



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **156**

Yayın Tarihi

01.09.2023

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 156. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	19
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	63
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	69

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 156. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000185	Çukurca Tahini	9
2.	C2022/000304	Karaman Mayalı	11
3.	C2022/000414	Çerkeş Sırma Baklavası	13
4.	C2022/000416	Ankara Sof Kumaşı	16

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1423	Alaşehir Tahinli Pidesi	19
2.	1424	Kayseri Çemeni	21
3.	1431	Isparta Elması	23
4.	1433	Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır	26
5.	1434	Erzurum Herle Aşı Çorbası	28
6.	1435	Erzurum Hink Yemeği	30
7.	1448	Kadınhanı Kömbesi	32
8.	1449	Balya Tereyağı	34
9.	1450	Burdur Haşhaş Helvası	37
10.	1451	Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası	39
11.	1452	Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı	41
12.	1453	Talas Zincidere Kuru Kaymağı	43
13.	1454	Reşadiye Hamam Kesesi	45
14.	1455	Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu	47
15.	1456	Yenice Ihlamur Balı	49
16.	1457	Karaman İlisıra Dolması	52
17.	1458	Gazipaşa Çekirdeksiz Narı	54
18.	1459	Gökçealan Osmancık Üzümlü	58

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.	158	Nizip Zeytinyağı	63

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.	839	Hayrabolu Tatlısı	69

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Çukurca Tahini

Başvuru No	: C2022/000185
Başvuru Tarihi	: 13.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çukurca Tahini
Ürün / Ürün Grubu	: Tahin / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çukurca Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Emirşaban Mahallesi Cumhuriyet Caddesi Çukurca Hükümet Konağı Çukurca HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili Çukurca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çukurca Tahini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çukurca Tahini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çukurca Tahini, taş değirmende öğütülen susamlar kullanılarak Hakkâri ilinin Çukurca ilçesinde üretilen tahindir. Susamlar meşe odunu ateşinde kavrulur, su ile dönen taş değirmende öğütülür. Bu sebeple tortu ve üst kısmında yağ tabakası oluşmaz. Susamın kavurma süresi uzun olduğu için Çukurca Tahini, kahverenginden koyu kahverengi tonlarındadır. Akışkan kıvamlıdır.

Çukurca Tahininin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Çukurca Tahininin özellikleri

Özellik	Değer
Protein	%18,15 ± 0,93
Selüloz Tayini	9,48 ± 3,17
Kül	%2,92 ± 1,66
Şeker	2,81 ± 0,20
Yağ	%56,07 ± 3,56
Serbest yağ asidi ve asit değeri tayini (oleik cinsinden)	%0,36 ± 0,13

Çukurca Tahini, Çukurca ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle susamların yetiştirilmesi ve tahin üretimine hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Çukurca Tahini üretiminde tercihen coğrafi sınırdaki yetişen susamlar kullanılır. Çukurca Tahini üretiminin ilk aşaması susamların üretilmesidir. Mayıs ayında ekilecek olan susamların hazırlanması için toprak çapalanır ve 10-20 gün bekletilir. Ardından 5-6 gün de toprak yumuşaması için sulanır. Son gece susam taneleri bir kaba konulup üstüne su eklenir ve bu halde sabaha kadar bekletilir. Bu yöntemle çimlendirme işlemi denir. Sabah susamlar şişmiş ve neredeyse açmak üzere olan susam taneleri süzdürülüp bir kumaşa serilir. Biraz kuruyunca kuru toprakla karıştırılır. Bu işlem henüz ıslak olan tohumun toplu halde ekilmesini önlemek için gerçekleştirilen bir aşamadır. Diğer yanda yumuşamış tarlaya da ip yardımıyla bir rehber yapılır. Bu rehberin amacı hem aynı yere iki kez tohum atmamak hem de boş yer bırakmamak içindir. Bununla birlikte susamların ekim arası açık olmalıdır, aksi takdirde susamların büyümeleri zorlaşacaktır. Eylül ayında boy veren susamlar biçilir. Temiz bir yerde kurutulur. Silkelendirip rüzgârlı bir yerde havaya vurulup temizlendikten sonra çuvallara koyulur.

Çuvallara doldurulan susamlar çubuklarla dövülerek susam taneleri, bitkisinden ayrılır. Susam taneleri dış kabuğundan ayırmak için su dolu havuzlara aktarılır. Susamların olduğu su havuzuna tuz ilave edilerek karıştırılır (1000 ml'ye, 100-150 g tuz) ve susamların temizlenmesi sağlanır. Havuzlara doldurulan susamlar 1 gece suda bekletilir. Kabuklarından ayrılan susamların taneleri üstte, kabukları altta kalır. Üstte kalan susam taneleri alınıp süzülür. Süzülen susamlar nemli bir şekilde kavurmak için taş ocaklara götürülür. Susamların taş ocakta kavrulmasının sebebi; kavurma aşamasında ocağın ateşini sabit tutması, sıcaklığı eşit ve her tarafa yayması susamların düzgün kavrulması için önemlidir. Yayvan ve geniş bir ocak olduğu için tek seferde daha çok susam daha kolay kavrulur. Susam taneleri tamamen kuruyup, rengi dönüncüye kadar kavrulur. Kavrulan susamlar toplanıp havalandırılarak ilk sıcaklığını atması sağlanır. Daha sonra ince bir eleğe alınır, susam içerisindeki istenmeyen unsurlar temizlenir. Temizlenen susamlar çuvallara doldurularak taş değirmenlere götürülür.

Coğrafi sınırdaki yüksek hızla akan akarsu kenarına kurulan değirmenler suyun gücüyle döner. Susamlar koni şeklindeki geniş bir hazneye doldurulur. Dönen değirmene bir aparatla bağlanan hazne her dönmede titreşim sayesinde sarsılır ve susamlar azar azar dibinin içerisine dökülür. Biri sabit biri dönen iki değirmen taşın arasına giren susamlar ezilir ve akışkan haldeki tahine dönüşür. Taşların arasında ezilen susamların aşırı hızdan yapısını kaybetmemesi ve fazla kavrulup acılaşmaması için dakikada en fazla 50-55 devirle dönecek şekilde suyun hızı ayarlanmalıdır. Taş değirmenlerin arasından sızan tahin, yine bir aparat ile kaba akar ve gıda ile teması uygun şeffaf bidonlara konularak paketlenir. Şeffaf kaplara konulmasının sebebi tahinin renginin ve kıvamının rahatça gözlemlenmesidir. Çukurca Tahini oda sıcaklığında, kuru, serin ve güneş görmeyen depolarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Çukurca Tahini, Çukurca ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle susamların yetiştirilmesi ve tahin üretimine hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çukurca Tahininin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çukurca Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Çukurca Kaymakamlığı, Çukurca İlçe Tarım Müdürlüğü ve Çukurca Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; özellikle susamların ıslatılması ve kavrulması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Çukurca Tahini ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Karaman Mayalı

Başvuru No	: C2022/000304
Başvuru Tarihi	: 14.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Mayalı
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. 703. Sok. İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü 11 1 Merkez 70100 KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Mayalı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Mayalı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Mayalı Ekmeği; ekmeklik buğday unu, ekmek mayası, tuz ve su kullanılarak Karaman ilinde üretilen ekmektir.

Karaman Mayalı Ekmeğinin hamuru 20-25 cm çapında ve 2-2,5 mm kalınlığında daire şeklinde açılarak 300-500°C sıcaklıktaki sac üzerinde 1-3 dakika pişirilir. Pişen ekmeğin orta kısmı kubbe şeklinde şişer ve daha sonra yassı hale gelir. Hamurun ağırlığı 100-200 g, pişmiş hali ise 105-120 g kadardır.

Karaman Mayalı Karaman ilinde uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle sabah kahvaltısında olmak üzere her öğünde sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

580-620 adet Karaman Mayalı üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

50 kg ekmeklik buğday unu
300-500 g ekmek mayası
1 kg tuz
30 litre su

Un, maya, tuz ve su ekmek kazanında iyice karıştırılıp orta yumuşaklıkta homojen bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi genellikle makineler ile yapılır.

Yoğrulan hamur, mayalanması için 30-90 dakika dinlendirilir. Mayalanma süresi kış aylarında daha uzun, yaz aylarında ise daha kısa olabilir.

Mayalanan hamur 580-620 eşit bezeye bölünür, 10 dakika kadar dinlendirilir ve her bir beze elle düzleştirildikten sonra oklava ile 2-2,5 mm kalınlığında ve 20-25 cm çapında daire şeklinde açılır.

Açılan hamur, genellikle doğal gaz ile çalışan 300-500°C sıcaklıktaki sac üzerinde 1-3 dakika pişirilir. Pişen ekmeğin orta kısmı kubbe şeklinde şişer ve daha sonra yassı hale gelir.

Pişen Karaman Mayalı, soğuması için bir süre dinlendirildikten sonra satışa arz edilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir. Serin, kokulardan arı ve rutubetsiz ortamlarda 5 gün, dondurucuda ise 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Karaman Mayalı Karaman ilinde uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Mayalı Karaman ilinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Karaman Belediyesinden ve Karaman Fırıncılar Lokantacılar Pastacılar ve Gıda Maddesi Üreten İşyerleri Esnaf Odasından ürün konusunda uzman ikişer kişinin katılımıyla oluşan toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Karaman Mayalısu 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.

3. Çerkeş Sırma Baklavası

Başvuru No	: C2022/000414
Başvuru Tarihi	: 24.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Sırma Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çerkeş Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Sırma Baklavası ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çerkeş Sırma Baklavası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Sırma Baklavası; özel amaçlı buğday unu, yumurta, sirke, 1377 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu, yoğurt, süt ve ayçiçek yağı ile hazırlanan hamurdan elde edilen yufkanın üzerine iri kıyılmış ceviz içi serpilip oklavaya sarıldıktan sonra şekil verilip pişirilmesi ve şerbetlenmesi ile Çankırı ili Çerkeş ilçesinde üretilen baklavadır.

Çerkeş Sırma Baklavasında, açılan yufkanın uç kısmı oklavanın üzerine yaklaşık 20-25 cm olacak şekilde konur ve arasına ceviz içi serpildikten sonra oklava ile rulo haline getirilen yufkanın her iki tarafından oklavanın ortasına doğru sıkıştırılarak şekil verilir. Sıkıştırılan yufkanın dış yüzeyi hafif kırışiktır. Baklavanın sırma olarak adlandırılmasının nedeni de yapılan bu işlemdir.

Çerkeş Sırma Baklavası, Çerkeş ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

3 kg Çerkeş Sırma Baklavası üretmek için gerekli bileşenler:

1 kg özel amaçlı buğday unu

85 ml ayçiçek yağı

2 adet yumurta

5 g tuz

40 g yoğurt

500 ml süt

500 g ceviz içi (tercihen coğrafi sınırda yetişen)

500 g nişasta

12 g sirke

Çerkeş Sırma Baklavasının üzerinin yağlanması için gerekli bileşenler:

170 ml ayçiçek yağı

300 g tereyağı

Serbetin hazırlanması için gerekli bileşenler:

1 l su

1 kg beyaz şeker

10 g limon suyu

Hamurun hazırlanması: Derin bir kabın içine ılık süt, sıvı yağ, yoğurt, sirke, yumurta ve tuz koyulup 2-3 dakika karıştırılır. Bu karışıma un yavaş yavaş ilave edilerek yoğurulur. Yoğurma işlemi yaklaşık 15 dakika sürer. Hamurun kıvamı yumuşak olmalıdır. Sert bir zemin üzerine koyulan hamur 15 bezeye ayrılır. Yuvarlanan bezeler tabanına bez örtü serilen tepsiye dizilir. Bu bez ile bezelerin tepsiye yapışması önlenmiş olur. Bezelerin üzeri yumuşak bir bez örtü ve naylon ile sarılır. 15 dakika bu şekilde bekletilen bezeler hem daha yumuşak olur hem de oklava ile kolayca açılır.

Bezeler oklava ile sert bir zemin üzerinde tek tek açılır. Her bir bezenin altına ve üstüne bol miktarda nişasta serpilerek 60-70 cm ebadında yufka haline getirilir. Açılan yufkanın 20-25 cm kadar kısmı oklavanın üzerine konur, oklava yufkanın uç kısmında arada kalır. Cevizler iri bir şekilde kıyılır. Kıyılan ceviz içinden yaklaşık 30-35 g alınarak yufkanın açık kalan bölümüne serpilip oklavanın üzerine sarılan yufka rulo haline getirilir. Yufkanın ön uç kısımları baklavanın düzgün bir şekil alması için yaklaşık 1 cm kesilir. Daha sonra cevizli yufka oklavanın sağ ve sol tarafından el ile ortaya doğru sıkıştırılarak büzülür. Oklavadan çıkartılan ve yeniden sıkıştırılan yufkanın sağ ve sol yan tarafları baklava dilimlerinin düzgün olabilmesi için 1 cm kesilir. Bu işlemden sonra yufkalar 4-5 cm aralıklı olacak şekilde kesilir. Bu işlem tüm yufkalar için aynı şekilde tekrar edilir. Kesme işlemi tamamlanan baklava dilimleri tepsiye dizilir. Tepsinin dibi yağlanmadan dizilen baklava dilimleri pişirilmeden 1 gün oda sıcaklığında (20°-22°C) bekletilir. Bu işleme baklavanın kurutulması denir. Bir gün bekleyen ve tepside kurutulan baklavanın üzerine kızdırılmış sıvıyağ ve tereyağı karışımı kepçe ile dökülür. Yağlama işlemi tamamlanır tamamlanmaz önceden ısıtılmış fırında 190-200 °C'de 30-35 dakika üst ve alt kısmı kızarıncaya kadar pişirilir.

Serbetin hazırlanması: Su ve beyaz şeker yaklaşık 25 dakika kaynatılır. Daha sonra bu bileşenlerin içine limon suyu katılarak 5 dakika daha kaynatılır. Hazırlanan serbet 30-35 dakika soğumaya bırakılır.

Serbetin ilavesi: Fırından çıkarılan sıcak baklavaya soğutulmuş serbet ilave edilir. Baklavanın serbeti içine çekmesi için yaklaşık bir saat bekledikten sonra servis yapılır. Üretim tarihinden itibaren 1 ay içinde tüketilmelidir.

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

Çerkeş Sırma Baklavası Çerkeş ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Sırma Baklavasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Çerkeş Belediyesinin koordinasyonunda; Çerkeş Belediyesi, Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çerkeş Sırma Baklavası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Ankara Sof Kumaşı

Başvuru No	: C2022/000416
Başvuru Tarihi	: 24.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ankara Sof Kumaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ankara Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Hacı Bayram Mah. Armutlu Sok. No:4 Altındağ ANKARA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ankara, Çankırı ve Bolu illeri
Kullanım Biçimi	: Ankara Sof Kumaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ankara Sof Kumaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ankara Sof Kumaşı; coğrafi işaret olarak 802 sayı ile tescilli Ankara Tiftiğinden oluşan ipliğin dokunmasıyla coğrafi sınırdaki üretilen dokumadır. Yumuşak ve parlak yüzeylidir. Tiftik lifi hafif, ince ve her türlü dokumaya elverişli olan bir iplik türü olmasına karşın dayanıklı bir yapıya sahiptir. Ayrıca tiftiğin serin tutması, az buruşması, hafif olması ve nemden koruma özelliği nedeniyle Ankara Sof Kumaşı elbise kumaşı, triko, şal, atkı, döşemelik kumaş ve battaniye yapımında kullanılır.

Ankara Sof Kumaşı sadece tiftikten elde edilen kumaşın incelik ve kalınlık durumuna göre 24 – 30 arasında numaralı ipliklerle üretilir. Genellikle ince olmasına rağmen “kalın sof” olarak adlandırılan bir türü de mevcuttur. Ankara Sof Kumaşının coğrafi sınırdaki “meviçli”, “hareli”, “muhayyer”, “ince” ve “kalın” adlarıyla anılan çeşitleri vardır.

Sof kumaşının dokunması, boyanması ve cenderelemesi aşamalarına “sofçuluk” denir. Günümüzde olduğu gibi geçmişte de tiftik ipliği kumaş haline gelinceye kadar yuyucu, boyacı, perdahçı ya da cendereci olarak adlandırılan dört ayrı esnaf grubunun elinden geçirdi.

Ankara Sof Kumaşının boyama işlemi kök boya ile gerçekleştirilir. Dokumalarda tavşankanı, açık şarabi, açık yeşil, nefti yeşil, siyah, gülgünü pembe gibi renkler kullanılır.

Kaba, orta ve ince olarak dokunmuş Ankara Sof Kumaşının bazı özellikleri Tablo 1.’de verilmiştir.

Tablo 1. Ankara Sof Kumaşı tür ve özellikleri

Özellik	İnce sof kumaşı	Orta sof kumaşı	Kaba sof kumaşı
Çözgü sıklığı (adet / 5 cm)	60 - 70	100 - 110	150 - 160
Atkı sıklığı (adet / 5 cm)	80 - 95		
Kumaş eni (cm)	30 - 75		
Kumaş boyu (m)	5 - 10		

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Ankara Sof Kumaşı coğrafi sınırın tarihi ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. İpek Yolu, Halep-Şam Yolu ve Antalya Limanından İskenderiye Yoluyla Arabistan'a sevk edildiği gümrük kayıtlarında bulunur. Üretiminde, coğrafi işaret olarak 802 sayı ile tescilli Ankara Tiftiği kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ankara Sof Kumaşının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Ankara Sof Kumaşının üretiminde, coğrafi işaret olarak 802 sayı ile tescilli Ankara Tiftiğinden elde edilen iplik kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Ankara Sof Kumaşı üretiminde dokuma tezgâhı olarak 2 ayaklı ve 2 çerçeveli kamçılı tezgâh kullanılır. En az iki çerçeveye sahip olması gereken kamçılı tezgâhlarda çerçeve sayıları farklılık gösterir. Her bir çerçevenin

hareketi ayağa (pedala) bağlıdır. Kamçılı tezgâhlar, çözgü levendi, yan tahtalar, dokuma tarağı ve gücü çerçevelerinden oluşur.

2. Lif Eğirme / Bükme Aletleri: Günümüzde iplik üretimi fabrikalardaki modern makinelerde yapılır. Ancak kırsal alanlarda elde eğirme ve bükme ile iplik üretimine rastlanır. İplik eğirme aletleri; fengere, fengire, öreke, teşi, iğ, mingirdek ve kirman gibi adlarla anılır. Kırsal yörelerde halen elde eğirme ve bükme ile iplik üretimine rastlanır. Sof dokumacılığında iplik en önemli gereç olup, ürüne ayırt edici özelliğini kazandıran en önemli faktördür.

