T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ

OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN

2022

Sayı: 120
Yayım Tarihi: 01.03.2022

Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73

İnternet Sitesi: http://www.turkpatent.gov.tr

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm Duyuru.....3

2.Bölüm Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 120. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....4

3.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı 8

4.Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı 45

5.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı 71

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 120. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/060	Araç Akdene Göce Çorbası	8
2.	C2020/195	Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı	10
3.	C2020/222	Diyarbakır Cimili Tatlısı	12
4.	C2020/386	Diyarbakır Kemikli Kebap	13
5.	C2020/387	Diyarbakır Kibe Mumbar	15
6.	C2020/389	Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası	17
7.	C2020/415	Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi	19
8.	C2021/050	Uşak Baklavası	21
9.	C2021/000228	Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti	23
10.	C2021/000232	Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı	30
11.	C2021/000237	Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık	32
12.	C2021/000340	Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk	34
13.	C2021/000349	Kilis Kırk Semseği	36
14.	C2021/000396	Burmalı Amasya Çöreği	38
15.	C2021/000471	Emet Pidesi	41
16.	C2021/000499	Malatya Simit Pilavı	43

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1026	Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye	45
2.	1027	Düzce Fındıklı Tahin Helvası	47
3.	1028	Ödemiş İpeği	49
4.	1029	Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası	51
5.	1030	Senirkent Dimrit Üzümü	53
6.	1031	Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma	55
7.	1032	Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması	57
8.	1033	Sivrihisar Arabaşı	61
9.	1034	Elazığ Çedene Kahvesi	63
10.	1035	Gaziantep Buhara Pilavı / Antep Buhara Pilavı	65
11.	1036	Erzurum Dut Çullaması	67
12.	1037	Erzurum Yumurta Pilavı	69

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	282	Kabataş Helvası	71
2.	283	Ordu Perşembe Ceviz Helvası	72

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında 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. Araç Akdene Göce Çorbası

Başvuru No : C2020/060
Başvuru Tarihi : 21.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Araç Akdene Göce Çorbası
Ürün / Ürün Grubu : Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Araç Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Yeni Mah. Kastamonu Cad. No: 121 Araç KASTAMONU
Coğrafi Sınır : Kastamonu ili Araç ilçesi
Kullanım Biçimi : Araç Akdene Göce Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Araç Akdene Göce Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Araç Akdene Göce Çorbası; göce, yoğurt ve tereyağı kullanılarak üretilen çorbadır. Üzerine, erimiş tereyağının içine nane koyularak hazırlanan sos döküldükten sonra sıcak olarak servisi yapılır.

Çorbanın adında geçen "akdene göce" ifadesi; çorbanın üretiminde kullanılan arpanın kırılmasıyla elde edilen danelerin renginden kaynaklanır. Bu danelere coğrafi sınırda "ak dane" denir".

Göce, tahılın kavuzundan ayrıldıktan sonra ve elenerek yabancı maddelerinden ayrıldıktan sonra tam tanenin taş değirmenlerde istenilen büyüklüğe öğütülmesi sonucunda elde edilen tahıl kırmasıdır. Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde kullanılan akdane göcelerinin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Akdene Göcesinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet (%)	10,75±0,50
Kül (toplam mineral madde) (%)	1,50±0,15
Yağ (%)	2,50±0,50
Protein (%)	11,00±1,00
Elek analizi	
Elek altı (%)	3±0,50
Elek üstü (%)	97±1,00
Renk	
L*	79,50±2,50
a*	5,50±1,00
b*	17,50±2,00

Araç Akdene Göce Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde, Araç ilçesinde yetiştirilen iki sıralı maltlık yerli arpa çeşidinden elde edilen göce kullanılır. Bu arpa çeşidinin dışında sarımtırak kavuz kabuğu olmasına rağmen, kırıldığında içi beyazdır.

Araç Akdene Göce Çorbasının Bileşenleri:

150 g akdene göcesi

1 l su

180 g yoğurt

25 g tereyağı

15 g tuz

2 g kuru nane

Arpa kalburdan geçirilerek sap, saman ve tozlarından ayrılarak temizlenir. Bir kazanda soğuk su ile 2 defa yıkanır. Kevgirlerin üzerinde süzülür. Yaygı adı verilen örtülerin (brandaların) üzerine serilip güneşte kurutulur. Daha sonra kırılır ve elde edilen akdene göceler kevgirlerden geçirilerek çorbada kullanıma uygun boyuta getirilir. Hava alan bez torbalarda ve serin yerde muhafaza edilir.

Arpanın dışındaki kavuz tabakası iç endosperm tabakasına çok sıkı bağlı olduğundan; yıkama işlemi bir taraftan arpanın değirmende kırılmadan önce temizlenmesini sağlarken, diğer taraftan kavuz tabakasının kısmen gevreklik kazanmasını, değirmende kırıldıktan sonra eleklerden geçirildikten sonra kavuz tabakalarının da büyük parçalar halinde ayrılabilmesini sağlar.

Çorbanın üretiminde kullanılacak akdene göceler yıkanır, suyu süzülür ve pişirme tenceresine konur. Üzerine su, yoğurt ve tuz ilave edilir ve karıştırılarak koyu kıvamlı hale gelinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Araç Akdene Göce Çorbasının servisi, üzerine eritilmiş tereyağının içine nane ilave edilerek hazırlanan sos döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Araç Akdene Göce Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Araç Akdene Göce Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Araç Belediyesinin koordinasyonunda, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Araç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Araç Belediyesinden 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; Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Araç Akdene Göce 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.

2. Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı

Başvuru No : C2020/195
Başvuru Tarihi : 14.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu : Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır : Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi : Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı; kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, karın iç yağı, kırmızı toz biber, tuz, kurutulmuş kekik, kişniş ve dövülmüş sumak kullanılarak üretilen kebaptır. Kuzu ciğeri, 1 yaşına gelmiş kuzulardan elde edilir. Şişlere takılarak pişirilir ve lavaş ekmekle birlikte servisi yapılır.

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı üretiminde kullanılan kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, karın iç yağı ve baharatlar tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 4 kişilik bir Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g kuzu ciğeri

100 g kuzu kuyruk yağı

2 adet karın iç yağı

50 g kırmızı toz biber

50 g tuz

50 g kurutulmuş kekik

50 g kişniş

50 g dövülmüş sumak

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı, yaklaşık 60 cm'lik şişlerle pişirilir. Bunun için sırasıyla 1 ciğer, 1 kuyruk yağı, 2 ciğer parçası, 1 kuyruk yağı ve 1 ciğer olacak şekilde şişlere dizilir. Baharatlar, bileşenler şişlere geçirildikten sonra serpilir. Karın iç zarı perde gibi açılarak içi tuz ve kırmızı toz biber ile baharatlanır. Ciğer şişleri alevsiz, durgun, harı gitmiş olan harsız ateşe bırakılır. Ciğerin harsız ateşe temas eden alt tarafta kalan kısmı bir ya da iki dakika içerisinde ön pişirme evresi gerçekleştirilir. Alt kısmı pişen ciğer kebabı şişleri 180 º'lik açıyla çevrilerek pişmeyen tarafı harı gitmiş olan ateşe bırakılarak pişmesi sağlanır. Dört tarafı için ayrı ayrı harı gitmiş olan ateşe bırakılmaz. Yapısı çok narin olduğu için iki tarafının harı gitmiş olan ateşe tutulması pişmesi için yeterli olur. Çok az pişen ciğer şişleri ateşten alınarak karın iç zarından elde edilen perdenin üzerine bırakılarak perdenin ciğer şişlerine sarılması sağlanır. Karın iç zarından elde edilen perdenin açılmaması için son bölüm şişlere batırılarak açılması engellenir ve tekrar ateşe bırakılarak ikinci pişme evresi gerçekleştirilir.

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının servisi, şişlerden çıkarılmadan lavaş ekmeğinin üstüne konularak yapılır. Kebabın soğumaması için, şişlerin üzerine 10 cm uzunluğunda kesilmiş 3-4 parça lavaş ekmeği konur. Diyarbakır

Perdeli Ciğer Kebabı servisi yapılırken, bıçak yardımıyla pişmiş olan karın iç yağının kesilmesi önemlidir. Tercihe bağlı olarak közlenmiş domates ve sivri biber, Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının servisine eklenebilir.

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

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı 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.

3. Diyarbakır Cimili Tatlısı

Başvuru No	**:** C2020/222
Başvuru Tarihi	**:** 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Diyarbakır Cimili Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Başvuru Yapan	**:** Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	**:** Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	**:** Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	**:** Diyarbakır Cimili Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Diyarbakır Cimili Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Cimili Tatlısı; tereyağında kavrulmuş tandır ekmeğinin üzerine ceviz içi ve üzüm pekmezi ilave edilerek üretilen tatlıdır.

Diyarbakır Cimili Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Cimili Tatlısının üretiminde kullanılan tereyağı, ceviz içi ve üzüm pekmezi, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik bir Diyarbakır Cimili Tatlısı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g tandır ekmeği

200 ml üzüm pekmezi

200 g ceviz içi

100 g tereyağı

Küp şeklinde doğranmış tandır ekmeği, bir tavada eritilen tereyağı ile kavrulur. Üzerine ceviz içi eklenir ve kavurmaya devam edilir. Daha sonra pekmez ilave edilerek tandır ekmeğinin pekmezi çekmesi sağlanır. Diyarbakır Cimili Tatlısının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Cimili Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Cimili Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Cimili Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Diyarbakır Kemikli Kebap

Başvuru No	**:** C2020/386
Başvuru Tarihi	**:** 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Diyarbakır Kemikli Kebap
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Başvuru Yapan	**:** Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	**:** Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	**:** Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	**:** Diyarbakır Kemikli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Diyarbakır Kemikli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kemikli Kebap; sıvıyağ, yoğurt, pul biber ve domates suyu ile hazırlanan karışımla terbiye edilen kuzu etinin, kebap şişlerine dizilip ateşte pişirilmesi suretiyle üretilir. Servisi, sıcak olarak ve közlenmiş domates ve sivri biber ile birlikte yapılır.

Diyarbakır Kemikli Kebabın üretiminde kullanılan et, 1 yaşına gelmiş kuzu bel ve kaburgalarından elde edilir.

Diyarbakır Kemikli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kemikli Kebabın üretiminde kullanılan kuzu eti ve sebzeler, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

4 kişilik Diyarbakır Kemikli Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

700 g kuzu eti (bel ve kaburga eti)

2 adet domates

4 adet sivri biber

50 ml sıvıyağ

100 g yoğurt

5 g pul biber

100 ml domates suyu

20 g tuz

Kuzunun bel ve kaburgasından elde edilen kemikli et parçaları sıvıyağ, yoğurt, pul biber ve domates suyunun karıştırılması ile hazırlanan sosta bir gün bekletilerek terbiye edilir. İri ve kemikli tikeler halinde doğranan et parçaları, kebap şişlerine dizilip tuzlandıktan sonra ateşi gitmiş közde çevrilerek pişirilir.

Diyarbakır Kemikli Kebabın servisi, sıcak olarak ve közlenmiş domates ve sivri biber ile birlikte yapılır.

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

Diyarbakır Kemikli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kemikli Kebabın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kemikli Kebap ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Diyarbakır Kibe Mumbar

Başvuru No : C2020/387
Başvuru Tarihi : 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Diyarbakır Kibe Mumbar
Ürün / Ürün Grubu : Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır : Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi : Diyarbakır Kibe Mumbar ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Diyarbakır Kibe Mumbar ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kibe Mumbar; kibe, kuzu mumbar, kuzu eti, sadeyağ, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci, kuru soğan, biber salçası, pul biber, karabiber ve kuru nane kullanılarak üretilen yemektir. Üretimde kullanılan et, işkembe ve mumbar, 1 yaşındaki kuzulardan elde edilir.

Kibe kuzunun dörtlü midesinde en büyük bölümünün ince olan kısımlarının kesilerek bohça şekline getirilmesi, dikilmesi, doldurulması ve tamamen kapatılarak pişirilmesine yörede verilen addır.

Diyarbakır Kibe Mumbarın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kibe Mumbarın üretiminde kullanılan kuzu eti, işkembesi ve mumbarı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kibe Mumbar üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

5 adet mumbar

3 adet kibe

100 g limon tuzu (mumbarın temizlenmesi için)

100 g kaya tuzu (mumbarın temizlenmesi için)

İç harç bileşenleri:

1 kg yağlı kuzu eti

3 adet kuru soğan

500 g Karacadağ Pirinci

40 g biber salçası

40 g sadeyağ

20 g tuz

20 g pul biber

5 g karabiber

20 g kuru nane

3 l su

İç harcın hazırlanması: Bıçakla doğranmış yağlı kuzu eti, Karacadağ Pirinci, küçük doğranmış kuru soğan, salça ve baharatlar karıştırılır. Mumbarın yağı az ise yağ ilave edilir.

Mumbarlar; su ile iyice yıkanır, üzerindeki fazla yağlar alınıp tekrar su ile yıkandıktan sonra iç kısmı dışarıya doğru çevrilir. Kaya tuzuyla ovulur, iyice yıkanıp tekrar ters çevrilir. Limon tuzu ilave edilen suyun içinde 10 dakika bekletilir ve 5x10 cm ebatlarında kesilir. Sol avuç içine alınan mumbarlar, sağ elin işaret parmağıyla içe doğru çevrilir ve içlerine, çok sıkıştırılmadan harç doldurulur. Mumbarların uç kısımları birleştirilerek iple bağlanır, tuz ile ovulur ve sudan geçirilir.

