



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **155**

Yayın Tarihi

15.08.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 155. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	30
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	75
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	77

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 155. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2020/095	Hanak Tel Peyniri	9
2.	C2021/000509	Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi	13
3.	C2022/000256	Milas Ciğer Kavurması	16
4.	C2022/000374	Anamur Batırığı	18
5.	C2022/000377	Kozluk Domatesi	20
6.	C2023/000085	Alaca Yanıç Böreği	22
7.	C2023/000086	Alaca Yarma Aşı	25
8.	C2023/000175	Elbistan Kelle Peyniri	27

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1425	Emet Ekmeği	30
2.	1426	Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması	32
3.	1427	Ordu İçli Tava	34
4.	1428	Balıkesir Manda Kaymağı	36
5.	1429	Mardin Alluciye	39
6.	1430	Mardin Firkiye	41
7.	1432	İskilip Tokmaklı Kağı	43
8.	1436	Soma Zeytinyağı	47
9.	1437	Beydağ Simit Dürüm	51
10.	1438	Soma Helvası	53
11.	1439	Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği	55
12.	1440	Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı	57
13.	1441	İbecik Bezi	59
14.	1442	Işıkeli Nohut Kahvesi	62
15.	1443	Zonguldak Malay Yemeği	64
16.	1444	Zonguldak Zılbıt Yemeği	66
17.	1445	Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı	68
18.	1446	Havran Mandalinası	70
19.	1447	Kütahya Kaz Tiridi	73

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000294	Soma Helvası	75

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	794	Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği	77

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Hanak Tel Peyniri

Başvuru No	: C2020/095
Başvuru Tarihi	: 08.04.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hanak Tel Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karagöl Mah. Kazım Karabekir Cad. Merkez ARDAHAN
Vekil	: Figen Konak (Figen Konak Marka Patent ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Ardahan ili Hanak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hanak Tel Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hanak Tel Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hanak Tel Peyniri, Ardahan ili Hanak ilçesinde yetiştirilen yerli ırk olan Doğu Anadolu Kırmızısı (DAK) ve Montofon ırkının melezi olan “Anadolu Esmeri” cinsi ineklerden haziran, temmuz, ağustos ve eylül aylarında (haziran-eylül dönemi) elde edilen sütlerin peynir mayası ile mayalanması, hazırlanan peynir hamurunun işlenmesi, salamura işleminin sonucu elde edilen her bir teli 0,6-3,8 mm kalınlığında olan parlak ve açık sarı renkteki tel peynirdir. Silindirik ve ip formunda olup oldukça esnektir ve sünme kabiliyeti yüksektir. Hanak Tel Peyniri, yaklaşık 6 m’ye kadar uzanan ve birbirlerine yapışmayan ince tellerden (liflerden) oluşur. 13 litre süttan 1 kg Hanak Tel Peyniri elde edilir.

Hanak ilçesinde, kışlar kar yağışlı ve soğuk, yazlar serin ve yağışlı geçmekte olup sert karasal iklim hâkimdir. Yıllık en düşük ortalama sıcaklık -12°C, en yüksek ortalama sıcaklık temmuz ayı olup 17°C’dir. Yıllık sıcaklık ortalaması ise 4°C’dir. Yıllık ortalama yağış miktarı 600-700 mm’dir. Ayrıca Hanak ilçesi, zengin flora ve hayvancılık potansiyeline sahiptir. Coğrafi sınırdaki bitki örtüsü, Hanak Tel Peynirinin karakteristik özelliklerinin oluşmasında etkilidir.

İrki belirtilen ineklerce, bu bitkilerin mevsiminde taze olarak tüketilmesiyle elde edilen sütlerden Hanak Tel Peyniri üretilir. Hanak Tel Peynirinin karakteristik özelliklerinde ve süt kalitesinde etkisi olan flora aşağıdaki gibidir:

Hanak ilçesinde yükselti basamaklarına göre bitki örtüsü 1800-2600 m’ye kadar orman alanları, 2000-2100 m’ye kadar çıkan depresyon alanları, 2000-2200 m olan yüksek yayla stepleri (antropojen stepler) ve 2600-2700 m de yetişen yüksek dağ çayır bitkileri olarak gruplandırılır. Süt hayvanları bu rakımlarda otlatıldıkları için; *Anthemls montana* (papatya), *Bromus Japonicus* (iye otu), *Centaurea depressa* (peygamber çiçeği), *Cephalaria* sp. (pelemir), *Dianthus calocephalus* (güzel karanfil), *Erempos pırsica* (acem salkımı), *Erigeron acris* (mavi şifaotu), *Filago arvensis* (keçe otu), *Filipendula vulgaris* (çayır melikesi), *Gladiolus atroviolaceus* (gazel boynuzu), *Medicago varia* (yaban yoncası), *Onobrychis stenostachya* (korunga), *Papaver orientale* (gelincik), *Papaver rhoeas* (gelincik), *Phleum montanum* (dağ itkuyruğu), *Rumex acetosella* (kuzukulağı), *Rumex alpinus* (şortah, kuzukulağı), *Senecio vernalis* (kanarya otu), *Sanguisorba minör* (küçük çayırduğmesi), *Salvia verticillata* (dadırak), *Trifolium repens* (üçgül), *Trifolium pratense* (çayır üçgülü), *Vicia cracca* (aralık bitkisi), *Agropyron repens* (tarla ayırığı), *Alopecurus pratensis* (tilki kuyruğu), *Artemisia* sp. (yavşan otu), *Lotus corniculatus* (gazel boynuzu), *Phieum hirsutum* (Hasan hüseyin çiçeği), *Ranunculus orientalis* (dügün çiçeği), *Taraxacum officinale* (aslan dişi), *Trifolium hybridum* (melez üçgül), *Thymus fallax* (kekik), *Veronica orientalis* (oropaçayı), *Vicia sativa* (fig) bitkileri ile beslenirler.

Belirtilen bu bitkilerin taze olarak tüketilmediği aylarda, ekim-mayıs dönemi arasında, aynı ineklerden elde edilen sütlerle üretilen peynir ince ve tel tel yapıda değildir. Bu sebeple Hanak Tel Peyniri üretimi özellikle ekim-mayıs dönemi dışında yapılır.

Haziran-eylül döneminde otlanan ineklerden elde edilen sütlerin tekli ve çoklu doymamış yağ asitleri (palmitik asit, stearik asit, oleik asit ve linoleik asit) oranı yüksektir. Sütteki palmitik asit %22,01-31,35; stearik asit %14,63-24,36; oleik asit %39,65-51,99 ve linoleik asit %1,80-3,32'dir. Sütün yağ oranının yüksek olması, birçok aroma aktif komponentler yağda çözündüğünden sütün aromalı ve lezzetli olmasını da sağlar.

Hanak Tel Peynirinin üretiminde; 45-55 °C sıcaklıktaki coğrafi sınırdaki "şırat" olarak da bilinen "peynir altı suyu"nda, hamur halindeki peynirin defalarca işlem görmesi sonucu peynir, ip yumağı/ip çilesi görünümündedir.

Şıratın sıcaklığı 45-55°C aralığında olduğunda serum proteini ve beta kazein interaksyonu ve buna bağlı olarak peynirin elastikiyeti, sünme özelliği artar. Bu nedenle, elle yoğruldukça peynir hamuru uzar ve tel tel ayrılır. Gıda ile temasa uygun koşullarda peynir hamurunun şekil verilmesinde sürekli olarak daldırılıp çıkarıldığı peynir altı suyunun sıcaklığı da uygun olduğundan peynir hamuru uzun ipliklerden oluşur. Oluşan bu interaksyonlar sıcaklık düşürüldüğünde azalır ve sıcaklığın aniden düşürülmesi ile tamamen kesilir ve peynir hamuru tel tel ayrılır. Nitekim yoğurma işlemi tamamlandığında yoğrulan hamurun soğuk suya daldırılması bu interaksyonların kesilmesi amacıyla yapılır ve peynirin yoğurma işlemi sonlandırılır.

Hanak Tel Peyniri yapımı sırasında uzamasında ve sünmesinde kazein fraksiyonu, özellikle beta kazein ve serum proteinleri önemlidir. Yoğurma işlemi, kazein-serum proteini etkileşimini sağlar ve bu etkileşim Hanak Tel Peyniri yapımı sırasında yoğurma ve halkanın uzatılıp tekrar katlanması sırasında kopmamasını, uzamasını tel tel görünümde olmasını sağlar. Anadolu Esmeri ineklerinin haziran-eylül dönemindeki sütlerindeki toplam kazein ve beta kazein miktarları sırasıyla 3,20-3,42 µg/L ve 1,24-1,37 µg/L'dir.

Hanak ilçesinde bulunan Anadolu Esmeri melezleri, coğrafi sınırın iklim ve coğrafi şartlarına en iyi uyum sağlayan türdür ve bu ineklerden elde edilen sütlerin özellikle yaylalarda otlatıldıkları haziran-eylül döneminde kuru madde ve protein içeriği yüksektir. Haziran-eylül döneminde elde edilen sütlerin kuru madde miktarı % 11,9-12,7; yağ oranı % 3,0-3,4; protein oranı % 3,1-3,4; laktoz oranı % 3,8-4,5 ve mineral maddelerin oranı % 0,68-0,73'tür.

Hanak Tel Peyniri yapımında çekme ve yoğurma işlemleriyle peynir lifleri birbirinden bağımsız hale getirilir. Hanak Tel Peynirinde bir bezeden oluşan tel peyniri kitlesi büyük bir ip çilesine benzer ve bu ip çilesindeki her bir tel birbirine yapışmaz. Duyusal özellikleri tel kadayıf, ip çilesi ya da ince çubuk makarna formunda; hafif sarımsı ve parlak renkte, tekstürel özellikler olarak da esnek olup sünme kabiliyeti yüksektir. Tekstürel özellikleri açısından Hanak Tel Peynirine uygulanan kuvvet 8.73 ± 1.95 N ve sünme miktarı 24.48 ± 3.56 mm'dir.

Hanak Tel Peynirinin ince ve birbirine yapışmayan tel yapısı sayesinde salamura, peynire tam olarak nüfuz eder ve bu da raf ömrünü uzatır. Salamura işleminde, yüksek oranda kaya tuzu kullanıldığından Hanak Tel Peynirinin raf ömrü 2 yıldır.

Hanak Tel Peynirinin bazı fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Hanak Tel Peynirinin fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
pH	5,44	7,44
Kuru madde (%)	53,88	86,44
Kül (tuz hariç) (%)	3,31	9,90
Yağ (%)	3,36	6,24
Tuz (%)	8,46	16,26
Protein (%)	22,80	42,46
Suda çözünen protein (%)	13,4	29,03
Olgunlaşma indeksi	1,8	18,76

Tablo 2. Hanak Tel Peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	En az	En çok
Toplam mezofilik aerobik bakteri sayımı (log kob/g)	4,04	7,44

MRS agarda gelişen laktik asit bakteri sayımı (log kob/g)	4,40	8,16
M -17 agarda gelişen laktik asit bakteri sayımı (log kob/g)	4,46	8,08
Toplam küf sayımı (log kob/g)	0,84	1,56

Tablo 3. Hanak Tel Peynirinin fiziksel özellikleri

Özellik	En az	En çok
Uzunluk (m)	4,84	5,96
Kalınlık (mm)	0,6	3,8

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Hanak Tel Peyniri, Hanak ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde coğrafi sınırda beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır ve üretim metodu ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Hanak Tel Peyniri; haziran-eylül döneminde Doğu Anadolu Kırmızısı (DAK) ve Montofon ırkının melezi olan “Anadolu Esmeri” cinsi ineklerden elde edilen sütler kullanılarak üretilir.