Tiftiğin iplik haline getirilmesi:

Ankara Tiftiği bir gece suda bekletilir. Ertesi gün kirli suyu süzülüp tokaçlama yöntemiyle herhangi bir sabun, deterjan, soda vb. madde kullanılmadan dere suyunda yıkanır. Bu işlem su temiz olana kadar devam eder. Su berraklaşınca Ankara Tiftiği durulanıp fazla suyunun akması için çuvala koyulur ve sabaha kadar beton üzerinde bekletilir. Sabah çuvaldan çıkarılan Ankara Tiftiklerinin kuruması için tel veya iplere takılır. Kuruyan Ankara Tiftikleri beton üzerine serilerek bir değnek yardımıyla üzerine vurularak kabartılır. Son aşamada demir ince taraktan geçirilerek kirman adı verilen lif bükme aletinde eğirmeye hazır hale getirilir. Bükülen Ankara Tiftiği iplik çıkırcı yardımıyla çile haline getirilir. Çile haline getirilen ipliklerin dokuma tezgâhlarında kırılmadan rahat dokunabilmesi için tüylerinden arındırılması için kazana su eklenir ve 60 °C'lik suya çile iplikler atılıp 5 -10 dakika bekletilir. Sıcak olan iplikler cenderenin içine yerleştirilir ve 10 dakika sonra cendere açılıp ipler alınır.

İpliğin boyanması:

Cendereden çıkarılan iplikler hazırlandıktan sonra renklendirme işlemine geçilir. İplikleri renklendirme işleminde kök boya işlemi uygulanır. Renk materyali olarak çam, meşe, ceviz kabuğu ve narçiçeği kullanılır. Ortalama 1 kg renk materyali üzerine 10 litre su ilave edilir ve 1 saat kaynatılıp soğumaya bırakılır. Su sıcaklığı ortalama 60 °C'ye düştüğünde iplik, renklendirilmek üzere suyun içerisine atılıp 1 saat bekletilir. Ardından renkli iplik meşe küllü zeytinyağı sabun ile yıkanır ve durulanır. Son durulama suyuna 1 litreye 250 ml beyaz sirke eklenerek renk sabitlenir.

İpliklerin sarılması:

Renklendirilen iplikler veya renklendirilmeden doğal halinde olan iplikler çıkırığa takılıp büyük makaralara sarılır. Karşılıklı uzun tahta çubuk üzerine gergin bir şekilde takılır. İplerin araları açılıp birbirlerine değmemesi sağlanır. Büyük bir kaba 200 ml su ve 20 g çiriş konulup karıştırılarak koyu kıvamda çirişli su hazırlanır. Fırça ile gergin olan iplerin üzerine sürülür. İpler kurumaya bırakılır. Kuruyan iplikler yavaş ve dikkatli bir şekilde büyük bobine tekrar sarılır. Masura sarma makinesine büyük bobinlerde getirilen iplikler küçük masuralara sarılır ve çözgü için ipler hazır hale getirilir.

Dokuma işlemi:

Çözgü ipleri hazırlanır, gücü ve tarak olmak üzere iki şekilde taharlanır. Atkı iplikleri hazırlanıp masura adı verilen makaralara sarılır. "Ağızlık açma" denen ve çözgü ipliklerinin yukarı kaldırılmasıyla çözgüleri iki guruba ayrılıp çözgü ipliğinin mekiğin içinden geçebileceği kadar boşluk oluşturulur. Atkı atma işlemi yapılarak çözgü ve atkı ipliklerinin bağlantı yapması sağlanır. Çözgü ipliklerinin arasına yerleştirilen atkı ipliği, tefe vurma işlemiyle dokuma tarağı tarafından kumaşın olduğu çizgiye doğru itilerek sıkıştırılır. Atılan her atkıyla kumaş çizgisi dokuma tarağına yaklaşır ve mekiğin geçebilmesi için ağızlık açısı daralır.

Dokunduktan sonra tezgâhtan alınan sof kumaşlar, tüylerinin azaltılması ve ütüleme yapması için cendere işlemine tabi tutulur. Kumaş, çirişten arındırılması amacıyla soğuk su dolu leğene bir gece bekletilir. Ertesi gün sık sık çirişler gidene kadar suyu değiştirilir. Durulama işleminden sonra kumaş cendere taban ebatlarına uygun plakalara sarılır. Kumaş tekrar kaynayan suyun içerisine yerleştirilip 30 dakika kaynatılır. Kumaşlar sıcak sudan çıkarılıp cenderenin içine bırakılıp bir gün boyunca bekletilir. Cendereden alınıp plakadan çıkarılan kumaş sanayi tipi ütüde 1 saat boyunca kumaş akıcı ve yumuşak hale gelinceye kadar ütülenir. Kumaşa renklendirme işlemi yapılacak ise bu aşamada renklendirme işlemine geçilir. Kumaşları renklendirme işlemi kökboyama yöntemi ile yapılır. Elde edilmek istenen renge göre çam, meşe, ceviz kabuğu, soğan kabuğu ve narçiçeği kullanılır. Ortalama 1 kg renk verecek bitki üzerine 10 litre su ilave edilip 1 saat boyunca kaynatılıp süzülerek renkli su soğumaya bırakılır. Sıcaklık ortalama 60 °C'ye düştüğünde kumaş renkli suyun içine atılıp 1 saat bekletilir. Ardından suyun içinden çıkarılan renkli kumaş durulanır. Ankara Sof Kumaşının yapısı bozulmaması için zeytinyağı meşe küllü zeytinyağı

sabunla yıkanır, durulanır ve beyaz sirke ile renk sabitlenir. Ankara Sofunun üretimi tamamlanır ve top kumaş haline getirilerek muhafaza edilir.

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

Ankara Sof Kumaşı, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın kültür ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, coğrafi işaret olarak 802 sayılı ile tescilli Ankara Tiftiği kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ankara Sof Kumaşının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Ankara Valiliğinin koordinasyonunda; Ankara Valiliği, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Geleneksel Türk Sanatları Bölümü, Tiftik ve Sof Araştırma Geliştirme Derneği, Tiftik ve Yapağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği ve Ankara Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Özellikle coğrafi işaret olarak 802 sayılı ile tescilli Ankara Tiftiği olmak üzere üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ankara Sof Kumaşı 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. 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. Alaşehir Tahinli Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1423
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2022/000178
Başvuru Tarihi	: 06.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Soğuksu Mah. İsmet Paşa 2. Cad. Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Tahinli Pidesi; pidelik buğday unu, maya, su ve tuz ile hazırlanan hamurun içine ve üzerine tahin sürülüp 275-300 °C'deki taş fırında pişirilmesi suretiyle Manisa ili Alaşehir ilçesinde üretilen pidedir. Pişme işlemi tamamlanmadan önce fırından çıkarılıp üzerine tereyağı sürülür ve yüzeyi kahverengi oluncaya kadar pişirmeye devam edilir. Servisi sıcak olarak ve üzerine pudra şekeri ile isteğe bağlı olarak ceviz içi serpildikten sonra yapılır. Üretimde kullanılan unun kuru maddede kül oranı en çok % 65 ve protein oranı en az % 7 olmalıdır.

Piştirilmiş Alaşehir Tahinli Pidesinin ağırlığı 315-325 g, boyutu 20-25 cm çapında daire şeklinde ve kalınlığı ise 1-1,5 cm'dir.

Alaşehir Tahinli Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Pişirme işleminin kademeli olarak iki seferde tamamlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet Alaşehir Tahinli Pidesi üretmek için gereken bileşenler ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Alaşehir Tahinli Pidesi Hamuru (1350 g) için bileşenler:

1 kg pidelik un (kuru maddede kül oranı en çok % 65 ve protein oranı en az % 7)
5 g tuz
8-12 g yaş maya
300-340 ml su

1 Adet Alaşehir Tahinli Pidesi İçin bileşenler:

160-170 g hamur
150 g tahin
15-20 g tereyağı (isteğe bağlı)
8-10 g pudra şekeri
5-10 g ince kıyılmış ceviz içi (isteğe bağlı)

Un, tuz, su ve yaş maya karıştırılıp yoğrulur. Kullanılan suyun sıcaklığı, kış aylarında 25-30 °C olmalıdır. Elde edilen hamur, mayalanması için 25-30 dakika dinlendirildikten sonra un serpilmiş tezgâh üzerinde 5-6 dakika yoğrularak 160-170 g'lık bezelere ayrılır. Bezeler 20 dakika dinlendirilip 30-35 cm eninde, 55-65 cm uzunluğunda ve en fazla 1 cm kalınlığında olacak biçimde el ile açılarak oval şekil verilir. Açılan pide hamurunun üzerine tahinin yarısı (ve tereyağı kullanılacak ise tereyağının tamamı) dökülerek yüzeye dağıtılır ve hamur, tahinli kısım içte kalacak biçimde rulo şeklinde sarılır. Yapışmayı önlemek için hamurun yüzeyi unlanır. Rulo hamur, daire şeklinde sarılarak tezgâh üzerinde ve ortam sıcaklığında 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurun yüzeyi unlanır, kalınlığı en fazla 1 cm olacak biçimde daire şeklinde el ile açılır ve 3-4 kez ters çevrilerek oval hale getirilir.

Şekil verilen hamurun üzerine tahinin kalan kısmı sürülerek 275-300 °C'deki taş fırında 6-7 dakika pişirilir.

Taş fırın, pideyi pişirmeye başlamadan önce 90 dakika meşe odunu ile ısıtılır. Pişirme sürecinde 2 veya 3 kez pişirme kontrolü yapılır. Pişirme sırasında üst yüzeye sürülen tahin tamamen kurumalıdır. Pişirme tamamlanmadan 2 dakika önce Alaşehir Tahinli Pidesi fırından çıkartılır, üzerine tereyağı konur ve yeniden fırınlanır. Pidenin üst yüzeyi kahverengi olunca pişirme işlemine son verilerek pide fırından çıkarılır.

Taş fırından çıkarılan Alaşehir Tahinli Pidesinin üzerine pudra şekeri ve isteğe bağlı olarak da ceviz içi serpidikten sonra servis yapılır.

Alaşehir Tahinli Pidesi sıcak olarak tüketilir. Sıcak olarak tüketilmediğinde 4-6 °C'de muhafaza edilir ve ısıtılarak tüketilir. Ürünün raf ömrü en fazla 5 gündür.

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

Alaşehir Tahinli Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Kademeli pişirme işlemi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Alaşehir Belediyesi ile Alaşehir Lokantacılar Pastaneciler Fırıncılar Unlu Mamulleri Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziki özelliklerinin uygunluğu.
- Alaşehir Tahinli Pidesi 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.

2. Kayseri Çemeni

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1424
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2021/000433
Başvuru Tarihi	: 19.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Çemeni
Ürün / Ürün Grubu	: Sofralık çemen / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Çemeni ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kayseri Çemeni ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Çemeni, çemen otu (buy otu), tatlı ve acı toz kırmızıbiber, karabiber, yenibahar, kişniş, kimyon, pul biber, zencefil, sarımsak, tuz ve su kullanılarak Kayseri ilinde üretilen sofralık çemendir.

Kayseri Çemeninde sarımsak ve acı tat baskındır. Koyu kıvamda ve pütürlü bir yapıdadır.

Kayseri Çemeni, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde üretilir. Endüstriyel ve geleneksel üretimde de plastik kaplara doldurularak modifiye atmosferde paketlenen Kayseri Çemeni, geleneksel üretim ile 0-4° C sıcaklıkta 1 ay, endüstriyel üretim ile ise 0-4° C sıcaklıkta 6 ay muhafaza edilebilir.

Kayseri’de çemen, yöre halkı tarafından geçmiş yıllarda “çaman” olarak telaffuz edilmiştir. Kayseri’de henüz endüstriyel üretimin olmadığı çok eski zamanlarda evlerde, “çaman yapmak” ifadesi yerine, bileşenlerin birbirine katılıp karıştırılması suretiyle çemen üretimi yapılması için “çaman karmak” ifadesi kullanılmıştır.

Kayseri Çemeninin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Günün her öğününde ve ikram sofralarında yer alır. Ekmek ve çeşitli unlu mamullerin üzerine veya arasına sürülerek tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Kayseri Çemeni üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 30 kg çemen otu/buy otu
- 1,5-2 kg tuz
- 3 kg tatlı toz kırmızıbiber
- 3 kg acı toz kırmızıbiber
- 5 kg kıyılmış taze sarımsak
- 200 g karabiber
- 200 g yenibahar

- 200 g kişniş
- 200 g kimyon
- 100 g pul biber
- 100 g zencefil
- 55-56 l soğuk su

Geleneksel üretim: Katı bileşenler bir kaba konur ve üzerine yavaş yavaş soğuk su eklenerek homojen bir karışım elde edinceye kadar 15-30 dakika iyice karıştırılır. Plastik kaplara doldurularak modifiye atmosfer (MAP; %70 azot, %30 karbondioksit içeriğinde) ile paketlenen Kayseri Çemeni 0-4°C sıcaklıkta 1 ay muhafaza edilebilir.

Endüstriyel üretim: Katı bileşenler çemen karma makinasına konur, üzerine yavaş yavaş soğuk su eklenir ve homojen bir şekilde karışım elde edinceye kadar 15-30 dakika karıştırılır. Kayseri Çemeni, dolum makinası ile ürünün satışının yapılacağı kaplara doldurularak modifiye atmosfer paketlenir. (MAP; %70 azot, %30 karbondioksit içeriğinde) Kayseri Çemeni 0-4°C sıcaklıkta 6 ay muhafaza edilebilir.

Kayseri Çemenine isteğe bağlı olarak kıyılmış ceviz ve pastırma parçaları ilave edilebilir.

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

Kayseri Çemeninin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Çemeni üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği ve Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir;

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Çemeni 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. Isparta Elması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1431
Tescil Tarihi	: 02.08.2023
Başvuru No	: C2020/114
Başvuru Tarihi	: 01.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Isparta Elması
Ürün / Ürün Grubu	: Elma / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Isparta Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çünür Mah. 102. Cad. No:185 A1/2 Merkez ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ili
Kullanım Biçimi	: Isparta Elması ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Isparta Elması ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Isparta Elması; Isparta ilinde yetişen ve Latince tür adı *Malus domestica* Borkh olan elma meyvesidir. Anaç olarak; çöğür (tohum anaçı), MM.106 ve MM.111, M.9 kullanılır. Isparta Elması bahçelerinde kullanılan başlıca çeşitler Starking Delicious, Golden Delicious, Granny Smith, Scarlet Spur, Starkrimson Delicious ve Red Chief, tozlayıcı olarak da Starkspur Golden Delicious, Golden Delicious ve Starkrimson Delicious çeşitleri kullanılır.

Isparta Elmasının yetiştiriciliği, çöğür veya klon anaçlar üzerine aşılansak elde edilmiş fidanlar ile yapılır. Kullanılan anaç, kalem ve fidanlar Eğirdir Meyvecilik Araştırma Enstitüsünden temin edilir.

Isparta elmasının en önemli özelliklerinden bir tanesi meyve şeklidir. Isparta ilinin iklim verilerine göre Nisan ayı en yüksek sıcaklık 29,5°C, en düşük sıcaklık -7,7°C'dir. Gece-gündüz sıcaklık farkı ortalama olarak 15-20°C civarındadır. Bu durum meyve şeklinin gelişmesinde, özellikle çiçeklenmeden sonraki dönemde; hücre bölünme dönemi koşulları önemli olur. Isparta ilinde bu dönemde (Nisan ayı) meydana gelen düşük sıcaklıklar, meyvenin çiçek ucunda hücre sayısını artırır ve gelişmesini uyarır. Bu durum, serin ilkbaharda sentezlenen sitokininlerin meyve boyunu uzatmasından ileri gelir. Çiçeklenme dönemi sonrası düşük sıcaklıklar sitokinin sentezini, yüksek sıcaklıklar gibberellin (GA) sentezini teşvik ederler, bunun sonucu düşük sıcaklıklar hücre sayısını, sıcak koşullar hücre iriliğini artırır. Isparta Elması; ekolojik yapı, sıcaklık nem dengesi, gece gündüz sıcaklık farklılıklarından dolayı, sap bölümünden çiçek çukuruna doğru incelererek uzayan, ticari olarak uzun meyve (long) kategorisine girer. Ayrıca coğrafi sınırda 'beş yıldız' adı verilen çiçek çukurundaki 5 adet çıkıntının çok belirgin olması, Isparta Elması için ayırt edici bir özelliktir.

Isparta Elması yetiştirilen alanların büyük bir kısmı Eğirdir Gölü, Beyşehir Gölü ve Burdur Gölü etrafında bulunur. Bu nedenle elmalar, ortalama % 57,8 nisbi nemli ortamda yetişir. Eğirdir Gölünün yumuşatıcı etkisi çok düşük sıcaklıkları önlemek suretiyle ilkbahar geç donlarını bölgeden çoğunlukla uzak tutar.

Coğrafi sınırın iklimi, yarı kurak-nemli yapıdadır. Elmaların gelişim gösterdiği dönemde ortalama 568,4 mm yıllık yağış meydana gelir.

Meyve büyüklüğünün belirlenmesinde en önemli çevre faktörü ışıktır. Işık, bahçenin bulunduğu yer, terbiye sistemi, budama, dikim sıklığı gibi faktörlerden etkilenir. Meyve gelişimi tam güneş ışığı seviyesinin % 25-40'ının altındaki ışık seviyelerinde sınırlı olur. Isparta Elması bahçeleri, ortalama 2858 saat/yıl ışık alır. Ayrıca budama, terbiye ve seyreltme işlemleri yapılırken de meyvelerin güneş ışığından en fazla şekilde faydalanmasına dikkat edilir.

