



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **216**

Yayın Tarihi

02.03.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 216. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	21
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	34
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	38

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 216. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000235	Konya Karamık Çorbası	8
2.	C2024/000250	Hatay Mercimekli Aşı	10
3.	C2025/000018	Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı	12
4.	C2025/000096	İlgaz Sarıkılçık Pirinci	15
5.	C2025/000191	Kadirli Sucuk Ekmek	19

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.	1821	Çorum Su Böreği	21
2.	1822	Hatay Abugannuş	24
3.	1823	Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize	26
4.	1824	Hatay Haydari	28
5.	1825	Savaştepe Kalemköy Üzümü	30

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.	42	Çorum Leblebisi	34
2.	1458	Gazipaşa Çekirdeksiz Narı	37

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.	485	Zivania / Zivaniya	38

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. Konya Karamık Çorbası

Başvuru No	: C2022/000235
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Karamık Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Karamık Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Karamık Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Karamık Çorbası; karamık otu, soğan, kıyma, salça ve domatesle hazırlanan yöresel bir çorbadır. Çorbaya adını veren karamık bitkisi (*Berberis vulgaris*); çalı formunda, dikenli ve kırmızı meyveli bir bitkidir. Ekşi tada sahip yaprakları kurutulularak çorbanın yapımında kullanılır. Bu yapraklar, hasat edildikten sonra gölgede ve doğal koşullarda kurutulularak muhafaza edilir. Kurutma işlemi sırasında yaprakların ekşi tadı yoğunlaşır ve çorbaya karakteristik lezzet profilini kazandıran doğal asidite oluşur.

Konya Karamık Çorbası; Konya ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Konya mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan ürün, toplumsal ve kültürel bir işlev üstlenmektedir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Konya Karamık Çorbası üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir:

- 200 - 220 g karamık otu
- 100 - 120 g soğan
- 16 - 20 g salça
- 100 - 120 g domates
- 100 - 120 g kıyma
- 100 - 120 g bulgur
- 20 - 25 ml ayçiçek yağı
- 8 - 10 g tuz
- 800 - 850 ml su

Tavada kızdırılmış ayçiçek yağında kıyma, ince kıyılmış soğan ve salça kavrulur. Daha önceden kurutulmuş olan karamık otu kaynar suda yaklaşık 10 - 15 dakika haşlandıktan sonra süzdürülür. Süzdürülen karamık otu kavruktan karışma ilave edilir ve 5 - 7 dakika daha kavrulur. Sonrasında su ilave edilir ve Su da kaynadıktan sonra bulgur ve tuz ilavesi yapılır. 10 - 12 dakika sonunda bulgurlar da piştikten sonra Konya Karamık Çorbasının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Konya Karamık Çorbası Konya ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Karamık Çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Karamık Çorbası 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. Hatay Mercimekli Aşı

Başvuru No	: C2024/000250
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Mercimekli Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mercimekli Aşı; haşlanmış yeşil mercimeğin üzerine pilavlık bulgur eklenip pişirilmesi ve üzerine, zeytinyağında kızartılan kuru soğanın ilave edilip karıştırılması suretiyle Hatay ilinde üretilen yemektir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Hatay Mercimekli Aşı üretilirken mercimekler tam olarak haşlanmadan bulgur eklenir. Mercimeğin suyu süzülmez ve yemek, mercimeğin suyunda pişirilir. Kuru soğan ise zeytinyağında gevrek bir yapı kazanıncaya kadar kızartılır.

Hatay Mercimekli Aşı günlük olarak üretilir. Gıda ile temasa uygun kaplarda ve buzdolabında 24 saat muhafaza edilebilir.

Hatay Mercimekli Aşı, Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup günlük öğünlerin yanı sıra özel günler için de üretilir. Yemeğin mercimeğin suyunda pişirilmesi, pişme aşamasında yağ kullanılmaması ve üzerine zeytinyağında kızartılan kuru soğanın dökülüp karıştırılması bakımından coğrafi sınıra özgü bir üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Hatay Mercimekli Aşı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 100 g yeşil mercimek
- 300 g pilavlık bulgur
- 100 g kuru soğan

- 125 ml zeytinyağı
- 600 ml su
- 5 g tuz

Bir tencereye koyulan ayıklanıp yıkanmış yeşil mercimekler, suda haşlanmaya bırakılır. Mercimekler tam olarak haşlanmadan tencereye bulgur ve tuz ilave edilir ancak mercimeğin suyu süzülmez. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Yarım halka şeklinde doğranan kuru soğanlar bir tavada zeytinyağı içinde iyice kızartılır, pişen mercimekli bulgurun üzerine dökülüp iyice karıştırılır. Hatay Mercimekli Aşı 5 dakika dinlendirildikten sonra servisi sıcak olarak yapılır.

Hatay Mercimekli Aşı günlük olarak üretilir. Gıda ile temasa uygun kaplarda ve buzdolabında 24 saat muhafaza edilebilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Mercimekli Aşı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Mercimekli Aşının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve ürün konusunda uzman Hatay Valiliğinden bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki 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 bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle mercimek ve bulgurun haşlanma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı

Başvuru No	: C2025/000018
Başvuru Tarihi	: 17.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı
Ürün / Ürün Grubu	: Mantar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Taşyaka Mah. 144. Sok. No:119 Fethiye MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili
Kullanım Biçimi	: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Morchellaceae familyası içerisinde yer alan, Latince tür adları olarak *Morchella esculenta*, *Morchella elata* ve *Morchella conica* şeklinde adlandırılan, bütün, parçalanmış, taze, yaş mantar veya kurutulmuş, dondurulmuş mantar olarak piyasaya arz edilen Muğla ilinde yetişen bir mantar türüdür.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; halk arasında “göbek mantarı, göbelek mantarı” gibi isimler ile bilinmesinin yanında en yaygın olarak bilinen ve kullanılan ismi “kuzugöbeği mantarı” şeklindedir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretimi ve yetişmesi, kültür mantarı yetiştiriciliği şeklinde yapılmaz. Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinde özellikle Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde, başta çam ormanları olmak üzere iğne yapraklı ağaçların bulunduğu alanlarda ve bunların çevrelerinde eğimli topraklarda, su ve yol kenarlarında genellikle ilkbahar aylarında doğal koşullarda yetişir. Sınıflandırma, kurutma ve dondurma gibi hasat sonrası işlemleri Muğla ilinde gerçekleştirilir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinde uygun doğa koşulları, iklim vb. şartlar dâhilinde doğal ortamında kendisi yetişebilen bir mantardır. Literatürde kuzugöbeği mantarına ilişkin olarak ürünün kültüre alınması ve yetiştiriciliği konusunda yapılan çalışmalarda ürünün aynı lezzet ve ürün kalitesine ulaşamadığı sonucuna varılmıştır. Üründe en iyi verim ve kalite; nispeten nötr ya da yüksek pH'ya sahip, nemli, organik maddelerce zengin, humuslu ve nispeten kireçli topraklarda gerçekleşir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı gözeneklerle kaplı gövdesi ile huni biçimini andıran, asklı bir tür doğal mantardır. Sporları askus adı verilen bir kese içinde bulunur. Bu keseden atılan ve salınan sporlar, uygun çimlenme koşullarında gelişerek kuzugöbeği mantarını meydana getirir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; genellikle eni 5 cm ve boyu 15 cm'ye kadar yetişebilen, kremden koyu kahverengiye kadar değişen renklerde bal peteğini andıran şapkasıyla kolayca tanınabilecek bir yapıdadır. Tüm yüzeyi saran girinti ve çıkıntılarla (alveol) kaplı şapkanın şekli yuvarlaktan koni şekline kadar değişen bir yapı gösterir. Başlangıçta kahverengimsi-sarı renkten kahverengiye kadar değişen şapkaların renkleri mantar toprakta kaldıkça değişir/koyulaşır. Ayrıca beyaz, gri, siyah renge sahip olan türleri de mevcuttur.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, yumurtaya benzer bombeli, sünger/işkembe görünümünde, düzensiz köşeli oyuklu bir şapka ile düzensiz boşluğu olan, pürüzlü ve silindirik yapılı, şapkasıyla kavis yaparak birleşen bir sapa sahiptir. Mantara lezzetini veren etli kısmı; hoş kokulu ve nispeten gevrek yapıdadır.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının en önemli özelliği yağışların bol olduğu dönemde şapka kısmı etinin belirgin şekilde gelişim göstermesidir. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının önemli bir özelliği de yüksek kesimlerden toplanan mantarlarda şapka kısmının nispeten daha sert olmasıdır. Bu durum ürünün dayanımını ve raf ömrünün artmasını sağlar.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinin özellikle Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde uygun doğa koşulları, iklim vb. şartlarında genellikle şubat ayında erkenci/turfanda olarak çıkar ve yüksek kesimlerde ilkbahar mevsimi boyunca yetişir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, nadir bulunması nedeniyle yüksek katma değere sahip olup ticarete konu edilir. Muğla ilinde festivallere konu olan Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; halk arasında yaygın olarak bilinen ve taze ya da kurutulmuş olarak sevilerek tüketilen bir mantardır. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; kurutulmuş olarak yılın dört mevsiminde çeşitli yemek ve çorbanın hazırlanmasında kullanılır.