Peynir hamurunun hazırlanması:

İneklerden elde edilen süt, süt makinesinden geçirilir ve peynirlik süt ayrılır. Bu süt ekşime için oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat bekletilir. Bekletilen süt ocağa alınır ve üzerine 1:1 oranda yeni sağılmış süt ilave edilir. Bu 1:1’lik oran, peynir hamurunun istenen özelliğe kavuşması için hassas ölçüm yapılarak ayarlanır. Süt sıcaklığı yaklaşık 35°C’ye ulaştığında % 0,05 oranında beyaz peynir mayası ilave edilir. Mayalanan süt katılaşıp hamur haline gelinceye kadar pişirilir. Katılaştıran peynir hamuru gıda ile temasa uygun ayrı bir kaba konulur ve yoğurma işlemi başlatılır. İçeride doğru katlama şeklinde yaklaşık yarım saat boyunca yoğrulan peynir hamuru, tekrar ocakta kaynayan kazandaki peynir altı suyunun içine bırakılır. Yaklaşık 10 dakika, peynir hamuru erimedenden, gıda ile temasa uygun büyük bir tahta kaşık ile yoğurma işlemine devam edilir. Tekrar gıda ile temasa uygun ayrı bir kaba alınan peynir hamuru bir kez daha elle yoğrulur ve peynir hamuru parlak sarı renkte olduğunda işlenmeye hazır hale gelir.

Peynirin işlenerek tel haline getirilmesi:

Peynir hamuru ortalama 2 kg’lık eşit bezeler halinde kesilir. Kesilirken üzerine 30±3°C sıcaklıktaki peynir altı suyu dökülür, peynir hamuru, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki 45-55°C sıcaklıktaki sıratın içinde elle çevrilerek ortası boş, büyük bir halka haline getirilir. Halka şeklindeki peynir hamurunun alt bölümü 45-55°C’lik sıratın içinde kalacak şekilde sürekli olarak çevrilerek halka büyütülür. Halka büyüdükçe inceler ve bir süre sonra halka katlanarak tekrar çevirme ve inceltme işlemine devam edilir. Bu işlem sırasında halka haline getirmek için başka kaba alınan peynir hamuruna belirli aralıklarla 45-55°C’deki peynir altı suyu ilave edilir, peynir hamurunun kıvamını koruması sağlanır. Üretici, 45-55°C arasındaki bu sıcaklık derecesini, elindeki peynir hamurunun yumuşaklığına göre ayarlar. Peynir altı suyunun sıcaklığı 55°C’den yüksek olduğunda peynirde erime oluşur ve teller birbirine yapışabilir. Böyle bir durumda işlem durdurulur, tel haline gelmeye başlayan peynir tekrar yoğrulur ve işleme en baştan başlanır. Dolayısıyla üretim sırasında üretici hem peynir altı suyu sıcaklığını kontrol ederek bu sıcaklığı dengede tutmalı, hem de peynir hamuru halkasını uygun hızda çevirerek tellerin birbirine yapışmamasını sağlamalıdır. Halka şeklinde çevirme işlemi yaklaşık 30 dakika boyunca belirtilen şekilde tekrarlanarak, tellerin incilmesi sağlanır. Bu çevirme işleminde, elle tüm halkanın eşit kalınlıkta olması sağlanır. Hanak Tel Peynirinin tel kalınlığının ayarlanması ustalık becerisi gerektirir ve gıda ile temasa uygun koşullarda gerçekleştirilir. Nihai aşamada tel kalınlığı, 0,6-3,8 mm aralığında olmalıdır. İnce ve tel haline gelen peynir, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki 10-15 °C’deki suyun içine konulur, peynir altı suyundan arındırılır ve sertleşmesi sağlanır. Bu işlemlerin tamamlanmasıyla, peynir tüketilmeye veya salamura edilerek depolanmaya hazır hale gelir. 13 lt süttten 1 kg Hanak Tel Peyniri elde edilir.

Salamura işlemi:

Hanak Tel Peynirinin salamurası, kaya tuzuyla yapılır. Farklı çeşit tuz kullanıldığında peynir özelliğini kaybeder ve kısa sürede yumuşayarak erir. Salamura işleminde, bir litre suya 20-25 g kaya tuzu eklenip kaynatılır ve 10 gün 10-12°C’de, güneş ışığı almayan kapalı ortamda bekletilir. Salamuranın yüzeyinde kabarcıklar oluştuğunda kullanıma hazır hale gelir.

Ambalajlama ve depolama:

Ambalajlamada, gıda ile temasa uygun özellikteki polipropilen (PP), polietilen teraftalat (PET) kaplar veya gıda ile temasa uygun bidonlar kullanılır. 10-15°C’deki suda arındırılan Hanak Tel Peyniri bu ambalajlara konulur ve konulan peyniri kaplayacak şekilde salamurası eklenir ve hava almayacak şekilde kapatılır. Hanak Tel Peyniri, bu kaplarda ve salamura çözeltisi içerisinde depolanır ve satışa sunulur. Raf ömrü 2 yıldır. Hanak Tel Peynirinin depolanması, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 15°C’nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir. Depolama, taşıma ve satış aşamalarında direkt güneş ışığına maruz bırakılmaz.

Denetleme:

Denetimler; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasından, Hanak Belediyesinden, Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ardahan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda 1 defa gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Özellikle üretimde kullanılan sütlerin, haziran-eylül döneminde coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan temin edilmesi olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle üretimde süt, maya miktarı, mayalama işlemi, hamurun pişirilmesi, yoğurulması, salamura işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerine uygunluğu için analiz yaptırılır.
- Ambalajlamada kullanılan, polipropilen (PP) veya polietilen teraftalat (PET) kaplar veya bidonların uygunluğu.
- Hanak Tel Peyniri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi

Başvuru No	: C2021/000509
Başvuru Tarihi	: 08.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Sınırlı Sorumlu Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: Göynem Mahallesi Derebucak KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Derebucak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi, Konya ili Derebucak ilçesinde yetişen *Phaseolus vulgaris sp.sphearicus* alt türü şeker fasulye olup üretimi, her yıl hasat edilen şeker fasulyesinin iri ve uniform tanelerinin tohumluk olarak ayrılması suretiyle yapılır. Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ismini bölgedeki yoğun olarak yetiştirilmekte olduğu Gembos Ovasından ve ilçe isminden almıştır.

Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin taneleri mat, kırık beyaz, iri ve yuvarlaktır. Tane kabuğu damarlı yapıdadır. Fasulye kapsülleri ipliksiz (kılıksız) olup hasat zamanına yakın kapsülünde pembe-kırmızı renk tonlarında lekelenmeler oluşur. Büyüme şekli tam sarılıcı, yapısı uzun çalimsı ve yaprak rengi açık yeşildir. Bitki boyu 1,3-1,8 m uzunluğa ulaşır. Makine ile hasata uygundur. Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi yılda ortalama 200-250 kg arası verim verir.

Coğrafi sınırın çevreli olduğu dağlardan yağışlar ile ova tabanında biriken alüvyonlu toprak özellikleri, kapalı bir ova alanı olması, coğrafi olarak vadi özelliği göstermesi, yüksek rakımı, gece gündüz sıcaklık farkının normal şartlardan yüksek olması, ovanın vadi yapısı nedeni ile sürekli suretle rüzgâr alması, olgunlaşma döneminde hava sıcaklıklarının şeker fasulyenin yetiştirildiği diğer bölgelere göre erken düşmesi nedenleri ile yetiştirilmesi sırasında stres faktörlerine sıkça maruz kalan Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin aroması benzerlerinden farklıdır. Ayrıca Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin üretildiği bölge Akdeniz ile İç Anadolu Bölgesi arasında geçit bölgesi olduğundan sonbahar ayları yoğun yağış alması tanelerinin dolgun-iri olmasını sağlar.

Tablo: Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin Biyolojik, Morfolojik ve Teknolojik Özellikleri

Biyolojik ve Morfolojik Özellikler	
Çıkış Süresi (gün)	8-10
Çiçeklenme Süresi (gün)	53-64
Bakla Bağlama Süresi (gün)	60-70
Vejetasyon Süresi (gün)	110-120
Bitki Boyu (cm)	110-150
İlk Bakla Yüksekliği (cm)	15-18
Bitkide Bakla Sayısı (adet/bitki)	15-22

Baklada Dane Sayısı (adet/bitki)	5-8	
Bin Dane Ağırlığı (g)	440,1 - 595,4	
Dekara Verim (kg/da)	200 - 250	
Teknolojik Özellikler	En az	En çok
Kuru Ağırlık (g)	36,5	42,5
Yaş Ağırlık (g)	76,42	83,02
Su Alma Kapasitesi (g/tane)	0,32	0,5
Su Alma İndeksi (%)	2,78	3,38
Kuru Hacim (ml)	56	60
Islak Hacim (ml)	121	135
Şişme Kapasitesi (ml)	1,14	1,25
Şişme İndeksi (%)	3,3	3,7
Pişme Süresi	34	44
Protein Oranı (%)	21,83	26,63

Üretim Metodu:

Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi üretimi için sonbaharda toprak 25-30 cm derinliğinde sürülür. İlkbaharda toprak tava geldiğinde 25-30 cm derinlikte pullukla sürüldükten sonra toprak frezesi ile keseksiz hale getirilerek tohum yatağı hazırlanır. Taban gübresi olarak 3-4 kg saf azot ve 5-8 kg saf fosfor olacak şekilde gübreleme işlemi gerçekleştirilir. Mayıs ayında hazırlanan arazilere haziran ayının sonuna kadar mibzer ile 8-10 kg/da tohum olacak şekilde, denetim ekibinin onayında ve gözetiminde bir önceki yıldan elde edilmiş olan 9-12 mm çapta yuvarlak şekilli ve uniform olarak seçilmiş Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi tohumlarının ekim işlemi gerçekleştirilir. Sıra arası 50-70 cm sıra üzeri 10-15 cm, ekim derinliği 3-5 cm olarak ayarlanır. Ekim ile hasat arası yaklaşık 110-120 gündür.

Mevsimsel yağışlara bağlı olarak ürün ekilişinden sonra tohumların çimlenerek toprak yüzeyine çıkışın sağlanması genellikle 8 ila 10 gün içinde tamamlanır. Yağış olmadığı dönemlerde çıkışın sağlanabilmesi için sulama gerekir. Yabancı ot mücadelesi için çıkış öncesi ekilişten 1-2 gün sonra ve çıkış sonrası 20-30 gün arasında yabancı ot ilaçlaması yapılır. Boğaz doldurma ve ot mücadelesi için 40-50 gün sonra ara çapası makine veya elle yapılır. Bitki boğaz kısmı en az 10-15 cm doldurulur. Çapadan sonra damlama sistemi çekilerek sulama ve gübreleme işlemi sezon boyunca devam eder. Sulama miktarı ve sayısı yağış durumuna göre değişmekle birlikte 10-15 gün aralıklar ile en az 6-7 kez sulama yapılır.