Isparta Elması, ticari olarak uzun meyve sınıfında olup fenolojik ve pomolojik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Fenolojik özellikler:

Tomurcuk kabarması: 21-24 Mart

Tomurcuk patlaması: 29-30 Mart

İlk çiçek: 19-25 Nisan

Tam çiçek: 25-26 Nisan

Çiçek sonu: 1-5 Mayıs

Hasat: 23 Ağustos- 14 Kasım

Pomolojik özellikler:

Meyve ağırlığı (g) : 162-287

Meyve eni (mm) : 69-84

Meyve boyu (mm) : 57-77

Meyve eti sertliği (kg/cm²) : 6,94-9,55

SKÇM (%) : 12,20-16,40

Üretim Metodu:

Isparta Elmasının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe tesisi:

Isparta Elması bahçelerinin büyük çoğunluğu, Eğirdir Gölü, Beyşehir Gölü ve Burdur Gölü etrafında bulunur. Bahçeler güney yamaçlara ve meyilli arazilere kurulur. Bu durum elmaların, hem ilkbaharın geç donlarından hem de şiddetli kış soğuklarından olumsuz yönde etkilenmesini engeller.

Meyve fidanları, kasım ile mart ayı arasında dikilir.

Isparta Elması yetiştiriciliği:

Isparta Elması yetiştiriciliği çöğür veya klon anaçlar üzerine aşılanarak elde edilmiş fidanlar ile yapılır. Kullanılan anaç, kalem ve fidanlar Eğirdir Meyvecilik Araştırma Enstitüsünden temin edilir.

Anaç olarak; çöğür (tohum anacı), MM.106 ve MM.111, M.9 kullanılır. Isparta Elması bahçelerinde kullanılan başlıca çeşitler Starking Delicious, Golden Delicious, Granny Smith, Scarlet Spur, Starkrimson Delicious ve Red Chief, tozlayıcı olarak da Starkspur Golden Delicious, Golden Delicious ve Starkrimson Delicious çeşitleri kullanılır.

Yarı bodur ve tam bodur anaçlar ile bahçe tesisi; 1x3 m, 5x5 m, 5x6 m, 5x3 m vb. sıra üzeri ve sıra arası mesafeler bırakılarak yapılır. Elma ağaçları yapraklarını döktükten sonra mart ayının sonuna kadar verim ve şekil budamaları yapılır.

Gübreleme, sulama ve ilaçlama:

Gübre ihtiyacı, toprak ve yaprak analizi yapılarak belirlenir. Modern tarım tekniklerine uygun olarak fertgasyon (su ve gübrenin birlikte verilmesi) şeklinde gübre uygulaması yapılır.

Isparta Elması yetiştirilen arazilerinin tamamına yakınında (%90) modern sulama yöntemlerine uygun olarak damla ve sprink sulama yapılır. Sulama zamanı, Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne bağlı olarak çalışan Tahmin ve Erken Uyarı Merkezi tarafından belirlenir.

Tahmin ve Erken Uyarı Merkezinin Isparta ilinde bulunan 35 adet Tahmin Erken Uyarı Sistemi (Tarımsal Meteoroloji İstasyonu) vasıtasıyla anlık sıcaklık, nem, yaprak ıslaklığı, yağış miktarı vb. veriler toplanıp işlenerek elma hastalık ve zararlılarına karşı ilaçlama uygulamaları yapılır.

Hasat ve depolama:

Hasada karar vermek için:

1. Tam çiçeklenme - hasat arası süre:

- Golden delicious ve Starkspur golden delicious: 140 - 160 gün
- Starking delicious ve Starkrimson delicious: 150 - 160 gün
- Red Chief: 135-145 gün
- Scarlet Spur: 140-150 gün
- Granny Smith; 180-210 gün

2. Nişasta Testi: Elmalar çiçek çukuru ile sap çukuru bölgeleri ortadan ikiye bölünerek tentürdiyot bileşiğine 10-15 saniye muamele edilecek, 2-3 dakika bekledikten sonra siyah ve beyaz zemin oluşacaktır. Kırmızı çeşitlerde çekirdek evinden itibaren, beyaz çeşitlerde homojen (yeknesak) dağılım şeklinde beyazlaşma oranı % 50 ve üzeri ise hasat başlatılmalıdır. Kullanılacak meyveler, ağaçların omuz hizasında her yönünden, bir dıştan bir iç kısımlarından olmak üzere ağacı temsil edecek şekilde alınır.

3. Sertlik: Meyve eti sertliği, dış kabuk hafifçe alındıktan sonra, Penetrometrenin elma için uyarlanmış başlığı kullanılarak tekniğine uygun olarak işlem yapılır. Penetrometre göstergesi elma çeşitlerine bağlı olarak 6,94-9,55 kg/cm² arasında olmalıdır.

4. SÇKM (Suda Çözünür Kuru Madde): Reflektometrenin ilgili bölmesine meyvenin suyu damlatılarak bakılır. Reflektometrenin göstergesi çeşitlere bağlı olarak % 12,20-16,40 arasında olmalıdır.

Hasat edilen Isparta Elması, plastik veya tahta kasalara konur ve 0-4°C sıcaklık ve %90-95 neme sahip depolarda muhafaza edilerek piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Isparta Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesinden, Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Isparta Ticaret Borsasından 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:

- Üretimde kullanılan elma çeşitlerinin uygunluğu.
- Özellikle bahçe tesisi, yetiştiricilik, hasat ve depolama koşulları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülen durumlarda fenolojik ve pomolojik özellikleri bakımından analiz ettirilir.
- Isparta Elmasının coğrafi sınırdan temin edilip edilmediği.

Isparta Elması 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.

4. Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1433
Tescil Tarihi	: 03.08.2023
Başvuru No	: C2021/000516
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır; bayat ekmek, biber salçası, sıvı yağ, kuru soğan, yeşilbiber, domates, yumurta, tuz, karabiber, pul biber ve su kullanılarak Erzurum ilinde üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak tereyağı da kullanılabilir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Erzurum Cılbıranın / Erzurum Çılbırın geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Bayatlamış ancak yenilebilir durumda olan ekmekleri değerlendirmek amacıyla geliştirilmiştir. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Cılbıranın / Erzurum Çılbırın üretiminde, isteğe bağlı olarak ve tercihen, coğrafi işaret olarak 1244 sayılı tescilli Erzurum Tereyağı kullanılabilir.

4 porsiyon Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1 adet bayat ekmek
- 40 g biber salçası
- 30 ml sıvı yağ
- 35 g tereyağı (isteğe bağlı)
- 150 g kuru soğan
- 150 g yeşilbiber (tercihen köy biberi)
- 120 g domates
- 800 ml su
- 4 adet yumurta
- 8 g tuz
- 3,1 g karabiber
- 2,6 g pul biber

Bayat eklemek geniş ve derin bir tabağa doğranır.

Yumurtalar bir kâsede, homojen bir karışım elde edinceye kadar kısa süre çırpılır.

Sıvı yağ bir tencereye konur ve ocakta, orta kuvvetteki ateşte kızdırılır. İsteğe bağlı olarak tereyağı ilave edilebilir. Üzerine, halka şeklinde doğranmış soğan eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Küçük doğranan yeşilbiberler, tuz, karabiber ve pul biber ilave edilip 2 dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine, kaşıkla ezilen salça ve küçük doğranmış domatesler eklenip 5 dakika kadar pişirilir. Su ilave edilir ve kaynayınca ocağın ateşi kısılır; çırpılmış yumurta azar azar ve karıştırılarak eklenir. 2 dakika kadar karıştırılarak pişirilen karışım, doğranmış bayat ekmeğın üzerine gezdirilerek dökülür. Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın coğrafi sınırda uzun bir geçmişı vardır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle bayat eklemek kullanımı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Erzurum Herle Aşı Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1434
Tescil Tarihi	: 03.08.2023
Başvuru No	: C2021/000546
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Herle Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Herle Aşı Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Herle Aşı Çorbası; buğday unu, tereyağı, su ve tuz kullanılarak Erzurum ilinde üretilen çorbadır. Servisi, sıcak olarak yapılır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Erzurum Herle Aşı Çorbası, Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Herle Aşı Çorbasının üretiminde, tercihen coğrafi işaret olarak 1244 sayı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılır.

4 porsiyon Erzurum Herle Aşı Çorbası üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 84 g buğday unu
- 30 g tereyağı
- 1 litre su
- 16 g tuz

Un, bir tencerede tereyağı ile un kokusu geçinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine su ve tuz ilave edilip kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir. Kaynayınca ocağın ateşi kısılır ve bir iki taşım daha kaynatılır.

Erzurum Herle Aşı Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Herle Aşı Çorbasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Herle Aşı Çorbası üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Herle Aşı Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu ve özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli, uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanılabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasını da hukuki süreçleri yürütür.

6. Erzurum Hink Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1435
Tescil Tarihi	: 03.08.2023
Başvuru No	: C2021/000547
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Hink Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili Horasan ilçesi Azaplı Köyü
Kullanım Biçimi	: Erzurum Hink Yemeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Hink Yemeği; kolostrum sütü (ağız sütü), buğday unu, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan kese şeklindeki hamura iç harç doldurulup suda haşlanması suretiyle Erzurum ili Horasan ilçesi Azaplı Köyünde üretilen yemektir. Yemeğin iç harcı; orta yağlı dana kıyma, domates salçası, kuru soğan, tereyağı, kuru reyhan, pul biber, kuru nane, tuz, karabiber ve kimyon ile hazırlanıp hamura doldurulmadan önce yumurta ile çırpılmış kolostrum sütü ile karıştırılır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Erzurum Hink Yemeği, Azaplı Köyünün mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, kolostrum sütü kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Hink Yemeğinin üretiminde tercihen, coğrafi işaret olarak 1244 sayı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılır.

4 porsiyon Erzurum Hink Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

250 ml kolostrum sütü (ağız sütü)
1 yumurta
500 g buğday unu
150-200 ml su
6 g tuz

İç harç bileşenleri:

250-300 g dana kıyma (orta yağlı)
16 g domates salçası

1 adet kuru soğan
14 g tereyağı
2,4 g kuru reyhan
6,1 g pul biber
1 g kuru nane
4 g tuz
5,5 g karabiber
2,3 g kimyon

İç harç ile karıştırılan bileşenler:

250 ml kolostrum sütü (ağız sütü)
1 adet yumurta

Haşlamak için bileşenler:

2 litre su
11,2 g tuz

Hamur bileşenleri derin bir kapta iyice karıştırılıp sert bir zeminde yoğrulur. Hazırlanan hamurdan 3 cm büyüklüğünde parçalar alınır, elde yuvarlanarak 4 cm çapında silindirik yapılır ve bıçakla 4 cm genişliğinde kesilerek küçük parçalar elde edilir. Hamur parçalarının üzerlerine un serpilip elde açılarak kese şekli verilir.

Bir tencerede eritilen tereyağına, küçük parçalar halinde doğranmış soğan ve kıyma eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, pul biber, tuz, kuru reyhan, kuru nane, karabiber ve kimyon ilave edilip homojen hale gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika daha kavrularak iç harç hazırlanır.

Kolostrum sütü kaynatılıp ılıtılır ve bir kapta yumurta ile iyice çırpıldıktan sonra iç harç ile karıştırılır. Bu karışım, kese şeklinde hazırlanan hamurlara yaklaşık 15'er g doldurulup hamurların ağzı iyice kapatılır.

Bir tencerede kaynatılan suya tuz ilave edilir ve doldurulmuş hamurlar bu suda 8-10 dakika kadar haşlanır. Pişen hamurlar süzülerek sudan çıkarılır. Erzurum Hink Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Hink Yemeğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Azaplı Köyünün mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, kolostrum sütü kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Hink Yemeğinin üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle kolostrum sütü olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Hink Yemeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

7. Kadınhanı Kömbesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1448
Tescil Tarihi	: 09.08.2023
Başvuru No	: C2022/000182
Başvuru Tarihi	: 09.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadınhanı Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kadınhanı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İstiklal Mah. İstanbul Cad. 7 Kadınhanı KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Kadınhanı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadınhanı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadınhanı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadınhanı Kömbesi; ince yufka halinde açılan hamura sıvı yağ ve tahin sürülüp dövülmüş haşhaş serpilmesi, katlanıp kendi etrafında döndürülerek gül şekli verildikten sonra pişirilmesi suretiyle Konya ili Kadınhanı ilçesinde üretilen kömbedir.

Kadınhanı Kömbesinin hamuru, ekmeklik buğday unu, su, kuru maya ve tuz ile hazırlanır. Üzerine yumurta, yoğurt, sıvı yağ, su ve çörek otu kullanılarak hazırlanan karışım sürüldükten sonra pişirilir. Elektrikli fırınlar kömbeyi kuruttuğu için pişirme işlemi kuzine soba ya da taş fırınlarda gerçekleştirilir.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Kadınhanı Kömbesi yemeği Kadınhanı ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan ayı iftar davetlerinde mutlaka yer alır. Bu sebeplerle Kadınhanı Kömbesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

7 kişilik Kadınhanı Kömbesi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

1 kg ekmeklik buğday unu
350 ml ılık su
10 g kuru maya
10 g tuz
200 g tahin
100 ml sıvı yağ
250 g dövülmüş haşhaş

Üzerine sürülecek karışımın bileşenleri:

1 yumurta
100 g yoğurt
50 ml sıvı yağ
50 ml su
30 g çörek otu

Hazırlanması:

Un, su, maya ve tuz karıştırılarak homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur, üzeri kapatılır ve mayalanması için oda sıcaklığında 3 saat dinlendirilir. Mayalanan hamur, 10 eşit bezeye ayrılır. Bezeler 50 - 70 cm

çapında ve 1 mm kalınlığında açılır. Tahin ve sıvı yağ karıştırılarak açılan yufkaların üzerini tamamen kaplayacak şekilde sürülür ve üzerine dövülmüş haşhaş serpilir. Yufkalar karşılıklı iki ucundan merkeze doğru büzgülü bir şekilde toplanır. Uzun ve büzgülü hamur uçlarından tutulup uzatılır, kendi etrafında döndürülerek gül şekli verilip tepsiye yerleştirilir.

Üzerine sürülecek karışım için yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve su çırpılır ve içerisine çörek otu katılıp karıştırılır. Hazırlanan karışım kömbelerin üzerine fırça ile sürülür. Elektrikli fırınlar kömbeyi kuruttuğu için pişirme işlemi kuzine soba ya da taş fırınlarda gerçekleştirilir. Kuzine sobanın sıcaklığı 350 - 400 °C olup pişirme süresi 7 dakikadır. Taş fırının sıcaklığı 250 - 300 °C olup kömbeler fırın içinde ateşten uzak yere yerleştirilir ve pişirme süresi 10 dakikadır.

Fırından çıkarılan Kadınhanı Kömbesi, soğuması için bir süre dinlendirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Kadınhanı Kömbesi yemeği Kadınhanı ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kadınhanı Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadınhanı Belediyesinin koordinasyonunda ve Kadınhanı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Büyükşehir Belediyesi ve Kadınhanı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kadınhanı Kömbesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Balya Tereyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1449
Tescil Tarihi	: 15.08.2023
Başvuru No	: C2022/000049
Başvuru Tarihi	: 09.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Balya Tereyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Tereyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mahallesi Mekik Sokak No:25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Balya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Balya Tereyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balya Tereyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, Balya Tereyağı ibaresinin altına yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balya Tereyağı; koyun sütü, inek sütü veya bunların karışımı kullanılarak Balıkesir ili Balya ilçesinde üretilen tereyağıdır. Koyun sütü coğrafi sınırdaki mayıs, haziran ve temmuz aylarında üretilmesi dolayısıyla sadece bu üç aylık dönemde tereyağı üretiminde kullanılır. Geleneksel üretimde, koyun sütü ve inek sütü ayrı ayrı kullanılabilir gibi her iki sütün karışımı da kullanılabilir. Endüstriyel üretimde ise büyük çaplı üretim dolayısıyla yalnızca inek sütü kullanılır. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. 0-4°C'de 1 ay, şoklandıktan sonra ise -18°C'de 18 ay muhafaza edilebilir.

Balya ilçesinde, doğal olarak yetişen yem bitkileri arasında ağırlıklı olarak üçgül ve çeşitleri, yabani yulaf, ayrık çeşitleri, yumak çeşitleri, fiğ çeşitleri, korunga, çayır tilkikuyruğu, kılçıksız brom, çayır salkım otu, çim ve ayrıca çalı türünden de meyve çalılıkları, pıynar çalılıkları ve meşe çeşitleri bulunur. Bunun yanında tıbbi ve aromatik bitkilerden olan kekik, adaçayı ve deve dikenini bulunur. Sütün temin edildiği hayvanlar, mart ayı ortasından kasım sonuna kadar doğada bulunan taze ot ve çiçekler ile beslenir. Bu dönemde elde edilen sütlerde beta-karoten miktarının yüksek olması sebebi ile ürünün rengi daha sarı olur. Yine bu dönemde üretilen ürün karakteristik olarak tatlı-ekşi aromaya sahiptir. Tatlı aroma, taze ot ve çiçeklerden kaynaklanırken, ekşi aroma ise ürünün yoğurttan üretilmesi, yoğurt üretiminde süt inkübasyon sürecindeyken laktik asit bakterilerinin laktozu laktik aside dönüştürmesi ve laktik asitlerin ürüne geçmesinden kaynaklanır.

Balya Tereyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Balya Tereyağının özellikleri

Özellik	Değer (%)
Süt yağı	En az % 80
Tuz	En fazla % 1
Kaprik asit (C _{10:0})	1,0-4,0
Laurik asit (C _{12:0})	1,0-4,0
Miristik asit (C _{14:0})	10-14
Palmitik asit (C _{16:0})	25-35
Stearik asit (C _{18:0})	8-15
Oleik asit (C _{18:1})	18-30

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

Üretim Metodu:

Balya Tereyağının üretiminde kullanılan sütler, Balya ilçesinde yetişen koyun ve ineklerden temin edilir.

Balya ilçesinde Holstein ve Simental ırkları yaygın olmakla birlikte yerli sığır ırklarından biri olan Boz ırk da yetişir. Kış döneminde, büyükbaş hayvanların beslenmesinin %70'ini kaba yem, %30'unu ise pelet yem oluşturur. Kaba yemin %50'si silaj ve geri kalanı ise yonca ile samandan oluşurken, pelet yem içeriğinde ise süt yemi, besi yemi ve arpa-yulaf ezmesi bulunur.

Geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki ayrı üretim metodu bulunur. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz.

