dip sürgünleri ise iki parçaya bölünür. Dip sürgünleri bölünerek elde edilen bu parçalar fide olarak kullanılır ve bölünen parçalar 1 - 2 gün içinde toprağa dikilmelidir. Bölünen sürgünler ilk yıl toprağa dikilir. İkinci yıl büyüyen fidelerden sağlıklı olanlar seçilip seralarda veya fideliklerde köklendirilir. Fidelerin tarlaya dikimi amacıyla ikinci yılda üretilen fideler üçüncü yılda bahar aylarında tarlaya dikilir.

Bahçe Kurumu, Çapalama ve Sulama: Traktör ile araziler işlenip 120 cm aralıklarla arklar oluşturulur. Fideler 15 ağustosta arkların yan kenarlarına sıra araları 120 cm, sıra üzerleri 80 cm olacak şekilde dikilir. Uyandırma suyu verilip bitkilerin bulunduğu arklar su ile doldurulur.

Ekim - kasım aylarında traktör ile ara sürümleri yapıp sonrasında çapalama işlemi yapılır. Havanın yağmurlu olup olmamasına göre çapa sıklığı değişmekle beraber en az 2 kez çapalama yapılmalıdır.

Sulama işlemi toprağın nemine göre damlama sistemi ya da arık sulama ile dikimden sonra haftada bir kez yapılır.

Gübreleme: Bitkilerin araları işlenirken ekim - kasım aylarında gübreleme yapılır. Toprak işlenirken toprak altına 3 / 15 denilen toprak gübresi verilir. Dikim öncesi toprak altı gübresi, bitki gelişimi 50 - 70 cm'ye ulaştığında ise toprak üstü gübresi yapılır. Toprak üstü gübresi şubat ayında verilir. Sonrasında kasım ayı içerisinde ara gübre olarak sülfat ya da üre gübresi verilir. Aralık - ocak aylarında gübre verilmez. Şubat ayında su ile birlikte üre gübresi verilir. İlave olarak mart - nisan aylarında da bitkinin yeşilliğini koruması için dönüme 100 kilo nitropower gübreleme yapılır.

Tarımsal Mücadele: Aydın Enginarında mantar, külleme, kurt ve sinek hastalıkları görülebilmektedir. Bu nedenle yetiştirme aşamasında bu hastalık ve zararlılar varsa ilaçlama yapılır. Hasat zamanı yapılan ilaçlamalardan sonra 1 hafta süreyle hasat yapılmaz.

Hasat ve Depolama: Her yıl sezon bitiminde tarlaların sürülmesi amacıyla traktör arkasına takılan ot biçme tamburu kullanılarak biçilen otlar tarlada bırakılır. Bu otlar gübre olarak toprağın devamlılığını sağlar. Hasat 15 Kasım'da başlayarak mayıs ayı sonuna kadar yapılır. Su bardağı şekline gelen kelle ile hasat sırası belli olmaktadır. Hasat, kelle kısmının 30 cm altından kesimle gerçekleşir.

Hasat genel olarak talep olan günlerde yapılır. Taze Aydın Enginarı, oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında 15 gün raf ömrüne sahiptir. Salamura yapılarak cam kavanozlarda 2 yıl süreyle de muhafaza edilebilir. Salamura, 10 adet çanak enginar için 2 l su, 200 ml sirke (üzüm ya da elma sirkesi), 40 g kaya tuzu, 5 g limon tuzu kullanılarak yapılır.

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

Aydın Enginarının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Aydın ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aydın Enginarının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Aydın Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Aydın Ticaret Borsası, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Aydın İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün, Tablo 2'de belirtilen özellikler bakımından uygunluğu.
- Gerekli durumlarda Tablo 1'de belirtilen özelliklere uygunluk.
- Aydın Enginarı ibareli logonun 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. Karaisalı Biberi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1689
Tescil Tarihi	: 16.01.2025
Başvuru No	: C2022/000434
Başvuru Tarihi	: 02.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaisalı Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaisalı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karapınar Mah. Cumhuriyet Cad. No: 1 Karaisalı ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili Karaisalı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karaisalı Biberi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Karaisalı Biberi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaisalı Biberi; Adana ili Karaisalı ilçesinde yetiştirilen ve yerel popülasyon özelliği gösteren *Capsicum annuum* L. türü kırmızı biberdir. Karaisalı Biberi meyvesi, 7-17 cm uzunluğunda, 2-7 cm eninde ve 2-6 mm et kalınlığında; bitki boyu ise 40-70 cm uzunluğundadır. Yaygın olarak salça üretiminde kullanılır. Bir önceki hasat döneminden elde edilen ata tohumları ile üretilir. 3 aylık hasat süresi boyunca 6 kez hasat edilir.