Ekimden itibaren 110-120 günlerde fasulye kapsülleri içerisindeki taneler yeterli dolgunluğa ulaştıktan sonra kapsül rengi pembe-kırmızı tonlarda alacalı renk aldığı dönemde elle ya da makine ile hasat yapılır. Tarlada kurumaya bırakılan yığınlar birkaç gün sonra alt üst edilir. Denetim ekibinin onayı ve gözetiminde eylül ayından ekim ayının sonuna kadar sağlıklı depolama ve paketleme için gerekli olan tanelerde %13 nem oranının sağlanabilmesi için tarlada kurutma işlemine devam edilir. Kuruyan yığınlar batöz adı verilen harman makinaları ile harman edilir. Bir sonraki yıl tohumluk olarak kullanılmak üzere 9-12 mm arası yuvarlak şekilli taneler uniform olarak çiftçiler tarafından kalitatif olarak duyu organları kullanılarak seçilerek ayrılır. Tohumluk olarak seçilen Derebucak Gembos Şeker Fasulyeleri 8,5 mm elekten geçirilmek sureti ile 9 mm ve üzeri çapta olanlar ayrılır. Denetim ekibinden en az iki üye onayında ve gözetiminde, en fazla %13 nem ihtiva eden ortamda çiftçilere ait depolarda daha önce hiçbir şekilde kullanılmamış çuvallara alınır mühürlenerek işaretlenir, çiftçi ve denetim ekibi tarafından tutanak düzenlenmek kaydı ile bir sonraki üretim sezonunda tohumluk olarak kullanılmak üzere saklanır. Ürünün piyasaya arzı aşağıdaki şekillerde gerçekleşir.

- Tüccarlara satılması durumunda her zamanda; ürünün yüklenmesi safhasında denetim merciinin gözetimi ve onayında tutanaklandırılarak, müstahsil makbuzunda ürünün ismi olan Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresinin bulunması kaydı ile satılır.
- Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi üretimi yapan çiftçilerin ürünlerinin kooperatifleri aracılığı ile işlenmesi ve piyasaya arz edilmesi durumunda her zamanda; tohumluk için ayrılan Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi için aynı şartlarda işleme tesisinde depolanması, işlenmesi, müstahsil makbuzunda ürünün ismi olan Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresinin bulunması, piyasaya arz edilen ürünlerde

Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi logo ve menşe adı ambleminin bulunması, denetim merciinin denetiminde sağlanır.

- Ürün satışının sonraki yıla kalması durumunda her zamanda; tohumlukların depolama saklama şartları ile ayı şartlarda saklanması denetim merciinin belgelendirmesi ile sağlanır.
- Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin tohum örneği, başvuru yapan S.S. Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin mevcudunda uygun şartlarda muhafaza edilmek sureti ile her daim bulundurulur.

Denetleme:

Denetimler; S. S. Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde, Sınırlı Sorumlu Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden, Derebucak İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bahri Dağdaş Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden ürün konusunda 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 yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan tohumlukların uygunluğu;
- Mayıs-haziran aylarında tohum özelliklerinin uygunluğu;
- Mayıs-eylül arasında çapalama, sulama ve zararlılarla mücadelenin uygunluğu;
- Eylül ayında hasat edilen ürünün özelliklerinin, depolama koşullarının ve piyasaya arz koşullarının uygunluğu;
- Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Milas Ciğer Kavurması

Başvuru No	: C2022/000256
Başvuru Tarihi	: 12.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Ciğer Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Ciğer Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Ciğer Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ciğer Kavurması; dana ciğerinin zeytinyağında kavrulması suretiyle Muğla ili Milas ilçesinde üretilen kavurmadır. Milas Ciğer Kavurmasının üretiminde, asitlik derecesi en fazla 1 olan ve memecik zeytinlerinden elde edilen zeytinyağı kullanılır.

Milas Ciğer Kavurmasının üretiminde kullanılan ciğer ise, buğday, arpa, çavdar, tritikale gibi tahılların samanlarıyla ve yonca, mısır, sorgum veya mısır silajı ile beslenen danalardan günlük olarak elde edilen taze ciğerdir. Danaların beslenmesinde şekerpancarı küspesi gibi hazır yemler kullanılmaz.

Milas Ciğer Kavurması Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Milas esnaf geleneklerinde eski zamanlarda sabah kahvaltısında tüketilmekteyken günümüzde öğle yemeği olarak tercih edilir hale gelmiştir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Ciğer Kavurması üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen ve buğday, arpa, çavdar, tritikale gibi tahılların samanlarıyla ve yonca, mısır, sorgum veya mısır silajı ile beslenen danalardan günlük olarak elde edilen taze ciğer kullanılır. Danaların beslenmesinde şekerpancarı küspesi gibi hazır yemler kullanılmaz.

Milas Ciğer Kavurması üretiminde memecik zeytinlerinden elde edilen ve asitlik derecesi en fazla 1 olan zeytinyağı kullanılır.

2 porsiyon Milas Ciğer Kavurması üretmek için kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

300 g dana ciğeri

100 ml zeytinyağı

5 g tuz

60 g sivri biber

80 g kuru soğan

1/3 demet maydanoz

Dana ciğeri zarından ve içindeki damarlardan temizlenir ve keskin bıçakla 2-3 cm² büyüklüğünde parçalar halinde kesilir. Ciğerlerin kalınlığı en çok 0,5 cm kadar uzunluğu ise 3 - 4 cm kadar olmalıdır. 120-130 °C sıcaklıktaki sacda zeytinyağı kızdırılıp üzerine ciğerler eklenir ve tahta kaşık ile sürekli karıştırılarak en fazla 5 dakika kadar pişirilir. Pişen ciğerlerin üzerine tuz serpilir. Eğer tuz, pişirilme aşamasının başında eklenirse ciğerlerde sertleşme oluşur. Tuz serildikten sonra ciğerler tahta kaşıkla bir iki kez karıştırılır ve hemen porselen servis tabaklarına koyulur. Milas Ciğer Kavurması sacın üzerinden alınıp sıcak sıcak servis yapılır ve soğumadan tüketilmesi tavsiye edilir. Milas Ciğer Kavurması ısıtılarak servis edilmez.

Servis tabakları içine ince doğranmış kuru soğanlar ve iri kıyılmış maydanozlar ilave edilir. Domates, dilimlenerek tabağın bir kenarına koyulur. 2-3 tane sivri biber eklenir. Milas Ciğer Kavurması tercihen Milas'ın taş fırınlarında, odun ateşinde pişirilmiş pide ekmekleriyle birlikte servis edilir. Servis tabağının yanında ayrıca kimyon, acı ve tatlı kırmızı pul biber ve karabiber bulundurulur.

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

Milas Ciğer Kavurması Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Milas ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Milas'ta yetişen danalardan elde edilen ciğerler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Ciğer Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ve Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; ciğerlerin Milas ilçesinde yetişen danalardan elde edilmesi; zeytinyağının memecik zeytininden yapılması ve asitlik değerinin en fazla 1 olması, üretim metoduna uygunluk ve Milas Ciğer Kavurması 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. Anamur Batırığı

Başvuru No	: C2022/000374
Başvuru Tarihi	: 02.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Anamur Batırığı
Ürün / Ürün Grubu	: Batırık / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeşilyurt Mah. Halide Edip Adivar Cad. Anamur MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Anamur ilçesi
Kullanım Biçimi	: Anamur Batırığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Anamur Batırığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Anamur Batırığı; köftelik ince bulgur, yer fıstığı, susam, kuru domates, soğan, biber salçası, çeşitli baharat ve sos ile Mersin ili Anamur ilçesinde üretilen yemektir. Anamur Batırığında tahin kullanılmaz. Tahin yerine yer fıstığı ve susam kullanılarak üretilen macun kullanılır.

Anamur Batırığına el ile sıkılarak şekil verilir. Yaz mevsiminde bir kısmı ayrılarak “sıkma” adı verilen köfteler oluşturulur, kalan kısmına ise soğuk su ve buz ilave edildikten sonra üzerine lahana, soğan, domates, salatalık, taze soğan eklenerek tüketilir.

Özellikle misafir ağırlama, cenaze merasimleri gibi özel günlerde üretilen Anamur Batırığı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırda her mevsim tüketilen ve Anamur’un mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunan Anamur Batırığının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Anamur Batırığı üretmek için gerekli bileşenler:

- 200 g köftelik ince bulgur (dügürcük)
- 440 g pembe domates
- 30 g domates kurusu
- 500 g yer fıstığı (tercihen coğrafi sınırda yetişen)
- 120 g susam
- 100 g soğan
- 16 g biber salçası
- 2 g kuru nane
- 8 r tuz
- 50 g limon
- 10 r nar ekşisi
- 2 g toz acı biber

Üzeri (sulu kısım) için gerekli bileşenler:

- 500 gr haşlanmış lahana
- 500 gr haşlanmış soğan
- 100 gr domates
- 120 gr salatalık
- 60 gr taze soğan

Yoğurma kabına düğürcük konur, üzerine rendelenmiş pembe domates eklenir ve 15 dakika bekletilir. Daha sonra rendelenmiş soğan ve domates kurusu eklenir. Tercihe göre sadece domates veya çok az miktarda biber salçası ve domates ilave edilir. Eskiden kışın domates olmadığı zamanlarda domates kurutulup dövülmüş halde tüketilirdi, günümüzde domates bol olduğu halde Anamur Batırığına özel bir tat verdiği için dolayı domates kurusu da kullanılır.

Coğrafi sınırdaki yetişen yer fıstığı ve susam kavrularak makinede çekilir, az miktarda su ilave edilerek pürüzsüz bir kıvam alması sağlanır. Eskiden yer fıstığı ve susam dibek adı verilen oldukça büyük, tahtadan yapılmış bir aletle dövülürdü. Sonradan havan ve elektrikli mutfak robotu da kullanımı yaygınlaşmıştır. Çekilen yer fıstığı ve susam bulgurlu karışımın içine eklenir. Macun kıvamına gelecek şekilde (fıstık ve susam yağı çıkacak şekilde) yoğrulur. Biber salçası, limon, nar ekşisi ve tuz eklenerek karıştırılır. Hazırlanan karışımın bir kısmı ayrılarak ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak el ile oval şekil verilir ve sıkma olarak adlandırılır. Marul, domates, salatalık, yeşil soğan ve turşu ile birlikte servis yapılır.

Karışımın kalan kısmının içine soğuk su eklenir. Karıştırılarak çorba kıvamına getirilir. Bu kıvamın acılı olarak tüketilmesi tercih edilir. Bunun için de yanında cin biberi ya da süs biberi (*Capsicum frutescens*) olarak bilinen acı biber ile birlikte tüketilmesi önerilir. Üzerine konulan lahana mevsime göre değişiklik gösterir. Kışın beyaz göbek bağlamış lahana, yazın ise göbek bağlamamış yeşil renkteki lahana yaprakları tercih edilir. Lahana yapraklarının ortasındaki damar kısmı “hürtmek” olarak tabir edilir ve iyice haşlanıp doğrandıktan sonra karışıma ilave edilir. Karışımın içine küp şeklinde doğranmış domates, salatalık ve yeşil soğan konulur. Üzerine kuru nane eklenerek servis yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Anamur Batırığının Mersin ili Anamur ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Anamur Batırığının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Anamur Ticaret ve Sanayi Odasından 1, Anamur Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünden 1 ve Anamur Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Bölümünden 1 olmak üzere ürün konusunda uzman 5 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Şikâyet halinde yapılan denetimler şikâyetten itibaren 15 gün içinde gerçekleştirilir.

Denetim mercii Anamur İlçesinde Anamur Batırığının üretildiği ve servis yapıldığı restoran ve kafelerde coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekli farkındalığı oluşturur.

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

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

5. Kozluk Domatesi

Başvuru No	: C2022/000377
Başvuru Tarihi	: 03.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kozluk Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Belde Mah. 3220 Sok. No: 11/1 Merkez BATMAN
Vekil	: Berke Funda (NormPatent Marka Patent Tasarım ve Danışmanlık Tic. Ltd.Şti.)
Coğrafi Sınır	: Batman ili Kozluk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kozluk Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kozluk Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kozluk Domatesi; Batman ili Kozluk ilçesinde yetiştirilen domatestir. Çoğaltım materyali olarak bir önceki hasattan ayrılan tohumluklar kullanılır.

Kozluk Domatesi, genel olarak iri ve düzgün olmayan dilimli yapıda, ekşimsi tada, yoğun aromaya ve alt kısmında mühür şeklinde bir yapıya sahip olan, normal şartlarda 600-800 g ağırlığında iyi beslendiğinde ise tanesi 2000 g'a ulaşabilir.