1. Geleneksel üretim

Geleneksel üretim, aile işletmeciliği şeklinde faaliyet gösteren evlerde yayıklarda yapılır. İnek ve koyunlardan elle veya makinelerle sağılan süt, ince gözenekli süzgeçten süzildikten sonra yoğurt yapmak üzere yaklaşık 98°C'de kaynatılır. Mayalama sıcaklığı olan yaklaşık 45°C'ye kadar soğutularak önceden üretilmiş yoğurt kullanılarak mayalanır. Maya miktarı, süt miktarının yaklaşık %2-3'ü kadar olup mayalanma süresi 3-3,5 saattir. Yoğurt, aroma oluşumunun tamamlanması için 1 gece bekletildikten sonra yayıklara aktarılır ve üzerine yoğurt miktarı kadar içme suyu kalitesinde su ilave edilir. Yoğurttan yayıklama işlemi ile yaklaşık 30 dk içinde ayran ve tereyağı elde edilir. Tereyağı, yayıktan geniş bir kaba döküldükten sonra ayrandan ayrılarak başka bir kapta toplanır. Ayrandan ayırmak için fazla ısıya maruz bırakılmadan yıkayıp son aşama olan katılaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale gelir.

2. Endüstriyel üretim

Balya ilçesindeki ineklerden elde edilen sütler, antibiyotik ve pH ölçümleri yapılarak toplanır. İşletmeye kabulü yapılan sütlerin kuru madde oranları ile protein ve yağ değerleri analiz edilerek kayıt altına alınır. Klarifikasyon (süzme) işlemi uygulanır. Süt, yağ ayırma işlemi için 35°C'ye ısıtılıp uygun sıcaklık kontrolünden geçtikten sonra separatöre alınarak süt yağı (krema) ayrılır. Krema, 81-82°C'ye ısıtılıp 45°C'ye soğutulduktan sonra %5 oranında yoğurt kültürü ile mayalanarak soğuk hava deposunda 0-4°C sıcaklık aralığında 1 hafta süreyle olgunlaştırılır. Olgunlaştırılan kremanın ayranla yağı ayrılacak kıvama geldikten sonra depodan alınarak oda sıcaklığında 1-2 saat dinlendirilir. Yayıklama işlemi için yayık makinesine aktarılarak çalkalanır. Bu aşamada isteğe bağlı olarak %2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama işlemi yapılabilir. Tereyağı kıvama gelmeye başladıktan sonra içme suyu kalitesinde ve 2°C sıcaklıktaki su ilave edilip yayıklama işlemine devam edilir. Oluşan yayık altı suyu uzaklaştırılıp berrak su elde edilinceye kadar yaklaşık 45-60 dakika boyunca yıkama işlemine devam edildikten sonra tereyağı toplanır. Tat, koku ve renk kontrolü yapıldıktan sonra kalıplar ile şekil verilerek gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanır.

Balya Tereyağı, 0-4°C'de 1 ay, şoklandıktan sonra ise -18°C'de 18 ay muhafaza edilebilir.

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

Balya ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Balya Tereyağı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balya Tereyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balya Belediyesi, Balya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Balya Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Balıkesir Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle mayalama ve yayıklama işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün süt yağı ve tuz oranı uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda yağ asitleri bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
- Balya Tereyağı 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.

9. Burdur Haşhaş Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1450
Tescil Tarihi	: 15.08.2023
Başvuru No	: C2021/000201
Başvuru Tarihi	: 21.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Burdur Haşhaş Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Burdur Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Özgür Mah. Oto tamirciler 5. Sok. Merkez BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili
Kullanım Biçimi	: Burdur Haşhaş Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Burdur Haşhaş Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Burdur Haşhaş Helvası; üzüm pekmezi, çiğ ceviz içi, buğday unu ve sarı haşhaş tohumu kullanılarak Burdur ilinde üretilen helvadır. 2-3 cm kalınlığında olup çeşitli ebatta küp, silindir veya baklava dilimi şeklinde kesilerek şekil verilir. İsteğe bağlı olarak üzeri susam veya kavrulmuş kenevir tohumuyla kaplanabilir.

Burdur Haşhaş Helvası yoğun bir kıvamda olup keskin pekmez tadına sahiptir. Burdur Haşhaş Helvası üretiminde, haşhaşın renginin koyulaşmasını takip edebilmek için sarı haşhaş tohumu kullanılır.

Burdur Haşhaş Helvası geçmişte; taş dibekte, kayrak (düz) taş üzerinde veya sert kütükle ezilen haşhaş tohumu ve üzüm pekmezi karıştırılıp üretilirken bileşen ilaveleri ve pişirme denemeleriyle günümüzdeki halini almıştır. Burdur Haşhaş Helvasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Burdur Haşhaş Helvasının bazı özellikleri

Özellik	Değer
Kül (%)	1,54 - 1,84
Kuru madde (%)	91,60 - 93,60
Linoleik asit (%)	40,21 - 42,21
Oleik asit (%)	38,53 - 40,53
Stearik asit (%)	5,8 - 7,8
Sodyum (µg/g)	250-310
Magnezyum (µg/g)	200-250
Potasyum (µg/g)	670-850
Kalsiyum (µg/g)	1450-1650
Demir (µg/g)	570-650
Bakır (µg/g)	1,3-2
Çinko (µg/g)	3,75-5,10
Selenyum (µg/g)	0,01-1

Burdur Haşhaş Helvası, Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Burdur Haşhaş Helvasının üretiminde kullanılan sarı haşhaş tohumu ve üzüm pekmezi tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 1 kg Burdur Haşhaş Helvası üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 530 ml üzüm pekmezi
- 250 g çiğ ceviz içi
- 180 g sarı haşhaş tohumu
- 35-40 g buğday unu

Burdur Haşhaş Helvasının hazırlanması:

Sarı haşhaş tohumunun rengi koyu sarıya dönünceye kadar yaklaşık 40 dakika kavrulur. Ayrı bir tavada üzüm pekmezi odun ateşinde yaklaşık 45 dakika kaynatılır ve koyu bir kıvam alınca üzerine kavrulmuş sarı haşhaş tohumu ilave edilir. 20 dakika daha karıştırılarak kaynatılan karışımın içine, 0,5-1,5 mm'lik iri kıyılmış çiğ ceviz içi eklenip karıştırılır. Karışım, yaklaşık 180-200 °C'de yaklaşık bir saat karıştırılarak kaynatılır. Buğday unu eklenip yaklaşık 100-120°C sıcaklıkta yaklaşık 10 dakika karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Karışım yaklaşık 30°C'ye kadar soğuduktan sonra ezme makinesi ile ezme işlemi yapılır. Haşhaşın ve cevizin yağı pekmeze karışınca kadar ezilir. Ezme işlemi sonucunda helva kütlesinin kalınlığı 2-3 cm'ye indirilir.

Soğumaya bırakılan haşhaş helvası, çeşitli ebatta küp, silindir veya baklava dilimi şeklinde kesilerek şekil verilir. İsteğe bağlı olarak üzeri susam veya kavrulmuş kenevir tohumu ile kaplanabilir.

Burdur Haşhaş Helvası, gıda ile temasa uygun hava almayan ambalajlarda paketlenerek +4°C'de 2 ay muhafaza edilir.

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

Burdur Haşhaş Helvası, Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Burdur Haşhaş Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Burdur Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Burdur Ticaret Borsasından, Burdur Belediyesi'nden, Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Burdur Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ve Burdur İl Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Burdur Haşhaş Helvası 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.

10. Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1451
Tescil Tarihi	: 16.08.2023
Başvuru No	: C2022/000280
Başvuru Tarihi	: 01.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı No: 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası; Latince adı *Brassica oleracea var. Acephala* karalahana, kuru soğan, su, mısır unu, barbunya, haşlanmış tane mısır kullanılarak Ordu ilinde üretilen çorbadır. Bu bitki yörede iki isimle kullanılmaktadır.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının üretiminde isteğe bağlı olarak; havuç, patates, 2 sarımsak, bulgur, mısır yarması ve pirinç bileşenlerinden 1 veya 2 tanesi ile baharatlardan toz kırmızıbiber, pul kırmızıbiber ve acı biber kullanılabilir.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının servisi, sıcak olarak ve yanında, isteğe bağlı olarak mısır ekmeği ile birlikte yapılır.

Karalahana coğrafi sınırda pancar olarak da adlandırıldığı için Ordu Pancar Çorbası ve Ordu Karalahana isimlerinin iki de kullanılır.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının üretiminde kullanılan karalahana, coğrafi sınırdan temin edilir.

10 kişilik Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

600-700 g pancar (karalahana)

4 litre kaynatılmış su

100 g haşlanmış tane mısır

100 g mısır unu

200 g haşlanmış barbunya

100 g kuru soğan

60 g tereyağı veya 60 ml sıvıyağ (iç yağ da kullanılabilir)

10-15 g domates veya biber salçası

10-15 g tuz

İsteğe bağlı olarak 1 veya 2 tanesi kullanılan bileşenler: 1 adet havuç, 1 adet orta boy patates, 2-3 diş sarımsak, 30-35 g bulgur, 30-35 g mısır yarması, 30-35 g pirinç

İsteğe bağlı baharatlar: 5-10 g toz kırmızıbiber, 3-5 g pul kırmızıbiber, 3-5 g acı biber.

Pancar (karalahana) yıkanır, sap kısmından yaprak kısmına doğru ince kıyılır.

Küp şeklinde doğranmış soğanlar, bir tencereye yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulup salça ilave edilir. Üzerine sırasıyla kaynatılmış su, pancarın yeşilliğini koruması için 2-3 g tuz, haşlanmış barbunya, haşlanmış tane mısır ve karalahana ilave edilir. İsteğe bağlı olarak havuç, patates, bulgur, mısır yarması, pirinç ve sarımsak bileşenlerinden 1 veya 2 tanesi ilave edilir. 15-20 dakika orta ateşte kaynatılan karışıma, azar azar elenmiş mısır unu ilave edilir ve topaklanma olmaması için devamlı karıştırılır. Karışımı ara ara karıştırarak 15-20 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Pişirme işleminin tamamlanmasına yakın, tuzun kalan miktarı ile isteğe bağlı olan baharatlar eklenir.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının servisi, sıcak olarak ve yanında, isteğe bağlı olarak mısır ekmeği ile birlikte yapılır.

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

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası 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.

11. Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1452
Tescil Tarihi	: 21.08.2023
Başvuru No	: C2023/000035
Başvuru Tarihi	: 26.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kemaliye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dört yolağzı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı; taş değirmende öğütülen kurutulmuş dut ile ceviz içi karışımının macun kıvamına gelene kadar dövülmesi suretiyle Erzincan ili Kemaliye ilçesinde üretilen tatlıdır. Üretimde, coğrafi işaret olarak 813 sayıyla tescilli Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır.

Kemaliye ilçesinin eski adı Eğin olduğu için, Kemaliye Lök Tatlısı ve Eğin Lök Tatlısı isimlerinin her ikisi de ürünü tanımlamak için kullanılır. Ürün “lökthane” adı verilen imalathanelerde veya evlerde (taş dibeklerde) üretilir.

Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının geçmişi Osmanlı dönemine dayanır ve padişahlara ikram edilirdi. Bu nedenle coğrafi sınırda “padişah tatlısı” olarak da bilinmektedir. Ayrıca Osmanlı saraylarında da dönemsel oynanan oyunlarda kaybeden taraflara verilen cezalar arasında, lök dövme cezası da bulunmaktaydı. Bu kapsamda coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahip olan Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının üretiminde, coğrafi işaret olarak 813 sayıyla tescilli Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır.

Yaklaşık 8 kg’lık Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 5,5 - 6 kg kurutulmuş Kemaliye Dutu / Eğin Dutu
- 2,5 kg ceviz içi

Hazırlanması:

Kurutulmuş Kemaliye Dutu / Eğin Dutu dut ayıklama makinesinden geçilip ayıklanarak taş değirmende öğütülür ve üzerine havanda dövülmüş ceviz içi ilave edilir. Karışım, macun kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 3500 ile 5000 arası vuruş ile taş, demir veya tunç dibeklerde dövülür. Genellikle 7 - 8 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında veya ambalaj tercihinine uygun kalıplar halinde ambalajlanır. Serin ve rutubetsiz ortamda; ambalajlanmış ürün 6 ay, ambalajsız ürün ise 15 gün muhafaza edilir.



Resim 1a. Lökthane

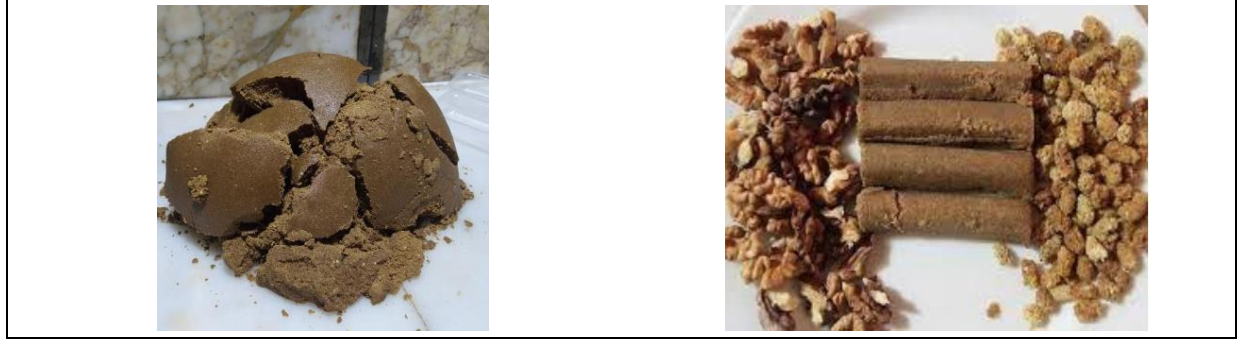


Resim 1b. Taş dibek



Resim 1c. Dut ayıklama makinesi

Resim 1. Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısının yapıldığı lökthane ve üretimde kullanılan ekipmanlar



Resim 2. Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı

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

Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Kemaliye ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinasyonunda; Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulu Mutfak Sanatları ve Gastronomi Bölümü, Kemaliye Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kemaliye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kemaliye Belediyesinden 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:

- Özellikle Kemaliye Dutu / Eğin Dutu olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı 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.

12. Talas Zincidere Kuru Kaymağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1453
Tescil Tarihi	: 21.08.2023
Başvuru No	: C2022/000413
Başvuru Tarihi	: 23.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Talas Zincidere Kuru Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1- Kayseri Üniversitesi 2- Talas Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Mevlana Mah. 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler Talas KAYSERİ 2- Yenidoğan Mah. Pazar Cad. No:10 Talas KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Talas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Talas Zincidere Kuru Kaymağı; inek sütünün tekniğine uygun olarak süt yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilen, gözenekli, süngerimsi yapıya sahip ve genellikle rulo şeklinde sarılan, beyaz ya da sarı renk ve tonlarında renge sahip bir süt ürünüdür.

Yaklaşık 1 kg Talas Zincidere Kuru Kaymağı üretimi için ortalama 15 litre çiğ süt kullanılır.

Talas Zincidere Kuru Kaymağında, kuru madde oranı en az %55 ve bileşimindeki süt yağı oranı ağırlıkça en az %60'dır.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının tarihçesinde; özellikle Talas ilçesinin Zincidere mahallesinde üretilmesi ile alışlagelen adıyla halk arasında Talas Zincidere Kuru Kaymağı olarak bilinir. Talas Zincidere Kuru Kaymağı; genellikle kahvaltılık olarak veya tatlılarda kullanılarak tüketilir.

Talas Zincidere Kuru Kaymağı; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür. Kayseri ili Talas ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Talas Zincidere Kuru Kaymağının; üretildiği Kayseri ili Talas ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Talas Zincidere Kuru Kaymağının; üretiminden piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Talas Zincidere Kuru Kaymağının üretim aşamaları sırasıyla aşağıda verilmiştir:

Sağım: Sağılan çiğ inek sütü en kısa sürede ısıtma işlemine tabi tutulur. Süt, hemen kaymağa işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır. Yaklaşık 1 kg kaymak üretimi için ortalama 15 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek süt/süt yağı ve dolayısıyla kaymak miktarı için en önemli faktörlerdir.

Süzme: Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzektan geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Kaymak Oluşumu: Üretimde fazla derin olmayan kazanlara/kaplara konulan çiğ süt ocakta kaynatılarak yaklaşık 90 °C sıcaklığa ulaştıktan sonra ortalama 20 dakika karıştırılarak sütün yüzeyinde kaymak tabakasının meydana gelmesi sağlanır. Kaymak oluşumunu arttırmak için gıda ile temasa uygun kepe vb. bir alet/ekipman ile kazanın içinden üreticiler tarafından bir miktar süt alınıp tekrar kazanın içine boşaltılarak defalarca karıştırma ve

köpürtme işlemi yapılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Böylelikle sütün yüzeyinde oluşan köpükler, kaymağın gözenekli yapıda olmasını sağlar.

Daha sonra sıcaklığın 50-60 °C'ye düşürülmesi ile sütün üzerinde kısmen bağlanan kaymak tabakasının daha da bağlanması ve gözenekli yapı kazanması sağlanır. Kaymak esas itibarıyla sütün yağca zengin kısmıdır. Yapılan işlemler sonucunda sütte kürecikler halinde bulunan süt yağının büyük bir bölümü sütün yüzeyinde katman halinde toplanarak kaymak oluşur. Kaynatılması tamamlanan ve kaymak bağlayan süt en az 3 saat süreyle soğumaya bırakılır.

Kaymak Alımı ve İşlenmesi: Kazanların/kapların kenarlarına yapışan kaymak tabakası bıçak ile kesilerek, ayrılır. Kaymağın oklava ile dikkatlice yırtılmadan katman halinde alınması ustalık becerisi gerektirir. Islak haldeki kaymağın sütünün süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz süzgeç kaplara ve/veya ızgaralar üzerine konulur. Kaymak tabakası; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine göre tekniğine uygun olarak ortalama bir günlük bir sürede kurutulur. Elde edilen kuru kaymak genellikle rulo şeklinde sarılmış halde ya da kesilmiş tabakalar halinde tüketime sunulur.

Muhafaza Koşulları ve Piyasaya Arz: Talas Zincidere Kuru Kaymağının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; 10 °C altındaki sıcaklık değerlerinde serin, kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Talas Zincidere Kuru Kaymağının Kayseri ili Talas ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Talas Zincidere Kuru Kaymağının tüm üretim aşamaları, Talas ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Üniversitesi ve Talas Belediyesinin koordinatörlüğünde; Talas Belediyesi, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ile Talas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak 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 Kayseri Üniversitesi ve/veya Talas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı.