Muğla ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, nadir olarak bulunması, ürün hasadı ve hasat sonrası işlemleri ile emek isteyen Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretim potansiyeli ile Muğla ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı üretim metoduna aşağıda yer verilmiştir:

İklim ve Toprak İstekleri: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; genellikle uygun toprak, iklim vb. şartlar dâhilinde tozlaşma, rüzgâr vb. etmenler yardımıyla doğada kendisi yetişebilme olanağına sahip olduğundan; tarla/bahçe tesisi, sulama, gübreleme vb. diğer işlemlerine gereksinim duyulmaz.

Görüldüğü ve toplandığı yerler; genel itibarıyla direkt güneş ışığı almayan, halk arasında “kuytu” olarak tabir edilen yerler, alanlar ile iklim özelliklerinin fazla değişim göstermediği ormanlık alanlardır.

Üründe; en iyi verim ve kalite; organik maddelerce zengin, humuslu ve nispeten kireçli topraklarda sağlanır. Özellikle nemli ve iğne yapraklı ormanlık vb. alanlarda sıkça yetişir.

Hasat: Yağış ve nem miktarının artmaya başladığı şubat ayında toplanmaya başlanır ve ilkbahar aylarında toplanılmasına devam edilir. Öncelikle deniz seviyesine yakın alanlarda sonraki tarihlerde ise daha yüksek kesimlerde görülmeye başlanır. Fethiye Kuzu Göbeği Mantarına ilişkin olarak her türlü iş ve işlemler; “Odun Dışı Orman Ürünlerine İlişkin Mevzuat ve İlgili Prosedürlere” riayet edilerek yerine getirilir.

Tekniğine uygun bir şekilde hasat elle hasat yapılır. Gelişmemiş yani eşeysel olgunluğa erişmemiş küçük bireyler/mantarlar toplanmaz. Toplanacak mantarlar mutlaka gelişmiş ve yeterli büyüklüğe ulaşmış olmalıdır. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; diğer doğal mantarların aksine, kökten sökülmemeli, köksü kısmının mutlaka toprakta bırakılarak bir bıçak ile kesilmesi gerekir. Mantar sapından kesildikten sonra toprakta kalan kısmın üzeri çam iğnesi, toprak vb. ile uygun şekilde kapatılmalıdır.

Mantar hasadına karar verilirken şapkanın üzerindeki alveollerin (boşluk) iyice belirginleşmiş olmasına, şapka renginin beyaz ya da açık krem renkte olmamasına, krem renkli ya da kahverengi olmasına dikkat edilir. Etili kısmının süngerimsi ve gevrek (kırılgan) yapıda olmasına, sap üzerinde oyuklar olmamasına, beyaz renkli olmasına, üzerinde lekeler bulunmamasına özen gösterilir.

Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı toplanırken sporlarının etrafa yayılması için mutlak suretle örme sepet vb. gıda ile temasa uygun ve temiz taşıma malzemesi kullanılması, naylon torba, poşet, kova vb. kullanılmaması gerekir. Bu sayede sporların doğaya yayılmasına yardımcı olunurken, toplanan mantarların taze kalması ve parçalanmaması sağlanır. Sepete konulmadan önce kesilen mantarların gövdesi, bulaşabilecek toprak vb. etmenlerin giderilmesi amacıyla uygun bir fırça ile temizlenir.

Hasat Sonrası İşlemler (Sınıflandırma-Kurutma-Dondurma): Taze kullanım ve kurutulmuş ürünler için isteğe bağlı olarak temizlenmiş mantarlar büyüklüklerine göre tasnif edilir. Ardından özellikle kurutma için daha küçük parçalarına ayrılır. Taze kullanım için mantarlar uygun şekilde ambalajlamaya ve paketlemeye gönderilir.

Kurutma işleminde kullanılan yöntemlerden biri gıda ile temasa uygun bir ipe dizilen temizlenmiş mantarların temiz bir yerde asılarak, asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak kurutulmasıdır.

Yaygın olarak kullanılan modern kurutma yöntemleri ise; tekniğine uygun olarak kurutma fırınları, kurutma tünelleri ya da dondurularak kurutma vb. yöntemlerin kullanımı şeklindedir. Kurutulan mantarlar isteğe bağlı olarak daha küçük parçalarına ayrılır ve ambalajlamaya, paketlemeye gönderilir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, uzun süre saklanabilmesi için tekniğine uygun olarak dondurma ya da hızlı dondurma yöntemleri kullanılarak dondurulur ve soğuk zincire alınır.

Sınıflandırmanın, parçalamanın, dondurma ve kurutma işlemlerinin yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması, ürünlerin herhangi bir kontaminasyona ve bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; kuru, doğrudan güneş ışığı almayan, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda, depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede piyasaya arz edilmesi ya da işlenmesidir. Depolamada mantarlar üst üste fazla istiflenmemeli, havadar ortamlarda muhafaza edilmeli ve depolanmalıdır.

Daha uzun süreli muhafaza için; Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı gıda ile temasa uygun paket, ambalajlarda ve herhangi bir şekilde yıkama işlemi yapılmadan ve soğuk zincir koşullarında taşınmalıdır.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının uzun süre saklanması için tekniğine uygun olarak kurutularak ya da dondurulmuş olarak muhafaza edilmesi en uygun yöntemdir.

Piyasaya Arz: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; bütün, parçalanmış taze, yaş mantar veya kurutulmuş mantar, dondurulmuş mantar şeklinde; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Muğla ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, nadir olarak bulunması, ürün hasadı ve hasat sonrası işlemleri ile emek isteyen Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretim potansiyeli ile Muğla ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının yetiştirilmesi, hasadı ve hasat sonrası işlemleri Muğla ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, Fethiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Fethiye Ziraat Odasının 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 Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının Muğla ilinden temin edilip edilmediği,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının; hasadı ve hasat sonrası işlemlerinin uygunluğu,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının; muhafaza koşulları, depolanması ve piyasaya arzının uygunluğu.

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

4. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci

Başvuru No	: C2025/000096
Başvuru Tarihi	: 29.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Ilgaz Sarıkılçık Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: 1- Ilgaz Belediyesi 2- S.S. Ilgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1- Yukarı Mahalle Naili Baba Caddesi No:2A Ilgaz ÇANKIRI 2- Yukarı Mahalle Naili Baba Caddesi No:2A Ilgaz ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan GÜVEN (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Ilgaz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ilgaz Sarıkılçık Pirinci ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Ilgaz Sarıkılçık Pirinci ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgaz Sarıkılçık Pirinci; Çankırı ili Ilgaz ilçesi sınırları içerisinde, Ilgaz Dağları'nın kuzey yamaçlarından doğan ve Devrez Çayı havzasını besleyen doğal su kaynakları kullanılarak yetiştirilen, *Oryza sativa L.* türüne ait yerel Sarıkılçık çeltik çeşidinden elde edilen bir pirinçtir. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği'ne göre orta taneli pirinç sınıfında yer alır. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci kırmızı çizgili taneleri ile bilinir. Tane yapısı sert ve diridir. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci, pişirme sırasında tane bütünlüğünü koruyan, geç yumuşayan ve diğer pirinç çeşitlerine göre daha fazla su çekerek daha uzun sürede pişen bir yapı sergiler.

Ilgaz Sarıkılçık Pirincinin ayırt edici özellikleri; kullanılan Sarıkılçık çeltik çeşidinin genetik yapısı ile Ilgaz ilçesine özgü iklim, toprak ve su koşullarının birlikte etkisi sonucu ortaya çıkar. Ilgaz ilçesi, yoğun orman örtüsü ve engebeli topografyası sayesinde çevresine kıyasla daha dengeli sıcaklık değerlerine sahip bir mikroiklim sunmaktadır. Bu durum, özellikle gece-gündüz sıcaklık farklarının sınırlanmasını sağlayarak çeltik bitkisinin vejetasyon sürecinin yavaş ve dengeli ilerlemesine imkân tanır; tane dolgunluğu, pişme kalitesi ve duyuşal özellikler üzerinde belirleyici rol oynar.