Kozluk Domatesi kırmızı ve pembe olmak üzere iki renkte olabilir. Hasat sonrası depolama ömrünün kısa olması sebebiyle sofralık olarak taze tüketim için uygundur. Kozluk Domatesi homojen bir yapıya sahip olmadığından net bir karpel sayısı bulunmaz. Önemli fiziksel özelliklerinde biri ikiye ayrıldığında meyve etindeki kırılgı şeklindeki beyazlıktır.

Tablo 1: Kırmızı Kozluk Domatesinin kimyasal özellikleri

	En az	En çok
Suda Çözünür Kuru Madde (briks) (%)	4,65	5,00
Titre edilebilir asit miktarı (TA) (g/100 ml)	0,38	0,47
pH değeri	4,97	5,05

Tablo 2: Pembe Kozluk Domatesinin kimyasal özellikleri

	En az	En çok
Suda Çözünür Kuru Madde (briks) (%)	4,50	4,75
Titre edilebilir asit miktarı (TA) (g/100 ml)	0,39	0,55
pH değeri	4,76	4,92

Tablo 3: Kozluk Domatesi kabuğunun renk (L*, a*, b*, C*, h° ve a*/b*) değerleri

Meyve Rengi	L*	a*	b*	C*	h°	a*/b*
Kırmızı – yeşil (alacalı)	51,52	12,62	31,36	33,80	68,08	0,40
Kırmızı	41,36	23,70	26,52	35,57	48,21	0,89
Kırmızı-pembe	43,67	23,13	23,20	32,76	45,09	0,99
Pembe	46,18	25,85	19,79	32,56	37,44	1,30

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Kozluk Domatesi, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kozluk Domatesi üreticileri, bir önceki hasattan elde edilen iri ve kaliteli meyveden tohumluk ayırırlar.

Şubat sonu-mart başı tohumlar önce tohum yatağı hazırlanarak çimlendirilir. Domates üretimi yapılacak alan öncelikle pulluk ile 50 cm derin sürülür daha sonra kültivatörle düzeltilip üretim alanı hazırlanır. Mayıs ayı sonunda fideler 6 yapraklı hale gelince toprağa şaşırtma yapılarak dikilir. Fidler dikilirken sıra üzeri 40-50 cm, sıra arası 100-110 cm olacak şekilde ayarlanır. Domates fidelerinin şaşırtılmasından 2-3 hafta sonra, traktör veya elle yabancı otlar ayrılır. Kozluk Domatesinde, II. çapa, I çapadan 2-3 hafta sonra bitkiler 30-35 cm boya ulaştığında boğaz doldurma ile beraber yapılır. Rakımı 900 m'ye ulaşan dağ köylerinde yetiştirilen Kozluk Domatesi, dağlardan gelen kaynak suları ile sulanır. Fidler şaşırtıldıktan sonra, çiçeklenme dönemi ve meyve tutum döneminde sulama yapılır. Kozluk Domatesinin sulanması ağustos ortasına kadar devam eder.

Kozluk Domatesi üreticileri dekardan ortalama 1500 kg verim alır. Üretim süresi boyunca 5-6 kez hasat edilir. Hasat ağustos sonunda başlar aralık ayı sonuna kadar devam eder.

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

Kozluk Domatesinin Batman ili Kozluk ilçesinde uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kozluk Domatesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Batman Ziraat Odası ve Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile oluşturulan ve en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kozluk Domatesinin Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne kayıtlı üreticiler tarafından coğrafi sınır içinde üretilmesi.
- Üretimde, önceki hasattan tohumluk olarak ayrılan çoğaltım materyalinin kullanılması
- Kozluk Domatesinin fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle ekim mesafeleri olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli hallerde bakılmak üzere ürünün kimyasal özelliklerinin ve renk değerlerinin uygunluğu.
- Kozluk Domatesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Alaca Yanıç Böreği

Başvuru No	: C2023/000085
Başvuru Tarihi	: 28.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Yanıç Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alaca Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca İlçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Yanıç Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Alaca Yanıç Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Yanıç Böreği; buğday unu, su, tuz ile hazırlanan hamurun içerisine iç harcı konularak pişirilmesi suretiyle Çorum ili Alaca ilçesinde üretilen, mayasız olarak hazırlanan bir hamur işidir.

Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; peynir, kıyma, ıspanak, domates, maydanoz, yeşilbiber, kuru soğan, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber kullanılır. Alaca Yanıç Böreği kullanılacak iç harcına göre; peynirli, peynirli-maydanozlu, kıymalı, domatesli-soğanlı ve ıspanaklı olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Alaca Yanıç Böreği özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Yanıç Böreği hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle ürünün iki yüzünün de eşit olarak pişirilmesi ve iç harcının hazırlanmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Alaca Yanıç Böreğinin üretildiği, Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Alaca Yanıç Böreği; gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Alaca Yanıç Böreğinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 ya da 12 adet):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 0,6 litre su,
- 20 g tuz.

2- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- Peynirli, peynirli-maydanozlu iç harcı: 500 g peynir, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g pul kırmızıbiber.
- Kıymalı iç harcı: 500 g kıyma, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Domatesli-soğanlı iç harcı: 500 g domates, 100 g kuru soğan, 50 g yeşilbiber, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Ispanaklı iç harcı: 500 g ayıklanmış ıspanak, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.

3- Üzerine sürülmek üzere isteğe bağlı olarak 40 g tereyağı.

Alaca Yanıç Böreğinin Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz ve su ilave konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur yaklaşık 1 saat kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 6 eşit parça kesilerek hamur bezeleri yapılır. Daha küçük Alaca Yanıç Böreği elde etmek için kitle halindeki hamur 12 eşit parçaya bölünerek de hamur bezeleri yapılabilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 15 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Peynirli, peynirli-maydanozlu iç harcı için gerekli bileşenler iyice karıştırılarak iç harcı elde edilir.

Kıymalı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve kıymalı iç harcı elde edilir.

Domatesli-soğanlı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve domatesli-soğanlı iç harcı elde edilir.

İspanaklı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve ıspanaklı iç harcı elde edilir.

Daha sonra dinlendirilen hamurlar ince şekilde ve bezelerin büyüklüğüne göre 20-40 cm çapında daire şeklinde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harcı konulur. Hamurun diğer yarısı da üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Hamurun kenar kısımlarına açılmayacak şekilde el ile baskı yapılarak birbirine yapışması sağlanır.

Pişirme ve Servis:

Pişırmeye gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda kullanılır. Ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirilmesi tavsiye edilir. Ürünün iki yüzünün de eşit şekilde pişirilmesi için aralıklarla ters-düz edilmesi gerekir. Pişirilmesi tamamlanan; Alaca Yanıç Böreğinin üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı sürülür.

Alaca Yanıç Böreği; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Alaca Yanıç Böreği; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur.

Alaca Yanıç Böreğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Alaca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Yanıç Böreğinin; Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Yanıç Böreğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi, Alaca Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Alaca Yanıç Böreğinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Yanıç Böreği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

7. Alaca Yarma Aşı

Başvuru No	: C2023/000086
Başvuru Tarihi	: 28.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Yarma Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alaca Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca İlçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Yarma Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Yarma Aşı; durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday, nohut, kuru fasulye, su, kuru soğan, tereyağı, salça, dana kavurma, tuz, acı biber ve/veya pul kırmızıbiber kullanılarak hazırlanan Çorum ili Alaca ilçesinde üretilen bir yemektir. Halk arasında yarma olarak da bilinen durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday kullanılarak hazırlanan bu yemek geçmişten günümüze kadar “Alaca Yarma Aşı” olarak bilinir.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Alaca Yarma Aşı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Yarma Aşının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Alaca Yarma Aşının üretildiği Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Yarma Aşının Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1 litre su,
- 150 g haşlanmış durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday,
- 150 g haşlanmış nohut,
- 150 g haşlanmış kuru fasulye,
- 500 g dana kavurma,
- 200 g tereyağı,
- 100 g kuru soğan,
- 50 g salça,
- 20 g tuz,
- 10 g acı biber ve/veya pul kırmızıbiber.

Alaca Yarma Aşının Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi:

Yeteri büyüklükteki bir tencere içerisinde; 100 g tereyağı ve salça kavrulur. Üzerine haşlanmış buğday, fasulye, nohut, tuz ve sıcak su konularak kısık ateşte pişirilir. Sonrasında bu karışım içerisine dana kavurma konularak kaynayana kadar pişirmeye devam edilir.

Geriye kalan tereyağı bir tavada eritilip üzerine küçük şekilde doğranan soğanlar konularak kızarana kadar iyice kavrulur. Hazırlanan tereyağı-soğan karışımı, yemek ile karıştırılarak ortalama 5 dakika daha kaynaması sağlanır.

Alaca Yarma Aşının pişirilmesi tamamlandıktan sonra 15 dakika kadar dinlendirilir.

Alaca Yarma Aşının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Alaca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Yarma Aşının;

Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Yarma Aşının tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi, Alaca Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Alaca Yarma Aşının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Yarma Aşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

8. Elbistan Kelle Peyniri

Başvuru No	: C2023/000175
Başvuru Tarihi	: 16.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Elbistan Kelle Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmet Paşa Mah. Azerbaijan Blv. No:25 Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Elbistan Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Elbistan Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elbistan Kelle Peyniri; yeterli mayalama sıcaklığındaki sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermentasyona uğratılıp haşlanması ve ardından tuzlanması, daha sonra gıda ile temasa uygun kaplara/bezlere konularak şekil verilmesiyle üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Telemeden peynir altı suyunun süzülmesi için kaplara/bezlere konulup süzülme işleminin gerçekleştirilmesi ve süzülen peynir kitlesinin şeklinin kelleye benzetilmesinden dolayı halk arasında alışlagelen adıyla Elbistan Kelle Peyniri olarak bilinir. Özellikle teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Elbistan Kelle Peyniri; Kahramanmaraş iline bağlı Elbistan ilçesinin adıyla bilinen yöresel bir peynirdir. Elbistan Kelle Peyniri, ürüne özgü üretim metodu ile üretilir. Kahramanmaraş ilinde üretilen Elbistan Kelle Peynirinin adını aldığı Elbistan ilçesi ile ün bağı bulunur.

Elbistan Kelle Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve kısmen gözenekli yapıda, tat olarak tuzlu tada sahip bir peynirdir. Elbistan Kelle Peyniri; salamura olgunlaştırılan peynirler sınıfında yer almakta olup sertlik derecesine göre sert ve yarı sert peynir sınıfında yer alır.

Elbistan Kelle Peynirinin üretilmesinde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Elbistan Kelle Peyniri nem içeriği (m/m) olarak en çok %60 ve kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %7,5 ve yağlılık sınıfına göre tam yağlı ve yarı yağlı peynir sınıfında üretilir.

Yaklaşık 1 kg Elbistan Kelle Peyniri üretimi için 8-10 litre aralığında çiğ süt kullanılır. Yaygın olarak eşit oranlarda inek sütü ve koyun sütü kullanılarak üretim gerçekleştirilir. Mevsimine göre tercihe bağlı olarak sadece koyun veya inek sütü kullanılarak da üretim yapılabilir.

Üretim Metodu:

Elbistan Kelle Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Üretimde kullanılan çiğ süt Kahramanmaraş ilinden temin edilir.

Elbistan Kelle Peynirinin üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Sağım: Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtma işlemine tabi tutulmalı ya da peynir üretimine alınmalıdır. Hemen peynire işlenmeyecek ise 0-4°C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır.