Karaisalı ilçesi, Akdeniz'in 90 km kuzeyinde Toros Dağlarının eteğinde kuruludur. Rakımı 90 km boyunca 0-300 m'dir. Akdeniz'in nemli ılıman havası ile Kayseri, Niğde illeri güneyinin serin havasının tam kesiştiği bir noktadadır. Deniz seviyesinden 241 m yükseklikte yer alan ilçe, çok yağışlı ılık bir kış mevsimi ve sıcak, kurak bir yaz mevsimi ile birlikte nemli ve yarı nemli subtropikal (temmuz-ağustos ayında tropikal) Akdeniz iklim kuşağında bulunur. Yıllık ortalama sıcaklık 184 °C'dir. Yağış genellikle sağanak şeklindedir. Oransal nem yılın hemen bütün aylarında yüksektir. Bölgede nemin yüksek olmasının bir nedeni de güneybatı yönünden esen Akdeniz üzerinden gelen meltem rüzgârıdır. Karaisalı Biberinin yetiştiriciliğinde sulama işlemi, kaynağı Niğde ve Kayseri illeri olan ve içme suyu kaynağı olarak da kullanılan Çakıt, Üçürge, Körkün ve Eğlence çayları ile gerçekleştirilir. İlçe, Üçürge çayı çevresinde görülen ve içinde çakıl miktarı yüksek olan verimli kolüvyal toprak ve kahverengi orman toprağı olmak üzere iki toprak grubuna sahiptir. Coğrafi sınırın sahip olduğu bu doğal özellikler ile üretim metodu, Karaisalı Biberinin ürün özelliklerini belirler.

Karaisalı Biberi olgunlaşmış halinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Karaisalı Biberinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri (yaş biber)

Özellik	Değer
Meyve boyu	7 - 17 cm
Meyve eni	2 - 7 cm
Meyve et kalınlığı	2 - 6 mm
Protein (100 g)	1,3 - 1,49 g

Toplam yağ (100 g)	0,47 - 0,53 g
Nem (100 g)	%80,7 - 88,14
Kül (100 g)	0,45 - 0,49 g
Fosfor (100 g)	43,89 - 49,15 mg
Sodyum (100 g)	11,00 - 11,08 mg
Potasyum (100 g)	37,7 - 38,70 mg
Kalsiyum (100 g)	8,2 - 8,97 mg
Magnezyum (100 g)	0,13 - 0,18 mg
Demir (100 g)	0,36 - 0,39 mg
Çinko (100 g)	0,43 - 0,47 mg
Acılık (SHU) (100 g)	0
L-askorbik asit (100 g)	143,52 - 147,82 mg
Suda çözünen kuru madde (100 g)	%6,01 - 6,04

Karaisalı ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Karaisalı Biberi, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaisalı Biberinin üretiminde, bir önceki hasat döneminden elde edilen ve seçilip kurutulularak saklanan ata tohumları kullanılır.

Fideleme ve ekim: Sonbaharda sürülen araziler hazırlanır. Kış yağmurları ile beslenen araziler hava şartlarına göre birkaç kez sürülür. Şubat ayında fide ekim alanları ve yıllık seralar hazırlanarak ata tohumlardan ekim yapılır. Mart ve nisan aylarında fideler sökülerek biber ekim alanlarına seyretilerek dikilir.

Sulama: Fideler, arazilere dikildikten sonra salma su veya damlama sulama sistemleri ile 3-4 günde bir sürekli sulanır. Fidelerin susuz kalarak kuruması, zayıf düşmesi engellenir.

Hasat: Ağustos ayı başında hasat başlar. Kızaran, rengini bulan ve olgunlaşan kırmızı biberler tek tek elle sepetlere toplanır. Yaklaşık 15-20 günlük dönemde olgunlaşan ve kızaran biberler tekrar hasat edilir. Bu durum ekim ayı sonuna kadar devam eder. Bir sezonda 6-7 kez hasat yapılır.