Şekil 1. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci

Ilgaz yöresinde çeltik tarımı, tarihsel olarak Devrez Çayı ve bu akarsuya bağlı yan dereler aracılığıyla sağlanan yüzey sularına dayanır. Ilgaz Dağlarından kaynaklanan, görece serin ve mineral içeriği bakımından dengeli

bu sular, bölgede yetiştirilen çeltiklerin sulanmasında kullanılır. Dağlardan eriyerek Devrez Çayı ve kollarına karışan düşük sıcaklığa sahip sulama suları, çeltik bitkisinin vejetatif dönem boyunca soğuk stresinin etkilerinin sınırlandırılmasına katkı sağlar; özellikle ilkbahar döneminde görülen düşük sıcaklıklarda bitkisel zararları ve buna bağlı verim kayıplarını azaltır. Sürekli ve kontrollü su altında yetiştirilen çeltik, bu doğal sulama sistemi sayesinde istikrarlı bir gelişim gösterir ve homojen bir tane yapısı kazanır.

Ilgaz ilçesinde çeltik tarımı yapılan alanlar; üst katmanı organik maddece zengin, alt katmanları ise su geçirgenliği sınırlı killi ve siltli topraklardan oluşur. Bu toprak profili, çeltik tarımı açısından kritik öneme sahip olan su tutma kapasitesini doğal olarak sağlar ve besin elementlerinin kök bölgesinde tutulmasına olanak verir. Toprakların bu yapısı, tane dolum sürecini destekleyerek ürünün pişme kalitesi üzerinde doğrudan etkili olur.

Pirinç tanelerindeki nişasta miktarı, tane dolgunluğu ve pişirme sırasında gerçekleşen hacim artışı üzerinde belirleyici rol oynarken; amiloz oranı, pişirme sonrasında tanelerin birbirine yapışma eğilimini kontrol eden temel parametrelerden biridir. Ilgaz Sarıklık Pirincinde, nişasta bileşiminin amiloz yönünden orta-yüksek düzeyde olması; pişirme sırasında tanelerin yapısını korumasını, yüzeyde aşırı jelatinleşmenin önlenmesini ve pilavlık kullanım için aranan ‘tane tane’ dokunun elde edilmesini sağlar. Bu dengeli nişasta-amiloz bileşimi; Sarıklık çeşidinin genetik özellikleri ile Ilgaz ilçesine özgü iklim, su ve toprak koşullarının birlikte etkisi sonucu oluşur.

Ilgaz Sarıklık Pirincinde kalsiyum (160 - 1370 mg/kg) ve magnezyum (670 - 1500 mg/kg) değerleri görece yüksek aralıklarda seyrederek. Ürünün Ilgaz Dağları kaynaklı sulama suları ile mineralce zengin toprak koşullarında yetiştirilmesinin doğal bir sonucu olarak ortaya çıkan bu mineral bileşimi, tane yapısı ve pişme sırasında sergilenen doku özelliklerini destekleyen unsurlar arasında yer alır.

Tablo 1. Ilgaz Sarıklık Pirincinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer aralığı
Tane tipi	Orta taneli
Pişmiş tane uzunluğu	7,67 - 12,10 mm
Dağılmayan tane oranı	% 79,51 - % 96,13
Pişirme süresi	18:57 (dk:sn)
Sertlik	12,20 - 13,10 (N)
Pirinç uzama oranı	% 1,52 - % 2,11
Nişasta oranı	% 52,96 - % 58,88 (Kuru madde cinsinden)
Amiloz oranı	% 14,27 - % 21,91 (Kuru madde cinsinden)
Jel konsistensi	2,67 - 4,47 mm
Jelatinleşme sıcaklığı	70 - 73 °C

Üretim Metodu:

1. Toprak Hazırlığı

Ilgaz ilçesinde pirinç ekimi yapılacak alanlarda toprak, üretim öncesinde derinlemesine işlenir. Bu kapsamda toprak yaklaşık 15 - 20 cm derinlikte sürülür, yabancı otlardan arındırılır ve tarla yüzeyi düzgün hâle getirilir. Sulamanın etkin ve homojen biçimde yapılabilmesi amacıyla tesviye işlemi uygulanarak tarla yüzeyi mümkün olduğunca düz ve eğimsiz hâle getirilir. Bu sayede suyun tarla yüzeyinde dengeli biçimde yayılması ve her noktada eşit seviyede tutulması sağlanır. Sulama kontrolünün sağlanabilmesi amacıyla, yalnızca tarla sınırlarında ve drenaj kanallarına yönlendirme sağlayacak şekilde kot düzenlemeleri yapılır. Bu düzenlemeler, suyun kontrollü tahliyesine imkân tanımakla birlikte, tarla genelinde eğim oluşturmaz.

2. Çimlendirme

Çimlendirme, pirinç bitkisinin sağlıklı gelişimi açısından kritik bir aşamadır. Bu aşamada tohumlara ön çimlendirme uygulanır. Tohumlar çuvalara alınarak 24 saat süreyle su içerisinde bekletilir, ardından fazla suyun süzülmesi için toprak üzerinde dinlendirilir. Çeltik tohumlarında 4 - 6 gün içerisinde göz oluşumu başlar ve hafif çimlenme görüldüğünde ekim işlemine geçilir.

3. Ekim

Ilgaz ilçesinde çeltik ekimi, bölgenin iklim koşullarına bağlı olarak genellikle mayıs ayının sonuna kadar tamamlanır. Çimlenme döneminde çeltik tohumları için uygun sıcaklık aralığı 18 - 30 °C'dir. Ekim işlemi ağırlıklı olarak serpmeye ekim yöntemiyle yapılır. Ön çimlendirme uygulanmış tohumlar tarla yüzeyine eşit şekilde dağıtılır. Ilgaz'da ekim, dekara ortalama 20 kg tohum kullanılarak gerçekleştirilir. Tohumlar kısa sürede suyla temas ederek çimlenme sürecine girer. Bazı üreticiler sıra ekimi veya dikim yöntemlerini tercih edebilmekle birlikte, bölgede en yaygın uygulama serpmeye ekimdir.

4. Sulama

Pirinç, yüksek su ihtiyacı olan hidrofil bir bitkidir. Ilgaz ilçesinde çeltik tarımında, bitkinin gelişim dönemlerine bağlı olarak kontrollü sulama yapılır ve su yönetimi üretim sürecinin temel unsurlarından biridir. Ekim sonrası pirinç tohumları, çimlenme ve fide tutunma döneminde yeterli toprak nemi sağlanacak şekilde, ancak sürekli su altında bırakılmadan yetiştirilir. Çimlenmenin tamamlanmasının ardından sulama seviyesi kademeli olarak ayarlanarak bitkinin vejetatif gelişimi desteklenir. Su seviyesi, kök bölgesinde uygun oksijen ve su dengesini sağlayacak şekilde belirli sınırlar içinde tutulur.

Üretimin başlangıcında su derinliği genellikle 2 - 5 cm olarak uygulanır; yabancı ot kontrolü ve bitki gelişimine bağlı olarak kontrollü biçimde artırılır. Gelişim süresince su derinliği çoğunlukla 5 - 10 cm aralığında muhafaza edilir. Kök havalanmasını desteklemek amacıyla su seviyesi kısa süreli ve kontrollü olarak düşürülebilir; ancak toprak yüzeyinin tamamen kurumasına ve çatlama oluşmasına izin verilmez.

Sulama işlemleri yerel sulama sistemleri aracılığıyla, ağırlıklı olarak yüzey sulama yöntemleri ile gerçekleştirilir. Sulama suyunun sıcaklığının 12 °C'nin altına düşmemesine dikkat edilir ve tüm sulama uygulamaları toprak nem dengesini koruyacak şekilde planlanır.

5. Gübreleme

Ilgaz'da pirinç üretiminde organik ve kimyasal gübreleme birlikte uygulanır. Bitkinin azot (N), fosfor (P) ve potasyum (K) gereksinimleri dikkate alınarak gübreleme planı oluşturulur. Gübreleme, ekim öncesinde veya erken büyüme döneminde toprağa uygulanır ve sulama ile bitkiler tarafından alımı sağlanır. Bitkinin gelişim evrelerine bağlı olarak ek besin takviyeleri yapılabilir.

Bölgede toprak yüzeyinde mil tabakası oluşumunun yaygın olması nedeniyle gübreleme uygulamaları kontrollü şekilde yürütülür. Azotlu ve fosforlu gübreler temel gübreleme unsurları olup, bitkinin gelişim dönemleri dikkate alınarak uygulanır. Uygulama oranları dekara yaklaşık 10 kg azot, 5 - 6 kg fosfor ve 2 - 5 kg potasyum olacak şekilde planlanır. Çinko noksanlığının önlenmesi amacıyla, toprak ve bitki analiz sonuçları esas alınarak, genellikle çinko sülfat (ZnSO₄) formunda gübreleme yapılır. Bu kapsamda, 3 - 4 yılda bir dekara yaklaşık 1 - 2 kg çinko sülfat uygulanması tercih edilir. Çinko uygulamaları, bölge toprak yapısı ve analiz sonuçlarına bağlı olarak gerektiğinde ayarlanır.