Temizlenmiş ve beyazlatılmış olarak alınan kibeler; iyice yıkanıp üzerlerindeki yağ, zar vb. fazlalıklar alınır. Tuz, un ve limon kabuğu ile ovulup yıkandıktan sonra suda bekletilir. 10x10 cm boyunda küçük parçalara bölünür, bir tarafı açık kalacak şekilde dikilir ve açık olan kısımlarından iç harç doldurulduktan sonra açık olan kısımları da dikilir. Üzerlerine bastırılarak iç harcın eşit bir şekilde dağılması sağlanır. Doldurulmuş kibeler, kaynamakta olan suda 10 dakika kadar pişirildikten sonra doldurulmuş mumbarlar eklenerek 2 saat kadar pişirilir. Diyarbakır Kibe Mumbarın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Kibe Mumbarın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kibe Mumbarın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kibe Mumbar 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.

6. Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası

Başvuru No : C2020/389
Başvuru Tarihi : 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası
Ürün / Ürün Grubu : Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır : Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi : Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası; yoğurt, su, yumurta, pirinç ve tuz kullanılarak üretilir. Servisi yapılırken üzerine, kızdırılmış tereyağı ve nane karışımı dökülür.

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının üretiminde kullanılan yoğurt koyun sütünden, tereyağı ise kıl keçisi sütünden elde edilir.

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının üretiminde kullanılan yoğurt ve tereyağı tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Pirinç olarak genellikle, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci tercih edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

1 kg yoğurt
250 g pirinç
1 l su
1 adet yumurta
100 g tereyağı
20 g tuz
10 g nane

Yoğurt, su ve yumurta iyice çırpılır. Üzerine yıkanmış pirinç ilave edilip kaynayıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Pişmesine yakın tuz eklenir. Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının servisi yapılırken üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane karışımı dökülür.

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

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası 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.

7. Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi

Başvuru No : C2020/415
Başvuru Tarihi : 24.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi
Ürün / Ürün Grubu : Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Çankırı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No:15 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır : Çankırı ili
Kullanım Biçimi : Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamura iç harç konulup taş fırında pişirilerek üretilir. İç harcında; keçi ya da inek etinden elde edilen kavrulmuş kurutulmuş kıyma, kuru soğan, maydanoz (kışın kurutulmuş maydanoz), pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar ve 907 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Küpecik Peyniri bulunur.

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

Hamuru için:

1 kg buğday unu
1 l su
80 g tuz
100 g maya

İç harcı için:

1 kg yağlı kıyma (keçi ya da inek eti)
1 kg kuru soğan
1 bağ maydanoz (Kışın kurusu kullanılır.)
1/2 kg Çankırı Küpecik Peyniri
10 g pul biber
6 g karabiber
6 g kimyon
3 g yenibahar
250 g iç yağ (isteğe bağlı)
Pidelerin üzerine sürmek için margarin

Yapılışı:

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin üretiminde, Çankırı'da yetiştirilen hayvanların etleri kullanır.

Un, su, tuz ve maya karıştırılır, yoğrulur ve elde edilen hamur 1 saat dinlendirildikten sonra 160-170 g'lık bezelere ayrılır. Bezeler 1saat dinlenmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanmasında kullanılacak kıyma, önceden kavrulup kurutulur. Kavrulmuş kurutulmuş kıyma, derin bir kabın içine ince ince doğranır. Kıymanın üzerine ince doğranmış kuru soğan ve maydanoz, Çankırı Küpecik Peyniri, pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar ve yağlı bir iç harç istenmesi halinde dondurulmuş iç yağ eklenip karıştırılır. Dinlendirilen bezeler açılır, üzerine iç harç konur ve hamur, harcın üstünü kapatacak şekilde parmak uçları ile birleştirilir. Kapatılan pideler, yaklaşık olarak 5 cm eninde, 50 cm boyundadır. Üzerleri margarin ile yağlanarak 400-450°C sıcaklığındaki taş fırının ateşe en uzak kısmında 3-4 dakika pişirilir. Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup et, coğrafi sınırda beslenen hayvanlardan elde edilir. Bu sebeplerle Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çankırı Belediyesi, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü ile Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi 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.

8. Uşak Baklavası

Başvuru No : C2021/050
Başvuru Tarihi : 31.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Uşak Baklavası
Ürün / Ürün Grubu : Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Sarayaltı Mahallesi Kılcan Caddesi No:1 UŞAK
Coğrafi Sınır : Uşak ili
Kullanım Biçimi : Uşak Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Uşak Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Baklavası; özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ve ayçiçek yağı ile hazırlanan hamurun 1-1,2 mm kalınlığında ve 150-180 cm çapında yufkalar halinde açılıp üst üste konulması, yufkaların arasına ince kıyılmış ceviz içi konulması, üzerine sadeyağın dökülmesinden sonra pişirilmesi ve bir gün önceden hazırlanmış şerbetin üzerine dökülmesi suretiyle üretilen baklavadır. Uşak Baklavası 65-70 kat yufkadan oluşur ve dilim yüksekliği 4,5-5 cm'dir.

Uşak Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Uşak Baklavası üretimi için bileşenler (1 tepsi, 5 kg baklava için):

Hamurun hazırlanması için bileşenler:

- 1350 g özel amaçlı buğday unu
- 2270 l su
- 6 adet yumurta
- 18 g tuz
- 350 g ceviz içi (ince kıyılmış)
- 20 ml ayçiçeği yağı
- 400-410 g sadeyağ

Şerbetin hazırlanması için bileşenler: (5 l şerbet için)

- 2 l su
- 3 kg beyaz şeker
- 4 g limon tuzu (sitrik asit)

Hamurun hazırlanması ve yoğrulması:

Yoğurma makinesine un, su, yumurta, ayçiçeği yağı ve tuz eklenip karıştırılarak 20 dakika yoğurulur. Oluşan hamur, hamur teknesinde 20 dakika dinlendirilir.

Pazılama:

Dinlendirilen hamur 50-60 g' lık parçalara ayrılarak 65-70 adet pazı elde edilir.

Yufkaların açılması:

Pazılar 5-10 g un kullanılarak mermer tezgâh üzerinde oklava, merdane ya da aynı incelikte makine kullanılarak açılır. Yufka kalınlığı 1-1,2 mm, çapı 150-180 cm'dir. Bu işleme açkılama adı verilir.

Yufkaların tepsiye serilmesi:

8-10 yufka tepsinin dibine serilir. Diğer yufkalar serilirken aralarına, ince kıyılmış ceviz içi eşit miktarlarda ve tüm yüzeye eşit dağılacak şekilde serpilir. 5-6 adet yufka ceviz serpilmeden serilir. 1 tepside 65-70 adet yufka bulunur. Tüm yufkalar serildikten sonra yufkaların tepsiden taşan kısımları bıçak ile kesilir.

Dilimleme:

Baklava kesme bıçağı ile kesim yapılır. Bir dilimin kenar uzunluğu 4,5-5 cm, 4,5-5 cm'dir**.**

Sadeyağın Uşak Baklavasına ilavesi:

Sadeyağ kullanılacağı zaman 30-35°C'ye ısıtılarak eritilir ve daha önce hazırlanmış hazır olan Uşak Baklavası üzerine homojen olarak dökülür.

Pişirme:

Pişirme işlemi baklava pişirme fırınlarında ya da taş tabanlı elektrikli fırınlarda gerçekleştirilir. Pişirme fırınına yerleştirilen tepsiler, 190-200 °C'de 40-45 dakika pişirilir. Yufkaların yüzeyi kızardığında ısıl işlem tamamlanır.

Şerbet hazırlanması:

50-60 °C'ye kadar ısıtılan suya beyaz şeker eklenir ve karıştırılarak şekerin erimesi sağlanır. 80-85 °C sıcaklığa gelindiğinde limon tuzu eklenerek karışımın 105-107 °C'de kaynaması sağlanır. Kaynama süresi 10-15 dakikadır. Kaynama sırasında şerbetin üzerinde oluşan kef adı verilen köpükler alınır. Hazırlanan şerbet bir gün dinlendirilir.

Şerbet ilavesi:

Dinlendirilen şerbet 45 °C'ye ısıtılır. Pişmiş Uşak Baklavasının üzerine yavaşça ve her yerini kaplayacak şekilde dökülüp 2-3 saat dinlendirildikten sonra servisi yapılır. Üretim tarihinden itibaren 1 ay içinde tüketilmelidir.

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

Uşak Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uşak Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümü ile Uşak Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Uşak Baklavası 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.

9. Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti

Başvuru No : C2021/000228
Başvuru Tarihi : 03.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti
Ürün / Ürün Grubu : Kıyafet / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Ankara Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Emniyet Mah. Hipodrom Cad. No:5 Yenimahalle ANKARA
Vekil : Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır : Ankara ili
Kullanım Biçimi : Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti; seymen / seğmen alayı, toplumsal tören, milli kutlama, toplantı, düğün, bayram gibi özel günler ile etkinliklerde seymenler / seğmenler tarafından giyilen ve toplam 11 ana parçadan oluşan erkek kıyafetidir. Osmaniye işlik, camadan, cepken (kartal kanat), yelek (önü harçlı yelek, kadife yelek, çuha yelek), diz çorabı, zıvga, kuşak (bademli şal kuşak, Trablus kuşağı), kefiye, takke, yemeni ve silahlık parçalarından oluşur.

Osmaniye işlik, 199 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Kutnu Kumaşından üretilir. Diz çoraplarının üretiminde kullanılan tiftik ip ise 802 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Ankara Tiftiğinden yapılır. Trablus kuşağı ile kefiye üretiminde 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.

Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti; Ankara iline yerleşen Oğuz Türklerinin gelenek ve göreneklerine kadar uzanan ve 1290-1354 yılları arasında Ankara'da var olmuş Ahiler döneminin önemli bir parçası olarak görülen seymen / seğmen geleneğinin, en belirgin ve özgün unsurudur.

Geçmişi eskiye dayanan Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti, Ankara ilinin kültür ve tarihinde önemli bir yere sahiptir. Kıyafetin en önemli parçaları olan Osmaniye işlik, camadan, cepken (kartal kanat), yelekler, diz çorapları, zıvga, silahlık ve yemeninin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Ankara Seymen Kıyafetinin / Ankara Seğmen Kıyafetinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye İşlik:

199 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Kutnu Kumaşından yapılır. Kumaş, kırmızı beyaz renkli olup boyuna çizgili desenlerden oluşur. İşlik, haydari yakalı ve önden açıktır. Her iki önünde birer peş bulunur. Yandan bir bağ ile bel hizasından bağlanarak iki önü birbirine kavuşur. Kolları uzun olup bilek hizasından yırtmaçlıdır. Yaka kenarı ve kol uçları 2 cm genişliğinde bir veya iki sıra sarı harç ile süslenir. Osmaniye işliğinin iç kısmı tamamen pamuklu kumaşla astarlıdır, dış kısmı nakış işlemeli veya kollar ile yaka hariç nakışsız da olabilir. Osmaniye

işliğinde eskiden sadece elde kordon tutturma nakışı yapılır iken günümüzde makinede kasnak ile kordon tutturma nakışı da yapılır. Osmaniye işliğinin, dikiş ve nakış işi ustalık becerisi gerektirir.



Şekil 1. Osmanlı işliğinin önden ve arkadan görünümü

Camadan:

Çuha kumaştan yapılır ve Osmaniye işlik üzerine giyilir. Boyu belden yukarı, göğüs hizasında kalacak şekilde kısa ve önünde birbiri üzerine kavuşmayacak şekilde dardır. Uzun olan kolları bilek hizasında düz veya hafifçe yırtmaçlı, bir parmak yakalı, üstü baştanbaşa farklı desende kordon tutturma nakış tekniğiyle sim işlemeli ve içi astarlıdır. Camadan önemli günler haricinde giyilir. Camadanın, dikiş ve nakış işi ustalık becerisi gerektirir.



Şekil 2. Camadanın ön ve kol görünümü

Cepken (Kartal Kanat):

Cepken (kartal kanat), çuha kumaştan yapılır ve üzeri sim iplerle kordon tutturma tekniği ile nakışlıdır. Boyu belden yukarı göğüs hizasında kalacak şekilde kısa ve birbiri üzerine kavuşmayacak şekilde dar ve sarkıktır. Uzun olan kolları bilek hizasında hafifçe yırtmaçlı, bir parmak yakalı ve içi astarlıdır. Lacivert, siyah, koyu kırmızı, mavi renklerdedir. Cepkenin, dikiş ve nakış işi ustalık becerisi gerektirir.



Şekil 3. Cepkenin önden ve arkadan görünümü

Yelekler (Önü Harçlı Yelek - Kadife / Çuha Yelek):

Önü Harçlı Yelek:

Harçlı yelekler, alttaki iç çamaşırları veya içliği kapatmak üzere Osmaniye işlik altına giyilir. Kapalı yakalı, kolsuz ve önü 3-4 cm genişliğinde ipek harç ve ibrişim düğmeli olur ve genellikle Osmaniye işlikleriyle takım olabilmesi için 199 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Kutnu Kumaşının kırmızı beyaz yollu çeşidinden üretilir.