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

Sütün Isıl İşlemi: Süzülen çiğ süt için; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde termizasyon, pastörizasyon/pastörizasyona eşdeğer bir ısıtma işlemi teknikleri uygulanabilir.

Mayalama-Teleme Eldesi ve İşlenmesi: Isıl işlemden sonra sütün soğutularak mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte 30-40°C aralığında mayalama işlemi yapılır. Bu aşamada her 10 litre süt için yaklaşık 2 ml peynir mayası kullanılır. Peynir mayası genellikle bir bardak su içerisinde karıştırılıp mayalanacak süt ile karıştırılır. Mayalanmanın gerçekleşmesi için yaklaşık 1,5 saat kadar beklenir. Mayalanma işlemi sonucunda; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüşmesi ile pıhtı elde edilmesi sağlanır.

Elde edilen pıhtı; küçük parçalar halinde kesilerek 15 dakika kadar dinlendirildikten sonra süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz bez torbalara konulur. Torbalar sıkılarak ve üzerine baskı ağırlığı konularak fazla suyunun süzülmesi kolaylaştırılır. Bu işlem ortalama 3 saat boyunca sürer ve fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Daha sonra süzülen bu su tercihen haşlamada kullanılmak üzere ayrı bir bölüme alınarak muhafaza edilir.

İstenilen pıhtı büyüklüğüne ulaşıldıktan sonra elde edilen telemenin haşlanması aşamasına geçilir. Haşlama suyu sıcaklığının (genellikle 80-90°C aralığında) iyi ayarlanması peynirin tekstür özelliklerini doğrudan etkiler. Bu işlemlerin tamamında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Tuzlama-Olgunlaştırma: Elde edilen teleme kitlesi istenilen büyüklüklerde doğranır. Ayrıca telemenin tercihen gıda ile temasa uygun istenilen büyüklüklerdeki torbalara konularak şekillenmesi gerçekleştirilir.

Tuzlama işlemi ise genellikle kuru tuzlama ve/veya salamurada tuzlama işlemleri şeklinde yapılır.

Hazırlanması tamamlanan peynirler; gıda ile temasa uygun kaplarda salamura içerisine konulur.

Elbistan Kelle Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin ortamlarda, üretim prosesine göre uygun şekilde olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir:

Elbistan Kelle Peyniri; yaygın olarak pastörizasyona eşdeğer bir ısıl işlem bulunmayan çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilir. Bu şekilde üretim yapılması durumunda bu peynirlerin etiketlenmesinde "çiğ süttten üretilmiştir" ibaresi yer alır. Bu durumda Elbistan Kelle Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Ayrıca üretimde çiğ süte ilişkin pastörizasyona eşdeğer bir ısıl işlem uygulamasının yapıldığı proseslerde de üretilebilir. Bu durumda Elbistan Kelle Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 90 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Elbistan Kelle Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Elbistan Kelle Peyniri; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilmesi gerekir.

Elbistan Kelle Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Kahramanmaraş ilinde uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Elbistan Kelle Peynirinin adını aldığı Kahramanmaraş ili Elbistan ilçesi ile ün bağı bulunur. Elbistan Kelle Peynirinin üretiminde Kahramanmaraş ilinde yetiştirilen inek ve/veya koyunlardan elde edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle; Elbistan Kelle Peyniri tüm üretim aşamaları, Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi-Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Elbistan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan çiğ sütün Kahramanmaraş ilin temin edilmesi,
- Mayalama-teleme eldesi ve işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Elbistan Kelle Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Emet Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1425
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2022/000331
Başvuru Tarihi	: 03.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Emet Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Emet Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kapaklıca Mah. Hükümet Cad. No:1 Emet KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Emet ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emet Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emet Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emet Ekmeği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve ekşi maya kullanılarak Kütahya ili Emet ilçesinde üretilen ekmektir. Taş fırında ve odun ateşinde pişirilir. Dışı sert kabuklu, içi yumuşak yapıdadır. Ortalama ağırlığı 1.500 g, genişliği ise 26 cm'dir.

Emet Ekmeğinin üretiminde kullanılan ekşi maya; cam kavanozdaki ılık suyun içine atılan nohutların 2 gün boyunca güneş görmeyecek şekilde bekletilmesiyle oluşan nohut suyuna ekmeklik buğday unu ve tuz ilave edilmesinin ardından tahta kaşıkla karıştırılan bu karışımın bir gün daha bekletilmesiyle elde edilir. Hamurun mayalanması yoğurulan hamurun dinlendirilmesi ve bezelere bölünüp şekil verilen hamurların dinlendirilmesi olarak iki aşamada gerçekleştirilir. Mayalanma tamamlandıktan sonra taş fırınlarda odun ateşiyle pişirme işlemi gerçekleştirilen Emet Ekmeği tüketime hazır hale gelir.

Emet Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

90 adet Emet Ekmeği üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

75 kg ekmeklik buğday unu
8,8 kg ekşi maya
1,1 kg tuz (Son üründe tuz oranı (m/m) (kuru maddede) %1,5'i geçmemelidir.)
51 l ılık su

Ekşi Mayanın Hazırlanması

110 g nohut, cam kavanozdaki 2 litre ılık suyun içerisine atılır ve 2 gün boyunca güneş görmeyecek şekilde bekletilir. Hazırlanan karışıma yaklaşık 1 kg ekmeklik buğday unu ve 10 g tuz ilave edilerek tahta kaşık ile karıştırılarak bir gün daha bekletilir ve maya hazırlanmış olur.

Ekmek Hamurunun Hazırlanması

Ekmeklik buğday ununa ılık su eklenir karıştırılır, ardından ekşi maya ilave edilerek tüm bileşenler karıştırılır ve ele yapışmayacak kıvamda homojen bir hamur elde edilinceye kadar iyice yoğrulur.

1. Mayalama

Yoğrulan hamur, hamur teknesinde üzeri örtülerek yaklaşık 2-3 saat dinlendirilerek mayalanması sağlanır. Ortam sıcaklığı arttıkça mayalanma süresi kısaldığı için, kış aylarında daha uzun, yaz aylarında ise daha kısa sürede mayalanma gerçekleşir.

Şekil Verme ve 2. Mayalama

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar elle, bıçakla, ekmek keskesi vb. aletlerle 1800 g'lık eşit bezelere bölünür. Bezeler, üzeri unlu tezgâhlarda yuvarlanarak şekillendirildikten sonra üzerine un serpilmiş pasalara yerleştirilir ve yaklaşık 1 saat daha dinlendirilerek ikinci mayalanmanın tamamlanması sağlanır.

Pişirme

Taş fırın odun ateşiyle ısıtılır. Tabanı temizlendikten sonra ekmek hamurları yerleştirilir. Emet Ekmeğinin pişme süresi ortalama 1 saat 10 dakikadır. Kızaran ve kabuk oluşumunu tamamlayan ekmekler fırından çıkarılır. Bir ekmeğin ortalama ağırlığı 1.500 g, genişliği ise 26 cm'dir.

Muhafaza

Pişen Emet Ekmeği, kurumaması için üzeri örtülü bir şekilde yaklaşık 1 saat kadar dinlendirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir.

Emet Ekmeği; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda 15 gün muhafaza edilir. Daha uzun süre muhafaza edilebilmesi için (1 ay) buzdolabı koşullarında saklanması tavsiye edilir.

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

Emet Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Kütahya ili Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emet Ekmeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Emet Belediyesinin koordinasyonunda; Emet Belediyesinden 1, Emet İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Emet Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 üyenin katılımıyla ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleşir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Emet Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

2. Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1426
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2022/000421
Başvuru Tarihi	: 28.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması; pirinç ya da bulgur (tercihe göre istenilen ölçülerde ikisinin karışımı da kullanılabilir), kuru soğan, maydanoz, sarımsak, salça, pul biber, karabiber, sıvıyağ, tuz kullanılarak hazırlanan harcın, Latince adı “*Brassica Oleracea*” olan karalahana bitkisi yaprağına sarılıp pişirilmesi ile üretilen Ordu iline özgü yöresel bir yemektir. Karalahana, bölgede pancar ya da kara pancar isimleriyle de bilinir.

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Evlerde günlük tüketilmesi ve yöresel ürün üreten restoranlarda bulunmasının yanı sıra düğün, bayram, özel davetlerde, festival ve şenliklerin stantlarında da ikram edilir. Üretim metodu bakımından coğrafi sınıra özgü ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

2 bağ karalahana (Yaklaşık 1- 1,5 kg)
5-10 g tuz
10-15 ml sıvıyağ

İç Malzemesi:

2 adet kuru soğan
300-350 g pirinç ya da bulgur (tercihe göre ikisinin istenilen oranlarda karışımı da kullanılabilir)
1 bağ maydanoz
15-20 g salça (tercihe göre domates ya da biber salçası kullanılabilir)
1-2 diş sarımsak
5-6 g pul biber
2-3 g karabiber
80-100 ml sıvıyağ
5-10 g tuz

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının Hazırlanması

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen karalahana bitkisi kullanılır. Karalahana, taze tüketildiği gibi, dondurularak ya da salamura şeklinde de saklanabilir. Karalahanalar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Yaprakları derin bir tencerede kaynayan

suyun içine atılıp 5-10 dk. damar kısımları yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İç harcının hazırlanması için soğanlar küp küp doğranır. Pirinç veya bulgur yıkanır. Tavaya sıvıyağ, soğan, sarımsak ve salça koyulur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç veya bulgur ilave edilir, karıştırılır. Daha sonra içerisine ince kıyılan maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip tekrar karıştırılır. Sonrasında 200 ml su ilave edilerek suyunu çekene kadar pişirilir, pilav gibi dinlendirilir. Haşlanıp soğuk suda bekletilen karalahanaların suları süzülür ve damar kısımları alınır. Damarları alınan karalahananın içine hazırlanan iç koyularak serçe parmak kalınlığında sıkı bir şekilde sarılır. Sarılan dolmalar bir tencereye alınarak sarmaların üzeri kapanıncaya kadar sıcak su ilave edilir. Üzerine 10-15 ml sıvıyağ ve 5-10 g tuz eklenir. Sarmaların dağılmadan pişmesi için üzerine düz bir tabak kapatılarak 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir. Pişirilen Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması tercihe göre limon dilimleriyle sıcak ya da soğuk servis edilir.

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

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ordu iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması coğrafi işaretinin kullanımının uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluş bildirilir.

Denetim mercii, kamu 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. Ordu İçli Tava

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1427
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2022/000422
Başvuru Tarihi	: 28.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu İçli Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu İçli Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu İçli Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu İçli Tava, temizlenip kılçıklarından ayrılmış hamsilerin tavanın yüzeyini kapatacak şekilde dizilip üzerine hazırlanan iç pilavın koyulup tekrar hamsiyle kapatılıp pişirilmesiyle elde edilen Ordu iline özgü yöresel bir yemektir. İç pilav yapımında pirinç, kuru soğan, kuru üzüm ya da kuş üzümü, dolmalık fıstık, maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz kullanılır. İçli tava yapımında Ordu ili kıyılarında avlanan büyük boyutlardaki (en az 9 cm) hamsiler kullanılır.