6. Yabancı Otların Mücadelesi

Yabancı otlar, çeltik bitkisinin gelişimini olumsuz etkileyerek verim kaybına yol açabilir. Bu nedenle yabancı ot mücadelesi üretim sürecinin önemli bir parçasıdır. Ekimden yaklaşık bir hafta sonra su boşaltması yapılarak bitkilerin köklenmesinin güçlenmesi sağlanır ve yabancı ot gelişimi sınırlandırılır.

Yabancı ot kontrolü kimyasal ve mekanik yöntemlerle sağlanır. Kimyasal mücadelede, ekim öncesi ve çıkış sonrası uygulanan herbisitler kullanılır. Darıcan gibi baskın türlere karşı, bitkiler 2 - 4 yapraklı dönemdeyken uygun herbisitlerle müdahale edilir. Mekanik mücadelede ise elle yabancı ot temizliği yaygın olarak uygulanır.

7. Hasat ve İşleme

Ilgaz Sarıklık Pirincinin hasadı eylül-ekim ayları arasında gerçekleştirilir. Hasat öncesinde bitkiler tarlada doğal kuruma sürecine girer. Hasat zamanı, bitkilerin gelişimini tamamlaması ve tanelerin tam olgunluğa ulaşması esas alınarak belirlenir. Olgunlaşan tanelerin dökülerek kayba uğramaması için hasat dikkatle yapılır. Hasat, makineyle veya elle gerçekleştirilir. Hasat edilen pirinçler kurutma işlemine tabi tutulur ve ardından çuvallı ya da dökme olarak fabrikalara sevk edilir. Kurutma işlemi fabrikalarda da gerçekleştirilebilir. Kavuzdan ayırma ve parlatma işlemi pirinç fabrikalarında bulunan özel makineler vasıtasıyla yapılır.

8. Depolama ve Muhafaza Koşulları

İlgaz Sarıkılçık Pirincinin depolanmasında rutubet oranı en fazla % 14,5 olacak şekilde kontrol altında tutulur. Bu amaçla düzenli nem ölçümleri yapılır, gerektiğinde doğal havalandırma veya nem giderici sistemler kullanılır. Depolama alanlarında hava sirkülasyonu sağlanır ve çuvallar arasında yeterli boşluk bırakılarak istifleme yapılır. Ortam sıcaklığı düzenli olarak izlenir ve gerekli durumlarda soğutma sistemleri devreye alınır.

Depo hijyeni düzenli temizlikle sağlanır ve haşere riskine karşı zararlı kontrol programları uygulanır. Kimyasal pestisitler yerine fiziksel önlemler tercih edilir. Çuvallar zemine temas etmeyecek şekilde paletler üzerinde muhafaza edilir. Depolamada ilk giren ilk çıkar (FIFO) yöntemi uygulanır. Düzenli kontrollerle ürün kalitesi izlenir. İlgaz Sarıkılçık Pirincinin raf ömrü, hasattan sonra yaklaşık 2 yıldır.

9. Piyasaya Arz

İlgaz Sarıkılçık Pirinci, dökme olarak veya ambalajlı şekilde piyasaya arz edilir. Dökme satışlarda ürünün nemden, yabancı maddelerden ve fiziksel etkenlerden korunmasına yönelik gerekli tedbirler alınır. Ambalajlı olarak piyasaya sunulması hâlinde ise ürün, farklı gramaj seçeneklerinde polietilen, bez torba veya benzeri uygun ambalajlar içinde satışa sunulabilir. Kullanılan ambalaj materyalleri, pirincin kalitesini ve fiziksel özelliklerini koruyacak nitelikte olup, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak seçilir. Ambalajlama işlemleri hijyen kurallarına uygun şekilde gerçekleştirilir ve ürünün nemden korunması sağlanır.

Denetleme:

Denetimler; İlgaz Belediyesi ile S.S. İlgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi koordinatörlüğünde; İlgaz Belediyesinden, S.S. İlgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden, İlgaz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve İlgaz Yerel Eylem Grubu Derneğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Ürünün fiziksel ve duyuşal özelliklerinin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Ambalajlama, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu
- İlgaz Sarıkılçık Pirinci ibaresinin, menşee adı ambleminin ve logonun kullanımının uygunluğu.

Gerek görülmesi halinde ürünün kimyasal veya genetik özellikleri de laboratuvar ortamında analiz edilerek kontrol edilebilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa yazılı olarak bildirilir.

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

5. Kadirli Sucuk Ekmek

Başvuru No	: C2025/000191
Başvuru Tarihi	: 14.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadirli Sucuk Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk ekmek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Kadirli Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Dere Mah. Kaymakamlık Binası No:45 80750 Kadirli OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili Kadirli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadirli Sucuk Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadirli Sucuk Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadirli Sucuk Ekmek, dana etinin küçük parçalar hâlinde doğranarak sarımsak, taze iç yağ, tuz ve lezzet verici çeşnilerle yoğrulması suretiyle elde edilen sucuk hamurunun, pişirilip ekmek içerisinde sunulmasıyla hazırlanan bir üründür.

Kadirli Sucuk Ekmek yapımında kullanılan sucuk 80 - 100 gram aralığında yuvarlak biçimde şekillendirilir. Kılıflara doldurulmaz. Şekillendirme işleminin ardından ürün, 4 °C'de 2 - 3 gün arasında dinlendirilir. Dinlendirilmiş sucuk, standartlara uygun odun kömürü kullanılarak yakılan ocaklar üzerinde enine ve boyuna parçalanmak suretiyle pişirilir.

Kadirli Sucuk Ekmek iç harcı, elastik kıvamda ve homojen yapıda bir köfte türüdür. Bu elastik kıvam ve homojen yapı, pişirilme aşamasına kadar bütün hâlde kalmasını sağlar. Pişirildiğinde koyu kahverengi tonlara ulaşır ve köfte bütünlüğü bozulmuş, iri kıyma parçaları hâline gelmiş olur. Ağızda yağlı ve baharatlı bir tat bırakır.

Kadirli Sucuk Ekmek, düğün sonrası gelin, damat ve misafirlerin birlikte yediği geleneksel bir ikram hâline gelmiştir. Ramazan ve Kurban Bayramlarında da Kadirli halkı ve misafirler tarafından yoğun olarak tüketilir.

Kadirli Sucuk Ekmek, sucuğun hazırlanışı ve pişirilme aşamaları ile ustalık gerektirir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 1 kg Kadirli Sucuk Ekmek iç harç üretimi için bileşen listesi ve üretim metoduna aşağıda yer verilmiştir. 1 kg iç harçtan ortama 10 - 12 adet 80 - 100 gramlık porsiyonlar elde edilir.

Bileşen Listesi

- 700 g dana kıyma (tek çekim)
- 300 g gömlek yağı (dana ya da keçi)
- 50 g sarımsak
- 100 g kırmızı toz biber
- 15 g kimyon
- 10 g çemen tozu
- 5 g karabiber

- 5 g yedi türlü baharat
- 15 g tuz

Kesim sonrası 24 saat dinlendirilmiş tercihen coğrafi sınırdaki yetişen dana eti, kemik, sinir, zar ve fazla yağlarından ayıklanarak temizlenir. İç yağ ise dana ya da keçiden elde edilen gömlek yağıdır.

Et ve iç yağ küçük parçalara ayrılır. Dana eti 12 mm, iç yağ ise 13 mm bıçaklı kıyma makinelerinde çekilerek uygun kıvam elde edilir.

Kıyılmış et ve iç yağ karışımına, sarımsak ve ölçüsüne göre toz biber, kimyon, çemen tozu, karabiber, yedi türlü baharat ve tuz eklenir. Bileşenler homojen şekilde karışana kadar yaklaşık 15 - 20 dakika yoğrulur.

Hazırlanan sucuk hamurundan 80 - 100 gramlık porsiyonlar alınarak yuvarlak köfte şekli verilir. Kılıf kullanılmaz. Köfteler paslanmaz tepsilere dizilir. Şekillendirilmiş sucuklar 4 °C sıcaklıkta 2 - 3 gün süreyle dinlendirilir. Bu süreçte aroma ve yapı gelişimi sağlanır.

Pişirme işlemi, odun kömürüyle yakılan ocakların üzerine konulan paslanmaz krom saclarda (levha) pişirilir. Köfte spatulası ile ürün enine ve boyuna parçalanarak ustalıkla pişirilir.

Pişen sucuklar yarım somun ekmeklerin içine konulur. Sucuğun üzerine domates ve sumaklı yoğrulmuş soğan eklenir. Ekmeğin uç kısmı sac üstündeki sucuk yağına batırılır ve Kadirli Sucuk Ekmeğin servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak yanında ayran veya şalgam ile tüketilebilir.