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

13. Reşadiye Hamam Kesesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1454
Tescil Tarihi	: 21.08.2023
Başvuru No	: C2022/000037
Başvuru Tarihi	: 02.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Reşadiye Hamam Kesesi
Ürün / Ürün Grubu	: Hamam kesesi / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Reşadiye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mahallesi Atatürk Caddesi No:4 Reşadiye TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Reşadiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Reşadiye Hamam Kesesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Reşadiye Hamam Kesesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Reşadiye Hamam Kesesi; koyun yününden elde edilen iplerin el tezgâhlarında dokunup siyaha boyanması suretiyle Tokat ili Reşadiye ilçesine üretilen hamam kesesidir. Dokusu serttir. Reşadiye Hamam Kesesi dikdörtgen şeklinde olup, ebatları 30-32 cm x 15-16 cm'dir.

Reşadiye Hamam Kesesinin geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin dokumacılığında ve hamam kültürü geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Reşadiye Hamam Kesesinin üretiminde tercihen coğrafi sınırdaki yetiştirilen koyunlardan kırkılan yünler kullanılır.

Reşadiye Hamam Kesesi üretiminde kullanılan dokuma tezgâhı kılıç, ön kücü, arka kücü, dartı ve söğeden oluşur. Üretimde kullanılan araç ve gereçlerin işlevleri aşağıdaki gibidir.

Tarak: Yün tarama işleminde kullanılır.

İğik: Yün eğirmede kullanılır.

Dağan: Üç çubuğun birbirine çatılması ile oluşturulan ve çam ağacından yapılan dokuma tezgâhıdır.

Söge: Tezgâhla bağlantılı olarak kullanılan ağaç kazıklardır. Üzerine ip geçirilir.

Kılıç: Çam ya da gürgen ağacından yapılan ve ilmeğin sıkı veya gevşek olmasını ayarlamaya yarayan araçtır.

Dartı/Dartu: Çam ya da gürgen ağacından yapılan ve coğrafi sınırdaki "evdimek" olarak adlandırılan ilmeği almaya yarayan araçtır. Ürün dokundukça dartuya takılır.

Kücü: Çam ağacından yapılan ve dokunan kumaşı ilerletmeye yarayan araçtır. Ön kücü ve arka kücü olmak üzere iki çeşittir.

Ön kücü: Dokunan kumaşın dolaşmaması için kullanılır.

Arka kücü: Dokunan kumaşta dolaşıklık olmaması için kullanılır.

Şal: Dokunan kumaşa verilen isimdir.

Top: Şal halinde hazırlanan tamamlanmış kıl kese kumaşıdır.

Bıçak: Şal kesiminde kullanılır.

Yıkanmış ve didilerek kurutulmuş yünler taranır ve iğik ile eğirilerek ip haline getirilir. İplerin iki tanesi, çıkırık ile birbirine sarılarak yumak haline getirilir. Yumaklar, dokuma tezgâhının her iki tarafında bulunan söğelere bağlanır. Tezgâh, kumaş genişliği 28-32 cm olacak şekilde dokunur.

El tezgâhlarında dokuma işlemi, ilmek atılarak gerçekleştirilir. Dokunan her sıradan sonra kılıç vurulur ve bu aşama, dokuma işleminin en önemli aşamalarındandır. Reşadiye Hamam Kesesi sert dokuya sahip olduğundan, kılıç sert vurularak dokumanın sert olması sağlanır. Ön kücü ile ilmeklerin dolaşması engellenir ve kumaş dokundukça dartuya takılır. Dokuması tamamlanan kumaş, yani şal dokuma tezgâhtan çıkarılarak top halinde sarılır.

Renklendirme işlemi için 100 l'lik bir kazana 50 l su konur ve kaynatılır. Kaynama başlayınca tuz (1 kg) ve siyah boya (500 g) ilave edilerek homojen hale gelmesi sağlanır. Boyama kazanı ocaktan indirildikten sonra kumaş (15 m) kazana konur ve ara sıra karıştırılarak bir gün bekletilir. Boyanan kumaş askıya asılarak kurutulur, yıkanıp tekrar kurutulur, ütülenir ve rulo haline getirilir. Satışa hazır hali dikdörtgen olacak şekilde kese ebatlarına göre kesilen kumaş, ikiye katlandıktan sonra elle ya da dikiş makineleriyle dar kenarlarından biri açık kalacak şekilde dikilir. Reşadiye Hamam Kesesinin satışa hazır ölçüleri 30-32 cm x 15-16 cm'dir. Reşadiye Hamam Kesesi, dikiş yapılan dar kısmına askı dikildikten sonra piyasaya sunulur.

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

Reşadiye Hamam Kesesinin geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin dokumacılığında ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Reşadiye Hamam Kesesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Reşadiye Belediyesi koordinasyonunda, Reşadiye Belediyesi, Reşadiye Kaymakamlığı ve Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan yünlerin ve dokuma tezgâhının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Reşadiye Hamam Kesesi 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.

14. Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1455
Tescil Tarihi	: 21.08.2023
Başvuru No	: C2022/000042
Başvuru Tarihi	: 03.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / Taze ve işlenmiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Reşadiye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mahallesi Atatürk Caddesi No:4 Reşadiye TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Reşadiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu; kırmızı pancar bitkisinin (*Beta vulgaris L. var. condivita*) dal-gövde ve kök-yumru kısımlarının haşlanması, soğutulması, salamura edilmesi suretiyle Tokat ili Reşadiye ilçesinde üretilen turşudur.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun salamurası su, tuz, sirke ve sarımsak kullanılarak hazırlanır. İsteğe bağlı olarak acı biber de ilave edilebilir. Salamura ile fermentasyon işlemi, ürünün piyasaya sunulduğu cam veya plastik kaplarda gerçekleştirilir. Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun pH değeri 3-3,5 olup dokusu çok sert ya da çok yumuşak değildir.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen kırmızı pancar kullanılır.

100 kg brüt ağırlığında Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıdaki gibidir.

<u>Bileşen</u>	<u>Miktar</u>
Kırmızı pancar (dal-gövde, kök-yumru)	51-53 kg
Su	45-53 l
Tuz	3-4 kg
Sirke	1,0-1,5 l
Sarımsak	1,5-2,0 kg
Acı biber (isteğe bağlı)	0,4-0,5 kg

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde, kırmızı pancarların genellikle dalları tercih edilse de gövde, kök ve yumru kısımları da kullanılabilir. Kırmızı pancar bitkisinin boyu 10-15 cm, dal sayısı da 10-15 olduğunda hasat işlemi gerçekleştirilir. Pancar bitkisi boyunun 10-15 cm'yi geçmesi ve pancar kök ya da yumrusunun büyük olması ürünün tadını olumsuz etkilediğinden istenmez. Hasat edilen pancarlar; kök kısmı kesilmeden 3-4 kez yıkanır, dal ve gövde kısmı kesilerek kökten ayrılır ve kök-yumru kısmı ise dilimleme-boyut küçültme işlemine tabi tutulur.

Kırmızı pancarın dal-gövde ve kök-yumruları birlikte ya da ayrı olarak kaynama sıcaklığına kadar ısıtılmış içilebilir nitelikteki suya konur, yumuşayınca kadar 3-5 dk. haşlanır ve su dolu bir kaba alınarak soğutulur ardından büyük bir kazana aktarılır. Üzerine su, tuz, sirke ve bütün ya da boyutları küçültülmüş sarımsak ilave edilip iyice karıştırılır. İsteğe bağlı olarak acı biber ilave edilebilir.

Hazırlanan karışım, istenen hacimlerdeki cam ya da plastik kaplara doldurulup kapakları kapatılır ve 18-20 °C sıcaklıktaki karanlık bir ortamda fermantasyona bırakılır. Fermantasyonun 2-3. gününden itibaren dal ve kök kısımlarında bulunan kırmızı renk pigmentleri, salamuraı renklendirmeye başlar. Fermantasyonu daha hızlı başlatmak için daha önce üretilmiş turşudan alınan salamura aşılama materyali olarak da kullanılabilir. Laktik asit bakterilerinin gelişimi; salamura tuz konsantrasyonu (%6-8), fermente olabilir şeker konsantrasyonu, vitamin ve amino asit gibi diğer besin maddelerinin yanı sıra sıcaklık, ürün boyutu gibi faktörlerden etkilenir. Fermantasyon süreci toplam asitlik ve pH değerlerine bakılarak takip edilir. Asitlik artışı durup pH değeri 3-3,5 olan Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu satışa hazır hale gelir.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu karanlık ve serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Reşadiye Belediyesinin koordinasyonunda; Reşadiye Belediyesi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Reşadiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu 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.

15. Yenice Ihlamur Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1456
Tescil Tarihi	: 22.08.2023
Başvuru No	: C2022/000446
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Yenice Ihlamur Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Ihlamur balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Yenice Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. Hükümet Konağı Yenice KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili Yenice ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yenice Ihlamur Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yenice Ihlamur Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenice Ihlamur Balı; coğrafi sınır içerisindeki alanlara özgü bitki örtüsünde, başta adını aldığı ihlamur ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir çiçek balıdır. Yenice Ihlamur Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Coğrafi sınırdaki alanlar engebeli bir topografyaya sahiptir. Ihlamur ağaçları genel itibariyle bu engebeli alanlarda bulunduğundan, ihlamur ağaçlarının yaprak ve çiçeklerinin insanlar tarafından toplanması zorlaşır. Bu durum coğrafi sınırdaki alanlarda geniş bir yayılış gösteren ihlamur ağaçlarının bal arıları için potansiyel bir nektar kaynağı olmasını sağlar. Yenice ilçesinde; ihlamur ağaçlarının yaygın olarak bulunması ve ihlamur nektarının yoğunluğu nedeniyle üretilen balların büyük bir kısmı ihlamur balıdır. Bölgede çokça bilinen ve rastlanılan ihlamur türleri; *Tilia tomentosa* Moench. (Gümüşü ihlamur) ve *Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica* (Kafkas ihlamuru)'dır.

Yenice ilçesi; Batı Karadeniz iklim kuşağında, her mevsim yağış alabilen, kışları soğuk, yazları serin, genel itibariyle bölgesinde nemli, yağışlı ve sisli bir Karadeniz iklimine sahip olan bir coğrafi konumdadır. Bu durum coğrafi sınırdaki alanların floristik yapısının geniş yapraklı orman, karışık orman ve orman çalı geçişi habitat tipleriyle kaplı olmasını sağlar. Geniş yapraklı ağaç türlerinden olan ihlamur da çiçek açma dönemi de geç tabir edebilecek şekilde yılın haziran-temmuzda aylarında gerçekleşir.

Yenice Ihlamur Balı; ihlamur ağaçlarının bulunduğu bitki florası ile coğrafi sınırda arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Yenice ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir balıdır. Özellikle ihlamur ağaçları olmak üzere bölgenin bitki örtüsü ile coğrafi sınır içerisindeki alanlarda arıcılık faaliyetleri ve ihlamur balı üretimi yüzyıllar öncesine dayanır.

Yenice Ihlamur Balında; *Tilia* spp. (ihlamur) poleni mevcudiyeti melissopalinojenik analizlerde ürünün botanik orijini olarak ön plana çıkar. Coğrafi sınırdaki alanlarda yayılış gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Yenice Ihlamur Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak,

Yenice İhlamur Balında; primer polen varlığını başlıca; *Tilia* spp. (ıhlamur), *Ericaceae* (fundagiller), *Rosaceae* (gülgiller), *Sambucus* spp. ve başlıca bulunabilecek sekonder polenlerin (toplam sekonder polen miktarı en az %16) varlığını; *Castanea sativa* (kestane), *Fabaceae*, *Oleaceae*, *Ranunculaceae*, *Cistaceae*, *Rhamnaceae*, *Liliaceae* ait türler oluşturur.

Yenice İhlamur Balı üretiminde genel itibariyle Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ırkı arılar kullanılır.

Yenice İhlamur Balında; botanik orijini ile belirtilen ballardan ıhlamur poleni temsiliyeti bakımından, ürünlerdeki ıhlamur (*Tilia* spp.) türlerine ait toplam polen içeriği; uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ortalama %8 olarak seyrederek ve %5'in altına düşmez. Polen temsiliyeti bakımından az olan unifloral türlerin botanik kaynağıyla (ıhlamur) isimlendirilen bu ürün; ıhlamur balı olarak nitelendirilir.

Yenice İhlamur Balı; sarı ve amber renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki örtüsüne ve ıhlamura özgü tat ve kokuya sahip, kıvamı viskoz ve akışkan yapıda olan bir çiçek balıdır. Tüketildiğinde ağızda ve genizde acımsı tat hissi oluşturmaz. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olur. Bu nedenle kristalleşmesi orta düzeydedir. Kristalleşmesi durumunda, dilde rahatsız edici his bırakmayan yumuşak kristal granülleri oluşur.

Üretim Metodu:

Yenice İhlamur Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatında yer alan olarak süzme çiçek balı ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Yenice İhlamur Balı Üretim Aşamaları:

İlkbahar Bakımı: İlkbaharda havaların ısınmasıyla birlikte arıların bakım ve besleme işlemleri başlar. Arılar ilkbaharda arı keki ve şekerli şurup verilerek beslenir, güçlendirilir. Genellikle mart ayında ağaçların çiçeklenmeye başlaması ile birlikte başlayan bakım ve beslemeye; mayıs ayının ortalarına kadar devam edilerek arılar üretim sezonuna hazırlanmış olur. Çiçeklenme dönemi olan haziran ayından önce mayıs ayı ortalarında arılara besleme kesilir ve kovan birleştirme yöntemiyle zayıf arıları güçlendirme işlemi gerçekleştirilir. Arıların, nektar toplamaya başlamasının ardından ilave besleme yapılmaz.

Zararlı Mücadelesi: Arılarda oluşabilecek hastalık ve zararlılara karşı ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında prospektüslere uyulur.

Bal Akım Dönemi: Yenice İhlamur Balı üretimi; haziran ayı itibariyle çiçeklenmeye başlayan ıhlamur ağaçlarındaki çiçek özlerinin/nektarların arılar tarafından toplanması ile gerçekleşir. Üretim sezonu haziran ayında başlar temmuz ayında kadar devam eder. İhlamur ağaçlarının çiçeklerini dökmemesi ve nektar kaybetmemesi için üretim sezonu boyunca uzun süreli ve kesintisiz yağışa maruz kalmaması gerekir. Coğrafi sınırda genellikle arıcılık; uygun tahta, plastik ya da taşımacılığı kolay strafor malzemelerden imal edilen langstroth tipi standart kovanlar kullanılarak gerçekleştirilir.

Elde edilen balın neminin düşmesi, balın dinlendirilmesi, olgunlaştırılması ve sırlanması (arıların petek gözlerini kapatma işlemi) amacıyla kovanlar ağustos ayının başlarına kadar dinlenmeye bırakılır. Arılar ballarını olgunlaştırdıkları petekleri, çerçevenin üst çitasından başlayarak aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'si bal dolu gözlerle sırlanmışsa, petek balının olgunlaşmış ve balın hasat edilmeye hazır olduğu kabul edilir.

Hasat: İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak, Yenice İhlamur Balı hasadı ağustos ayında yapılır. Hasat yapıldıktan sonra en kısa sürede sağım kolaylığı için süzme işlemine geçilir. Süzme işlemi; balın akıcılığını kaybetmemesi, hastalık ve zararlı etmenlere meydan vermemek için en kısa sürede yapılması gerekir. Bal hasadının arıların daha sakin kabul edildikleri sabahın erken saatlerinde yapılması tavsiye edilir. Kovana genellikle duman verilip sonrasında kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata indirilir ya da silkelenerek toplanır.

Süzme için ayrılan çerçeveli balların sırları; sır tarağı veya elektrikli bıçaklarla alındıktan sonra elle veya elektrikle çalışan santrifüjlü bal süzme makinelerine yerleştirilerek petekli balların süzme işlemi yapılır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Süzülen ballar arıcılar tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar birkaç gün gün süreyle dinlendirilir. Böylelikle istenilmeyen partikül, kabarcık vb. unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda

bulunabilecek partikül, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır.

Yenice İhlamur Balı; ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Yenice İhlamur Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi için serin ve güneş görmeyen ortamlarda depolanarak, muhafaza edilir.

Yenice İhlamur Balı; süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerini içerecek şekilde ambalajlanır ve etiketlenir.

Piyasaya Arz: Yenice İhlamur Balı; süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Yenice Kaymakamlığının koordinasyonunda; Yenice Kaymakamlığı, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Yenice İhlamur Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması için Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur. Denetim merci tarafından Yenice İhlamur Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Yenice İhlamur Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Yenice İhlamur Balının piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, bal analizi için ihlamur balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Yenice Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.

16. Karaman İlisıra Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1457
Tescil Tarihi	: 23.08.2023
Başvuru No	: C2022/000373
Başvuru Tarihi	: 02.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman İlisıra Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Ziya Gökalp Mah. Ahmet Yesevi Cad. No:26 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Merkez ilçesi Yollarbaşı Köyü
Kullanım Biçimi	: Karaman İlisıra Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman İlisıra Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman İlisıra Dolması; yağlı kıyma, pilavlık iri bulgur, patlıcan, domates, biber, maydanoz, soğan, biber ve domates salçası ile hazırlanan iç harcın patlıcanların arasına yerleştirilmesi ve üzerine sos dökülüp pişirilmesi suretiyle Karaman ili Merkez ilçesi Yollarbaşı Köyünde üretilen dolmadır. Sosu; tereyağı, salça, tuz ve su ile hazırlanır. Servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra ve sıcak olarak yapılır. Karaman İlisıra Dolmasının üretiminde, kış aylarında kuru patlıcan kullanılır.

Karaman İlisıra Dolması adını, bugün Yollarbaşı olarak bilinen eski adı ile İlisıra olan köyden alır. Karaman İlisıra Dolmasının yapımında kullanılan bulgurun Karaman tipi üretilen pilavlık iri bulgur olması gerekir. Karaman tipi üretimde buğday ön temizliğin ardından pişirilip kurutulduktan sonra tavlanır ve taş değirmenlerde hem kabuğu çıkarılır hem de kırılır. Karaman tipi üretilen bulgurun rengi ve oval kırım şekli buğdayın doğal görünümüne en yakın halini almasını sağlar. Bunun yanı sıra Taş değirmende kırılan bulgur, diskli ve çekiçli değirmenlerde kırılan bulgurdan farklı olarak, bulgurun doğasına uygun olarak üretilir böylece asıl lezzetini ve kokusunu korur.