Depolama ve muhafaza: Olgunlaşmış ve kızarmış biberler sepetlere toplandıktan sonra traktör kasasına veya küçük kasalara boşaltılarak güvenli şekilde istiflenmelidir. Dolan kasalar bekletmeksizin sevkiyat noktalarına taşınmalı, biberler zemine serilen çadır üzerine dökülerek çuvallara alınmalı ve en geç 24 saat içerisinde tüketiciyle buluşturulmalıdır.

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

Karaisalı ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Karaisalı Biberi, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan tohumlar, bir önceki hasat döneminden elde edilen ata tohumlarıdır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaisalı Biberinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler Karaisalı Belediyesi koordinatörlüğünde, Karaisalı Belediyesi, Karaisalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karaisalı Ziraat Odası ve Çakallı Mahalle Muhtarlığı ile Güvenç Mahalle Muhtarlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 5 kişiden oluşur. Denetimler yılın mart, ağustos ve eylül aylarında olmak üzere yılda 3 kez ve şüphe ya da şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmiştir.

- Ürünün belirlenen coğrafi sınırdaki yetiştirilmesi,
- Üretimde kullanılan tohumların uygunluğu,
- Meyvenin en, boy, et kalınlığı ve renk özelliklerinin uygunluğu,

- Gerek görülmesi halinde Tablo 1’de yer verilen fiziksel ve kimyasal özellikler bakımından yaptırılacak analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Karaisalı Biberi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Bilecik Bildircin Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1690
Tescil Tarihi	: 21.01.2025
Başvuru No	: C2024/000118
Başvuru Tarihi	: 25.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Bildircin Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet 1. OSB Mah. Gazi Blv. No: 2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Bildircin Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bilecik Bildircin Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Bildircin Kebabı; haşlanmış ve sosa bulanmış taze bildircin etinin haşlanmış çeşitli sebzeler ile beraber güveç veya fırın kabı içinde, üzerine çeşitli baharatlar eklenerek pişirilmesiyle yapılan Bilecik iline özel bir yemektir.

Bilecik mutfak kültüründe; av ve avcılık ürünlerinin önemli bir yeri vardır. Cumhuriyet döneminde, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından Bilecik'in istasyon mevkiinde yer alan ve eski adı Fidanlık olan alanda 1980 yılına kadar devlet eliyle bildircin üreticiliği yapılmıştır. Daha sonra özel sektör tarafından üretim yapılmaya devam edilmiştir.

Bilecik Bildircin Kebabının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2 porsiyon Bilecik Bildircin Kebabı için gerekli bileşenler:

- 240-280 g karkas halde çiğ bildircin eti
- 1 adet soğan (200 g)
- 1 adet patlıcan (150-160 g)
- 2 adet sivri biber (150-160 g)
- 1 adet kapy biber (120-140 g)
- 2 adet patates (100-110 g)
- 1 adet kabukları soyulmuş domates (100-110 g)
- 45-50 g tereyağı
- 25 g biber salçası
- 25 g domates salçası
- 10 g sarımsak
- 2-3 g karabiber
- 2-3 g tuz
- 2-3 g kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
- 2-3 g kekik
- 1 g kimyon (isteğe bağlı)
- 400 ml su

Sosun hazırlanması:

Bir kap içinde 25-30 g biber salçası ile aynı miktarda domates salçası karıştırılır. Üzerine 2-3 g kekik ve aynı miktarda karabiber eklenir. Sosun macun kıvamında olması gerekir. Bu sos haşlanmış bildircin eti üzerine sürülür.

Bıldırıcın etinin hazırlanması:

Bıldırıcınların tüyleri yolunur, etler tütsülenir ve dikkatlice yıkanır. Bir tencereye 400 ml su ilave edilerek 8-10 dakika etin haşlanması sağlanır. Haşlanan bıldırıcın eti 15-20 dakika soğutulduktan sonra hazırlanan sosa batırılır ve etin her yerinin sos ile kaplanması sağlanır.

Sebzelerin hazırlanması:

1 adet patlıcan 2,5-3 cm uzunluğunda küp şeklinde doğranır ve acı tadın giderilmesi için 15-20 dakika suyun içinde bekletilir.

2 adet orta boy patates patlıcanlarla aynı boyda doğranarak su dolu bir kap içinde bekletilir.

1 adet kapyra biber ve 2 adet yeşil sivribiberin her biri 4 parçaya ayrılır.

3-4 diş sarımsağın kabukları soyulur.