Ordu İçli Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Ordu ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Ordu İçli Tava evlerde ve restoranlarda yapılır. Üretim şekli ve sunumu açısından coğrafi sınıra özgü ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Ordu İçli Tavanın coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Ordu İçli Tava yapımı için gerekli bileşenler:

- 1 kg hamsi
- 10-15 ml sıvı yağ
- 5-10 g tuz
- 100 g mısır unu (Ocakta kızartılacaksa hamsilerin dışını bulamak için)

İç pilav için gerekli bileşenler:

- 180-200 g pirinç
- 3 orta boy kuru soğan
- 20-30 g kuru üzüm ya da kuş üzümü
- 20-25 g dolmalık fıstık
- 20-30 ml sıvıyağ
- 3-5 g karabiber
- 5-7 g pul biber
- 8-10 g tuz
- ½ bağ maydanoz
- 100 ml su
- 3-5 g nane (isteğe bağlı)
- 2-3 g tarçın (isteğe bağlı)

Ordu İçli Tavanın hazırlanması:

İç harcı hazırlamak için küp küp doğranmış soğanlar sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine fıstık ilave edilir ve rengi hafif değişinceye kadar kavrulur. Pirinç eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Ardından üzerine

karabiber, pul biber, ince ince doğranmış maydanoz, kuş üzümü ve yarım su bardağı 100 ml su ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır. İç pilav suyunu çekene kadar pişirilir ve bir süre dinlendirilir.

Hamsiler temizlenir, kılçıklarından ayrılarak fileto haline getirilir. Küçük hamsiler fileto haline getirilirken ve kılçıktan ayrılırken parçalanabilir. Büyük boyuttaki hamsilerin tavaya dizilmesi ve şekil verilmesi daha kolaydır. Bu nedenle Ordu İçli Tava yapılırken boyut olarak büyük hamsi tercih edilir.

Ocakta pişirme:

Temizlenip ayıklanan hamsiler tuzlanır ve mısır ununa bulanır. Ardından yaklaşık 28-30 cm çapındaki tavanın tabanı yağlanır. Hamsilerin sırt kısmı tavanın zemininde olacak ve yarı yarıya birbirinin üzerine gelecek şekilde dizilir. Bu şekilde dizilmezse pişirme sırasında araları açılır. Tavanın kenarlarına da tabana dikey yönde ve yarısı dışarda olacak şekilde hamsiler sıkça dizilir. Daha sonra hazırlanan iç pilav hamsilerin üzerine koyularak eşit şekilde dağıtılır. Tavanın kenarına sarkıtılan hamsiler iç pilavın üzerine kapatılır. İç pilavın üzerinde açık kalan kısımlara da kalan hamsiler dizilerek pilavın üzeri tamamen kapatılır ve pasta şekli verilir. Kısık ateşte hamsilerin alt yüzeyi kızarıncaya kadar pişirilir sonra balık tava kapağı ile alt üst edilerek diğer yüzü de pişirilir.

Fırında pişirme:

Temizlenip ayıklanan hamsiler tuzlanır. Ardından yaklaşık 28-30 cm çapındaki tavanın tabanı yağlanır. Hamsilerin sırt kısmı tavanın zemininde olacak ve yarı yarıya birbirinin üzerine gelecek şekilde dizilir. Bu şekilde dizilmezse pişirme sırasında araları açılır. Tavanın kenarlarına da tabana dikey yönde ve yarısı dışarda olacak şekilde hamsiler sıkça dizilir. Daha sonra hazırlanan iç pilav hamsilerin üzerine koyularak eşit şekilde dağıtılır. Tavanın kenarına sarkıtılan hamsiler iç pilavın üzerine kapatılır. İç pilavın üzerinde açık kalan kısımlara da kalan hamsiler dizilerek pilavın üzeri tamamen kapatılır ve pasta şekli verilir. Fırında 180 derecede hamsiler kızarıncaya kadar pişirilir. Ordu İçli Tava kızardığında ters çevrilerek sunulacak kaba koyulur ve sıcak servis edilir.

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

Ordu İçli Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu İçli Tavanın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Ordu İçli Tava coğrafi işaretinin kullanımının uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu 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. Balıkesir Manda Kaymağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1428
Tescil Tarihi	: 28.07.2023
Başvuru No	: C2021/000261
Başvuru Tarihi	: 29.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Manda Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mahallesi Mekik Sokak No:25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Altıeylül ilçesi Yakupköy, Halalca, Balıklı, Karaman ve Ayşebacı mahalleleri; Karesi ilçesi Köteyli mahallesi; Gönen ilçesi Bostancı mahallesi; Dursunbey ilçesi Mahmudiye mahallesi
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Manda Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Manda Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Manda Kaymağı; 7 l manda sütünün 2,5 l su ile karıştırılarak 90-95°C sıcaklıkta kabartılıp yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilir. Opak beyaz renkte olup, iri gözeneklidir ve yüzeyi bal peteği görünümüne sahiptir. Tadı, ekşi ve kremamsıdır. Üretiminde gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Balıkesir Manda Kaymağının ayırt edici özellikleri, geleneksel olarak üretilen diğer kaymaklardan farklı olarak daha açık renge, daha yumuşak konsistense ve yüzeyde bal peteği görünümüne sahip olmasıdır.

Balıkesir Manda Kaymağının ve manda sütünün bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Balıkesir Manda Kaymağının Özellikleri

Özellik	Değer
Nem (g/100 g)	35.22 ± 0.94
Kuru madde (g/100 g)	64.78 ± 0.94
pH	6.35 ± 0.32
Toplam asitlik (g/100 g laktik asit)	0.06 ± 0.03
Laktoz (g/100 g)	0.82 ± 0.05
Protein (g/100 g, Nx6.38)	2.04 ± 0.33
Yağ (g/100 g)	60.15 ± 0.28
Kül (g/100 g)	0.31 ± 0.01
L* (Renk siyah-beyaz değeri)	92.01 ± 1.28
a (Kırmızılık-yeşillik değeri)	1.25 ± 0.42
b (Sarılık-mavilik değeri)	16.22 ± 0.91

Tablo 2. Manda Sütünün Özellikleri

Özellik	Değer
Toplam kuru madde (g/100 g)	17.65 ± 0.62
Yağsız kuru madde (g/100 g)	9.72 ± 1.18
pH	6.68 ± 0.18
Toplam asitlik (°SH)	7.80 ± 0.57
Toplam asitlik (g/100 g laktik asit)	0.176 ± 0.04

Laktoz (g/100 g KM)	4.84 ± 0.77
Protein (g/100 g, Nx6.38)	5.13 ± 0.33
Yağ (g/100 g)	7.20 ± 0.23
Donma noktası	-0.5554 ± 0.0055
Yoğunluk (g/mL)	1.023 ± 0.005
L* (Renk siyah-beyaz değeri)	91.46 ± 1.48
a (Kırmızılık-yeşillik değeri)	1.18 ± 0.72
b (Sarılık-mavilik değeri)	16.01 ± 0.88

Balıkesir Manda Kaymağının geçmişi eskiye dayanır. Balıkesir ilinin mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Balıkesir Manda Kaymağının üretiminde kullanılan sütler, coğrafi sınırdaki yetiştiriciliği yapılan Anadolu Mandasından temin edilir. Mandalar, ilkbahar, yaz ve sonbahar mevsimlerinde çayır, mera ve otlaklarda doğal bitki örtüsü olarak bulunan mürver otu (*Sumbucus ebulus* L.), kömüş mancarı (*Amaranthus albus* L.), kara pazı (*Atriplex hastata* L.), aksirke (*Chenopodium botrys* L.), kürdanotu (*Ammi majus* L.), rezene (*Foeniculum vulgare* Mill.), pülüskün (*Lagoecia cuminoides* L.), kaymacık (*Opopanax hispidus* Griseb), zühretarağı (*Scandix peçten veneris* L.), kaffkalida (*Tordylium apilium* L.), akbubeçlik (*Bellis annua* L.) ve koyungözü (*Bellis perensis* L.) gibi yerli taksonlara ait bitkiler ile beslenirken, kış mevsiminde ise kışlaklarda doğal bitki örtüsü ile beslenmesinin yanı sıra azalan ot varlığına bağlı olarak pamuk küspesi, ot, saman, yulaf, mısır kırmaları, buğday kepeği ve yağlı tohum küspeleri ile de beslenir.

Balıkesir Manda Kaymağı, sabah sağılan manda sütü kullanılarak üretilir. Üretiminde gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

1 kg Balıkesir Manda Kaymağı üretmek için 7 l manda sütü ve 2,5 l su karışımı kullanılır.

Süzme: Süt, gıda ile teması uygun pamuklu bezlerden süzülür.

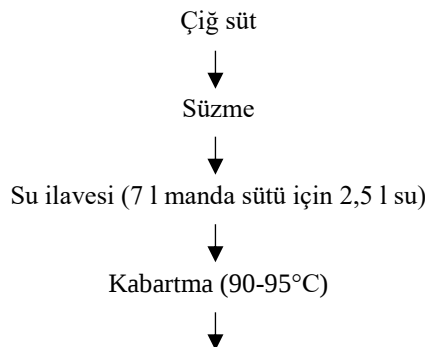
Kabartma: 7 l süt ve 2,5 l su karıştırılır. Karışım, alüminyum, kalaylı ya da çelik kazanlarda 90-95°C sıcaklıkta kaynatılarak kabarıp kabarmaz sonra ocaktan alınır.

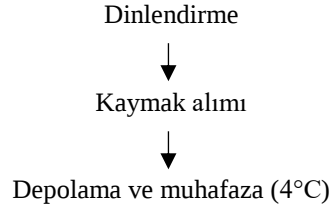
Dinlendirme: Kazanların üzerine “köflün” adı verilen hasır sepet konulup bez örtü örtülerek hava ile teması kesilir. En az üç saat dinlendirilerek soğumaya bırakılan kazanlar, buzdolabında yaklaşık 24 saat bekletilerek kaymak oluşumu sağlanır.

Kaymak alımı: Süt üzerinde oluşan kaymak tabakası bıçak ile kesilerek ustalık gerektiren el ile katlama metoduyla alınır. Gıda ile teması uygun kaplara aktarıldıktan sonra 4°C sıcaklıkta bekletilir. Kaymak kitlesi bekledikçe koyulaşır.

Depolama ve muhafaza koşulları: Balıkesir Manda Kaymağı, üretim tarihinden itibaren buzdolabı koşullarında 4-5 güne, kış aylarında ise 6-7 güne kadar muhafaza edilebilir. Ürünün depolama, taşıma ve pazarlanması aşamalarında muhafaza sıcaklığı 4°C’den fazla olmamalıdır.

Şekil 1. Balıkesir Manda Kaymağının Üretim Akış Şeması





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

Balıkesir Manda Kaymağının geçmişi eskiye dayanır. Balıkesir ilinin mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan manda sütü coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan Anadolu mandasından temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Manda Kaymağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Balıkesir İli Damızlık Manda Yetiştiricileri Birliği ile Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan manda sütünün coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan Anadolu Mandasından temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Katkı maddesi, aroma ve aroma verici gıda bileşen kontrolü.
- Depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Balıkesir Manda Kaymağının 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.

5. Mardin Alluciye

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1429
Tescil Tarihi	: 28.07.2023
Başvuru No	: C2022/000343
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Alluciye
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. 47200 Artuklu / MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Alluciye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Alluciye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Alluciye; yağlı kuşbaşı kuzu eti, kuyruk yağı, taze soğan, papaz eriği, tuz ve su kullanılarak Mardin ilinde üretilen yemektir. Servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz ilave edildikten sonra yapılır.

Mardin Alluciye adı, Arapçada “alluc” olarak geçen papaz eriğinden alır. Papaz eriği, taze olarak veya salamura yapılarak kullanılır.

Mardin Alluciyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mardin Alluciye üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen papaz eriği, taze veya salamura olarak kullanılır.

Salamura için bileşenler:

- 1 kg papaz eriği
- 20 g kaya tuzu
- 1 lt su

Salamuranın hazırlanması:

Sıcak suya kaya tuzu ilave edilip karıştırılır ve cam kavanoza doldurulmuş papaz eriğinin üzerine eklenerek kavanozun kapağı kapatılır. Erikler sararınca kullanıma hazır hale gelir. Hazırlanan salamura erikler, serin ve kuru bir ortamda 1 yıl saklanır.