Şekil 4. Harçlı yeleğin önden görünümü

Kadife / Çuha Yelek:

Kadife / çuha yelek, harçlı yelek kullanılmadığında, Osmaniye işlik altına giyilir. Kadife / çuha yelek kolsuz, kapalı yakalıdır ve önden birbiri üstüne binecek şekilde kapanır. Kapandığında düğmeler iki sıra oluşturur, bu düğmeler çift sıra sedef düğmedir. Genellikle siyah, lacivert, bordo, koyu yeşil renklerde çuha veya kadife kumaştan yapılır.



Şekil 5. Kadife / çuha yeleğin önden ve arkadan görünümü

Diz Çorapları:

Diz çorapları ajurlu veya düz örgü şeklinde tiftikten yapılır. Diz çoraplarının boyu dize gelecek uzunlukta olmalıdır. Çorap koncuna bağlı bulunan ince bağı ile sıkıca dize bağlanır. Diz çoraplarında kullanılan tiftik ip, 802 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Ankara Tiftiğinden yapılır.



Şekil 6. Diz çoraplarının önden ve yandan görünümü

Zıvga:

Genellikle lacivert, kurşuni veya krem renkte olup çuha kumaştan yapılır. Bileğe kadar uzun ve dar paçalı, arkası kuyruk oluşturacak derecede bol ve dökümlü olur. Arka kuyruk kısmı kırmalı (pileli) şekildedir ve en az 12 tane olup en fazla 24 kırması bulunur. Paça kısmı diz çorabı üzerine kadar muntazam bir şekilde kıvrımlar oluşturacak biçimde sıvanır. Bel kısmına 4 m uzunluğunda fitilli bağ takılır. Zıvga bu bağ ile belden bağlanır. Zıvganın ön kısmında 16 veya 18 cm uzunluğunda yırtmacı olur. Bu yırtmaç düğme veya fermuar ile kapatılır. Zıvganın üzeri nakışsız olabildiği gibi paça ve yan tarafları kordon tutturma nakışı ile de süslenebilir. Zıvganın, dikiş ve nakış işi ustalık becerisi gerektirir.



Şekil 7. Nakışsız zıvganın önden ve arkadan (pileli kuyruk kısmı) görünümü



Şekil 8. Nakışlı zıvganın önden görünümü

Kuşaklar: (Bademli Kuşak - Trablus Kuşağı):

Bademli Şal Kuşak:

Ankara Seymen Kıyafetinin / Ankara Seğmen Kıyafetinin önemli bir parçası olan ve desenin bademli olmasından dolayı adını bu desenden alan bademli şal kuşağın uçları hafif püsküllüdür. Kuşağın bele bağlanmasında kullanılmak üzere kuşağın bir kenarına dikilen fitil ip, kuşak bele sarıldıktan sonra kuşağın üzerinden bağlanır. Bademli şal kuşak yünden dokunur. 2,5 m uzunluğunda, 80 cm genişliğinde ve dikdörtgen şeklindedir. Bademli deseninde değişiklik olmayıp renkleri farklılık gösterebilir.



Şekil 9. Bademli şal kuşağın görünümü

Trablus Kuşağı:

Trablus kuşağı 4 m uzunluğunda ve 90 cm genişliğinde olup dikdörtgen şeklindedir. İpek kumaştan dokunur. Trablus kuşağının dokunmasında 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.



Şekil 10. Trablus kuşağının görünümü

Kefiye:

Kefiye, başa giyilen ve ipek kumaştan dokunan uç kısımları püsküllü dokumadır. Dikdörtgen veya kare şeklindedir. Dikdörtgen şeklinde olan kefiyenin eni 100 cm, boyu 165 cm'dir. Kare şeklinde olan kefiye ise 120 x 120 cm boyutlarındadır. Genellikle alacalıdır ancak zemin yoğun olarak sarının renk tonlarında olup, yeşil, mavi, kırmızı, turuncu, pembe gibi renkler ile dokunur. Kefiyenin dokunmasında 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.



Şekil 11. Kefiyenin görünümü

Takke:

Takke, lacivert veya siyah renkte kadife kumaştan olup kefiyenin başta sabit şekilde durması için kefiyenin altına takılır.



Şekil 12. Takkenin görünümü

Yemeni:

İki çeşit yemeni bulunur. İlk yemeninin altı kösele, üstü deridir. Kösele ile derinin birleştiği dikiş yerinde krem ip dikişi belirgindir, ön kısmı ise geriye doğru hafif kıvrıktır. İkinci yemeninin altı köseledir ve üstü meşin (yumuşak) deriden yapılır. Rengi siyahtır, bileğin hemen altında biter ve küçük ince bir topuğu vardır. Kösele ile derinin birleştiği yerde krem rengi ip ile dikişi belirgindir. Ucu hafif yuvarlaktır. Yemenin üst kısmı yarım dillidir. Yemeninin üretiminde; tarihi, 13. yüzyılda Anadolu'da yaşayan ahilerin dericilik faaliyetlerine ve Ankara'da kurulan "tabakhane" adı da verilen büyük debbağhanelere dayanan deriler kullanılır. Yemeni yapımı ustalık becerisi gerektirir.



Şekil 13. Yemeninin farklı açılardan görünümü

Silahlık:

Seymenlerin kuşaklarının üzerine takılan silahlık, meşin deriden yapılır ve 8 gözlü olur. Silahlığın bir kenarında üç toka, diğer kenarında ise ikisi uzun bir kısa olmak üzere üç kayış kemer (kolon) vardır. Uzun olan kayış kemerlerin boyları en az 140 cm, kısa olan kayış kemerin boyu ise en az 120 cm'dir. Siyahlığın yan tarafında bulunan kemer ve kemer tokaları vasıtasıyla silahlık bele sıkıca bağlanır ve üzerine bulunan 8 gözlü olan bölümlere de aksesuarlar takılır. Silahlığın üst kenar kısımları ikili veya üçlü deriden saç örgüsü süslemelidir. Silahlığın orta kısmında simli sutaşından ve deriden yapılmış olan süsleme olup sol alt yan kısmında ejderha deseni kullanılır. Seymenin belinin ön kısmında kullanılan silahlığın boyu, kayış kemer ve toka kısmı hariç en az 24 cm en fazla 28 cm olması gerekir. Silahlığın altı içeriye, üstü ise dışarıya doğru olmalıdır. Silahlığın üretiminde; tarihi, 13. yüzyılda Anadolu'da yaşayan ahilerin dericilik faaliyetlerine ve Ankara'da kurulan "tabakhane" adı da verilen büyük debbağhanelere dayanan deriler kullanılır. Silahlık yapımı ustalık becerisi gerektirir.



Şekil 14. Silahlığın önden ve arkadan görünümü



Şekil 15. Silahlığın üstten görünümü

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

Ankara Seymen Kıyafetinin / Ankara Seğmen Kıyafetinin geçmişi eskiye dayanır. Ankara ilinin kültür ve tarihinde önemli bir yere sahiptir. Kıyafetin en önemli parçaları olan Osmaniye işlik, camadan, cepken (kartal kanat), yelekler, diz çorapları, zıvga, silahlık ve yemeninin üretimi ustalık becerisi gerektirdiğinden bu ürünlerin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir. Yemeni ve silahlık üretiminde kullanılan deri, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ankara Seymen Kıyafetinin / Ankara Seğmen Kıyafetinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ankara Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ankara Büyükşehir Belediyesi, Ankara Kulübü Derneği ile Ankara Olgunlaşma Enstitüsünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Osmaniye işlik, camadan, cepken (kartal kanat), yelekler, diz çorapları, zıvga, silahlık ve yemeni üretiminin tüm aşamalarının coğrafi sınırda gerçekleşmesi.
- Yemeni ve silahlık üretiminde kullanılan derinin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Diz çoraplarının üretiminde kullanılan tiftik ipinin Ankara Tiftiğinden üretilmiş olması.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ankara Seymen Kıyafetini / Ankara Seğmen Kıyafetini oluşturan tüm parçaların ve kıyafetin tamamının üretim metoduna uygunluğu.
- Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti 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.

10. Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı

Başvuru No : C2021/000232
Başvuru Tarihi : 04.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı
Ürün / Ürün Grubu : Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 ŞANLIURFA
Vekil : Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır : Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi : Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı; erkek kuzu eti ve kuyruk yağının zırhlanarak veya kıyma olarak çekilerek, coğrafi işaret olarak 217 sayı ile tescilli Birecik Patlıcanı dilimleri arasında pişirilmesi suretiyle üretilen kebaptır. Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının servisi, közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Şanlıurfa Açık ekmeği (Urfa Açık Ekmeği) ve ayran ile birlikte yapılır.

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı için bileşenler (4 kişilik):

- 450 g erkek kuzu eti
- 150 g kuyruk yağı
- 6 adet Birecik Patlıcanı
- 10 adet kırmızı veya yeşilbiber
- 6 g tuz

Hazırlanması:

Et ve kuyruk yağı bir gün dinlendirildikten sonra tuz ilave edilip zırhlanır veya kıyma olarak çekilir. Patlıcanların baş kısmı kesilir, 4-6 cm genişliğinde kesilir. Kesilen patlıcanların şekli bozulmadan ve baş kısımdan başlayarak her dilimin arasına, elde yuvarlanmış 40 g et yerleştirilip tepsiye dizilir. Fırın ya da taş fırınında 200 °C sıcaklıkta 50-60 dakika pişirilir.

Kırmızı veya yeşilbiberler şişe dizilip fırın ya da taş fırında 5 dakika pişirilir.

Pişen kebap ve közlenen biberler fırından çıkarılıp 5 dakika soğumaya bırakılır. Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının servisi, közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, Şanlıurfa Açık ekmeği (Urfa Açık Ekmeği) ve ayran ile birlikte yapılır.

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

Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim

mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı 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.

11. Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık

Başvuru No : C2021/000237
Başvuru Tarihi : 08.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık
Ürün / Ürün Grubu : Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Vekil : Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır : Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi : Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık; buğday unu, zeytinyağı, tuz, su ve limon suyu veya sirke ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması, iç harç konulması ve katlanarak ve çentik atılarak kapatıldıktan sonra ayçiçek yağında kızartılması suretiyle üretilen hamur işidir. İç harç kuzu kıyma, 33 tescil numaralı Şanlıurfa Biberi(isot) ,karabiber, yumurta, buğday unu, 363 tescil numaralı Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) ve tuz kullanılarak hazırlanır.

Urfa Ağzı Açığın / Şanlıurfa Ağzı Açığın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık üretmek için gereken bileşenler aşağıda verilmektedir.

Hamur için bileşenler:

1 kg buğday unu

40 ml zeytinyağı

16 g tuz

5 ml limon suyu ya da 30 ml sirke

200 ml su

İç harç için bileşenler:

1 kg yağsız kuzu kıyma

2 orta boy kuru soğan (rendelenmiş)

30 g Şanlıurfa Biberi (İsot)

3 g karabiber

1 yumurta

20 g buğday unu

30 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)

4 g tuz

Kızartma için bileşenler:

700 ml ayçiçek yağı

Unun 900 g'ı bir tepsiye boşaltılarak ortası açılır ve tuz, limon suyu (ya da sirke) ve su ilave edilerek sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Küçük bir tabağa zeytinyağı konur ve eller yağa batırılarak hamur yağla yoğrulur.

Bir tabakta iç harç bileşenleri iyice karıştırılır.

Hamur, 50 g'lık bezelere ayrılır. 100 g buğday unu açma işleminde kullanılarak her bir beze, 13-14 cm çapında daire şeklinde açılır, üzerine su sürülür. Üzerlerine yaklaşık 20 g konulup yayılır ve katlanıp çentiklenerek kenarları kapatılır. Kapatılan hamurlar bir tepsiye dizilir. Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık, ters düz edilerek ayçiçek yağında iki taraflı kızartılır.

Yağdan süzülerek çıkarılıp servis yapılır.

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

Urfa Ağzı Açığın / Şanlıurfa Ağzı Açığın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Ağzı Açığın / Şanlıurfa Ağzı Açığın üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odasından, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından, Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 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; Urfa Ağzı Açığın / Şanlıurfa Ağzı Açığın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık 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.

12. Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk

Başvuru No : C2021/000340
Başvuru Tarihi : 09.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk
Ürün / Ürün Grubu : Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Bamyasuyu Mah. 154.Sk. No: 2 ŞANLIURFA
Vekil : Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır : Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi : Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk; özel amaçlı buğday unu, yoğurt, yağ, tuz, limon suyu ve su ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması; iç harç konulması ve hamurun kenarlarının toplanarak birleştirilmesi, hafifçe yumularak sıkılması ve ayçiçek yağında kızartılması suretiyle üretilen hamur işidir. İç harç yağsız kuzu kıyma, kuru soğan, karabiber, yağ ve tuz ile hazırlanır. Üretiminde kullanılan yağ, coğrafi işaret olarak 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)'dır.

Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu (6 kişi):

Hamur için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 100 g yoğurt
- 30 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 5 g tuz
- 5 ml limon suyu
- 200 ml su

İç harç için bileşenler:

- 1 kg yağsız kuzu kıyma
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 5 g karabiber
- 90 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 8 g tuz

Kızartılması için bileşen:

- 700 ml ayçiçek yağı

Hazırlanması:

İç harcın hazırlanması için kıyma, rendelenmiş soğan, su ve tuz Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) ile bir tavada 10-15 dakika pişirilir. Suyunu çektikten sonra kendi yağında 10 dakika kavrulur. Karabiber serpilerek bekletilir.