Bıldırıcın eti çabuk piştiği için sebzelerin ön hazırlık yapılarak haşlanması gerekir. Tüm sebzeler uygun büyüklükteki kaba konur ve üzerine bıldırıcın etinin haşlama suyu dökülerek maksimum 10 dakika haşlanır.

Pişirme işlemi:

Pişirme işlemi için güveç kabı veya fırın kabı kullanılır. Kabın alt kısmına 45-50 g tereyağı sürülür. Yüzeyine sos sürülmüş ve haşlanmış bıldırıcın etleri bütün halde güveç ya da fırın kabına yerleştirilir. Ardından haşlanmış sebzeler bıldırıcın etinin yanına yerleştirilir. 1 adet büyük boy kuru soğan halka şeklinde kesilerek tüm bileşenlerin üzerine serilir ve 2-3 gram tuz eklenir. Son olarak kap içine bileşenlerin üzerini kapatacak kadar bıldırıcın etinin haşlama suyu ilave edilir. Hazırlanan yemek yaklaşık 25 dakika sebzeler pembeleşinceye kadar 180 °C'de fırında pişirilir. Fırından çıkan Bilecik Bıldırıcın Kebabı bakır bir tabağa alınarak sıcak olarak servis edilir.

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

Bilecik Bıldırıcın Kebabının coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Bilecik ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Bıldırıcın Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bilecik Bıldırıcın Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

4. Konya Köftü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1692
Tescil Tarihi	: 28.01.2025
Başvuru No	: C2022/000452
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Köftü
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Köftü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Konya Köftü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Köftü; üzüm pekmezi, buğday unu, su ve tereyağından yapılan Konya ilinde üretilen bir tatlıdır. Kaynayan pekmez içerisine un ilave edilerek kısık ateş ve tahta kaşıkla karıştırılarak katı bir kıvama getirilerek yapılan Konya Köftü sıcak tüketilmesi sebebiyle Konya ilinde kış aylarında ziyarete gelen misafirlere sunulmakla birlikte sıklıkla tüketilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Konya Köftü, Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Köftü için bileşenler (4 kişi için):

- 240 ml üzüm pekmezi
- 100 ml su
- 100 g buğday unu
- 50 g tereyağı

Hazırlanışı:

Üzüm pekmezi ve su yapışmaz yüzeyli bir tavaya alınır, öncelikle üzüm pekmezinin kaynaması beklenir. Ortalama 5 ila 15 dakika kaynayan üzüm pekmezinin üzerine un yavaş yavaş ilave edilir. Kısık ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılır. Konya Köftü katı bir kıvama gelip artık karıştırma işlemi zorlaşınca ocaktan alınır. Servis tabağına alınan Konya Köftüne kaşığın tersiyle şekil verilir. Ayrı bir kapta tereyağı eritilerek sıcak köftünün üzerine dökülerek servis edilir.

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

Konya Köftü coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Köftünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Gastronomi Aşçıları ve Turizmci Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 2 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 Konya Köftü 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. Bölüm

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

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

1. Bingöl Çobantaşı Kavurması

306 tescil sayılı Bingöl Çobantaşı Kavurması ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

Başlık altında yer alan,

“Bingöl Çobantaşı Kavurması ibaresi ürün ambalajlarında veya restoranların tabelalarında marka ile birlikte kullanılacaktır.”

ifadesi,

“Bingöl Çobantaşı Kavurması ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bingöl Çobantaşı Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

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. Antep Fıstığı

116 sayılı ve 03.01.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 27 tescil numaralı Antep Fıstığı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Antep Fıstığının Teknik Ayırt Edici Özellikleri:

Başlık altında yer alan;

“Gaziantep yöresinde kültüre alınan Antep Fıstığı *Pistacia vera L.* Anaçları çeşit olarak Uzun, Kırmızı, Halebi, Siirt ve Ohadi isimleri ile anılmaktadır.”

ifadesi,

“Coğrafi sınırdaki üretilen Antep Fıstığı; *Pistacia vera L.* anaçları Uzun, Kırmızı, Halebi ve Ohadi çeşitleridir.” şeklinde değiştirilmiştir.

- Antep Fıstığının Teknik Ayırt Edici Özellikleri:

Başlık altındaki tabloda yer alan Siirt çeşidi ve ona ilişkin sütun tablodan çıkarılmıştır.

- Meyve Özelliği:

Başlık altındaki tabloda yer alan Siirt çeşidi ve ona ilişkin sütun tablodan çıkarılmıştır.