Geçmişi eskiye dayanan Karaman İlisıra Dolması Karaman ilinin Merkez ilçesinin Yollarbaşı Köyünün mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayram, düğün, nişan vb. özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Karaman İlisıra Dolması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg patlıcan
- 170 g domates
- 75 g yeşilbiber
- 60 g maydanoz
- 300 g yağlı dana kıyması
- 115 g pilavlık iri bulgur
- 100 g kuru soğan
- 105 g domates salçası
- 60 g yumurta (1 adet)
- 60 g tereyağı
- 1000 ml su
- 60 g yumurta (1 adet)
- 12 g tuz
- 180 g süzme yoğurt
- 1 baş sarımsak

Karaman İlisıra Dolmasının üretiminde coğrafi sınırdan temin edilen Karaman tipi üretilen pilavlık iri bulgur ile tereyağı kullanılır.

Hazırlanması:

Patlıcanlar yıkanarak alacalı soyulur. Önce enine sonra boyuna ikiye ayrılır. Her parça, dibinde bir miktar kalacak şekilde boyuna kesilir ancak birbirinden ayrılmasına özen gösterilir. Tuzlu suda bir müddet bekletilir. Kış aylarında kurutulmuş patlıcan kullanılabilir.

Soğan, biber, domates ve maydanoz ince doğranır. Üzerine kıyma, bulgur, 70 g salça, kırmızıbiber, tuz ve yumurta eklenerek iyice yoğrulur.

Patlıcanlar sudan çıkarılıp sıkılır ve iyice yıkanır. İç harçtan yaklaşık 15 g alınır, oval şekil verilir. Patlıcanların arasına yerleştirilerek, yüksekliği az ama çap olarak geniş bir tencereye dizilir.

Başka bir kapta 180 g süzme yoğurt ve ezilmiş 1 baş sarımsak karıştırılır. İyice çırpılan sarımsaklı yoğurt karışımı kenara alınır.

Bir tavada tereyağı ile 35 g salça kavrulup tuz ve su eklenerek sos hazırlanır ve sıcak olarak dolmaların üzerine gezdirilerek dökülür. Bulgurlar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Karaman İlisıra Dolmasının servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Karaman İlisıra Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Yollarbaşı Köyünün mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Karaman İlisıra Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda; Karaman Fırıncılar Pastacılar Lokantacılar ve Gıda Maddesi Üreten İş Yerleri Esnaf Odası Başkanlığı ile Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Karaman İlisıra Dolması 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.

17. Gazipaşa Çekirdeksiz Narı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1458
Tescil Tarihi	: 24.08.2023
Başvuru No	: C2022/000354
Başvuru Tarihi	: 24.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gazipaşa Çekirdeksiz Narı
Ürün / Ürün Grubu	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gazipaşa Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. İnönü Cad. Gazipaşa Belediyesi No:5 Gazipaşa ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Gazipaşa ilçesi
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.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı; Latince tür adı *Punica Granatum L.* olan Gazipaşa ilçesinde yetiştirilen narlardan doğal mutasyonlar yoluyla ortaya çıkan nardır. Bu sebeple üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen narlardan alınan çoğaltım materyali kullanılır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının ayırt edici özelliklerinin başında çekirdeğinin çok yumuşak olması gelir. Bu sebeple “çekirdeksiz nar” olarak bilinir ve genellikle sofralık nar olarak tüketilir. Ayrıca asitliği çok düşük olduğundan tatlıdır. Taneleri iridir ve kolay tanelenme özelliği bulunur. Dış kabuğu açık yeşil- sarı renkli ve ince kabuklu, meyve iç rengi ise pembemsi açık kırmızıdır.

Tablo-1: Gazipaşa Çekirdeksiz Narının kimyasal ve pomolojik özellikleri

Özellik	Değer
Titre edilebilir asitlik değeri	% 0,216 ($\pm 0,028$)
Suda çözünen kuru madde oranı	% 15,3 ($\pm 0,4$)
C vitamini (mg/100 ml)	3,855 ($\pm 0,5$)
Toplam fenolik Bileşen (GAE mg/100 ml)	82,90 ($\pm 9,4$)
Toplam flavanoid (CE mg/100 ml)	12,71 ($\pm 0,98$)
Toplam antioksidan (TE mg/100 ml)	218,3 ($\pm 15,9$)
Meyve eni (mm)	94,98 ($\pm 5,23$)
Meyve boyu (mm)	100,27 ($\pm 6,03$)
Ağırlığı (g)	452,93 ($\pm 92,52$)
100 dane ağırlığı (g)	56,58 ($\pm 4,83$)
Kabuk kalınlığı (mm)	4,25 ($\pm 0,36$)
Randıman	% 54,51 ($\pm 7,14$)

Gazipaşa ilçesinde düz arazi çok kısıtlı olduğundan düz arazilere ilaveten daha çok eğimli, teras yapılmış bahçelerde Gazipaşa çekirdeksiz nar yetiştiriciliği yapılır. Toprak kumlu, çakıllı, geçirgen ve hafif kireçlidir. Gazipaşa çekirdeksiz narı 100 metre rakım ile 1800 metre rakım arasında yetiştiriciliği yapılır. Özellikle yaz ve sonbahar aylarında, hasada yakın zaman diliminde deniz seviyelerindeki sıcaklık ile Gazipaşa çekirdeksiz narının yetiştiriciliğinin yapıldığı 100 metre rakım ve üzerindeki bölgelerde sıcaklık farkı 5 °C'ye çıkar. Bu sıcaklık farklarında Gazipaşa çekirdeksiz narı yukarıda belirtilen özelliklerini gösterir.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının ağaç yapısı orta kuvvetlidir. Özellikle tek gövdeli büyütülen ağaçlarda gövde kalınlığı 25 cm kalınlığa ulaşabilir. Dip sürgünü oluşturma özelliği bulunur. Ana gövde sık sık obur dallar oluşur. Özellikle yeni sürgünlerde orta sıklıkta dikenlilik özelliği gösterir.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı hasat zamanı bakımından geçici özellik gösterir. Çiçek yapısı erselik olup çiçek rengi kırmızıdır. Bahçe tesisinden itibaren bakım koşullarına göre 3. yıldan itibaren meyve vermeye başlar. Ekonomik verime yatma, 5-6. yıllarda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının üretiminde, coğrafi sınırdaki üretilen narların çelikleri kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

İklim İstekleri

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı yetiştiriciliği sıcak ve uzun bir yaz periyodu ile ılık ve yağışlı kış aylarında yapılır. Soğuklama ihtiyacı oldukça az ancak toplam sıcaklık isteği oldukça fazladır. Kışın -10 °C'ye kadar düşük sıcaklıklara dayanabilir. İlkbaharda geç çiçek açtığından ilkbahar geç donlarından zarar görme olasılığı azdır. Hasat zamanında Gazipaşa ilçesinde sonbahar erken donlarının olma ihtimali bulunmadığından Gazipaşa çekirdeksiz narı meyvelerinin sonbahar erken donlarından zarar görme ihtimali bulunmaz.

Toprak İstekleri

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının yetiştirildiği yerlerde düz arazi çok az olduğundan genellikle eğimli, teras yapılmış arazilerde yetiştiricilik yapılır. Toprağı kumlu, çakıllı, geçirgen, hafif kireçlidir. Çok nadir de olsa killi ve ağır killi topraklarda da yetiştiricilik yapılabilir.

Fidan Üretimi ve Temini

Gazipaşa çekirdeksiz narı fidanı çelikle çoğaltıldığından nar ağaçlarından 20-25 cm uzunluğundan çelikler alınır ve bu çelikler ocak - şubat aylarında fidanlıkarda direk fidan üretim parsellerine veya plastik torbalara dikilerek köklendirilir. Fidanlıkarda torbaya veya direk toprağa dikilen çelikler ilkbahar ve yaz aylarında köklenir, vejetatif gelişme gösterir ve kış aylarında yaprak dökümü ile fidan aşaması tamamlanmış olacaktır. Elde edilen fidanlar sökülerek veya plastik torbadan çıkarılarak bahçe tesisi yapılır. Plastik torbalara dikilen çelikler 2-3 ayda köklenir ve mayıs - haziran aylarında torbada fidan boyuna ulaşır. Plastik torbada yetiştirilen fidanlarla istenildiği takdirde mayıs - haziran aylarında bahçe tesisi gerçekleştirilebilir. Nar çelikleri genellikle uygun koşullarda % 95 oranında köklenir.

Çelikle yapılan fidan üretimlerinde elde edilen fidan ana bitkinin aynı özellikleri gösterir yani açılım göstermez. Çelikle yapılan fidan üretimlerinin doğal sonucu olarak Gazipaşa çekirdeksiz narına ait bahçeler herhangi bir açılım göstermeyen homojen fidanlarla kurulur ve bu şekilde yapılan bahçe tesislerinde bir örnek Gazipaşa çekirdeksiz narı üretimleri gerçekleştirilmiş olacaktır.

Bahçe Kurulması ve Dikim

Gazipaşa çekirdeksiz narı bahçesi kurulacak arazi; düzeltilir ve bahçede farklı bitkiler varsa temizlenir, derin sürüm yapılır. Fidan dikilecek yerler işaretlenir, en az 30-40 cm genişlik ve 40-50 cm derinlikte çukurlar açılır. Bahçenin dikime hazırlandığı aşamada, fidan dikimlerinden önce dekara 2-2,5 ton iyi yanmış hayvan gübresi uygulanır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı bahçeleri; bahçe tesis edilecek arazinin durumu, sulama ve gübreleme sistemlerinin kullanılma durumu, yapılacak kültürel işlemler, arazi içerisinde tarım alet ve makinelerinin kullanılma durumuna göre değişik dikim sıklıklarında tesis edilir. Gazipaşa Çekirdeksiz Narı bahçe tesislerinde dikim sıklıkları sıra arası en düşük 2.5 m, en yüksek 5 m, sıra üzeri en düşük 2,5 m, en yüksek 5 metre şeklindedir. Açık köklü nar fidanı kullanıldığında dikimler geç sonbahar, kış ve erken ilkbahar (yapraklar açılmadan) döneminde, torbalı fidan kullanıldığında ise çok sıcak yaz mevsimi haricindeki zaman dilimlerinde fidan dikimleri yapılabilir. Dikim sırasında kök budaması yapılır ve dikimden sonra can suyu verilir. Gazipaşa Çekirdeksiz Narı bahçelerindeki ağaçlar 2-3 gövdeli olarak taçlandırılabilceği gibi son yıllarda tek gövdeli ağaçlarla bahçeler tesis edilir.

Toprak İşleme

Gazipaşa Çekirdeksiz Nar bahçelerinde yabancı ot mücadelesi, toprağın havalandırılması ve gübreleme için toprak işleme yapılabilir. Yetiştiricilik yapılan bölgelerde araziler kısıtlı, dar ve çok parçalı olduğu için toprak işleme

daha çok ağaç diplerinin el aletleriyle çapalanması şeklinde yapılır. Ağaçların araları ise yüzlek işleme yapabilen küçük işleme makineleri ile işlenir.

Sekil ve Verim Budaması

Gazipaşa çekirdeksiz narı bahçelerinde fidan dikiminden sonra ana gövdeden çıkan 1, 2 veya 3 sürgün bırakılarak büyümeleri sağlanır. Ağaçta bırakılan bu sürgünler ileride ağacın ana gövdesini oluşturacaktır. Gazipaşa çekirdeksiz narı yetiştiriciliğinde son yıllarda tek gövdeli terbiye sistemleri kullanılmaya başlanmıştır. Bırakılan gövdelerde 60-70 cm'den tepe kesimleri yapılır ve ağaçların bu yüksekliklerden taç oluşturması sağlanır. Bu süreçte çıkan dip sürgünleri ve obur sürgünler sürekli temizlenir.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı iyi bakım ve sulama şartlarında 3. yılda meyve vermeye başlar. Bunun için 3. yıldan itibaren verim budaması yapılır. Verim budamasında dip sürgünleri ve obur sürgünler alınır. Ağacın oluşturulan taç yapısının bozulması önlenir. Kurumuş, birbiri üstüne gelen, güneşlenmeyi engelleyen dallar çıkarılır. Meyveler 2 yıllık sürgünler üzerinde olduğundan verim budamasında ağaç üzerinde yeterli miktarda 2 yaşlı sürgün bırakılır. Budama işlemleri sonbaharda yaprak dökümünden sonra başlar ve ilkbaharda yapraklar çıkmadan önce tamamlanır. Nar ağaçlarından çok fazla dip sürgünü olduğundan yaz aylarında dip sürgünleri ve obur sürgün alımları yapılabilir. Yaz aylarında dip sürgünler fazla büyümeden alınırsa kış aylarında budama işlemleri kolaylaşır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı yaklaşık 30 yıl kadar ekonomik verim verir. Yaşlanan, bir kısmı kuruyan ana dallar kesilerek dipten yeni sürgün oluşturularak nar ağaçlarının yenilenmesi sağlanabilir. Bu işlem, ana dallarda sıra ile yapılıp gençleştirme budaması zamana yayılarak da gerçekleştirilebilir.

Sulama

Gazipaşa Çekirdeksiz Narında ilkbahar başlangıcında odun gözünün sürmesinden meyve olumuna kadar olan süreçte yeterli toprak nemi sağlanmalıdır. Bunun için sulama suyunun en uygun yöntemle verilmesi gerekir. Sulama imkânlarının çok olduğu yerlerde az da olsa salma sulama yapılabilirken günümüzde bahçelerin tamamına yakınında damlama sulama yapılır. Hasattan 10-15 gün önce sulamaya son verilir. Geç sulamalarda meyve çatlamaları çok olur. Gazipaşa çekirdeksiz narının yetiştirildiği yerlerde narın hasadına yakın zamanda yağmurların yağması ile birlikte hava sıcaklıkları düşer, özellikle gece gündüz sıcaklık farkının açılmasıyla başta meyve kabuğunda bulunan klorofilin parçalanması hızlanarak meyve kabuk rengi yeşilden sarıya doğru döner. Ayrıca gece gündüz sıcaklık farkının açılması antosiyanin sentezinde önemli rol oynayan fenil propanoid enzim aktivitesini sağlar ve böylelikle nar meyvelerinin içleri pembe rengine döner.

Gübreleme

Toprak analizi yaptırılarak gübre ihtiyacı belirlenerek iyi yanmış hayvan gübresi kullanılır. Bitki besleme sorunları görüldüğünde, ağustos ayı sonlarında alınan yapraklara yaprak analizi yaptırılabilir.

Kimyevi gübreleme toprak analiz sonucuna göre yapılmakla birlikte genel bir uygulama olarak 10 yaşındaki bir bahçede ağaç başına 300-500 g saf azot, 200 g fosfor ve 200 g potasyum verilir. Fosfor ve potasyumlu gübreler kasım aralık aylarında, azotlu gübrenin yarısı şubat, yarısı mayıs - haziran aylarında verilmektedir. Azotlu gübre olarak amonyum sülfat ve üre formunda, potasyumlu gübreler potasyum sülfat, fosforlu gübreler triple süper fosfat (TSP) formunda verilebilir. Özellikle TSP ve potasyum sülfat formundaki gübre mutlaka toprağa karıştırılmalıdır. Azotlu gübreler de toprağa karıştırılır veya gübrelemeden sonra sulama yapılır. TSP ve potasyum sülfat yerine aynı saf içerikleri sağlayacak şekilde kompoze gübreler de kullanılabilir.

Günümüzde sulama ve gübreleme damlama şeklinde birlikte yapıldığından, özellikle vegetatif gelişme döneminde suda eriyebilen damlama sulama gübreleri daha fazla parçaya bölünerek damlama sulama sistemi ile verilebilir.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Gazipaşa Çekirdeksiz Nar bahçelerinde kahverengi leke hastalığı, meyve çürüklükleri, gövde zamklanma hastalıkları, harnup güvesi, akdeniz meyve sineği, yaprak biti, turuncgil unlu biti, nar beyazsineği, ağaç sarı kurdu, ekşilik böcekleri zararlıları görülebilir. Bu hastalık ve zararlılarla yürürlükte bulunan teknik ve kültürel mücadele, ruhsatlı zirai mücadele ilaçları kimyasal mücadele yöntemleri kullanılır.

Gazipaşa çekirdeksiz narında meyve çatlamaları, güneş yanıklığı gibi fizyolojik zararlanmalarda görülebilir. Bunların meydana gelmemesi için budamada sürgün meyve oranının yeterli olmasına, sulamanın zamanında ve yeterli yapılmasına, aşırı sulama yapılmamasına dikkat edilir. Ayrıca güneş yanıklığı için kaolin kullanımı, gölgeleme yapılması, meyvelerin kâğıt torbalara alınması gibi önlemler alınır.

Hasat, Ambalajlama, Depolama

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı meyve ucundaki kalikslerin açılarak meyve kabuk renginin açık yeşilden sarıya doğru dönmeye başladığı ekim ayının 2. yarısında hasat başlar. Gazipaşa Çekirdeksiz Narında çiçeklenme peyder pey olduğu için ağaç üzerindeki meyvelerin olgunlaşması da zamana yayılır. Bunun için genellikle 2 veya 3 defa hasat işlemi yapılır. Öncelikle kaliksleri tam açılmış iri meyveler hasat edilir, hasat işlemi 10 gün ara ile 2 veya 3 defa da tamamlanır. Hasat işlemi genellikle meyve makası ile yapılır ve oldukça hassas davranılır. Hasat, taşıma ve muhafaza, tüketiciye sunma aşamalarında kalikslerin kırılmaması için özen gösterilir.

Hasat edilen narlar elle boylanır, genellikle tek sıra olacak ve kaliks uçları üstte ve aynı yöne bakacak şekilde ambalajlanır. Gazipaşa Çekirdeksiz Narının kabuğu ince ve meyve rengi açık yeşil - açık sarı olduğundan çabuk yaralanarak depolama ve raf ömrünü azalır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı 6 °C sıcaklıkta ve % 85-90 nispi nemde veya 0 °C sıcaklıkta ve % 85-90 nispi nemde modifiye atmosfer torbalara konularak muhafaza edilir. Ürünün muhafazasında kullanılan depolar ruhsatlı fungusitlerle ilaçlanır.

Denetleme:

Denetimler; Gazipaşa Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gazipaşa Belediyesi, Gazipaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gazipaşa Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması ve gerek görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; özellikle bahçe kurulması, hastalık ve zararlılarla mücadele, hasat, depolama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu; ürünün kimyasal ve pomolojik özelliklerinin uygunluğunu ve Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibaresi ile menşe adı 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.