Un, yoğurt, Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı), tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. Hamur, 50-60 g ağırlığında bezelere bölünüp yapışmaması için un serpilmiş hamur tahtası üzerinde oklava ile 13-14 cm çapında daire şeklinde açılır. Üzerine 20 g iç harç konur. Hamurun kenarları toplanıp yukarı çekilerek merkezde birleştirilir. Açık kısım hafifçe kapatılır ve sıkılır. Kızartma sırasında kolay çevrilmesi, içinin

çiğ kalmaması ve iki yüzünün iyice kızartabilmesi için hafifçe bastırılır. Çok sıkılırsa ağız kısmı çiğ kalır, sıkılmazsa iç harç dışarı çıkar. Bu şekilde hazırlanan ürünler, bir tavada önce şekil verilen kısımları ayçiçek yağı ile kızartılır, kızarınca diğer yüzeyi de çevrilerek kızartılır. Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk, yağı süzülüp soğuduktan sonra servis yapılır.

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

Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk ' un tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarları ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Şanlıurfa Ağzı Yumıh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk 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.

13. Kilis Kırk Semseği

Başvuru No : C2021/000349
Başvuru Tarihi : 22.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Kilis Kırk Semseği
Ürün / Ürün Grubu : Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Kilis Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır : Kilis ili
Kullanım Biçimi : Kilis Kırk Semseği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kilis Kırk Semseği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Kırk Semseği; Un, yumurta, üzüm pekmezi, su ve tuz ile hazırlanan yufkaların arasına, 15 cm aralıklarla iç harç konulması, 15 x 15 cm ölçülerinde kesilmesi ve coğrafi işaret olarak 1021 sayıyla tescilli Kilis Zeytinyağında kızartılması suretiyle üretilen bir hamur işidir. İç harç, pirinç, soğan, kıyma, tuz, karabiber ve Kilis Zeytinyağı ile hazırlanır.

Kilis Kırk Semseğinin geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca coğrafi sınırda cenazelerde, ölen kişinin ölümünden kırk gün sonra geleneksel olarak yapılıp dağıtıldığı için "hayrat semseği" olarak da bilinir. Üretimi, hamurun bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

27 - 30 adet Kilis Kırk Semseği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 1 adet yumurta
- 14 ml üzüm pekmezi
- 300 ml su
- 16 g tuz
- 80 g pirinç
- ½ kg yağsız kıyma
- 1 adet soğan
- 6 g karabiber
- 20 ml Kilis Zeytinyağı
- Kilis Zeytinyağı (Kızartmak için)

İç Harcın Hazırlanması:

Yıkanmış pirinç, su ile kısık ateşte suyunu çekinceye kadar haşlanır. Bir tavaya Kilis Zeytinyağı, ince ve küp şeklinde doğranmış soğan ve kıyma koyulup kıyma suyunu çekinceye kadar kavrulur. Kavurma işleminin ardından üzerine tuz, karabiber ve haşlanmış pirinç ilave edilerek karıştırılır ve dinlendirilir.

Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Yumurta, pekmez, su ve tuz bir kapta karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur ve oda sıcaklığında 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur iki bezeye ayrılır ve bezeler, oklavayla büyük ve ince açılır. İlk açılan yufkanın üzerine kümeler halinde ve 15 cm aralıklarla iç harç koyulup ikinci yufka üzerine kapatılır. İç harçlar ortada kalacak şekilde 15 x 15 cm ölçülerinde kesilir. 180 °C sıcaklıktaki Kilis Zeytinyağında az miktarda kızartılır. Kilis Kırk Semseğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kilis Kırk Semseğinin geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, hamurun bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Kırk Semseğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesi koordinasyonunda; Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkârlar Odası ile Kilis Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan, özellikle Kilis Zeytinyağı olmak üzere, bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kilis Kırk Semseği 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.

14. Burmalı Amasya Çöreği

Başvuru No : C2021/000396
Başvuru Tarihi : 04.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Burmalı Amasya Çöreği
Ürün / Ürün Grubu : Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Amasya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Ziya Paşa Bulvarı 41/2 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır : Amasya ili
Kullanım Biçimi : Burmalı Amasya Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Burmalı Amasya Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Burmalı Amasya Çöreği; buğday unu, su, tuz, kuru maya ve nohut suyu ile hazırlanan hamurun bezelere ayrılıp açılması, arasına zeytinyağlı haşhaş ile hazırlanan harç ile ceviz içi konulup tekrar açılması ve burgu biçimi verilip pişirilmesi suretiyle üretilen bir çörektir.

Burmalı Amasya Çöreğinin bileşenlerinden biri olan nohut suyu; nohutların havanda kırılması, beyaz şekerle karıştırılması ve ılık su içinde 3 gün bekletilmesi suretiyle hazırlanır ve hamuru mayalandırma amacıyla kullanılır.

Burmalı Amasya Çöreği, Amasya mutfak kültürüne önemli bir yere sahiptir. İlk üretiminin 1925 yılında gerçekleştiği bilinir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nohut Suyunun Hazırlanması:

10-15 adet nohut kırılarak cam bir kaba konur. Üzerinde 35-40°C sıcaklıkta 200 ml su ve 6 g beyaz şeker ilave edilir. Kabın ağzı kapatılarak güneş ışığı alan, 22-25°C sıcaklıkta ve %45-60 nemli ortamda 3 gün bekletilir. Maya olgunlaşınca, üzerinde yoğun bir köpük oluşur ve kullanıma hazır hale gelir.

Hamuru İçin Bileşenler:

750 g buğday unu

500 ml su

20 g kuru maya

15 g tuz

200 ml nohut suyu (nohut mayası)

Hamuru Açmak İçin Bileşenler:

200 ml zeytinyağı

İç Harcı İçin Malzemeler:

150 g dövülmüş haşhaş

100 ml zeytinyağı

100 g ceviz içi

Üzeri İçin:

1 adet yumurta

15 ml zeytinyağı

Yapılışı:

Kuru maya, beyaz şeker ve ılık su bir kapta kaşıkla iyice karıştırılır. Maya ve şeker tamamen çözününce nohut suyu, elenmiş un ve tuz eklenmeye başlanır. Un yavaş yavaş ilave edilerek ele yapışmayacak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Eğer hamur ele yapışırsa bir bardak un ilavesi yapılabilir. Hamurun iyice mayalanması için yoğurma işlemine yaklaşık 7-8 dakika devam edilmelidir. Elde edilen hamur 5 eşit bezeye ayırılıp üzerleri kapatılarak yaklaşık 15 dakika dinlendirilir.

Haşhaş ve zeytinyağı, homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Dinlendirilen hamurlar, üzeri bir yemek kaşığı yağ ile yağlanan tezgâhta teker teker açılmaya başlanır. Üzerine 4 yemek kaşığı yağ dökülen her bir hamur bezesi, bir merdane ile yaklaşık 50 cm çapında açılır. Açılan yufka, üzerine yağlı kâğıt yerleştirilmiş bir fırın tepsisine yerleştirilir. Yufkanın üzerine iç harcın yaklaşık olarak ¼'ü yayılıp ceviz içi serpilir.

Tüm bezeler benzer şekilde açılıp üst üste konulduktan sonra en üste konulan yufkanın üstüne sadece iç harç sürülür.

Yufkaların üzerine elle bastırılarak tepsinin kenarlarına değinceye kadar yayılması sağlanır. Yufkalar bir bıçakla tam ortadan ikiye kesilip üst üste konur ve kısa kenardan başlanarak yaklaşık 3 cm genişliğinde şeritler kesilir. Şeritlere elle bastırılarak biraz uzatılır ve burgu şeklinde kıvrılır. Burgu şeklindeki hamur şeritleri, aynı tepsiye yan yana dizilir. Elle hafifçe bastırılarak burgu şeritlerinin arasında boşluk kalmaması sağlanır. Üzerine bir fırçayla, yumurta sarısı ve yağ karışımı sürülür.

100°C'de 10 dakika ısıtılıp kapatılan fırına konan tepsi, 20 dakika fırının içinde bekletilerek hamurun mayalanıp kabarması sağlanır. 20 dakikanın sonunda 200°C sıcaklıkta çalıştırılan fırında, çöreklerin üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Burmalı Amasya Çöreğinin servisi dilimlenerek yapılır.

Burmalı Amasya Çöreği oda sıcaklığında en fazla 1 gün, vakumlu poşetlerde ya da dondurucuda 6 aya kadar muhafaza edilebilir.

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

Burmalı Amasya Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Amasya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Amasya Ticaret ve Sanayi Odası, Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimsel Meslek Yüksek Okulu ile Amasya Turizm Derneğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Burmalı Amasya Çöreği 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.

15. Emet Pidesi

Başvuru No : C2021/000471
Başvuru Tarihi : 12.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Emet Pidesi
Ürün / Ürün Grubu : Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Emet Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Kapaklıca Mah. Hükümet Cd. 1/1 Emet KÜTAHYA
Coğrafi Sınır : Kütahya ili Emet ilçesi
Kullanım Biçimi : Emet Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Emet Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede veya menüde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emet Pidesi; alt ve üst kısmı ayrı ayrı açılan hamurların arasına keçi peyniri koyulup taş fırında ve odun ateşinde pişirilen kapalı pidedir. Pidenin şekli, uçlara doğru incelir.

Emet Pidesi; keçi sütünün az olduğu kış aylarında keçi peyniri ile olgunlaştırılmış inek peyniri birlikte kullanılarak üretilir.

Emet Pidesinin hamuru; buğday unu, içme suyu, tuz ve önceden hazırlanan ekşi maya kullanılarak hazırlanır. Ekşi mayanın hazırlanmasında ise nohut suyu kullanılır.

1 adet Emet Pidesinin pişmemiş ağırlığını yaklaşık 360 g hamur ve 150 g peynir oluşturur. 3 dakika pişirildikten sonra tereyağı sürülür, bıçakla iki tane tereyağı haznesi açılır, haznelerin içine tereyağı konularak 2 dakika daha fırında bekletilir. Fırından çıkarılan pidelerin üzerine çentikler atılarak tekrar tereyağı sürülür. Bıçak ile kesilerek servisi yapılır.

Emet Pidesinin geçmişi, 100 yıldan fazladır. Emet ilçesinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ustalık becerisi gerektiren, coğrafi sınıra özgü pişirme şekli vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emet Pidesinin üretiminde kullanılan peynir, geleneksel olarak Emet ilçesindeki yayla ve meralarda yetiştirilen keçi ve ineklerin sütlerinden elde edilir.

Pide hamuru hazırlamak için bileşenler:

7 L içme suyu
7 kg buğday unu
200-210 g tuz
700 g önceden hazırlanmış ekşi maya

Ekşi maya hazırlamak için, nohudun pişirme suyundan 250 ml alınarak içine 400 g un eklenir ve yoğurulur. Hamur 48 saat bekletildikten sonra maya olarak kullanılır.

Un, su, tuz ve ekşi maya bir kap içinde homojen ve yumuşak kıvamda hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur, alt ve üst hamur 260 g - 90 g ağırlığında olacak şekilde parçalara ayrılır. Ayrılan parçalar hamur pasalarına yerleştirilip üzeri bir bez ile örtülerek oda sıcaklığında 4 saat, soğuk günlerde ise 10 saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar, alt hamur eni 15-18 cm, boyu 50-60 cm ve kalınlığı 5- 10 mm olacak şekilde açılır. Alt hamurun üzerine, yaz aylarında 150 g tam yağlı keçi peyniri, kış aylarında keçi peyniri ile olgunlaştırılmış inek peyniri birlikte rendelenerek konur. Peynirin üzerine ise 90 gramlık hamur konulup, peynir dışarıdan görünmeyecek şekilde kapatılır. Pidelere uçlara doğru incelen şekli odun ateşi ile ısıtılan taş fırında, yaklaşık 3 dakika pişirilir. Üzerine tereyağı sürülür ve bıçakla iki tane tereyağı haznesi açılır. Bu haznelerin içine tereyağı konularak 2 dakika daha fırında bekletilir. Fırından çıkarılan Emet Pidesinin üzerine çentikler atılarak tekrar tereyağı sürülür. Bıçak ile kesilerek servisi yapılır.

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

Emet Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ustalık becerisi gerektiren, coğrafi sınıra özgü pişirme şekli vardır. Pide üretimde kullanılan peynirler, coğrafi sınırda yetiştirilen keçi ve ineklerin sütünden elde edilir. Bu sebeplerle, üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Emet Belediyesinin koordinatörlüğünde ve ürün konusunda uzman olmak üzere Emet Belediyesinden, Emet İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Emet Esnaf ve Sanatkârları Odasından birer üyenin katılımı ile oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Emet Pidesi 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.

16. Malatya Simit Pilavı

Başvuru No : C2021/000499
Başvuru Tarihi : 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Malatya Simit Pilavı
Ürün / Ürün Grubu : Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Malatya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : İnönü Mah. İnönü Cad. No 18 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır : Malatya ili
Kullanım Biçimi : Malatya Simit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Malatya Simit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Simit Pilavı; köftelik ince bulgur, kuru soğan, tereyağı ve salça kullanılarak üretilir. Buğdayın kaynatılması ve öğütülmesiyle elde edilen ince bulgur "simit bulguru" olarak tanımlanır ve coğrafi sınırda "*simit, sümüd, sümüt, veya simid* " bulguru olarak da adlandırılır.