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

Kadirli Sucuk Ekmeği coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Kadirli ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kadirli Sucuk Ekmeğin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadirli Kaymakamlığı koordinatörlüğünde ve Kadirli Kaymakamlığı, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kadirli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kadirli İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Kadirli Sucuk Ekmeği ibaresi, logosu 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. 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. Çorum Su Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1821
Tescil Tarihi	: 11.02.2026
Başvuru No	: C2024/000021
Başvuru Tarihi	: 24.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Su Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. No: 22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Su Böreği; özel amaçlı buğday unu, sıvıyağ, tereyağı, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamurun usulüne uygun şekilde haşlama, süzme işleminden sonra kıymalı iç harç konularak üretilen hamur işidir.

Düğün, balo, nişan benzeri özel program, davet ve etkinlik organizasyonlarında sipariş üzerine Çorum beşlisi olarak hazırlanan menüde yer alır. Çorum Su Böreği tercihen ikinci sırada veya baklava ile birlikte sunulur.

İç harcının temel bileşeni kavrulmuş kıymadır. Hazırlanan bu bileşene ince doğranmış taze maydanoz ile karabiber eklenip karıştırılır. Çorum Su Böreği sadece kıymalı harç ile üretilir.

İç harcın koyulacağı ortadaki haşlanmış yufkanın üstüne yumurtanın beyazı sürülür ardından kavrulmuş kıymalı, maydanoz ve karabiberli iç harç yufkanın tüm yüzeyine serpilir.

Fırında / ocak üzerinde piştikten sonra dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Sıcak olarak servisi yapılır.

Çorum Su Böreğinde özellikle hamurun açılması, kaynar tuzlu suda işlem görmesi ve parçalanmadan hazırlanması üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Çorum Su Böreğinin üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Su Böreğinin bileşenleri (50 dilim)

- 800 g özel amaçlı buğday unu
- 250 g un (açmak için)
- 100 ml sıvıyağ
- 200 g tereyağı
- 11 adet yumurta
- 10 g tuz

İç bileşenleri

- 250 g kavrulmuş kıyma
- 1 demet maydanoz

- 8 g karabiber
- 10 g tuz

Kavrulmuş kıyma bileşenleri

- 250 g kıyma
- 2 g tuz

İç harcın hazırlanması ve pişirilmesi

Orta yağlı kıyma kısık ateşte ağzı kapalı tencerede suyu ve yağı yüzeye çıkana kadar 25 - 30 dakika pişirilir. Tencere kapağı açılıp birbirine yapışmış kıymalar tahta kaşık ile karıştırılarak ayrılır. Tuz eklenir. 15 dakika kısık ateşte karıştırılarak kavrulur.

Su böreğinin hazırlanışı ve pişirilmesi

Derin bir kabın içine 11 adet yumurta kırılır ve tuz eklenip çırpıcı ile karıştırılır. Elekten geçirilen un ilave edilir. Tüm bileşenler tahta kaşıkla karıştırılıp toparlanır, ardından hamura un serpilir ve el yumruk yapılarak yoğurulur. Hamur hafif yapışkan ve orta yumuşaklıkta kıvam alır. El unlanıp hamur bezelere ayrılıp dairesel şekil verilip unlu tepsiye dizilir. Plastik folyo ya da bez ile üzeri kapatılıp yaklaşık 30 dakika dinlendirilir.

Bezeler tek tek veya çift beze tekniği ile oklavayla hafif yuvarlayarak ince yufkalar açılır. Yapışma ihtimaline karşı hamur tezgâhına ve ikili açılıyorsa hamurların arasına un serpilir. Açılan yufkalar temiz bir zemine serilip 10 dakika dinlendirilip kurutulur.



Şekil 1. Çift beze ile yufka açma tekniği

Tavada tereyağına zeytinyağı/sıvıyağ eklenip eritilir. Tepsinin tabanına hazırlanan yağ sürülür. Tabana tepsi boyunda kesilen pişmemiş yufka yerleştirilip üzeri fırçayla yağlanır.

Tencereye su, tuz ve sıvı yağ eklenip kaynadığı anda yufka iki ucundan tutularak düzgün şekilde bırakılır. Suyun içinde yufkada yapışma olması halinde süzgeçle ileri geri hareket ettirilerek yufka açılır, tüm yüzeyi suyla temas ettirilip yaklaşık 2-3 dakika haşlanır. Ardından süzgeçle süzülüp soğuk suya şoklanmak üzere yaklaşık 1-2 dakika koyulur. Haşlanan yufkanın tüm alanı soğuk suya girdikten sonra yırtılmadan tek parça olarak alınır. Şoklanan haşlanmış yufkanın süzme işleminde; bir el ile haşlanmış yufkadan tutulup diğer elin avuç içiyle aşağıya doğru narin şekilde hareket ettirilerek suyu süzülür.

Tepsiye birinci ve son yufka açıldığı haliyle herhangi bir işlem görmeden el ile dalgalı / hareketli formda yerleştirilir. Bu usul ile böreğin üst ve alt zeminde çıtırılık oluşur.

Tüm yufkaların dalgalı/hareketli şekilde tepsiye yerleştirilmesi börekte katmanlı bir doku oluşmasını sağlar. Ayrıca içteki yufkaların haşlanmış olması börekte yumuşak yapıyı oluşturur.

Süzülen haşlanmış yufka tepside parmak uçlarıyla dalgalı yayılıp üzeri hamur fırçasıyla yağlanır. Bu işlem 12 yufka varsa yarısına uygulanır. Tepsiye serilen yufkalardan altıncı sıradakinin üstüne yumurtanın beyazı sürülür ardından kavrulmuş kıyma, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber karıştırılarak tüm yüzeye eşit şekilde serpilir. Diğer yufkalar iç harç yayıldıktan sonra aynı yöntemle; kaynar su ile haşlama, şoklama ve süzdürmenin ardından iç harçlı tepsiye kat kat yağlanarak yerleştirilir. Son yufka haşlanmadan tepsiye el ile büzgülü şekilde yerleştirilir. Su böreği piştiğinde renginin altın sarısı olması için üzerine hamur fırçası ile yağ sürülür. Yağ konulan kabın dibinde kalan yağ içinde un parçaları kaldığından kullanılmaz.

Önceden ısıtılmış fırında 200 °C’de pişirilir. Ayrıca geleneksel yöntemde ocak ateşinde yavaş yavaş çevirerek tabanı sarı renk olana kadar pişirilir. Bu pişirme yönteminde uygun boyutta boş tepsi yağlanır ve böreğin diğer yüzeyini pişirmek için tepilerin ağızları üst üste gelecek şekilde yerleştirilip diğer tepsiye çevrilerek aktarılır. Yavaş yavaş ocakta çevrilerek su bôbreğinin alt ve üst tüm yüzeyi pişirilir.

Servisi

Fırında / ocakta piştikten sonra dikdörtgen veya kare formda kesilir. Servisi sıcak yapılır.

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

Çorum Su Bôreği, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Çorum ilinin mutfak kültüründe ve turizm destinasyonunda önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesi koordinatörlüğünde; Çorum Belediyesinden, Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Çorum Su Bôreği ibaresi ve mahreç işaret 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. Hatay Abugannuş

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1822
Tescil Tarihi	: 11.02.2026
Başvuru No	: C2023/000270
Başvuru Tarihi	: 27.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Abugannuş
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Abugannuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Abugannuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Abugannuş yöresel bir meze olup ana malzemeleri patlıcan, domates ve biberdir. Közlendikten sonra soğuyan patlıcan, domates ve biberin kabukları soyulup ince bir şekilde doğranır. Daha sonra püre haline gelmiş veya rendelenmiş sarımsak, tuz, nar ekşisi ve zeytinyağı ile karıştırılır. Sarımsağın püre haline gelmesindeki amaç mezenin içinde tüketilirken rahatsız etmemesini sağlamaktır. Zeytinyağı kullanılırken asitliği 0,8'den az olan natürel sızma veya 0,8-2 asitlik değerine sahip natürel birinci olan zeytinyağları kullanılır. Servis tabağına yayıldıktan sonra isteğe bağlı üzerine maydanoz da koyulabilir.

Hatay Abugannuş birçok bölgede farklı söyleniş biçimlerine sahiptir. Coğrafi sınır çevresinde Babagannuş, Babagannuç, Abagannuş gibi benzer isimlerle de adlandırılır. Hatay Abugannuş, çok geniş coğrafya olan Levant Bölgesinde benzer şekillerde üretilir ve yabancı kaynaklarda "Baba Ghanoush" olarak geçer. Levant Bölgesinin en kuzey sınırı olan Hatay bölgesinden Anadolu'ya yayılmıştır.