18. Gökçealan Osmancık Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1459
Tescil Tarihi	: 25.08.2023
Başvuru No	: C2020/067
Başvuru Tarihi	: 03.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gökçealan Osmancık Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Selçuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Atatürk Cad. Yusuf Borovalı Kültür ve Belediye Sarayı Selçuk İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Selçuk ilçesi Gökçealan Köyü
Kullanım Biçimi	: Gökçealan Osmancık Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gökçealan Osmancık Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gökçealan Osmancık Üzümü; İzmir ili Selçuk ilçesi Gökçealan Köyünde yetiştirilen Osmancık çeşidi üzümdür. Coğrafi sınırda filoksera zararlısı riski olması durumunda kök sistemi Amerikan asma anaçlarından gövde sistemi Osmancık çeşidinden elde edilir.

Gökçealan Osmancık Üzümünün salkımları orta iri taneleri ise iri, yeşilimsi açık sarı renkli, ince kabuklu ve yuvarlak-eliptiktir.

Gökçealan Osmancık Üzümü, sofralık, kurutmalık, şıralık ve şaraplık olarak kullanılmaya uygundur. Ağustos sonundan hava durumuna göre ekim sonuna kadar hasat edilebilir. Genellikle yaygın hasat zamanı eylül ayıdır. Üzümler asma üzerinde uzun süre dayanabilir, geç döneme kadar hasat edilebildiği ve dayanıklı yapısını uzun süre koruduğu için ekonomik değeri de fazladır. Taneleri yarı saydam olup ışığa tutulduğunda üzüm tanelerinin içinde çekirdekleri görünür.

Gökçealan Osmancık Üzümünün hasadı ağustos ayının sonu veya eylül ayının ilk yarısında kuru maddenin % 22,0 ± 2,0 olduğu dönemde yapılır. 5 kg'lık küçük kasalara veya 10 kg'lık büyük kasalara yerleştirilir. Polietilen torbalara yerleştirilip 0 °C'de ön soğutma yapıp torbalara kükürt dioksit petleri konulduktan sonra ağızları kapatılarak 2 - 3 ay süreyle 0 °C sıcaklık ve % 95 oransal nemde depolanabilir.

Gökçealan Osmancık Üzümünün tane, salkım ve kültürel özellikleri aşağıda belirtilmektedir.

a. Tane Özellikleri.

- | | |
|------------|-----------------------|
| - Renk | : Yeşilimsi açık sarı |
| - Şekil | : Yuvarlak - eliptik |
| - Büyüklük | : İri |
| - Çekirdek | : Çekirdekli (2 - 3) |

b. Salkım Özellikleri.

- | | |
|------------|--------------------------|
| - Şekil | : Konik |
| - Büyüklük | : Orta iri (300 - 500 g) |
| - Sıklık | : Dolgun |

c. Kültürel Özellikleri.

- | | |
|--------------|--------------------|
| - Olgunlaşma | : Geç |
| - Budama | : Kısa (2 - 3 göz) |

İzmir ili Selçuk ilçesi Gökçealan Köyünde tipik Akdeniz iklimi hüküm sürer. Yazları, Gökçealan Osmancık Üzümüne ait özelliklere ulaşmasını sağlayacak şekilde sıcak ve kurak, kışları ise asmaların yapraksız uyku döneminde kök gelişimi ve gövde beslenmesine imkân verecek şekilde hafif soğuk-ılık ve yağışlı geçer. Gökçealan Osmancık Üzümü gözlerinin uykudan uyandığı dönemde ilkbahar geç donları yaşanmaması, meyve kayıplarını önler. En soğuk aylar, 15 aralık - 10 mart arasında olup bu dönemde Gökçealan Osmancık Üzümü dinlenme halinde olduğundan budama periyodu açısından geniş bir zaman aralığı sağlar. Aralık, ocak ve şubat en yağışlı aylardır. Bu aylarda düşen yağışlar coğrafi sınırdan depolanır ve tüm sezon boyunca Gökçealan Osmancık Üzümü bağlarında kullanılır. En az yağış alan aylar temmuz ve ağustos ayları olup bu dönemde Gökçealan Osmancık Üzümü ben düşme ve olgunlaşmaya doğru giden bir vejetasyon dönemindedir. Yağışın az olması; olgunlaşma, hastalık kontrolü ve tane çatlamasının görülmemesi açısından önemlidir. Coğrafi sınırdan kar yağışı ile ilkbahar geç donları ve sonbahar erken donları görülmediğinden Gökçealan Osmancık Üzümünün hasat edildiği bitkilerde uzun bir vejetasyon dönemi bulunur. Yaz aylarında aşırı sıcaklıkların görülmemesi nedeniyle Gökçealan Osmancık Üzümü yeşilimsi açık sarı renkli ve ince kabuklu olmasına rağmen güneş yanığı gibi olumsuz bir durumla karşılaşmaz.

Tablo 1. Gökçealan Osmancık Üzümü tanesinin bazı özellikleri

	Tane eni (mm)	Tane boyu (mm)	Tane sertliği (N)	Tanenin saptan kopma kuvveti (N)
En az	15,9	17,8	7,55	3,30
En çok	22,2	24,9	11,18	3,90

Tablo 2. Gökçealan Osmancık Üzümü çekirdeğinin bazı özellikleri

	Çekirdek sayısı	Ağırlık (mg)	En (mm)	Boy (mm)	Yükseklik (mm)
En az	1	44,20	3,80	6,00	2,70
En çok	4	48,60	4,50	7,50	3,40

Tablo 3. Gökçealan Osmancık Üzümü tanesinin rengi

	L*	a*	b*	C*	h°
En az	40,02	-1,47	8,59	75,86	95,10
En çok	42,58	-0,78	10,17	105,56	99,52

Tablo 4. Gökçealan Osmancık Üzümü tanesinin toplam fenol miktarı

	Toplam fenol miktarı (mg GAE/100 g)
En az	94,03
En çok	126,86

Coğrafi sınırdan köklü bir geçmişe sahip olan Gökçealan Osmancık Üzümü, Gökçealan Köyünün tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Gökçealan Osmancık Üzümünün, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gökçealan Osmancık Üzümünün üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Çoğaltma materyalinin eldesi:

Yetiştiricilik yapılan arazide filoksera zararlısı riski bulunması halinde, zararlının köklerde oluşturacağı tahribat nedeniyle Osmancık çeşidi bitkiler Amerikan asma anaçları üzerine aşılanarak yetiştirilebilir. Coğrafi sınırdan eski bağlar yenilenirken veya yeni bir bağ tesis edilirken gereken üretim materyali için öncelikle vejetasyon döneminde, coğrafi sınırdan Gökçealan Osmancık Üzümü üretimi yapılan, sağlıklı ve Osmancık çeşidini iyi temsil eden asmalar seçilerek işaretlenir. Kış döneminde yapraklar döküldükten sonra işaretli asmaların pişkin çubuklarından 40 - 45 cm uzunluğunda çelikler kesilerek alınır. Bu çelikler, doğrudan köklendirilerek, Amerikan

asma anacı üzerine aşılanıp fidan elde edilerek veya bağa önce Amerikan asma anacı dikilip daha sonra bağda anaçlara aşılanarak kullanılır.

Coğrafi sınırdaki kullanılacak Amerikan asma anacı seçimini doğru yapabilmek için, yeni tesis edilecek bağ alanlarında 3 farklı derinlikten (0 - 30 cm, 30 - 60 cm, 60 - 90 cm) alınacak toprak örnekleri analiz edilir. Anaç seçimi, toprağın bünyesi (kum, kil, mil oranı), sulama durumu, kireç miktarı, taban suyu gibi parametrelere göre yapılır. Kil oranı yüksek ve nemli topraklarda 5BB, aktif kireç içeriği yüksek topraklarda 41B ve killi tınlı ile tınlı topraklarda 110R veya 1103 Paulsen anaçları kullanılır.

Yoz tamamlama:

Bağ kurarken dikilen bazı asmalar tutmayabilir veya yerinde ölebilir. Bu durumda eksik asmaların tamamlanması gerekir. Bu amaçla, kendi kökü üzerinde yaşayan ve Amerikan asma anacı kullanılmamış bağlarda sıra üzerinde zarar gören veya ölen asmaların yenilenmesi için geleneksel olarak daldırma yöntemi kullanılır. Bunun için eksik asmanın en yakınındaki asmadan kış budaması sırasında bir yaşlı bir adet dal bir sonraki asmanın olması gereken yere yetecek kadar uzun bırakılır. Budama işleminin ardından en geç asmaların gözlerinin uyanmasına bir ay kalana dek uzun bırakılan dallar ölmüş asmaların yerinde toprakta açılan çukura 10 cm'lik uç kısmı toprak dışında kalacak şekilde gömülür. Yeni asma toprağa giren bölgesinden yeterince köklendiğinde ana asma ile olan bağlantısı makasla kesilir ve kendi kökleri ile gelişmeye bırakılır.

Amerikan asma anacı kullanılarak dikilen bağlarda tutmayan asmaların yerine ya yeni aşılı fidan dikilerek ya da önce Amerikan asma anacı dikilip yerinde aşı yapılmış bağlarda aşı tekrar yapılarak eksik bağlar tamamlanır.

Bağ tesisi:

Bağ tesisinde, dikimden önce krizma işlemi yapılarak toprak derin işlenir. Dikimde, ileride kullanılacak terbiye şekli ve sistemine göre değişen sıra arası ve sıra arası mesafeleri kullanılır. Bağ kurulacak yerin arazi şekli ve yönünün durumuna uygun olarak sıra arası ve üzeri yönleri belirlenerek gerekli işaretlemeler yapılır. Dikim çukurları elle ya da çukur açma burgularıyla yapılır. Asmalar dikilirken dikim çukurlarına toprak analizine göre belirlenen miktarda toprak altı gübresi, depo gübre olarak yerleştirilir. Gübrenin üzerine ince toprak eklenir, daha sonra çukurlara asma fidanı dikilir ve sonra mutlaka can suyu verilir.

Terbiye şekli:

Dikimden itibaren ilk üç sene boyunca bağın büyüme, gelişme ve şekil verilmesi tamamlanıp, dördüncü seneden itibaren ürün alınır. Terbiye şekli olarak en yaygın geleneksel Goble terbiye şekli kullanılır. Bu terbiye şeklinde asma kendi gövdesi üzerinde durmakta direk, tel vb. dayanak sistemleri kullanılmamaktadır. Bunun yanı sıra yüksek telli terbiye sistemlerinde kullanılan çift kollu kordon terbiye şekli de uygulanabilir.

a. Goble terbiye şekli

Coğrafi sınırdaki en yaygın kullanılan terbiye şeklidir. Ortalama dikim mesafeleri (sıra arası x sıra üzeri); 1,8 m x 1,8 m; 1,9 m x 1,9 m ve 2 m x 2 m kare dikim şeklindedir. Dikim mesafeleri, kültürel işlemlerin traktörle yapılabilmesi için 3 m x 1,5 m - 2 m arasında da uygulanabilir. Kullanılan dikim mesafelerine göre 1 dekar alanda bulunan ortalama asma sayısı 220 ile 308 adet arasında değişir. Bu terbiye şeklinde herhangi bir destek sistemi kullanılmamakta olup asmalar kendi gövdeleri üstünde taçlandırılır. Kış budaması 2 - 3 gözden kısa olarak yapılır. Her asmada farklı yönlerde bakan 5 - 8 arasında değişen kafa oluşturularak, her kafada 1 - 2 adet 2 veya 3 gözlü ürün çubuğu bırakılır.

b. Kordon terbiye şekli

Bu sistemlerdeki bağların kültürel işlemlerinin (toprak işleme, yaz budamaları, ilaçlama, yaprak gübrelemeleri, yabancı ot kontrolü, vb.) goble şeklindeki bağlara göre mekanizasyondan yararlanarak daha kolay ve verimli yapılabilmesi için avantajlıdır. Bu terbiye şeklinde ortalama dikim mesafeleri (sıra arası x sıra üzeri) 3 m x 1,5 - 2 m arasındadır. Bu mesafelere göre 1 dekar alana dikilen asma sayısı 166 ile 222 adet arasında değişir. Kış budaması 2 - 3 gözden, kısa olarak yapılır. Bu terbiye şeklinde asmalara birinci taşıma teli üzerinde sağa bir kol, sola bir kol olmak üzere çift kollu kordon şekli verilerek, her kolda 4 - 5 adet kafa oluşturulup her kafada 1 - 2 adet 2 veya 3 gözlü ürün çubuğu bırakılır. Bu terbiye şeklinde asmalar goble şekline göre daha fazla ürünle yüklenebildiği

için verim yükselir. Ancak sofralık üzüm yetiştiriciliğinde verimin yanında kalitenin de korunabilmesi çok önemlidir. Bu sebeple asma başına bırakılacak salkım sayısı kaliteyi doğrudan etkiler.

Çift T olarak da adlandırılan bu sistem, yerden 110 - 120 cm yükseklik ve 40 - 60 cm genişlikte bir L köşebentten yapılmış birinci T demir kolu ve bu demirin 34 - 50 cm üstünde 60 - 100 cm genişlikte L köşebentten yapılmış ikinci T demir kolunun takılması ile oluşturulur. Sistemde her bir T demir kolundan iki adet olmak üzere toplam 4 adet yeşil yaz sürgünü taşıma teli bulunur.

Kış ve yaz budamaları:

Kış budaması, asmalarda yapraklar döküldükten sonra gözler baharda uyanıncaya kadarki dönemde yapılır. Kış budaması her sene düzenli olarak gerçekleştirilerek asmaya yüklenecek ürün yükü (salkım sayısı) ayarlanır. Osmancık çeşidinin dip gözleri verimli olduğu için bir yaşlı çubuklar 2 - 3 gözden kısa bir şekilde budanır. Bu amaçla öncelikle kasım - aralık aylarında "aralama" denilen asmadaki yaprağı dökülmüş çubukların bir kısmı kesilerek seyreltme yapılır. Daha sonra şubat ayında bırakılacak 2 - 3 gözlü çubuklar seçilir ve kısaltılarak budama tamamlanır.

Yaz budaması, asmalarda kış gözleri patlayıp süren yaz sürgünlerinin gelişmeye başlamasından itibaren tüm vejetasyon döneminde yeşil sürgün veya yapraklara yapılan kesilerek uzaklaştırılma işlemleridir. Gökçealan Osmancık Üzümlü üretiminde yaz budamaları önemlidir. Osmancık çeşidi çok fazla sürgün ve yaprak oluşturarak asma taç alanının güneşlenme ve havalanmasını olumsuz etkiler. Bu nedenle Mayıs sonu ve Haziran ayı başından itibaren yaz sürgünlerinde salkımın altında kalan yaşlı yaprakların alınmasına dikkat edilmelidir. Bunun yanında salkımların olduğu bölgede yaprak koltuklarından çıkan koltuk sürgünleri de 10 cm boya gelmeden alınmalıdır. Gövdeden gelen obur sürgünler ve çift sürmüş sürgünlerin üzümsüz olanları 10 - 15 cm boya geldiğinde alınmalıdır. Tüm bu yaz budamaları ile asma taç içine yeterli güneş ve hava girişi sağlanır. Ayrıca bitki koruma amaçlı ilaçlamalarda asmanın iç bölgesine kadar, yaprak ve salkımların tam kaplanmasını sağlayan ilaçlama başarısı elde edilir.

Bağlarda Gübreleme:

Gübreleme için besin elementleri ihtiyacı toprak ve yaprak analiz sonuçlarına göre yapılmalıdır. Toprakların organik madde içeriğinin ve canlı hayatının desteklenmesi için dekara 8 kg fiğ + 2 kg arpa tohumu ekilerek yeşil gübre, dekara 2 - 3 ton yaş çiftlik gübresi veya kompoze gübre şeklinde uygulanabilir. Yeşil gübreleme için fiğ ve arpa karışımının tohum ekimleri ekim ayında yapılır ve fiğler % 35 ile % 45 çiçeklendiğinde sürülerek toprağa karıştırılır. Böylece toprağa karıştırılan yeşil aksamdan kazanılan organik madde yanında fiğlerin köklerinde bulunan nidozitellerdeki azotobakterler yardımıyla azotlu gübre sağlanmış olur.

Coğrafi sınırda kompoze gübre, genel olarak toprak altı taban gübresi olarak uygulanır. Telli terbiye sistemine sahip bağlarda gübreleme şubat ayında traktörlerle toprağa bant halinde veya toprağa serpilip karıştırılarak yapılır. Dekara, ortalama 10 ile 15 kg arasında 20 - 20 - 20 veya 18 - 18 - 18 kompoze gübre ya da 7 ile 10 kg arasında amonyum sülfat gübresi verilir. Goble sisteminin olduğu bağlarda traktörle asmaların aralarına girmek zor olduğundan gübre, serpmeye olarak uygulanır. Gübre olarak 20 - 20 - 20 veya 18 - 18 - 18 kompoze gübrelerinden dekara 10 kg, amonyum sülfat gübresinden dekara 5 kg verildikten sonra el çapa makinaları ile toprağa karıştırılır.

Sulama:

Coğrafi sınırda geleneksel terbiye sistem olan goble bağlarda genel olarak susuz bağcılık yapılırken yeni kurulan yüksek telli terbiye sistemine sahip bağlarda damla sulama sistemleri kullanılır. Bu amaçla çiçek öncesi ve ben düşmede dönemlerinde olmak üzere en az iki kez sulama yapılır.

Toprak İşleme:

Toprak işleme, goble terbiye şekline sahip bağlarda motorlu el çapa makinaları ile yapılır. Yüksek telli terbiye sistemine sahip bağlarda ise traktöre takılabilen ekipmanlarla toprak işleme yapılabilir. Bağlarda genel olarak yıl boyunca 4 kez toprak işleme yapılır. İlk toprak işleme baharda pullukla toprağı devirerek; ikinci toprak işleme çiçek öncesi dönemde; üçüncü toprak işleme ben düşme döneminde ot mücadelesi için toprağı yırtarak (çizerek) işleyen kültüvatör gibi aletlerle; dördüncü toprak işleme sonbaharda pullukla otların yüzeyleri devirerek yapılır.