Geçmişi eskiye dayanan Malatya Simit Pilavın, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Simit Pilavının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdan elde edilen köftelik ince bulgur kullanılır.

Malatya Simit Pilavı için bileşenler (4 kişilik):

- 800 ml su
- 300 g köftelik ince bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 30 g domates salçası
- 30 g biber salçası
- 120 g tereyağı
- 20 g tuz

Malatya Simit Pilavının hazırlanması:

İnce yemeklik olarak doğranan soğanlar, bir tavada eritilen tereyağında kavrulur. Üzerine domates salçası ile biber salçası eklenip kavrulur. Üzerine su ilave edilir. Karışım kaynayınca tuz ve köftelik ince bulgur eklenerek kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Kapağı kapatılır ve 10 dakika dinlendirilip servis tabağına konur. İsteğe bağlı olarak üzerine, tavada eritilmiş 40 g tereyağı gezdirilerek dökülür. Malatya Simit Pilavının servisi, isteğe bağlı olarak yeşil soğan, turşu, ayran ile birlikte yapılır.

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

Malatya Simit Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Malatya Simit Pilavının üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu ile Malatya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Simit Pilavı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. 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. Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1026
Tescil Tarihi	**:** 10.02.2022
Başvuru No	**:** C2020/157
Başvuru Tarihi	**:** 29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	**:** Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	**:** Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye; süzme yoğurt, kuşbaşı et, nohut ve taze fasulye ile yapılan yemektir. Yemeğin üzerine, aspir ile karabiber eklenmiş kızdırılmış sadeyağ veya zeytinyağı karışımı dökülerek servis yapılır.

Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin geçmişi, 1950'li yıllara dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye üretiminde kullanılan bileşenlere ve miktarlarına aşağıda yer verilmektedir.

250-400 g kuşbaşı et

500-1000 g taze fasulye (tercihen şeker fasulye)

60-100 g nohut

600-720 g süzme yoğurt

1 adet yumurta

3-5 g aspir

5-6 g tuz

3-5 g karabiber

20-40 g zeytinyağı veya sadeyağ

Nohutlar bir gün öncesinde, üstünü iki parmak geçecek kadar suyla ıslatılır. Kuşbaşı etler iyice yıkanıp 4-5 bardak su ile birlikte bir tencerede haşlanır. Haşlama sırasında suyun üst kısmında oluşan köpükler alınır. Üzerine ıslatılmış nohut eklenerek etler ve nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Taze fasulyenin kılçıkları temizlenip doğranır ve kaynayan et ve nohudun üstüne eklenir.

Süzme yoğurdun içine yumurta konup iyice karıştırılır. Çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırarak ısıtılır. Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edilir. Karışım ısınıp kaynamaya başlayınca karıştırarak yemeğe ilave edilir ve yemek, 1-2 dakika daha kaynatılır.

Bir tavada kızdırılmış zeytinyağı veya sadeyağın üzerine aspir eklenip kavrulur ve karabiber eklenir. Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin üzerine gezdirilerek dökülür. Yemek sıcak olarak ve tercihen bulgur veya pirinç pilavıyla servis yapılır.

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

Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım 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.

2. Düzce Fındıklı Tahin Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1027
Tescil Tarihi	**:** 10.02.2022
Başvuru No	**:** C2017/168
Başvuru Tarihi	**:** 31.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Düzce Fındıklı Tahin Helvası
Ürün / Ürün Grubu	**:** Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kültür Mah. 737 Cad. No: 11 81010 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınır	**:** Düzce ili
Kullanım Biçimi	**:** Düzce Fındıklı Tahin Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Düzce Fındıklı Tahin Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Fındıklı Tahin Helvasının lezzetinin oluşmasında ise ustalığın önemi büyüktür. Helvanın orijinal tarifine uygun oluşturulması, kaynatma sıcaklığı ve süresinin takip edilerek, kaynamanın kontrollü bir şekilde yapılması, Düzce Fındıklı Tahin Helvasının özgün lezzetinin oluşmasında önemli rol oynar. Ayrıca Düzce Fındıklı Tahin Helvası üretiminde kullanılan tahin % 100 susamdan elde edilir.

Düzce Fındıklı Tahin Helvasını diğer helvalardan ayıran en önemli özellik, yağ oranı düşük fındıkların kullanılması ve bileşiminde tahin ve pancar şekerinin kullanılmasıdır. Düzce Fındıklı Tahin Helvasına özgünlük katan özelliklerden en önemlisi ağızda kolay dağılarak eriyen hafif bir özelliğe sahip ve içerisinde dişe gelen fındık parçacıklarının bulunmasıdır.

Üretim Metodu:

Düzce Fındıklı Tahin Helvasının ham maddesi tahin ve şekerdir. Kullanılan tahin yaklaşık %50 oranında yağ içerir. Tahin-şeker şurup karışımında yağ sızmasını önlemek için karışıma emülgatör ilavesi gerekir. Emülgatör olarak Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olarak E 491 sorbiton monostearat (5g/kg) veya E 471 mono ve digliserid (QS(quantum satis))'in katılır. Şeker şurubuna çöven suyu ilave edilerek bu sızıntı engellenir.

Kristal şekere %5-10 oranında su ilavesi ile karıştırılarak eritilir. Bu eriyik ısıtılarak konsantre haline getirilir. Kaynatma işlemi, son ürün olan helvanın kalitesini etkilediğinden dolayı Düzce Fındıklı Tahin Helvası üretim aşamalarının en önemlilerinden biridir. Eriyik konsantrasyonuna ağdalı bir yapı verebilmek için uygun ısı oranında kaynatma ve homojen bir karışım elde etmek için iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Kaynatma esnasında, kaynama sıcaklığının 145°C civarında olması gerekir. İstenen bu sıcaklık, helva üretiminde, şekerin sertleşmesinin daha kolay bir şekilde gerçekleşir ve fazla su buharlaştırılarak istenen nem oranı sağlanmış olur. İstenen bu kaynatma sıcaklığının çok altında veya üstündeki bir sıcaklık nem miktarı ve kıvamını olumsuz yönde etkiler.

Ayrıca helvanın içindeki şeker iplikçiklerinin mümkün olduğunca uzun olması, helva kalitesini belirleyen önemli özelliklerden biri olarak görülür. Kıvam olarak da adlandırılan bu özellik, şekerin belirlenen kaynama derecesinde ve uygun oranda karıştırma şekliyle sağlanır.

Ağarmayı sağlamak için koyulaştırma işleminin ortalarında %0,1 oranında çöven (*Radix Saponaria Albae*) kökü ekstraktı katılır. Şekerin koyulaşması arzu edilen dereceye geldiği zaman konsantre doğrudan ağda kazanı adı verilen kazanlara alınır. Üretim işlemi yeni teknoloji ile yapılıyorsa üretim vakum altında, eski teknoloji ile üretim yapılıyorsa normal basınç altında kapalı bir kazanda kaynatma işlemi gerçekleşir. Şeker ağda kazanına alındıktan sonra içerisine bir miktar (bome derecesine göre) çöven suyu ilave edilir. Bu esnada çıkan ağdanın istenen özelliklere sahip olması için dikkat edilmesi gereken bazı önemli unsurlar vardır. Bunlardan bazıları ilave edilen çöven suyu miktarı, ağdayı çırpma hızı, ağda oluşumu esnasındaki sıcaklık derecesi bunlardan temel olanlardır. Daha sonra helva yapımında kullanıma hazır olması için ağda 70-75 °C'ye soğutulur. Soğutma işlemi genellikle ağda kazanına

bağlı bir fan sistemi ile gerçekleştirilir. Bu sistemde var olan iki fandan bir tanesi ortama soğuk hava verirken diğeri ortamdaki yani ağda kazanının içindeki sıcak havayı dışarıya doğru üfler. Böylece ağdanın soğuması sağlanmış olur.

Elde edilen ağda soğumadan 1:1 oranında önceden hazırlanmış tahin ile ılık halde karıştırılır. Bu ağda ve tahin karışımı otomatik sistemde tahin yoğurma kazanı adı verilen yarım küre şeklindeki kazanlara alınır. Tartma işlemi ağda kazanlarının altındaki bir yere monte edilmiş olan teraziler ile gerçekleştirilir. Bu terazilerin üzerine yoğurma kazanları getirilerek kazanların darası alınır. Bu işlemden sonra kazanlara istenilen miktarda (1:1 oranında) ağda ve tahin alınır. Bu durum kazandaki tüm ağda bitene kadar sırayla tekrarlanır.

Düzce Tahinli Fındık Helvası üretiminde kürekleme yapılırken el becerisi ön plandadır. Yoğurma kazanına alınmış olan tahin ve ağda, formüle uygun emülgatör ve fındık ilavesi ile homojen bir şekilde karıştırılır. Burada en önemli olan faktör karıştırma tekniğidir. Karıştırma küreğin birbirini diğerinin takip etmesi ile ürün karışımının gerçekleştirilmesi şeklinde olur. Bu işlemde soğuma çabuk olacağı için işlemin hızı da oldukça önemlidir. Ağdadaki şekerlerin sakız gibi uzatılması, tel tel olan ağdanın tahini emerek yapısına hapsetmesi olayı burada gerçekleştiğinden karıştırma işlemi yapılırken ustalık çok önemlidir. Bu işlemin bir parçası olarak fındık ve çeşni maddeleri ilaveleri yapılır. Düzce Fındıklı Tahin Helvasında kullanılan çeşni maddelerinden fındığı ürünün net kütlesindeki oranı en az %8'dir. Kullanılan fındıkların yörede üretilmiş olması tercih sebebidir. Kürekleme işlemi ağdanın tamamen tahini absorbe etmesiyle son bulur. Bu işlemin sona ermesi karışımın bu aşamasında el ile kontrol edilmesi durumunda şekerlerin ele gelmemesi ve yapının adeta elastik bir hamuru andırması ile olur.

Yoğurma işleminden sonra artık helva tamamen oluşturulmuş olur. Burada yine tamamen ustalık el becerisi ön planda olup uygun bir teknik uygulanması ise son derece önemlidir. Yoğurmada liflerin asla kırılmamasına özen gösterilir.

Düzce Fındıklı Tahin Helvası kazandan fazla ezilmeden yine el kullanarak kesilir. Terazilerin üzerine konulan parçalar tartılır. Gramajına göre ayarlama yapılır. Bu işlemi takiben hazırlanan helvalar kalıplanır. Kalıplara konulan helvalar kalıp arabaları olarak tanımlanan tekerlekli raflara yerleştirilir ve dinlenme odalarına alınır. Burada amaç ürünün belli nispi nem ve belli hava akımı altında soğumasının sağlamasıdır. Bu süre ortalama 12-24 saattir. Helvalar, paslanmaz çelik malzemeden yapılmış raflı arabalarda gerekli süre ile dinlendirilirler.

Ürünler soğuyup dinlendikten sonra ambalajlama ünitelerine alınarak polipropilen ambalajlar ile ambalajlanırlar. Bu ambalajlamada cam, teneke, plastik esaslı vb. çok çeşitli ambalaj malzemelerinde kullanılabilir.

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

Düzce Fındıklı Tahin Helvasının üretiminde Düzce'de yetişen fındıklar kullanılmalıdır. Ayrıca, ustalık becerisi gerektiren ve geleneksel olarak üretilen yöntemiyle yöreyle ün bağı vardır.

Denetleme:

Düzce Fındıklı Tahin Helvası denetimi, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii, Düzce Fındıklı Tahin Helvası adını kullanan firmaların, mahreç işareti ambleminin uygun şekilde kullanıp kullanmadığı, üretim metodunda açıklanan tekniğe ve oranlara uygun malzemesinin kullanılıp kullanmadığını, üretim metodunda belirtilen ambalajlama ve depolama yöntemi kullanılıp kullanılmadığını ve kullanılan fındıkların Düzce'den temin edilmesini kontrol edecektir.

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. Ödemiş İpeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1028
Tescil Tarihi : 10.02.2022
Başvuru No : C2020/323
Başvuru Tarihi : 29.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Ödemiş İpeği
Ürün / Ürün Grubu : İpek / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Ödemiş Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Üç Eylül Mahallesi Gençlik Caddesi No: 2 Ödemiş İZMİR
Coğrafi Sınır : İzmir ili Ödemiş ilçesi
Kullanım Biçimi : Ödemiş İpeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Ödemiş İpeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ödemiş İpeği, yaklaşık 100 yıllık geçmişe sahip olup coğrafi sınırdaki ipek böceği çiftliklerinde üretilir. Bir ipek böceği kozasından, 1500 - 2000 metre kadar kesiksiz Ödemiş İpeği ipliği elde edilebilir. Bu iplikler, ipekli kumaş dokumasında kullanılır.

Ödemiş ilçesinin iklimi; Akdeniz ikliminin tipik özelliklerini taşır. Yazlarının sıcak ve kurak, kışlarının ise ılık ve yağışlı olması, ipek böceklerinin gelişiminde önemli rol oynayan dut ağacının yetişmesi açısından uygun koşulları oluşturur. Dut ağacı, en iyi tınlı, kumlu-tınlı ya da killi-tınlı topraklarda yetişir. Toprağın pH değeri 6,5-7 arasındadır. Özellikle dut ağacının dikildiği yerde, taban suyu toprak yüzeyine yakın olmamalıdır.