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

Üretim Metodu:

4 porsiyon Hatay Abugannuş için kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 3 orta boy patlıcan
- 5 tane biber Samandağ Biberi
- 3 orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 75 ml zeytinyağı
- 30 ml nar ekşisi
- 8 g tuz

Patlıcan, domates ve biber kömür ateşinde veya bir tepsiye koyularak fırında 200 °C'de 30 dakika közlenir. Biber olarak 887 tescil numaralı Samandağ Biberi tercih edilir. Közlenen malzemeler 5 dakika soğuduktan sonra kabukları soyulur. Kabukları soyulan malzemeler bıçakla ince ince doğranır ve meze kıvamını alması için bıçak veya zırh yardımıyla yaklaşık üç dakika boyunca doğranır. Daha sonra bu malzemeler bir karıştırma kabına alınır ve üzerine rendelenen veya püre haline gelen sarımsak ilave edilir. Zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz da ilave edilerek malzemeler iyice karıştırılır ve servis tabağına alınır. Üzerini süslemek için isteğe bağlı zeytinyağı ve nar ekşisi eklenebilir.

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

Hatay Abugannuş coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Abugannuşun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir. Hatay Abugannuş üretiminde 887 tescil numaralı Samandağ Biberi kullanılır.

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, Samandağ Biberi kullanımı ve Hatay Abugannuş 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.

3. Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1823
Tescil Tarihi	: 13.02.2026
Başvuru No	: C2023/000103
Başvuru Tarihi	: 13.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon / Afyonkarahisar Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon / Afyonkarahisar Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize; su, buğday nişastası, ceviz içi ve toz şeker ürünleri kullanılarak üretilen geleneksel tatlıdır. Palize kelimesi farsça kökenli bir kelime olup “süzülmüş şey, jöle” anlamına gelmektedir. Soğuk olarak servis edilir ve jölemsi bir görünüme sahiptir.

Yeni doğum yapan lohusa kadınlara ziyaret için gidildiğinde anne sütüne katkı sağlayacağı düşünüldüğünden ikram amaçlı yapılır. Coğrafi sınırda nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için de üretilir. Afyon / Afyonkarahisar Palize yanında pekmez ile birlikte servis edilir.

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize, Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Palize/ Afyonkarahisar Palize Bileşenleri (6 Kişilik):

- 1250 gr Su
- 100 gr buğday nişastası
- 125 gr ceviz içi
- 375 gr toz şeker
- 20 ml pekmez

Hazırlanması:

Bir tencerede suya nişasta eklenir ve çırpma teli kullanılarak çırpılır. Çırpma işlemine nişasta, su ile özümсенinceye (nişasta tanecikleri kalmayınca) kadar devam edilir. Sonrasında şeker ilave edilerek 5-7 dakika daha çırpma işlemine devam edilir. Çırpma işlemleri sonrasında kısık ateşte kıvam alınca kadar yaklaşık 15 dakika boyunca pişirilir. Pişirme işlemi bittikten sonra 5 dakika tatlı dinlendirilir. Sonrasında servis edilmek için kâselere konulur. Üzerine ceviz içi ve pekmez eklenerek soğuk şekilde servisi yapılır.

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

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Palize / Afyonkarahisar Palizenin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesinden, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu.

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

4. Hatay Haydari

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1824
Tescil Tarihi	: 13.02.2026
Başvuru No	: C2023/000307
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Haydari
Ürün / Ürün Grubu	: Haydari / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Haydari ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Haydari ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Haydari, süzme yoğurt, beyaz peynir, dereotu, tereyağı, sarımsak, tuz, kuru nane ve zeytinyağı kullanılarak üretilen bir mezedir.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Hatay Haydari de bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

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

Üretim Metodu:

2 kişilik Hatay Haydari üretimi için gerekli bileşenler:

- 135 g süzme yoğurt
- 80 g beyaz peynir
- 30 - 40 g dereotu
- 14 g tereyağı
- 3 - 4 g sarımsak
- 3,7 g tuz
- 2,5 g kuru nane
- 45 ml zeytinyağı

Hazırlanışı:

Öncelikle beyaz peynir bir kaba alınıp topak kalmayacak şekilde ezilir. Peynirin üzerine süzme yoğurt eklenip iyice karıştırılır. Bir tavaya tereyağı konularak kısık ateşte eritilir, eriyen tereyağının üzerine ince ince

doğranan sarımsaklar eklenip birkaç kez tavada çevrilir. Tereyağı kızarmadan ve sarımsaklar yanmadan ocağın altı kapatılır. Kuru nane eklenerek ılımaya bırakılır.

25 - 35 g dereotu saplarından ayrılır, ince ince doğranır. Süzme yoğurt ve peynir karışımının içine tereyağı, sarımsak ve naneden oluşan karışım eklenir. Tuz ve dereotu eklenerek malzemeler birbirine karıştırılır.

Hatay Haydarinin üzerine 45 ml zeytinyağı gezdirilir ve 5 g dereotu ile süslenerek servis edilir. Soğuk olarak tüketilir ve hazırlandıktan sonra buzdolabında 2 - 3 gün süreyle muhafaza edilebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 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.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Haydari 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.

5. Savaştepe Kalemköy Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1825
Tescil Tarihi	: 18.02.2026
Başvuru No	: C2023/000256
Başvuru Tarihi	: 18.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Savaştepe Kalemköy Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Savaştepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Savaştepe Kalemköy Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Savaştepe Kalemköy Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Savaştepe Kalemköy Üzümü; Latince adı *Vitis vinifera* L. olan kültür asmasından ve *Alphonse Lavallee* çeşidi kullanılarak Balıkesir ilinin Savaştepe ilçesinde üretilen genellikle sofralık olarak kullanılan bir üzümdür. İsmi ilk üretildiği köy olan Kalemköy'den alarak üretimi tüm ilçeye yayılmış ve Savaştepe ilçesiyle özdeşleşmiştir. Savaştepe Kalemköy Üzümü; morumsu-siyah renkli, taneleri iri ve dolgun, şekil olarak yuvarlak, etli ve suludur. Salkımı kanatlı ve seyrek. Kabuğu orta kalınlıktadır ve 1 - 2 adet çekirdeği bulunur.

Savaştepe Kalemköy Üzümünün gövdesi dayanıklı ve orta kuvvetlidir. Yaşlı dalları orta uzunlukta, esmer kırmızı renkte boğumlar düz ve boğum arası orta uzunluktadır. Yaprakları ise orta büyüklükte, beş dilimli kenarları dişli, uzunluğu genişliğinden fazla, üst yüzü koyu yeşil renkte parlak ve tüysüz, alt yüzü ise açık yeşil ve tüylü yapıdadır. Yaprak sapı oyuğu orta derinlikte dar, az veya çok kapalı yaprak sapı orta uzunlukta ve kalınlıkta karakteristik kırmızı-yeşil renktedir. Salkımlar orta büyüklükte, muntazam, çift omuzlu salkımları sık ve orta irilikte, saplar ise açık kırmızı renkte, orta uzunlukta ve orta kalınlıktadır. Taneleri ise orta büyüklükte yeknesak, yuvarlakça, mor siyah renkli ve parlaktır. Kabuk kısmı zor soyulur, tane sapı kısa ve kırmızı-yeşildir. Hafifçe çekme ile tane kolayca kopmaktadır fakat olgunlaşmış üzümlerde bile kendi kendine düşmez.

Savaştepe Kalemköy Üzümü; coğrafi sınırın killi tınlı toprak yapısında, organik madde içeriği yönünden nispeten düşük seviyede, su tutma kapasitesi iyi, pH değeri hafif alkali karakterde, kireç içeriği hafif orta, tuzsuz ve drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir. Asma için en uygun topraklar tınlı topraklardır. Savaştepe Kalemköy Üzümü tınlı topraklarda kuvvetli kök oluşturarak iyi adapte olur.

Savaştepe Kalemköy Üzümünün hasadı genellikle eylül ayında yapılır. Üzüm hasadına, suda çözünür kuru madde miktarı 16° Briks derecesine ulaşıncaya başlanır ve 20° Brikse kadar devam edilir.

Savaştepe ilçesinin denizden yüksekliği ortalama 290 m'dir. Savaştepe ilçesi, Marmara ve Ege Bölgesi'nin iklimi etkisindedir. İlçede yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı geçer. Ortalama 700 - 800 mm yağış almaktadır. Yıllık ortalama sıcaklık 14,5 °C olup, bu değer bağcılık için ideal kabul edilen 11 - 16 °C arasında ve alt sınır kabul edilen 9 °C'nin üzerindedir. Savaştepe ilçesinde yılın en rüzgârlı ayı ağustos ayıdır ve bu dönemde ortalama saatlik rüzgâr hızı 19,3 kilometre/saate kadar çıkabilir. Bu esen rüzgâr coğrafi sınırda Savaştepe Kalemköy Üzümünün kabuk kalınlığının % 10 - 15 oranında daha fazla olmasına sebep olur. Kabuk kalınlığının artması meyvemsi aromayı yani üzümdeki hekzenal ve E-2-Hekzenal oranının baskın olmasını sağlar. Savaştepe Kalemköy Üzümünün yetiştiği coğrafi sınırda topraklarda potasyum miktarının yeterli olması bitkinin iyi beslenmesine ve meyvelerin yeterli gelişimi için gereklidir.