4 - 6 kişilik Mardin Alluciye üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Mardin Alluciye için bileşenler:

- 1 kg yağlı kuşbaşı kuzu eti
- 100 g kuyruk yağı
- 0,5 kg taze soğan
- 1 kg taze veya salamura papaz eriği
- 1 l su
- 5 g tuz
- Maydanoz (isteğe bağlı)

Hazırlanması:

Bir tencereye sırasıyla şerit şeklinde doğranmış kuyruk yağı, kuşbaşı kuzu eti, ince doğranmış taze soğan ve salamura papaz eriği yerleştirilir. Üzerine su ve tuz eklenip kısık ateşte 2 saat pişirilir. Bileşenlerin dağılmaması için pişirilirken karıştırılmaz.

Mardin Alluciyenin servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz ilave edildikten sonra yapılır.

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

Mardin Alluciyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen papaz eriği kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Alluciyenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda; Mardin Ticaret ve Sanayi Odası, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman kişilerin 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 miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Alluciye ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Mardin Firkiye

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1430
Tescil Tarihi	: 28.07.2023
Başvuru No	: C2022/000344
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Firkiye
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. 47200 Artuklu / MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Firkiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Firkiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Firkiye; yağlı kuşbaşı kuzu eti, taze soğan ve çekirdeği alınmış çağla kullanılarak Mardin ilinde üretilen yemektir. Üzerine limon suyu ilave edilerek sıcak olarak servisi yapılır.

Mardin Firkiye adını, Arapçada “firk” olarak geçen çağladan alır.

Mardin Firkiyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mardin Firkiye üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çağla kullanılır.

4 - 6 kişilik Mardin Firkiye üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg yağlı kuşbaşı kuzu eti
- 1 kg taze soğan
- 1 kg çekirdeği alınmış çağla
- 1 l su
- 1 adet limonun suyu
- 10 g tuz

Hazırlanması:

Çekirdeği çıkarılan çağlalar ikiye bölünür ve üzerine sıcak su eklenerek yumuşayınca kadar haşlanır.

Kuşbaşı kuzu eti bir tencerede, ince doğranmış taze soğan ve su ile kısık ateşte 2 saat pişirilir. Etler yumuşamaya başladığında üzerine haşlanmış çağlalar ve tuz eklenip 20 dakika daha pişirilir.

Mardin Firkiyenin servisi, sıcak olarak ve üzerine limon suyu ilave edilerek yapılır.

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

Mardin Firkiyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çağla kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Firkiyenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda; Mardin Ticaret ve Sanayi Odası, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman kişilerin 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 miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Firkiye 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.

7. İskilip Tokmaklı Kağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1432
Tescil Tarihi	: 03.08.2023
Başvuru No	: C2022/000180
Başvuru Tarihi	: 08.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Tokmaklı Kağı
Ürün / Ürün Grubu	: Oyuncak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicami Mah. Çorum/1 Sk. İskilip Belediyesi 2 - 4 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Tokmaklı Kağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Tokmaklı Kağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Tokmaklı Kağı; 4 adet tekerlek ve 4 adet tokmağı bulunan, önden iple çekilerek hareket ettirilen ve İskilip ilçesinde üretilen el yapımı oyuncak arabadır.

İskilip Tokmaklı Kağınının düz olan ana parçası “ayak”, tekerleklerin takıldığı yer “mazi” ve tokmakların geçirildiği yuva ise “kaşağı” olarak adlandırılır.

İskilip Tokmaklı Kağı; 1 adet ana parça (ayak), 4 adet tekerlek, 2 adet tekerleklerin takıldığı parça (mazi), 4 adet tokmak, 1 adet tokmakların geçirildiği yuva (kaşağı), 2 adet dingil, 4 adet diş, 4 adet çubuk ve 1 adet mil olmak üzere toplam 23 adet parça ve ipten oluşur. Ana parça genellikle; tokmak yüksekliği (ana gövdeye değer vaziyette) ve teker dâhil olmak üzere 19x39,5 cm boyutlarında olup yüksekliği ise 15 cm’dir. Ancak İskilip Tokmaklı Kağınının farklı boyutlarda üretilmesi de mümkündür.

İskilip Tokmaklı Kağı hareket ederken, tokmaklar yukarıya ve aşağıya doğru hareket edip arabanın gövdesine vurarak ses çıkardığı için coğrafi sınırda “tokmaklı araba” olarak da adlandırılır.

İskilip Tokmaklı Kağınının üretiminde, kırılmaya karşı dayanıklı olduğu için özellikle çam olmak üzere ceviz ve kavak ağaçları kullanılır. Arabanın renklendirmesi, çam ağacı reçinesinden elde edilen boyar maddeler ile yapılır. Coğrafi sınırda “arsena sakızı” olarak adlandırılan reçineler; çam ağacı kabuklarının özel bir bıçakla çizilmesi suretiyle çıkarılır, kaynatılıp yumuşatılır ve toz mum boyalarıyla karıştırılarak kalıcı boyalar hazırlanır. Genellikle kırmızı, sarı, mavi, siyah ve yeşil renkler kullanılır. Sade ve karmaşık olmayan motif ve desenler uygulanır. Boyanan kısımlar, kavak ağacı kabuğunun iç yüzeyi ile parlattırılır.

İskilip Tokmaklı Kağınının geçmişi eskiye dayanır. Üretimine, dibekte bulgur dövülürken tokmakların sırayla vurulmasından esinlenilerek başlanmıştır. İskilip ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

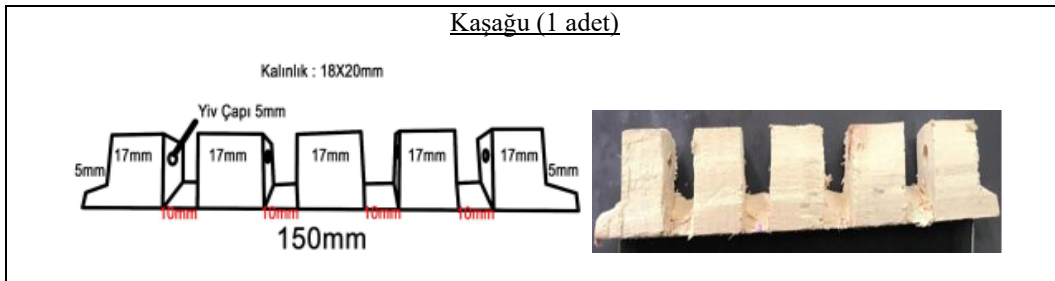
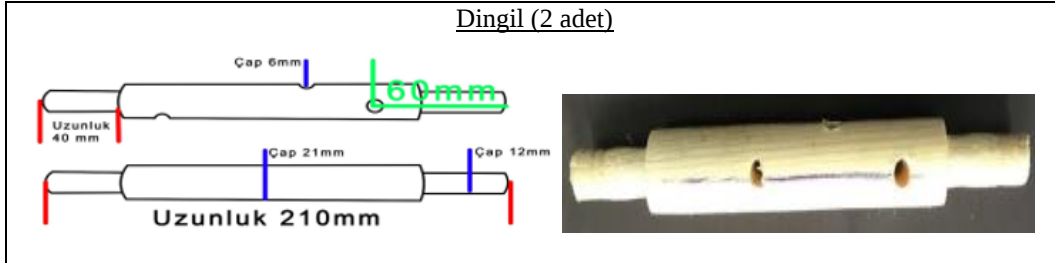
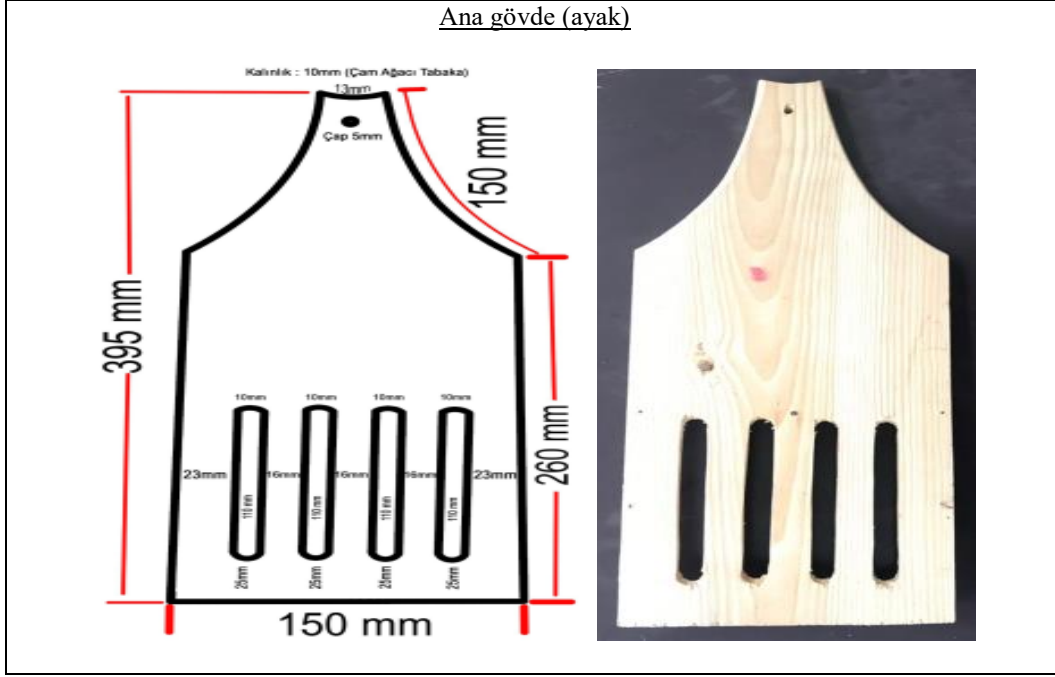
İskilip Tokmaklı Kağınının üretiminde; çam, ceviz ve kavak ağaçları kullanılır. Arabanın renklendirmesi, çam ağacı reçinesinden elde edilen boyar maddeler ile yapılır. Coğrafi sınırda “arsena sakızı” olarak adlandırılan reçineler; çam ağacı kabuklarının özel bir bıçakla çizilmesiyle çıkarılır, kaynatılıp yumuşatılır ve toz mum boyalarıyla karıştırılarak kalıcı boyalar hazırlanır.