Ayrıca coğrafi sınırda bahar mevsiminin erken başlaması, dut ağaçlarının yapraklarının ipek böceğinin beslenebileceği olgunluğa, 1 Nisanda ulaşılmasını sağlar.

Ödemiş İpeğinin Fiziksel Özellikleri

Özellik	Değer	
İplik Kopma Dayanımı	Kopma Kuvveti CVk(%)	2200 cN(2,2 kgf) (min:1075 cN - max: 3275 cN)
	Kopma Uzaması CVu(%)	18 % (min:12 % - max: 24 %)
	Kopma Mukavemeti	5,29 cN/dtex
İplik Doğrusal Yoğunluğu	296 - 541 denye	

Üretim Metodu:

Ödemiş İpeğinin elde edildiği ipek böcekleri üretme çiftliklerinde üretilir. İpek böceğinin dişisi 200-500 yumurta bıraktıktan sonra ölür. Yumurtalardan çıkan tırtıllar, dut yaprağıyla beslenir. Hızla büyüyerek 20-30 günde 7-8 cm'yi bulurlar. Büyüme tamamlanınca yemeyi bırakarak çevrelerine, ince ipek liften koza örerler.

Kozaların zarar görmemeleri için, ipek böcekleri yeterince gelişmeden önce kozalar kaynatılır.

Coğrafi sınırda yetişen dut ağaçlarının yaprakları, ipek böceklerini besleyebileceği olgunluğa, 1 Nisandan itibaren erişmeye başlar. İpek böceğinin koza yapması 11 gün sürer. Bu süre içerisinde kozalar tamamlanmış bile olsa toplanmaz. Ağaç üzerinde bekletilir. 15-25 Mayıs arasında kozalar toplanır. Koza erken toplanırsa elde edilen ipeğin metrajı düşer, geç toplanırsa da koza içinde krizalite oluşur. Hasat 17-18 gün sürerse de koza erir ve ipek elde edilemez.

Zamanında toplanan kozalar buhar odalarında islim yapılır ve içerisinde böcek ölür. İslim yönteminde en ideal sıcaklık 71 °C'dir. İslim işlemi yapılan kozalar, 40 gün kurutulmaya bırakılır. Ardından kozalar güneşte 2 gün bekletilerek kurutulur. Bu yöntemle kozaların içindeki böceklerin kuruması ve dolayısıyla elde edilecek ipeğin zarar görmemesi sağlanır.

Kurutulan kozalar, bakır kazanda kaynamakta olan suya atılır. Kozalar kaynatıldıkça ipeğin ucu ortaya çıkar. Bu uç ortaya çıkana kadar kaynatılma işlemi devam eder. Ödemiş İpeğinin denye sayısı 2,5'tur. Ancak talebe göre denye sayısı değiştirilebilir. Denye sayısı ayarlandıktan sonra ipek; kumaş dokuması sırasında kumaşın sert ve kullanışsız olması ile denye sapmasına neden olan serisin maddesinin çıkarılması için bir kez daha kaynatılır ve bobinlere sarılır.

Çubuklarla vurularak kozalar iyice yumuşatılır ve ipeğin ucu çıkarılır. Bu uç, dönen bir çarka verilip sarılmaya yani ipeğin sarılması gereken alete sarılır.

Ödemiş İpeği, daha sonrasında bobinlerden çıkarılarak çile haline getirilir ve satışa sunulur.

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

Ödemiş İpeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ödemiş İpeği üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Ödemiş Ticaret Odasından, Sınırlı Sorumlu Ödemiş Yöresi Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifinden, Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Ege Üniversitesi Ödemiş Yüksek Okulundan konuda uzman birer kişinin katılacağı 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; özellikle ipek böceğinin koza oluşturması ve kozayı işleme aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu; gerekli görülmesi halinde fiziksel özelliklerin uygunluğu bakımından analizlerin yapılması ve Ödemiş İpeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1029
Tescil Tarihi	**:** 10.02.2022
Başvuru No	**:** C2020/205
Başvuru Tarihi	**:** 29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası
Ürün / Ürün Grubu	**:** İrmik helvası / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	**:** Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	**:** Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası; 356 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri, irmik, beyaz şeker, sadeyağ ve su ile yapılan helvadır.

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının üretiminde, tuzsuz Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri kullanılır ve bu peynir, sıcak ile temas edince eriyerek irmik helvasına sünen bir yapı kazandırır. Bu sebeple irmik helvasının servisinin sıcak olarak yapılması gerekir.

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası üretiminde aşağıda yer alan bileşenler kullanılır.

- 150 – 160 g irmik
- 240 – 300 g beyaz şeker
- 400 – 420 g su
- 30 – 60 g sadeyağ
- 150 – 250 g taze Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri

Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri dilimlenerek suda bekletilir. İrmik, sadeyağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine şeker ve su ilave edilerek irmik suyu çekinceye kadar hafif ateşte pişirilir.

Suda bekletilen peynirin suyu süzülür, elle sıkılarak kalan suyu çıkarılır. Peynir, pişmiş irmiğe devamlı karıştırılarak ilave edilir. Peynir, helvanın içinde iyice eriyip sünmeye başlayıncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası sıcak olarak ve peyniri soğuyup sertleşmeden servis yapılır. İsteğe göre Antep Fıstığı veya tarçın ile süslenir.

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

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretiminde, aynı coğrafi sınırdan temin edilen Antep Peyniri/ Gaziantep Peyniri/ Antep Sıkma Peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliği, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler ve Gıda Dairesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 4 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; özellikle Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Senirkent Dimrit Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1030
Tescil Tarihi	**:** 10.02.2022
Başvuru No	**:** C2020/031
Başvuru Tarihi	**:** 31.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Senirkent Dimrit Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	**:** Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Menşe adı
Tescil Ettiren	**:** Senirkent Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Belediye Binası Senirkent ISPARTA
Coğrafi Sınır	**:** Isparta ili Senirkent ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Senirkent Dimrit Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Senirkent Dimrit Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Senirkent Dimrit Üzümü; Senirkent ilçesinde yetişen ve Latince adı *Vitis vinifera L*. olan kültür asmasından ve Siyah Dimrit çeşidi üzümden elde edilir. Sofralık, şıra ve pekmez üretimi amacıyla kullanılır.

Senirkent Dimrit Üzümünün tane rengi mor-siyah, tane büyüklüğü 2-2,5 g, tane şekli oval, çekirdekli, salkım büyüklüğü orta (220-250 g), salkım şekli konik, salkım sıklığı fazladır. Asmalar; odun çelikleri veya aşılama yöntemi ile çoğaltılır.

Asma bitkisi, çok seçici bir bitki olmadığından adaptasyonu kolay olmakla birlikte bu adaptasyonu sırasında çevresel şartlardan etkilenen ve özellikleri bu şartlara bağlı olarak şekillenen bir bitkidir. Senirkent ilçesinin, Akdeniz ılıman iklimi ile İç Anadolu karasal iklimi arasındaki geçit bölgesinde yer alması, coğrafi sınırda yetişen *Vitis vinifera L*. isimli kültür asmasının konuma bağlı özellikleri kazanmasını sağlamıştır.

Üretim Metodu:

Senirkent Dimrit Üzümü üretiminde asmalar; odun çelikleri veya aşılama yöntemi ile çoğaltılır.

Bağ yerinin seçiminde güneşleme ve rüzgâr faktörleri dikkate alınır. Asmanın güneşlenme ihtiyacı özellikle yaz ve sonbahar mevsimlerinde fazla olduğundan bağ yerinin seçiminde güneye veya güneybatıya bakan yamaçlar tercih edilir. Yer seçiminde aynı zamanda sert rüzgâr geçişlerinin yaşandığı boğazlardan kaçınılır.

Dikim ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinde yapılır. Bağ tesisi için belirlenen arazi öncelikle ağaç, büyük taşlar gibi yabancı maddelerden arındırılır ve omca yerleri tespit edilir. Arazinin eğimine de bağlı olarak en iyi güneşlenmenin sağlanması için doğu-batı veya kuzey-güney yönünde sıralar oluşturulur. Dikim hazırlığı olarak, derinliği 40-50 cm ve genişliği 30-40 cm olan çukurlar açılır. Çukurlardan alınan toprak çukurun yan tarafına yığılır. Yaklaşık 1 metre uzunluğundaki odun çelikleri orta kısımlarından bükülerek çukurlara yerleştirilir. Çukurun dışında kalan kısım, 2 göz üstünden kesilir.

Asmalara verilen şekiller, fidan dikim veya aşı yılından başlayarak asmanın gelişme devresi olan 3-5 yılda tamamlanır. Terbiye şekli; gövde, çok ve tek yıllık dallarla sürgünlerin yer, şekil, yön ve sayılarını belirleyerek oluşturulmalıdır. Ürünün kalitesinin ve veriminin yüksek olması amacıyla canlı toprak üstü organları, özellikle yaşlı dallar ve sürgünler üzerinde gerçekleştirilen kısaltma, çıkarma ve seyreltme şeklinde budama işlemleri yapılmalıdır. Kış budaması önem taşır. Bu budamada bir yıl önce, sürgün halinde oluşan ve budama mevsiminde yıllık dal (çubuk) adını alan organların %70-80'i kesilip çıkarılır. Yaz budamasında ise uç alma veya benzeri uygulamalarla asmadan kesilip çıkarılan kısımlar, toplam yeşil aksamın %30-40'ı kadardır. Budama her yıl mutlaka yapılır.

Yabancı otlarla mücadele, toprağın havalandırılması, ısıtılması, toprakta bulunan bitki besin maddelerinin alımının kolaylaştırılması ve kayıpların önlenmesi, toprağın su tutma kapasitesinin arttırılması, sulama ve yağışlardan sonra toprak yüzeyinde oluşan kaymak tabakasının kırılarak su kaybının önlenmesi, gübrelerin toprağa karıştırılması amacıyla, pulluk ile 20-25 cm derinliğinde toprak işleme yapılır.

Asmalarda gözlerin uyanması nisan ayının ikinci haftası, çiçeklenme ise haziran ayının ikinci haftası başlar. Temmuz ayının sonu ben düşme zamanıdır. Ağustos ayı sonu ve eylül ayı başı arasında hasat zamanıdır.

Hasattan sonra; kurutulmuş olarak satılacak olanlar çuvallarda saklanır ya da pekmez yapımında kullanılacak olanlar bekletilmeden pekmez yapımında kullanılır veya sofralık olanlar soğuk hava depolarından doğrudan piyasaya sürülür.

Denetleme:

Denetimler; Senirkent Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Senirkent Belediyesi, Senirkent İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Senirkent Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kez yapılır. İhtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Siyah Dimrit üzüm çeşidi kullanımının uygunluğu.
2. Ürünün tane rengi, büyüklüğü ve şeklinin uygunluğu.
3. Ürünün yapısının, çekirdekli olması ile salkım şekli ve büyüklüğü bakımından uygunluğu.
4. Üretim metoduna uygunluk.
5. Senirkent Dimrit Üzümü ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1031
Tescil Tarihi	**:** 14.02.2022
Başvuru No	**:** C2020/255
Başvuru Tarihi	**:** 14.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** İncili Pınar Mah. Semt Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No: 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	**:** Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	**:** Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması; zeytinyağında kızartılan kabakların kıyma, pirinç, coğrafi işaret olarak 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığı, badem ve çeşitli baharatlarla hazırlanan iç harcı ile doldurulduktan sonra haşlanması suretiyle üretilen yemektir. Dolmaların iç harcında kıyma pirince göre daha fazladır ve zengin iç harcı nedeniyle "damat dolması" olarak da adlandırılır.

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 - 6 kişilik Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması üretimi için bileşenler:

1,3 - 1,5 kg küçük dolmalık kabak
200 - 250 g az yağlı koyun kıyması
90 - 110 g pirinç
40 - 60 g zarı soyulmuş Antep Fıstığı
40 - 60 g zarı soyulmuş badem
20 - 30 g sadeyağ veya tereyağı
1 - 3 g karabiber
1 - 3 g toz tarçın
1 - 3 g toz yenibahar
0,5 - 1 g haspir
1 su bardağı zeytinyağı (kızartmak için)

Kabaklar yıkanır, çatalla veya tırtıklı bıçakla kabukları çizilir, delinmeden biraz etli kalacak şekilde içleri oyulduktan sonra diri kalacak şekilde 2 - 3 dakika zeytinyağında kızartılır. Pirinçler yıkanıp kaynar suda iki taşım kaynatılır ve süzgece alınarak suyu süzülür.

Kıyma, bir tavada suyunu çekinceye kadar kavrulduktan sonra, sadeyağ veya tereyağı ilave edilerek 2 - 3 dakika daha kavurmaya devam edilir. Üzerine Antep Fıstığı ve badem ilave edilerek birlikte birkaç kez karıştırılır. Ocaktan alınarak üzerine haşlanmış pirinç, karabiber, yenibahar, tuz, tarçın ve haspir eklenerek iyice karıştırılır.

Hazırlanan harç, kabakların içine doldurularak iç harcın dışarı çıkmasını engellemek için birinin kapalı kısmı diğerinin açık kısmını kapatacak şekilde bir tencere içinde peş peşe dizilir. Üzerini aşacak kadar su eklenir.