Tablo 1: Savaştepe Kalemköy Üzümünün bazı ürün özellikleri

Morfolojik özellikler	En az	En çok
Salkım ağırlığı (g)	200	250
100 tane ağırlığı (g)	400	500
Salkım boyu (mm)	140	160
Salkım eni (mm)	40	55
Tane boyu (mm)	12	18
Tane eni (mm)	13	16
Kimyasal ve fiziksel özellikler	En az	En çok
Glikoz (g / L)	78	85
Fruktoz (g / L)	78	85
Titre edilebilir asitlik (Tartarik asit cinsinden, %)	4,00	5,00
Uçucu asitler (Asetik asit cinsinden, g / L)	0,02	0,08
Malik asit (g / L)	1,20	1,80
Laktik asit (g / L)	0,20	0,50
Tartarik asit (g / L)	5,00	6,00
Yoğunluk (g / mL)	1,06	1,08
Ekstrakt (g / L)	180	185
Şıra ağırlığı (Brix)	16	18
pH	3,50	4,50
Maya besleyici miktarı (mg / L)	120	140
Hekzenal (%)	30	50
E-2-Hekzenal (%)	35	50

Üretim Metodu:

Bağ Tesis:

Bağ tesisinde ekolojik ve ekonomik faktörler dikkate alınmalıdır. Ekolojik faktörlerde iklim, yer ve yöney, toprak olmak üzere üç faktör önemlidir.

Asma gelişme devresi uzun olan bir bitki olması nedeni ile seçilen yerin yıllık sıcaklık ortalaması 10 °C'den aşağı olmamalıdır. Hava sıcaklığı 10 °C'ye ulaştığında vejetatif gelişme başlar ve sonbaharda bu sıcaklığın altına düşene kadar bu gelişme devam eder.

Asma, yıllık 450 - 500 mm düzenli yağış alan bölgelerde sulama olmaksızın yetiştirilebilir. Ancak yeterli yağış olmadığı dönemlerde mutlaka sulama yapılmalıdır.

Güneş ışınlarının daha dik geldiği güney ve güneybatı yönleri güneşten daha fazla yararlandığı için çabuk ısınır ve istenilen sıcaklığa kavuşurlar. Bu yüzden Savaştepe Kalemköy üzüm bağları, güneye bakan yerlerde tesis edilmelidir.

Bağ tesisinde, toprak seçimi önemli olup, Filoksera ve nematod gibi toprak zararlılarının bulunmadığı araziler seçilmelidir. Bölgenin ekolojik yapısına uygun Amerikan Asma Anaç seçimi yapılır. Coğrafi sınır için en uygun ve yaygın tercih edilen Amerikan Asma Anaçları 5B ve 41B'dir. Bu asma anaçları üzerine aşılı Kalemköy Üzüm çeşidi asma fidanları kullanılır. Yeni tesis edilecek olan bağlarda nitelikli çelik, aşı kalemi ve fidanların kullanılması çok önemlidir. Nadir olarak kendi kökü üzerinde bağlar da tesis edilebilir.

Toprak Hazırlığı ve Dikim:

Bağ kurulacak alanda toprak hazırlığı büyük önem taşır. Dikim yapılacak arazide ilk defa bağ tesis edilecekse toprağın öncelikli olarak 50 - 60 cm derinlikte işlenerek içindeki çalı, büyük taş ve kaya gibi benzeri artıkların temizlenmesi gerekir. Sonraki aşamada ise toprağın iyice ufalanması sağlanmalıdır. Eğer eski bağ yerine dikim

yapılacaksa toprak yine derin olarak sürülerek alt üst edilir. Dekara 3 - 4 ton çiftlik gübresi verilerek 2 - 3 yıl dinlendirilmesi gerekir.

Asma fidanları iklimin sert olması nedeniyle ilkbaharda dikilir. Dikime toprak tava gelip ısınınca hemen başlanmalıdır. Dikilecek fidanların erken dikiminde geç donlardan, geç kalmada ise aşırı sıcak ve kuraktan etkilenmemesi önemlidir.

Bağ kurulacak yerin arazi şekli ve yöneyinin durumuna uygun olarak sıra arası ve üzeri yönleri belirlenerek, gerekli işaretlemeler yapılır. Daha sonra çukurların açılması işlemine geçilir. Ağır bünyeli topraklarda çukurların sonbaharda açılması daha uygundur. Çünkü çukurlardaki topraklar soğukların etkisi ile iyi bir şekilde parçalanarak ufanır. Dikim aralığı sıra üzeri 2 - 2,5 metre sıra arası 3 - 3,5 metre olacak şekilde yapılır. Dikim derinliği ise 50 - 70 cm'dir. Dikimden itibaren ilk üç sene boyunca bağın büyüme, gelişme ve şekil verilmesi tamamlanır, dördüncü seneden itibaren ürün alınır. Telli terbiye sistemi olarak, telli dayanak sistemlerinden duvar sistemi tercih edilir. Terbiye şekli olarak, telli dayanak sistemine uygun olan kordon veya guyot sistemleri kullanılır. Telli dayanak sistemi kullanılmak istenmiyorsa, asmaların kendi gövdesi üzerinde dik durduğu goble terbiye şekli tercih edilir.

Toprak İşleme:

Toprak işleme yapılmasının nedeni topraktaki suyun kullanımında asmalar ile rekabete girecek yabancı otları yok ederek topraktaki suyun muhafazasına yardımcı olmaktır. Bağlarda yabancı otlar devamlı kontrol altında tutulmalıdır. Bu işlem ilkbaharda kış yağışlarının ardından yapılmaya başlanır. Böylece yabancı otların yaz ayları içinde asmaların su ve besin maddelerine ortak olması önlenir. Toprak işleme genellikle yılda 2 kez olmak üzere sonbahar ve ilkbahar mevsimlerinde yapılır.

Gübreleme:

Gübreleme işlemi için toprak ve yaprak analizi sonrasında yapılmalıdır. Asmalarda gözlerin kabarması (uyanma) öncesi taban gübrelemesi, daneler saçma veya koruk iriliğine ulaştığında ise üst gübreleme olmak üzere yılda en fazla 2 defa gübreleme yapılır. Gübrelemede genellikle yanmış ahır gübresi kullanılır. Her asmanın etrafına 5 - 6 kürek veya dekara 2 - 3 ton olacak şekilde yanmış ahır gübresi toprağa karıştırılır. Ticari gübre olarak genellikle ilkbahar ve yaz aylarında azotlu ve fosforlu gübreler kullanılır.

Budama:

Asmalara terbiye şeklinin verilmesi ve korunması, verim ve kalitenin artırılması ve sürdürülebilirliğini sağlanması ve ayrıca yaşlanma veya değişik nedenlerle zayıflamış asmaların gençleştirilmesi amacıyla kış ve yaz budamaları yapılır. Bağcılıkta kış budaması önem arz etmekte olup, bu budamada bir yıl önce sürgün hâlinde oluşan ve budama mevsiminde yıllık dal (çubuk) adını alan organların % 70 - 80'i kesilip çıkarılır. Yaz budaması asmanın yapraklı olduğu dönemde yapılan budamadır. Bu budamada da asmanın bütününe dengeleme, üzüm miktarını ve kalitesini arttırma ve olumsuz koşulların etkisini azaltma ve yumuşatma amaçlanır. Yaz budamasında asmanın yaprak alanının içine güneş ışınlarını ve hava akımını almayı sağlayan, üzümün kalitesini yükselten yaprak, sürgün, sürgün ucu alma, salkım seyreltme işlemleri yapılır.

Zirai Mücadele:

Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Hasat:

Savaştepe Kalemköy Üzümünün hasadı; genellikle eylül ayının ilk haftası başlar. Üzümün istenilen olgunluktaki mavi-siyah renk ve tonlarındaki rengini, tatlı ve buruk tadını aldığı dönemde hasadına başlanır. Üzümler sapalarıyla birlikte salkım olarak ve asmalara zarar vermeden toplanarak hasat edilir. Hasat edilen üzümler gıda ile temasa uygun kasalara veya kaplara alınır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Savaştepe Kalemköy Üzümünün aynı gün tüketilmesi ya da işlenmesi tavsiye edilir. Ürünün bekletilmesi gerekirse 0 °C'da ve % 90 - 95 bağıl nemli ortamlarda en fazla 2 aya kadar depolanabilir. Ancak esas olan hasattan

sonra ürünün en kısa sürede kullanılmasıdır. Depolamada üzümler üst üste fazla istiflenmemelidir. Ürünler işlenecek ise en kısa sürede soğuk zincir vb. uygun koşullar sağlanarak ilgili gıda işletmelerine ulaştırılır.