Bitki koruma uygulamaları:

Hastalıklara karşı koruyucu mücadele yapılırken, zararlılara karşı bağdaki popülasyon durumuna göre ekonomik zarar eşik değerlerine ulaştığında ilaç kullanılır. Coğrafi sınırdaki en önemli hastalık külleme ve mildiyö en önemli zararlı salkım güvesidir. Mildiyö hastalığının şiddeti daha fazla olup mücadelesi için bakırlı preparatlar veya sistemik fungisitler kullanılır. Külleme hastalığı için ise kükürtlü preparatlar veya sistemik fungisitler kullanılır.

Salkım güvesi bölgede görülmekle birlikte büyük sorun oluşturmamaktadır. Salkım güvesi zararlısına karşı ise 2. ve 3. döllerde uygun dozlarda insektisit kullanımı yapılır.

Hasat:

Gökçealan Osmancık Üzümünün hasadı ağustos ayının sonu veya eylül ayının ilk yarısında kuru maddenin % 22,0 ± 2,0 olduğu dönemde yapılır. Salkımlar elle koparılarak ya da makas veya bıçakla kesilerek 5 kg'lık küçük kasalara veya 10 kg'lık büyük kasalara yerleştirilir.

Muhafaza:

Gökçealan Osmancık Üzümü polietilen torbalara yerleştirilip 0 °C'de ön soğutma yapıp torbalara kükürt dioksit petleri konulduktan sonra ağızları kapatılarak 2 - 3 ay süreyle 0 °C sıcaklık ve %95 oransal nemde depolanabilir.

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

Gökçealan Osmancık Üzümü coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olup Gökçealan Köyünün tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gökçealan Osmancık Üzümünün çoğaltma materyali üretimi dâhil tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Selçuk Belediyesinin koordinasyonunda ve Selçuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Selçuk Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından aşağıdaki özelliklerin uygunluğu denetlenir.

1- Bahçe denetimleri:

- Gökçealan Osmancık Üzümünün yetiştiriciliğinde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Osmancık üzüm çeşidi kullanılması,
- Üretim materyalinin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk.

2- Piyasadaki ürünlerin denetimleri:

- Tablo 1, tablo 2, tablo 3 ve tablo 4'te verilen değerlerin uygunluğu,
- Gökçealan Osmancık Üzümü ibaresinin kullanımının uygunluğu,
- Mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında 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. Nizip Zeytinyağı

158 tescil sayılı Nizip Zeytinyağı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Zeytinyağı”

ifadesi,

“Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:** “Gaziantep ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Etiketleme”

ifadesi,

“Nizip Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Nizip Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Nizip Zeytinyağı” geleneksel Türk mutfağına ait bir yağdır. Zeytin ağacının (olea europa L) olgun meyvelerinden mekanik yolla elde edilen, oda sıcaklığında sıvı olan, berrak yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda, doğal olarak tüketilebilen bitkisel kaynaklı önemli bir yağdır.

Nizip Zeytininin yağ oranı; olgunlaşma evresi, iklim şartları ve toprak yapısının özelliğine dayalı olarak diğer bölgelere nazaran % 35 – 37 daha yüksektir.

Zeytinlikler genellikle düz ve verimli kırmızı topraklar üzerinde bulunur. Ağaçlar arasındaki mesafe çok fazla değildir. Tatlı su kaynaklarına yakın olması (Fırat nehri) ve yıl içindeki ortalama yağış miktarının yeterli olması nedeniyle meyvelerin verimliliği yüksek olur. Buna bağlı olarak elde edilen zeytinyağının da kalitesi yüksek olur.

Bölgedeki en yaygın çeşit Nizip Yağlık'tır.

Nizip ve çevresinde yetişen Zeytin meyvesinin özellikleri ise şöyledir.

%1-2 meyve kabuğu (epikarp)

%63- 86 meyve eti (mesokarp)

%10-30 meyve çekirdeği (endokarp)

%2-6 çekirdek içerir.”

ifadesi,

“Nizip Zeytinyağı; Nizip Yağlık çeşidinin olgun meyvelerinden mekanik yolla Gaziantep ilinde üretilen natürel sızma zeytinyağıdır. Oda sıcaklığında sıvı olup rengi berrak yeşilden sarıya kadar değişir.

Nizip Yağlık çeşidinin orijini Gaziantep ilinin Nizip ilçesi olup coğrafi sınırdan yaygın olarak yetiştirilir. Üretimde kullanılan Nizip Yağlık çeşidi, ortalama 15-17 mm eninde, 19-20 mm boyunda, 2-4 meyve eti/çekirdek oranına sahip ve en az %25 yağ oranına sahip olmalıdır.

Nizip Zeytinyağının kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Nizip Zeytinyağının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Peroksit değeri	En fazla 16,03 O ₂ /kg
Serbest yağ asidi (oleik asit cinsinden)	En fazla % 0,8
Özgül yoğunluk	K232: 1,61-2,26 nm K270: 0,08-0,22 nm
Toplam fenolik madde içeriği	En az 100 mg/kg

Nizip Zeytinyağının yağ asitleri kompozisyonuna aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Nizip Zeytinyağının yağ asitleri kompozisyonu

Yağ asidi	Değer (%)
Miristik asit (C14:0)	0,00-0,03
Palmitik asit (C16:0)	13,7-16,94
Palmitoleik Asit (C16:1)	0,73-1,98
Stearik asit (C18:0)	3,48-4,5
Oleik asit (C18:1)	63,03-70,7
Linoleik asit (C18:2)	8,07-14,19
Linolenik asit (C18:3)	0,34-1,00
Margarik asit (C17:0)	0,1-0,26
Margoleik asit (C17:1)	0,12-0,22
Araşidik asit (C20:0)	0,43-0,60
Gadoleik asit (C20:1)	0,1-0,27
Behenik asit (C22:0)	0,01-0,20
Lignoserik asit (C24:0)	0,01-0,20

Nizip Zeytinyağının duyu özellik bakımından meyvemsi medyanı yüksek olup meyvemsi bakımından yeşil özelliğe sahiptir.

Nizip Zeytinyağının organoleptik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 3. Nizip Zeytinyağının organoleptik özellikleri

Meyvemsilik medyanı	6,30-6,50
Acılık medyanı	4,30-4,60
Yakıcılık medyanı	5,50-5,60
Kusurların medyanı	0

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Nizip Zeytinyağı, Gaziantep ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

“Çiftçilerden gelen tane zeytin taş, çamur ve yaprağından ayrılmak üzere yıkamaya tabi tutularak temizlenir. Yıkanan zeytin kırma makinesinde kırılarak 250C ile 400C arasında ısıtılmak üzere malaksöre gönderilir. Burada ısınan, yağını bırakan zeytin dekantöre gönderilerek yağ, su ve prınaya ayrılır. Elde edilen yağ tekrar bir santrifüj (seperator) sistemiyle yıkamaya tabi tutularak paketlenir.

AYRINTILI İŞLEM AŞAMALARI

- Ön işlemler
- Sıvı fazın (yağ ve karasu) katı fazdan uzaklaştırılması
- Yağ ve karasuyun ayrılması

A) Ön İşlemler

- Yaprakların uzaklaştırılması – yıkama
- Zeytinlerin kırılması
- Zeytin hamurunun yoğurulması (malaksasyon)

I. Zeytinlerin temizlenmesi

Zeytinlerin içerebileceği dal, yaprak, toprak v.b.yabancı maddelerin uzaklaştırılması amacıyla uygulanır. İklim koşullarına ve zeytin toplama yöntemine bağlı olarak yabancı madde miktarının %15 değerine kadar ulaştığı bilinmektedir. Özellikle yağ kalitesi açısından ve kullanılan ekipmanın güvenliği için zeytinlerin yıkanması önemlidir. Zeytinin fazla miktarda yaprak içermesi, özellikle metal kırıcıların kullanılması durumunda; yağın yeşil renginin artmasına, duyuşal açıdan da istenmeyen sonuçların oluşmasına neden olmaktadır.

II. Zeytinlerin Kırılması

Ezme işlemi; mesokarp kısmında yer alan hücre çeperlerinin fiziksel yolla hasara uğratılması ve böylelikle mikromoleküller yapıdaki yağ zerreciklerinin birleşerek; katı-sıvı faz ayırımına daha uygun ve akışkan bir form kazanmalarının sağlanması amacıyla uygulanır.

Bu amaçla;

- klasik ve kesikli sistemlerde granitten yapılmış taş değirmenler,
- sürekli sistemlerde ise otomasyona elverişlilikleri nedeniyle metal kırıcılar kullanılmaktadır.

Zeytinlerin kırılması sırasında oluşan kinetik enerji sonucu zeytin hamurunun sıcaklığı;

- taş değirmenler kullanıldığında 4-5°C,
- metal kırıcılar kullanıldığında 13-15°C artmaktadır.

III. Malaksasyon-yoğurma

Bu işlemin amacı; zeytin hamurunun homojenleştirilmesi ve yağ globüllerinin birleşerek elde edilen hamurun bir sonraki sıvı-katı faz ayırımı işlemine hazırlanmasıdır. Malaksasyon kademesinde; yağ damlacıklarının devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturması ve yağ-su emülsiyonunu kırarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır.

Yoğurma işleminin etkinliği;

- Zeytin hamurunun reolojik özelliklerine,
- İşlem koşullarına (sıcaklık -süre) bağlıdır.

NOT:

- Taş değirmenler kullanıldığında optimum yoğurma koşulları; 20-25°C, 10-20 dak.
- Metal kırıcılar kullanıldığında en fazla 90dak.

Yoğurma sıcaklığının 50-60°C değerinden yüksek olması vaksların, alifatik alkollerin ve triterpen dialkollerin yağdaki çözünürlüğünü arttırmakta, bunun sonucunda da standart dışı zeytinyağı üretimi söz konusu olmaktadır. Bu değerler, natürel Nizip zeytinyağını pirina yağından ve rafine yağdan ayıran özelliklerdir.

B)AYRIŞTIRMA İŞLEMLERİ

KLASİK PRESLEME YÖNTEMİ

Klasik presleme yöntemi; ön işlemlerden geçirilerek yeterli kıvama getirilen zeytin hamuruna pres yardımıyla baskı uygulanması esasına dayanmaktadır. Böylece sıvı fazı oluşturan yağ ve karasu katı fazdan ayrılmaktadır. Yağ ve karasu; yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme ya da dekantasyon yöntemlerinin kullanılması ile birbirinden ayrılır.

SÜREKLİ-MODERN SİSTEMLER

Zeytin hamurundaki sıvı fazın (yağ ve karasu) katı fazdan yüksek hızla dönen santrifüjler -dekantörler yardımıyla alınması esasına dayanır.

Nizip zeytinyağı için kimyasal-fiziksel-duyusal özellikler ve ambalajlama, Tük Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina yağı hakkındaki tebliğ hükümlerine göre yapılır.

Hasat genellikle Kasım ayında başlar Şubat ayının ilk haftasına kadar sürer.

Kaliteli Nizip zeytinyağı elde etmek için ilçemizde zeytinlerin, hasattan hemen sonra işlenmesi sağlanır. Çünkü zeytin bekletilirse fermente olur, bu ise zeytinyağının kalitesinin düşmesine yol açar. Ancak, zeytinin “bol” olduğu dönemlerde, bekletilme mecburiyetinin doğduğu durumlarda işlemeden bekletilen zeytinler, genellikle 20-30 santim yüksekliğindeki yığınlar şeklinde, iyi havalandırılmış ve serin depolarda saklanır. Bu kalitenin düşmesine engel olur.”

ifadesi,

“Nizip Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdan temin edilen Nizip Yağlık çeşidi zeytin kullanılır.

Nizip Zeytinyağı, iki fazlı sisteme sahip tesislerde üretilir. Çiftçilerden gelen tane zeytin yıkamaya tabi tutularak temizlenir. Yıkanan zeytin, kırma makinesinde kırılarak 25-40°C arasında ısıtılmak üzere malaksöre gönderilir. Burada ısınan ve yağını bırakan zeytin dekantöre gönderilerek yağ ve sulu prınaya ayrılır.

Zeytinlerin hasadı

Zeytinlerin hasadı genellikle kasım ayında başlar şubat ayının ilk haftasına kadar sürer. Zeytinler, hasar almayacak ve toprakla temas etmeyecek şekilde makine veya elle hasat edilmelidir.

Zeytinlerin taşınması

Toplanan zeytinler büyüklüğü ve delikleri amaca göre belirlenmiş gıda ile temasa uygun plastik kasalarda taşınmalıdır. Fabrikaya ulaşan zeytinler en fazla 36 saat içinde işlenmelidir. Bekletilme mecburiyetinin doğduğu durumlarda zeytinler, genellikle 20-30 cm yüksekliğindeki yığınlar şeklinde iyi havalandırılmış serin depolarda saklanmalıdır.

Zeytinlerin temizlenmesi

Dal, yaprak, toprak vb. yabancı maddelerin uzaklaştırılması amacıyla uygulanır. Özellikle yağ kalitesi ve

kullanılan ekipmanın güvenliği açısından zeytinlerin yıkanması önemlidir. Zeytinin fazla miktarda yaprak içermesi, özellikle metal kırıcıların kullanılması durumunda yağın yeşil renginin artmasına ve duyuşsal özellik bakımından istenmeyen sonuçların oluşmasına neden olmaktadır.

Zeytinlerin kırılması ve ezilmesi

Ezme işlemi, mezokarp kısmında yer alan hücre çeperlerinin fiziksel yolla hasara uğratılmasıyla mikromoleküller yapıdaki yağ taneciklerinin birleştirilerek katı-sıvı faz ayırımına uygun akışkan bir form kazanması amacıyla uygulanır. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli, çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir.

Zeytin hamurunun yoğurulması (Malaksasyon)

Bu işlemin amacı, kırma ve ezme işlemiyle elde edilen zeytin hamurunun, katı-sıvı faz ayırımı işlemine hazırlanmasıdır. Malaksasyon işleminde, yağ taneciklerinin devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturması ve yağ-su emülsiyonunu kırarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır. Malaksasyon işleminin etkinliği, zeytin hamurunun reolojik özelliklerine ve işlem koşullarına (sıcaklık-süre) bağlıdır. Malaksasyon işlemi ortalama 25-40°C'de 40-60 dk. süreyle yapılır.

Zeytinyağı ekstraksiyonu

Ekstraksiyon, sürekli (kontinü) sistem kullanılarak gerçekleştirilir. Zeytin hamurundaki sıvı fazın katı fazdan, yüksek hızla dönen yatay santrifüjler (dekantör) yardımıyla alınması esasına dayanır. İki fazlı dekantörlerde zeytinyağı ayrı, pirina ve karasu ise sistemden birlikte ayrılır.

Zeytinyağının depolanması

Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olmalıdır. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilmelidir.

Ambalajlama

Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya cam şişe kullanılır. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun ambalaj kullanılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Nizip zeytinyağı; Nizip Yağlık zeytininden elde edilmektedir.”

ifadesi,

“Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Nizip Zeytinyağı, Gaziantep ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdan elde edilen Nizip Yağlık çeşidi kullanılarak üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nizip Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Nizip Ticaret Odası'nın koordinatörlüğünde; Gaziantep Üniversitesi Nizip Meslek Yüksek Okulu'ndan görevlendirilecek iki öğretim görevlisi, İlçe Tarım Müdürlüğü'nün görevlendireceği iki uzman, Nizip Ticaret Borsası'ndan konu ile ilgili bir kişi ve İlçe Sağlık Grup Başkanlığı'ndan görevlendirilecek bir personelden oluşturulan 5 kişilik bir komisyon tarafından denetlenecektir.

Türk mutfağının vazgeçilmezlerinden biri olan zeytinyağı, ürün olarak ülke genelinde her yerde imal edilmektedir."Nizip Zeytinyağı" olarak zeytinyağı imal eden firmalar, esnaf ve ticaret sicil kayıtlarından, vergi kayıtlarından tespit edilecektir. Ayrıca, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden tüm Türkiye'deki odalar aracılığıyla

Nizip Zeytinyağı üreten firmalar tespit edilecektir. Çeşitli yollarla tespit edilen firmalar, odamıza Nizip Zeytinyağı imal ettikleri için başvuran firmalar ve Nizip Zeytinyağını imal ettiklerini basın ve diğer yayın organları ile duyuran bütün firmalar, Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir.

Denetim komisyonu; üreticileri, kullanım şartları, üretim metodu ve ayırt edici özelliklere göre yılda bir kez düzenli olarak denetleyecektir. Ayrıca yukarıda belirtilen yollar ile uygunsuz üretimi tespit edilen üreticiler tespit tarihinden, Nizip Ticaret Odası'na şikayet edilen üreticiler ise fiziksel uzaklığa göre şikayet tarihinden itibaren 1-4 hafta içerisinde denetlenecektir. Denetleme ve şikayetlerin değerlendirilmesi Nizip Ticaret Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda yapılacaktır.

Denetleme komisyonu, her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip, denetlenecek üretici ve adreslerine göre bir denetleme planı oluşturulacaktır. Gerekli diğer kamu ve özel sektör kurumlarının laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır.

Denetlemedeki muayene, inceleme, raporlama vs. masrafları karşılamak amacıyla, her denetim başına, T.C. iş kanununca yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olmak kaydıyla, her firmadan, ilgili denetim ücreti alınacaktır. Bu ücret, her denetleme sonrası, çıkan masraflara göre firmalara bildirilecektir. Nizip ilçesi dışındaki üreticilerin denetimi için bu ücrete ek olarak, ilgili şehirdeki firmalardan denetçilerin ulaşım, iade ve ibade bedelleri alınacaktır. Bu bedeller Nizip Ticaret Odasına, denetçiler tarafından bildirildikten sonra, o ilde denetim geçirmiş firmalara eşit şekilde pay edilecektir.

Denetleme esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan, sadece denetim masraflarını karşılamak amacı ile alınacaktır.”

ifadesi,

“Denetimler; Nizip Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Gaziantep Üniversitesi Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Nizip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Nizip Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde şikâyet her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde coğrafi sınırdan yetiştirilen Nizip yağlık çeşidi zeytinlerin kullanılması ve zeytin özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Nizip Zeytinyağının duyu, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Nizip Zeytinyağı 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.”

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. Hayrabolu Tatlısı

130 sayılı ve 01.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 839 tescil numaralı Hayrabolu Tatlısı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

İkinci paragrafın sonuna:

“Ayrıca içeriğinde peynir bulunması nedeniyle “peynir tatlısı” olarak da bilinir.”
ifadesi eklenmiştir.