Tencerenin kapağı kapatılarak kabaklar suyunu büyük oranda çekip içi ve dışı yumuşayıncaya kadar yaklaşık 45 dakika kısık ateşte pişirilir. 10 - 15 dakika dinlendirilerek servis yapılır.

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

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

7. Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1032
Tescil Tarihi : 14.02.2022
Başvuru No : C2021/000177
Başvuru Tarihi : 11.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması
Ürün / Ürün Grubu : Mantı / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Soğuksu Mah. İsmetpaşa Cad. No: 111 Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır : Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi : Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması; dana kaburga eti ile kuzu etinden elde edilen kıyma, soğan, maydanoz, karabiber ve tuz ile hazırlanan harcın, 6 x 6 cm veya 7 x 7 cm boyutlarında kesilen hamur içerisine konulup bohça şeklinde kapatıldıktan sonra sadeyağ ve ayçiçek yağı karışımında kızartılması suretiyle üretilir. Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının servisi; kızartılmış mantıların kemik suyu ve sadeyağ karışımıyla ıslatıldıktan sonra yanına maydanoz ve yoğurt konularak yapılır. Günlük olarak üretilir ve tüketilir.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırda Tatar yemeği olarak bilinir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu; özellikle hamurun ince açılması, şekil verilmesi ve pişirme aşaması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 porsiyon Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun hazırlanması:

Bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 250 ml su
- 250 ml ayçiçek yağı
- 10 g tuz

İç harcın hazırlanması;

Bileşenler:

- 750 g kaburga etinden hazırlanan dana kıyması
- 250 g kuzu kıyması
- 0,5 kg soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Yufkaların hazırlanması:

Un, su ve tuz yoğurulup hamur haline getirilerek 30 dakika kadar dinlendirilir ve 13 - 15 cm çapında bezelere ayrılır. Bezeler ayçiçek yağında 1 saat bekletilip dinlendirilerek yağın bezelerin tüm yüzeyini kaplaması sağlanır.

Dinlendirilmiş bezeler, 1,20 x 1,50 m ebatlarında mermer tezgâh üzerine konur. Ayçiçek yağı ile yağlanan merdaneyle açılıp inceltilerek yufka haline getirilir. Yağlı yufkanın kalınlığı mermer tezgâh üzerinde elle çekiştirilerek 1,5 – 2 mm olması sağlanır. İnceltme işlemi, yufkanın altındaki mermer tezgâhı görülebilecek hale gelinceye kadar sürdürülür. Yufkaların, tezgâhın yan kısımlarından sarkan kısımları kesilip alındıktan sonra yufkalara bohça şekli verilir.

İç harcın hazırlanması:

Dana kaburga eti ve kuzu etinden hazırlanan kıymaların içine rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz ilave edilir. Karıştırılarak yoğrulur ve 30 dakika 4 °C sıcaklıkta bekletilir.

Yufkaların kesilmesi ve iç harcın doldurulması:

Hazırlanan iç harçtan, 20 - 25 g'lık (ortalama bir ceviz tanesi büyüklüğünde) parçalar alınarak tezgâh üzerine serilmiş yağlı yufka üzerine 6 - 7 cm aralıklarla konulur. Yufka, harçlar merkezde kalacak şekilde 6 x 6 veya 7 x 7 cm ölçülerinde ve kare şeklinde kesilir. Kesilen karelerin her köşesi sırayla kıymaların üzerine kapatılarak bohça şekli verilir. Kapatılan mantıların birleşme kısımlarının açılmaması için, katlanan kısımlar altta kalacak şekilde tezgâh üzerine konur.

Kapatma işlemi bitince tüm mantılar, daire şeklindeki bir tepsiye dıştan içe doğru sıralanarak ve birbirlerine hafif temas edecek şekilde yerleştirilir.

Mantıların pişirilmesi:

Tepsilere yerleştirilmiş mantılar, 180 °C sıcaklıktaki kızgın yağ karışımında 5-8 dakika pişirilir. Kızartma yağı % 25 sadeyağ, % 75 ayçiçek yağından oluşur. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra mantılar, süzgeçten geçirilerek fazla yağ üründen uzaklaştırılır. Kullanılan kızartma yağının değişim sıklığı, yağın fiziksel olarak kirlenmesi ve kararması durumu göz önünde bulundurularak ürün güvenilirliğini sağlayacak şekilde belirlenir.

Kızartılan mantıların tandır ocağında bekletilmesi:

Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması sıcak olarak tüketildiğinden servisten önce tandır ocağı üzerinde tepsi ile birlikte sıcak kalması sağlanarak gün boyu muhafaza edilir. Servisi yapılacak Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatmasının konulduğu tandır ocağının orta kısmında döküm malzemeden yapılmış ızgara bulunur.

Kemik suyu ve sadeyağ karışımının hazırlanması:

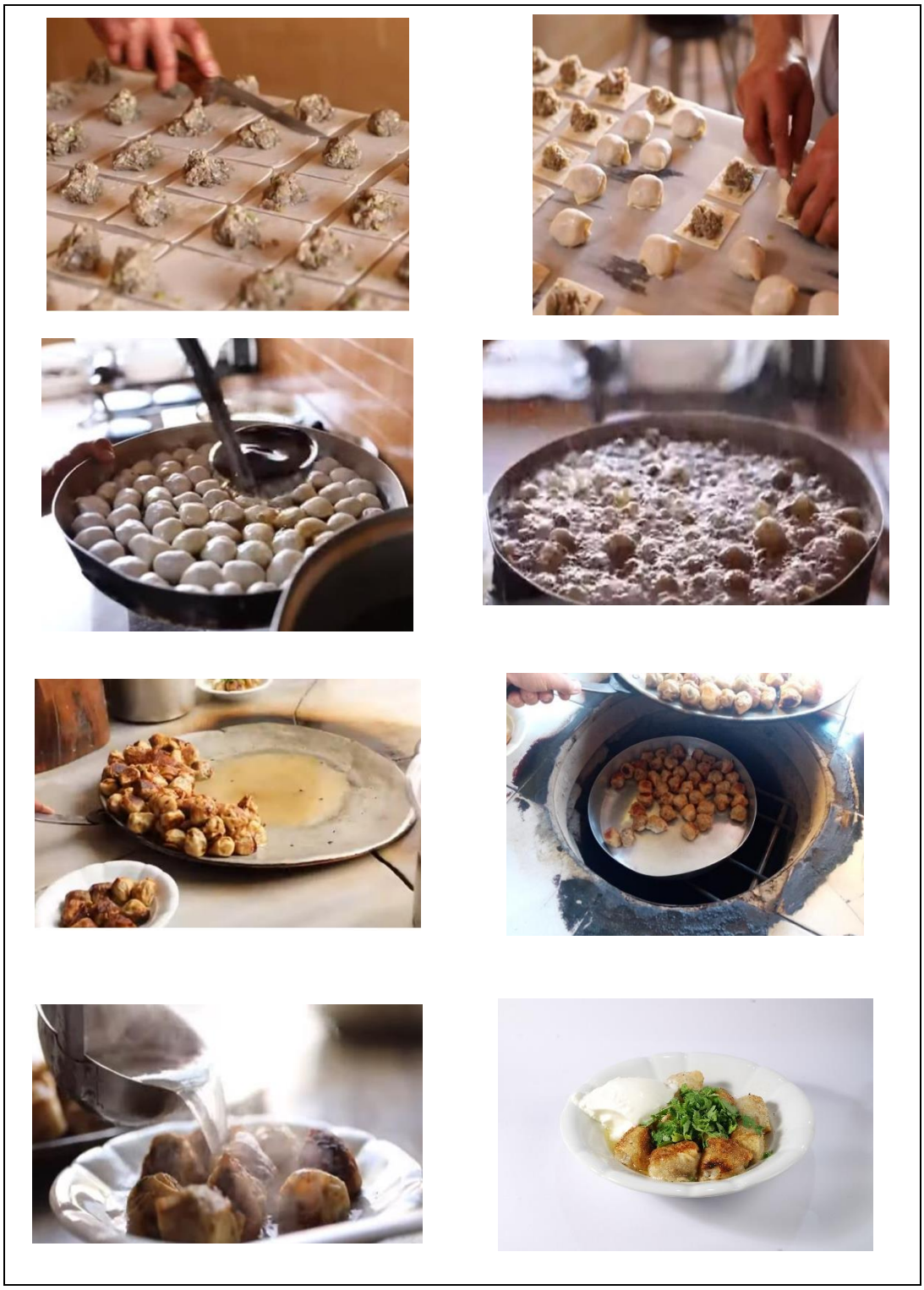
Dana karkasından elde edilen kaval kemikleri kırılıp yıkandıktan sonra bir tencereye konur ve üzerini geçecek miktarda su ile % 3 oranında tuz ilave edilerek 2 saat süre ile 90 - 95 °C sıcaklıkta pişirilir. Piştikten sonra kemik parçaları süzülerek soğuması beklenir.

2/3 kemik suyu ve 1/3 sadeyağdan oluşan karışım kemik suyuna eklenir. Karışım, bir kap içinde muhafaza edilerek, tandırın yanında sıcak halde kullanıma hazır halde bulundurulur.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının servise hazırlanması:

Mantı topları, her porsiyonda 6 adet olacak şekilde tandır ocağından alınıp servis tabağına konur, üzerine sıcak haldeki kemik suyu - sadeyağ karışımı kepçe ile birkaç defa dökülerek topların karışımı iyice emmesi sağlanır. Karışım yeterli sıcaklığa sahip değilse tandır ocağının orta kısmında bir süre ısıtılır.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının konulduğu servis tabağının kenarına yoğurt ve bir miktar kıyılmış maydanoz ilave edilir. İsteğe bağlı olarak karabiber, pul biber gibi baharatlar ilave edilerek de servis yapılır.



Şekil 1. Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması üretim aşamaları

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

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu; özellikle hamurun ince açılması, şekil verilmesi ve pişirme aşaması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Alaşehir Belediyesi, Alaşehir Lokantacılar ev Pastacılar Unlu Mamuller Fırıncılar Esnaf Odası ile Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün servis şeklinin uygunluğu.
- Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması 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.

8. Sivrihisar Arabaşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1033
Tescil Tarihi	**:** 21.02.2022
Başvuru No	**:** C2021/000300
Başvuru Tarihi	**:** 03.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Sivrihisar Arabaşı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Sivrihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar / ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	**:** Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Sivrihisar Arabaşı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Sivrihisar Arabaşı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Arabaşı; buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun pişirilmesi, bir tepsiye dökülüp baklava dilimi şeklinde kesilmesi, tepsinin ortasına ise içinde tavuk, hindi veya horoz etinin suyu bulunan kâse konularak sıcak olarak servisi yapılan çorbadır. Sivrihisar Arabaşı et içermez, berrak ve altın sarısı renktedir.

Arabaşı kelimesi yatma vaktinden hemen önceki zaman dilimi için kullanılır. Sivrihisar Arabaşı, özellikle kış aylarında ısınma amacıyla yatmadan hemen önce içilen bir çorba olup geçmişi eskiye dayanır. Sivrihisar Arabaşı, Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeple Sivrihisar Arabaşı, coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

6 kişilik Sivrihisar Arabaşı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için bileşenler:

- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 1,7 l su
- 16 g tuz

Yapılışı:

Bir tencere içine su konulup un, su kaynayıncaya kadar yavaşça ve karıştırılarak ilave edilir. Hamurda çiğirdik denilen topaklanmanın oluşmaması ve homojen yapıda hamur elde edilmesi için un karıştırılarak ilave edilir. Yüksek ateşte 30 dakika sürekli karıştırılarak pişirilen karışım, tuz eklenip ara ara karıştırılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilmeye devam edilir. Bir bardak su içine pişen hamurdan bir parça konulduğunda hamur dağılmıyorsa ya da suda çözünmüyorsa istenilen kıvama geldiği anlaşılır. Kıvamını alan hamur, yapışmaması için soğuk su ile ıslatılmış

bir tepsiye dökülür. Tepsi, iki yanından tutulup hafifçe sallanır ve hamurun tepsiye eşit dağılması ile yüzeyinin pürüzsüz olması sağlanır. Hamur yaklaşık bir saat 18-20 °C sıcaklıkta dinlendirilir.

Soğuyan hamur, ortalama 2,5 x 2 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilir. Tepsinin orta kısmında bulunan hamurlar çıkarılıp yan kısımlara dizilir ve ortada kalan boş kısma çorba kâsesi konulur.

Çorba için bileşenler:

- 1 adet tavuk, horoz veya hindi eti
- 11,2 g tuz
- 3,5 l su
- ¼ limon suyu
- 2 adet kurutulmuş acı biber

Yapılışı:

Et, tuz ve su bir tencere koyularak kısık ateşte 45 dakika pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra etler ve kemikler alınır ve et suyu, tepsinin ortasındaki kâsenin içine koyulur. Sivrihisar Arabaşı çorbasının suyu etsiz ve kemiksiz olur, servisi yapılırken üzerine bir miktar kurutulmuş acı biber ve limon suyu ilave edilir.