Piyasaya Arz:

Savaştepe Kalemköy Üzümlü; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Savaştepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Savaştepe Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan üzüm çeşidinin uygunluğu; özellikle ekim zamanı, dikim şekli ve hasat zamanı olmak üzere üretim metoduna uygunluk, depolama ve muhafaza koşullarına uygunluk ve Savaştepe Kalemköy Üzümlü ibaresi ile menşe adı 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. Çorum Leblebisi

42 tescil sayılı Çorum Leblebisi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:** Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

başlığı eklenmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Çorum Leblebisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Leblebisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Üretim Alanı: Çorum ili sınırları içi”

ifadesi,

“Çorum ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“**Teknik Ayırt Edici Özellikler:** Damla cinsi nohut kalın kabuklu ve kabuğunu çabuk atma özelliğine sahip olduğundan Çorum leblebisi üretimi için damla cinsi nohudun kullanılması gerekmektedir. Damla cinsi nohut'un naturel 100 adedi asgari 55-57 gram olmak şartını taşıması koşuluyla Çorum'da üretilen damla cinsi nohut olması veya benzer iklim özelliklerini taşıyan yörelerde yetişen damla cinsi nohutlarda tercih edilebilir.

İşin ehli ustaların, hünelerleriyle 4 kavurma (tav) işleminden geçirilmeleri ve damla cinsi nohut kullanılmasının sağladığı özelliklerdir. Çorum ilinin iklimi ve insan faktörüyle üretim tekniği de önemli etkenlerdendir.

İnsan Faktörü: İşinin ehli leblebi ustaları yanında en az 8 yıl, en fazla 10 yıl çıraklık yaparak Çorum Leblebisi öğretisi olarak ustalık belgesi kazanılabilmektedir. İklimsel özelliklerin yanı sıra, leblebi ustalarının hünelerini, üretim tekniği için gerekli araç ve gereçleri kullanarak yılların deneyimi ile maharetlerini ortaya koymalarından kaynaklanmaktadır.

Doğal Faktörler: Çorum ilinin doğal yapısından kaynaklanan az rutubetli oluşu, akşam esen rüzgarı ve Karadeniz ile Akdeniz iklimi arasındaki ılıman iklim özellikleri leblebinin kurutulmasında en büyük etkindir. Ilıman iklim özellikleri, az rutubetli havası, nohudun kavurma işleminden sonra sergilerde bekletilmesi esnasında maruz kaldığı yöreye has rüzgar çorum leblebisi üretimi için oldukça önemli etkenlerdir. Zira çorum leblebisinin işlenmesi esnasında belirlenen mekanların da iklimsel özelliklere göre düzenlenmesi gerekli şartların önemini ortaya koymaktadır.”

ifadesi,

“Çorum Leblebisi üretimi için; kalın kabuklu ve kabuğunu kolay atma özelliğine sahip, 100 tane ağırlığı 55 - 57 gram olma şartını taşıyan, ortalama 9 mm çapında nohut cinsleri kullanılır.

4 kavurma (tav) işleminden geçirilmeleri ve kullanılan nohutun kalitesi, Çorum Leblebisinin ayırt edici özelliklerindendir. Çorum Leblebisi üretim bilgisi ve tekniği, leblebi ustalarının yanında çıraklık yapılarak öğrenilir ve ustalık belgesi alınmak suretiyle kazanılır. Üretimde, Çorum ilinde oluşmuş ustalık birikimi ve geleneksel üretim tekniği belirleyici unsurlar arasında yer alır.

Çorum ilinde hâkim düşük nem oranı, akşam saatlerinde esen yöreye özgü rüzgârlar ve Karadeniz ile Akdeniz iklimleri arasında geçiş özelliği gösteren ılıman iklim koşulları, leblebinin kurutulmasında belirleyici rol oynar. Nohutun kavurma işleminden sonra sergilerde dinlendirilmesi sırasında maruz kaldığı bu iklimsel koşullar, Çorum Leblebisi üretiminde önemli bir etken olarak kabul edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“100 tane ağırlığı 55 - 57 gram olan nohutlar 9 gözlü eleklerle elenir ve sınıflandırılması yapılır. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 numarada elenen nohutlar ayrılır. 8 ve 9 numaralı nohutlar Çorum Leblebisi yapımı için kullanılır. Bu nohutlar tuğla ve çamurdan yapılmış daire şeklinde ortasında bakır dövme dişli sac bulunan ocakta kavurma (tav) işlemine tabi tutulur. İlk kavurma ortalama 15 - 20 dakika yapılır. Daha sonra nohut sıcak olarak telis çuvallara konur ve 10 gün bekletilir. İkinci kavurma işlemi de ortalama 15 dakika yapılır. Yine telis çuvallara konularak bir gün bekletilir. Ertesi gün toprak ve kireç karışımı sergiliklere serilip her gün karıştırılarak 45 ile 60 gün arasında bekletilir, ardından ihtiyaca göre nohut ıslama makinesinde suyu ayarlı verilmek suretiyle ıslatılır. Tekrar telis çuvallara koyulur. 12 - 24 saat arasında dinlendirildikten sonra tekrar elenir ve büyüklüklerine göre ayrılır. Kavak ağacından yapılan ve ağaç denilen tokmakla sac üzerinde çevrilmek sureti ile ocakta kabuklarından ayrılır. Kırığı, kabuğu ve leblebisi kalburda elenerek ayrılır ve leblebiler telis çuvallara konularak en az bir ay dinlendirilir. Bu dinlendirme tamamlandıktan sonra ocakta tekrar kavrulur. İsteğe göre leblebi sıcakken tuz, biber (acı için) veya karanfil serpilir. Kavrulan leblebi telis çuvallarda 10 dakika dinlendirildikten sonra satışa sunulur.

Üretimin yapılacağı alanın en az 2 metre yüksekliğinde güneş almayan bir alan olması ve bu alanın rüzgâr alabilmesi için havalandırma deliklerinin bulunması gerekir. Sergiliklerin de güneş almayan bir bölgede bulunması en az 250 m² en fazla 300 m² genişliğinde olması ve killi toprak, saman ve kireç karışımı ile sıvanması gerekir.

Ocak daire biçiminde ve lime denilen hava geçirmez özelliğe sahip bir tuğla ile örülerek killi toprak çamur ve saman karışımından oluşan bir harçla sıvanır. Ocağın ortasına 90 ile 110 cm çapında çukur bir bakır sac yerleştirilir. Bu sac Çorum Leblebisi üretimi için bu işin ustaları tarafından Çorum'da özel olarak imal edilir. Bakır sacın dişli olması gerekir.

Nohutun kabuklarının ayrılması esnasında kırılmasını önlemek için 50 cm çapında ve en az 30 cm kalınlığında kavak ağacından yapılan bir tokmak kullanılır. Her sac üzerinde çevirme işleminden sonra tokmak ucunu rendelenmesi (törpülenmesi) gerekir. Dinlendirme aşamalarında telis çuvallar kullanılır.

Çorum Leblebisi üretimi tamamlandıktan sonra yere temas etmeyecek şekilde altına tahta konulmak sureti ile oda koşullarında 22 - 24 °C arasında ve % 40 - 60 arasındaki nispi nem koşullarında 3 ay süreyle muhafaza edilebilir. Satışa sunulurken veya depolanırken naylon poşet ile muhafaza edilmesi gerekir. Aksi halde leblebi çok kısa sürede bayatlar.”

başlığı eklenmiştir.

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

“Çorum Leblebisi, Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Leblebisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.”

başlığı eklenmiştir.

- **Denetleme:**

“**Denetim:** Üretimi ve yukarıda belirtilen özellikleri leblebinin üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Çorum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Çorum Ticaret Borsasından en az iki kişi, Belediyeden en az bir kişi, Tarım İl Müdürlüğünden (gıda ve/veya ziraat mühendisi) en az bir kişi, Çorum Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden en az bir kişinin katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Komisyon en az beş kişiden oluşacak ve yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda, şikâyet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak denetimlerini yapacaktır.”

ifadesi,

“Denetimler; Çorum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Çorum Ticaret Borsası, Çorum Belediyesi, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Çorum Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; nohudun 100 tane ağırlığı, üretim metoduna uygunluğu ile Çorum Leblebisi 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Gazipaşa Çekirdeksiz Narı

1458 tescil sayılı Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur”

ifadesi,

“Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibareli logo ve menşe adı 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. Zivania / Zivaniya

208 sayılı ve 03.11.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 485 tescil numaralı Zivania / Zivaniya ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

“Uçar asit (asetik asit cinsinden) 1.1 g/hl mA”

ifadesi,

“Uçar asit (asetik asit cinsinden) 220 mg/hl mA”

şeklinde değiştirilmiştir.