Şekil 1. Sivrihisar Arabaşı

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

Sivrihisar Arabaşının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve Sivrihisar mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivrihisar Arabaşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sivrihisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Sivrihisar Kültür Turizm Tanıtma ve Dayanışma Derneği, Sivrihisar Asma Yaprağı Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Sivrihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sivrihisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Sivrihisar Arabaşının üretiminde kullanılan bileşen ve oranlarının uygunluğu; hamur kıvamının uygunluğu, üretim metodunun uygunluk ile Sivrihisar Arabaşı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

9. Elazığ Çedene Kahvesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1034
Tescil Tarihi	**:** 22.02.2022
Başvuru No	**:** C2021/000072
Başvuru Tarihi	**:** 18.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Elazığ Çedene Kahvesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Çedene kahvesi / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** 1. Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası 2. Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	**:** 1. Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No: 117 Merkez ELAZIĞ 2. Olgunlar Mah. İshak Sunguroğlu Sokak No: 7 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	**:** Elazığ ili
Kullanım Biçimi	**:** Elazığ Çedene Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Elazığ Çedene Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Çedene Kahvesi, Elazığ ilinin dağlık kısımlarında yabani olarak yetişen çedene ağacı (*Pistacia terebinthus* L.) meyvelerinin, güneşte kurutulduktan sonra kavrulması ve öğütülmesiyle hazırlanan, yüksek yağ içeriğine sahip, rengi koyu kahverengi ve kıvamı macun benzeri kahve ikamesidir. Odunsu ve baharatlı tada sahiptir.

Karasal iklimin görüldüğü Elazığ'da bulunan ırmaklar ve Keban Barajının yaratmış olduğu mikro klima iklimi, çedene ağaçlarının doğada kendiliğinden yetişmesine olanak tanır.

1067 m rakıma sahip Elazığ ilinin dağlık ve kayalık alanlarında yer alan derin ve alkali toprak yapısı ve ilin ışıktan faydalanma süresi, çedenenin büyümesi, gelişmesi ve olgunlaşması için ihtiyaç duyduğu fizyolojik istekleri karşılar. Tarımsal işleme ihtiyaç duymaksızın yetişen meyveler, ekim-kasım aylarında olgunlaşır.

Elazığ'da yetişen çedene meyvelerinin %35-50 oranında ham yağ içermesi sebebiyle, Elazığ Çedene Kahvesi yüksek yağ içeriğine sahiptir. Ürün, katkı maddesi kullanılmadan işlenir. Ürünün kuru madde miktarı ağırlıkça en az %75 en fazla %85 olmalıdır.

Elazığ Çedene Kahvesi, tercihen su ya da süt ile pişirilerek tüketilir. Pişirildiğinde tamamen çözünen bir yapıya sahiptir.

Sultan II. Abdulhamid Han tarafından Tarsuslu Tabip Osman Hayri Mürşit Efendi'ye 1881 yılında hazırlatılan Kenzü's-Sıhhatü'l-Ebdâniyye Eser-i Mürşid-i Osmâniyye isimli tıp kitabında, Elazığ bölgesinde çedene kahvesinin yapıldığından bahsedilir. Elazığ ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırda kendiliğinden yetişen çedene meyvesi, olgunlaşıp rengi yeşil mavi olduğunda, iklim koşullarına göre genelde ekim-kasım aylarında, elle hasat edilir. Toplanan meyveler, yıkanıp 2-3 gün güneşte kurumaya bırakılır. Kurutulan meyveler, hiçbir katkı maddesi eklenmeksizin, rengi hafif kahverengi olana kadar ancak acılaşmayacak şekilde kavrulur. Kavrulan meyveler, taş dibekte dövülür veya taş değirmen makinede çekilir. Bu işlem sonucunda, yüksek yağ oranına sahip olması nedeniyle macun haline gelen Elazığ Çedene Kahvesi, cam kavanozlara koyularak muhafaza edilir.

Ürün, yağ bakımından zengin olduğundan, üzerinde yağ tabakası oluşabilir. Bu sebeple kullanımdan önce karıştırılarak homojen hale getirilir.

Elazığ Çedene Kahvesinin Pişirilerek Tüketilmesi (Bir fincan)

Bir fincan su ya da süt (65-80 g), iki çay kaşığı Elazığ Çedene Kahvesi (10 g), tercihe bağlı iki çay kaşığı şeker (10 g) bir cezveye konur ve kaynayana kadar orta ateşte pişirilerek tüketilir.

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

Elazığ Çedene Kahvesinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Elazığ Çedene Kahvesinin üretiminde kullanılan çedene meyvelerinin yetiştirilmesi de dâhil olmak üzere tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından 2 kişi, Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere konuda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, kasım-aralık aylarında olmak üzere yılda en az bir kez yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde, coğrafi sınırda yetişen çedene meyvesinin kullanılması.
2. Üretim metoduna uygunluk.
3. Ürünün odunsu ve baharatlı tada sahip olması.
4. Ürünün macun kıvamında olması.
5. Gerekli görülen durumlarda ürünün kuru madde miktarının uygunluğunun analiz ettirilmesi.
6. Ambalaj kullanımının uygunluğu.
7. Elazığ Çedene Kahvesi 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. Gaziantep Buhara Pilavı / Antep Buhara Pilavı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1035
Tescil Tarihi	**:** 23.02.2022
Başvuru No	**:** C2020/242
Başvuru Tarihi	**:** 27.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	**:** Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	**:** Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı; kuzu eti, pirinç, ekşi elma, ayva, havuç, badem ve 27 sayı ile coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığı kullanılarak üretilen pilavdır. Elma, ayva, havuç, badem ve Antep Fıstığı, tereyağında veya zeytinyağında ayrı ayrı kavrulur ve et de aynı yağda pişirilir.

Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı; taban kısmı yuvarlak olan tencerede sırasıyla Antep Fıstığı, badem içi, et, ayva, elma, havuç ve pirinç koyularak pişirilip servis tabağına ters çevrilerek çıkarıldığı için ürünün görünümü, sıralı bileşenlerden oluşan hafif kubbe şeklindedir.

Geçmişi eskiye dayanan Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı, genellikle davetlerde ve özel günlerde ikram edilir. Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil edilen Gaziantep ilinin yemek kültürü içinde yer alan ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan en önemli pilavlardan biridir. Bu sebeplerle Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi (5-6 kişilik):

1-1,2 kg kuzu incik
300-375 g pirinç
2-3 adet havuç
2-3 adet ekşi sert elma
2-3 adet ayva
50-75 g Antep Fıstığı
60-80 g badem içi
100-120 g zeytinyağı veya 80-100 g tereyağı
30-60 g domates salçası
2-3 g karabiber
10-20 g tuz
Su

Yapılışı:

Pirinç, üzerini örtecek miktarda sıcak su içinde bekletilir. Antep Fıstığı ve badem içi üzerini örtecek miktarda su ile 5-6 dakika kaynatılır ve kabukları soyulur. Ayvalar ve elmalar kabukları soyulmadan 8 dilime bölünür ve kararmaması için suda bekletilir. Havuçlar soyularak 0,5 cm kalınlığında daire şekilde doğranır.

Çukur bir tavaya koyulan zeytinyağı/tereyağına, sırasıyla ve ayrı ayrı olarak Antep Fıstığı, badem içi, ayva, elma ve havuç eklenip kavurulur ve her bir bileşen ayrı kaplara konur. Bu yağda en son olarak kuzu incik etleri parçalar halinde kavrulur. Kavrulan etler başka bir tencereye aktarılır ve üzerine domates salçası ile 4 bardak su

eklenip etler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişmeye bırakılır. Taban kısmı yuvarlak olan başka bir tencerenin dibine önce kavrulmuş Antep Fıstığı, badem içi ve pişmiş incik eti, daha sonra kavrulmuş ayva, elma ve havuç dilimleri düzgün bir şekilde dizilerek yerleştirilir. En üste ise sıcak suda bekletildikten sonra haşlanıp suyu süzülen pirinç ilave edilir. Pirinçler tencereye koyulmadan hemen önce haşlanmalıdır. Etlerin pişirildiği su ölçülerek eksik çıkarsa 3 bardak suya tamamlanıp pirincin üstüne eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır ve pirinç suyu çekinceye kadar kısık ateşte 10-15 dakika pişirilir. Pilav suyunu tamamen çekince ocaktan alınır ve üzerine temiz bir bez veya kâğıt havlu kapatılarak 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Tencerenin ağzına büyük bir servis tabağı kapatılır ve tencere olduğu gibi ters çevrilir. Böylelikle Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavının servisi; hafif kubbe şeklini almış şekilde ve üzerinde Antep Fıstığı, badem içi, et parçaları ile elma, ayva ve havuç dilimleri olacak şekilde yapılır.

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

Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Gaziantep ili ile ün bağı bulunan Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkârlar Odası Birliğinden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu.
- Gaziantep Buhara Pilavı/Antep Buhara Pilavı 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.

11. Erzurum Dut Çullaması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1036
Tescil Tarihi	**:** 23.02.2022
Başvuru No	**:** C2021/000163
Başvuru Tarihi	**:** 06.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Erzurum Dut Çullaması
Ürün / Ürün Grubu	**:** Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	**:** Erzurum ili
Kullanım Biçimi	**:** Erzurum Dut Çullaması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Dut Çullaması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Dut Çullaması; sıcak suda yumuşatılan ve daha sonra tereyağında pişirilen kuru dutların üzerine yumurta kırıldıktan sonra servisi yapılan bir tatlıdır. Homojen görünüme sahiptir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpilebilir.

Erzurum Dut Çullamasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup özellikle kış aylarında tüketilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 200 g kuru dut
- 30 g tereyağı
- 9 g beyaz şeker
- 2 yumurta
- Ceviz içi (isteğe bağlı)

Kuru dutların sapları ayıklandıktan sonra sıcak suda 10 dakika bekletilip yumuşamaları sağlanır ve süzülür.

Bir tavada eritilen tereyağının üzerine, dutlar eklenip 2-3 dakika karıştırılarak pişirilir. Beyaz şeker ilave edilip bir süre daha kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılır. Yumurtalar, ayrı bir kaba kırılıp sarısı ile beyazı kısa bir süre karıştırıldıktan sonra tüm dutların üzerini kaplayacak şekilde eşit olarak dağıtılması gerekir. Böylelikle homojen bir görünüm elde edilir.

Erzurum Dut Çullamasının servisi, yumurtalar pişince sıcak olarak yapılır. İsteğe göre üzerine ceviz içi serpilebilir.

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

Erzurum Dut Çullamasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Dut Çullamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Dut Çullaması ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu 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.

12. Erzurum Yumurta Pilavı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1037
Tescil Tarihi	**:** 23.02.2022
Başvuru No	**:** C2021/000165
Başvuru Tarihi	**:** 06.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Erzurum Yumurta Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	**:** Erzurum ili
Kullanım Biçimi	**:** Erzurum Yumurta Pilavı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Yumurta Pilavı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Yumurta Pilavı; yumurta, buğday unu ve tuz ile hazırlanan hamurun, oklava ile açılıp yaklaşık olarak 2 mm kalınlığında ve 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilmesi ve kesilen bu şeritlerin tuzlu suda haşlandıktan sonra üzerine tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen bir yemektir.

Erzurum Yumurta Pilavının üretimi için hazırlanan ince şeritlerin, daha sonra kullanılmak üzere oda sıcaklığında bir gün bekletilip kurutularak muhafaza edilmesi mümkündür.

Erzurum Yumurta Pilavının hamurunun hazırlanmasında su kullanılmaz. Geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 40 g tereyağı
- 6 adet yumurta
- 11 g tuz

Yumurta ve tuz derin bir kap içinde çırpılır. Üzerine yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamur, sert bir yüzeye koyulup katı kıvama gelene yoğrulup üzerine nemli bez örtülür ve 20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan küçük hamur topları alınarak 2 mm kalınlığında ve 65 cm çapında olacak şekilde 6 adet yufka oklava ile açılır. Açılan yufkalar, yaklaşık olarak 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilip önceden unlanmış tepsiye konur.

Kaynayan 2 litre suya 24 g tuz eklenir ve hamur şeritleri bu suda haşlanır. Sudan çıkarılan şeritler süzülür, üzerine eritilmiş tereyağı döküldükten sonra tabağına konan Erzurum Yumurta Pilavının servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpildikten sonra yapılır.

Daha sonra kullanılmak üzere muhafaza edilecek hamur şeritleri, oda sıcaklığında 1 gün bekletilerek kurutulur. Karton kutulara veya cam kavanozlara koyularak serin ve kuru ortamda veya buzdolabı poşetlerine konularak derin dondurucuda muhafaza edilir.

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

Erzurum Yumurta Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Yumurta Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Yumurta Pilavı 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.

5. Bölüm
6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

1. Kabataş Helvası

282 tescil sayılı Kabataş Helvası ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Tescil ettiren:**

"Ordu Valiliği Yatırım İzleme ve Koordinasyon Başkanlığı"

"Ordu Kabataş Belediyesi" şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

"Saray Mah. Hükümet Cad. No:3 Altınordu ORDU"

"Merkez Mah. Belediye Meydanı No:21 Kabataş ORDU" şeklinde değiştirilmiştir.

2. Ordu Perşembe Ceviz Helvası

283 tescil sayılı Ordu Perşembe Ceviz Helvası ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Tescil ettiren:**

"Ordu Valiliği Yatırım İzleme ve Koordinasyon Başkanlığı"

"Perşembe Belediyesi" şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

"Saray Mah. Hükümet Cad. No:3 Altınordu ORDU" adresi,

"Kozağzı Mah. Atatürk Blv. 290 Perşembe ORDU" şeklinde değiştirilmiştir.