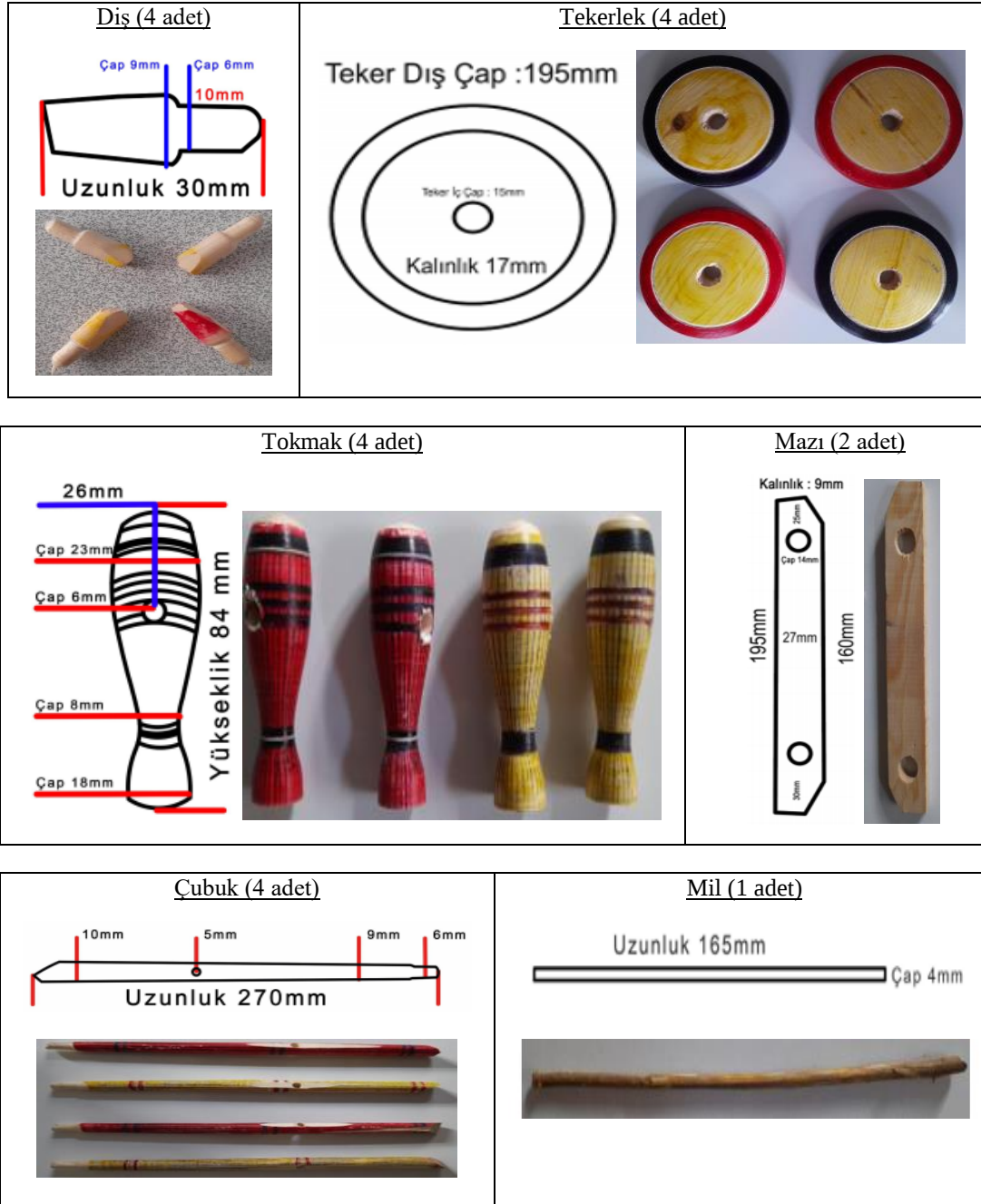
İskilip Tokmaklı Kağı; 1 adet ana parça (ayak), 4 adet tekerlek, 2 adet tekerleklerin takıldığı parça (mazi), 4 adet tokmak, 1 adet tokmakların geçirildiği yuva (kaşağı), 2 adet dingil, 4 adet diş, 4 adet çubuk ve 1 adet mil olmak üzere toplam 23 adet parça ve ipten oluşur. Ana parça genellikle; tokmak yüksekliği (ana gövdeye değer

vaziyette) ve teker dâhil olmak üzere 19x39,5 cm boyutlarında olup yüksekliği ise 15 cm'dir. Ancak İskilip Tokmaklı Kağının farklı boyutlarda üretilmesi de mümkündür.

Ağaç parçaları torna makinesinde yontularak, İskilip Tokmaklı Kağının aşağıda ölçüleri ve çizimleri verilen parçaları hazırlanır. Yontulan parçaların yüzeyleri, taşlayıcı ve zımparalayıcı ile düzeltilir.

İskilip Tokmaklı Kağında genellikle kırmızı, sarı, mavi, siyah ve yeşil renkler kullanılır. Sade ve karmaşık olmayan motif ve desenler uygulanır. Boyanan kısımlar, kavak ağacı kabuğunun iç yüzeyi ile parlatılır.





İskilip Tokmaklı Kağının parçalarının birleştirilmesi: Dingillerin boşluklarına dişler yerleştirilir. Ayak parçasına, mazılarla birlikte dingiller monte edilir. Dingillere tekerlekler geçirilir. Kaşağı parçası ayağa monte edilir. Tokmaklarda yer alan boşluklara çubuklar takılır. Tokmaklı çubuklar, mil ile kaşağıya yerleştirilir. İp, ana gövdede (ayak) yer alan delikten geçirilerek bağlanır. Tokmaklı kağı ipten tutularak çekildiğinde, tokmaklar sıra ile aşağı yukarı hareket eder ve ses çıkarır.

İskilip Tokmaklı Kağının görsel örneğine aşağıda yer verilmektedir.



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

İskilip Tokmaklı Kağınının geçmişi eskiye dayanır. İskilip ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Tokmaklı Kağınının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinasyonunda ve İskilip Belediyesi ile İskilip Marangozlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan ağaç türünün, boyar maddelerin ve diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle tokmak kısmı olmak üzere, ürün özelliklerinin uygunluğu.
- İskilip Tokmaklı Kağmı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

8. Soma Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1436
Tescil Tarihi	: 04.08.2023
Başvuru No	: C2021/000293
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Soma Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Soma Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Namazgâh Mah. Cengiz Topel Meydanı Soma MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Soma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Soma Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Soma Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Soma Zeytinyağı; Manisa ili Soma ilçesinde yetişen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinlerden elde edilen, açık yeşilden altın sarısına değişen renkte, meyvensi, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip olan natürel sızma zeytinyağıdır.

Kış ayları ılık, yaz ayları sıcak ve kurak olan Soma ilçesinde yarı nemli Akdeniz iklimi hâkimdir. Yıllık yağış miktarı zeytin üretimi için yeterli düzeyde olup 652,4 mm'dir. Soma ilçesinin, yıllık ortalama sıcaklığı 15,3°C'dir. Sıcaklığın nispeten düşük olması ise düşük sıcaklıklara dayanıklı Edremit Yağlık ve Gemlik zeytin çeşitlerinin veriminin 796,22 kg/da 'ya kadar artmasını sağlar.

Soma ilçesinde linyit yatakları yoğun olduğundan toprak leonardit ve humik asit gibi organik maddelerce zengindir. Soma ilçesinin topraklarında doğal olarak bulunan leonardit ve humik asit zeytin ağacının büyümesini ve gelişmesini hızlandırır ve düşük sıcaklıklarda bile zeytin ağacı zarar görmez. Bu durum, Soma ilçesinde yetiştirilen zeytinlerin yağ kalitesini artırır.

Ekim ayı ortası ile kasım ayı ilk haftası arasında hasat edilen zeytinler, işletmeye alındıktan sonra 24 saat içinde zeytinyağına işlenir.

Soma Zeytinyağının bazı özelliklerine ve üretimde kullanılan zeytin çeşitlerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Soma Zeytinyağının üretiminde kullanılan zeytinlerin bazı özellikleri

Özellik	Edremit Yağlık çeşidi zeytin	Gemlik çeşidi zeytin
Meyve ağırlığı (g)	3,15-4,20	3,94-4,01
Meyve boyu (mm)	15,78-21,15	20,66-21,21
Meyve eni (mm)	15,16-16,98	16,62-16,94
Meyve eti ağırlığı (g)	2,52-3,44	3,03-3,54
Meyve eti oranı (%)	79,71-81,75	82,03-83,49
Meyve et / çekirdek oranı (g)	4,02-4,82	4,66-5,38
100 grama giren dane sayısı	25,88-32,69	25,46-28,41
Yağ miktarı (%)	22,4-27,5	25,5-33,2

Tablo 2. Soma Zeytinyağının duyuşal ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,18-0,55
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	3,20-8,7
Özgöl soğurma	E (232 nm) : 1,20-2,14 E (270 nm) : 0-0,13 Delta E: 0,001-0,003
Toplam biofenol miktarı(mg/kg)	163-229
Kolestrol (%)	0,03-0,13
Toplam beta-sitosterol	93,63-95,63
Meyvemsilik	5,2-5,4
Acılık	2,10-4,55
Yakıcılık	3,20-5,15

Tablo 3. Soma Zeytinyağı yağ asitleri kompozisyonu (%)

Özellik	Değer
Miristik asit	0,01-0,02
Palmitik asit	12-15,61
Palmitoleik asit	0,7-1,22
Heptadekanoik / margarik asit	0-0,16
Heptadesenoik / margoleik asit	0-0,27
Steraik asit	2,39-3,30
Oleik asit	66,08-72,95
Linoleik asit	7,84-12,76
Linolenik asit	0,45-0,80
Araşidik asit	0,40-0,60
Gadoleik / eikosenoik asit	0,27-0,31
Behenik asit	0-0,14
Lignoserik asit	0-0,08

Soma Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Soma ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Soma Zeytinyağı üretiminde; Soma ilçesinde yetiştirilen ve ekim ayı ortası ile kasım ayı ilk haftası arasında hasat edilen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinler kullanılır.

Zeytin hasadı: Hasat olgunluğuna gelen zeytin taneleri; makine veya elle meyveye hasar vermeyecek şekilde hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanır ve gıda ile temasa uygun, plastik kasalarda, hava alacak şekilde işletmeye getirilir. Çuval ya da hava almayacak kaplar kullanılmaz. Soma Zeytinyağı üretiminde kullanılan zeytinler işletmeye alındıktan sonra 24 saat içinde işlenir.

Zeytinlerin temizlenmesi: Zeytinler; yaprak, toz, toprak, çakıl taşı vb. maddelerden vibrasyon, hava akımı veya eleklerle temizlenir. Bu temizleme işlemiyle yabancı maddelerin dekantöre zarar vermesi de önlenir. Yıkama işlemi ise hidroponamatik yöntemle çalışan cebri su sirkülasyonlu havuzlarda hareketli ve titreşimli bant üzerinde su ve hava püskürtülerek gerçekleştirilir.

Zeytinlerin kırılması ve ezilmesi: Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin yoğurulması (malaksasyon): Zeytin hamuru yoğrulup ısıtma sistemlerine sahip malaksörlerde karıştırılır. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın vizkozitesini azaltmak, yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 27-30°C olmalıdır.

Zeytin hamurundan yağın ekstraksiyonu:

Ekstraksiyon, aşağıdaki metotlardan birisiyle gerçekleştirilir.

a) Hidrolik presleme: Zeytin hamuru üzerine basınç uygulanarak yağ ve karasu, katı fazdan ayrılır. Hidrolik presleme aşamasında en fazla % 10 su kullanılır.

b) Soğuk Damlama: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağın %25'i alınır ve geriye kalan zeytin hamuru sürekli santrifüj sistemde işlenir. Malaksör sıcaklığı 19-21°C olmalıdır. Ürünün malaksörde kalma süresi 25-35 dakika arasındadır.

c) Sürekli santrifüj sistemi: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem iki veya üç fazlı dekantörlerde gerçekleştirilir. Malaksasyon işleminde ilave edilebilecek su miktarı, zeytin miktarının %10'unu geçmez. Dekantör çalışma sıcaklığı 20-25 °C arasında olmalıdır.

Karasuyun zeytinyağından ayrılması: Soma Zeytinyağının yoğunluk farkına dayanan santrifüjleme işlemi ile faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posa birbirinden ayrılır. Elde edilen zeytinyağının bünyesinde bulunan az miktardaki su ve bazı katı parçacıkların, kalitenin korunması için kısa sürede yağdan ayrılması gerekir. Bu işlem 7000 devir /dakika ile dönen otomatik temizlemeli dikey santrifüjlerde yapılır. Seperasyon işlemi sırasında çalışma sıcaklığı 20-25°C olmalıdır. Üretimi tamamlanmış zeytinyağını, ambalajlanmadan önce içindeki tortu ve yabancı maddeleri temizleme, neminden arındırma ve parlak bir görünüm kazandırma amacıyla yapılan işlemdir. Toprak veya kâğıt filtreler kullanılabilir.

Depolama ve ambalajlama:

Soma Zeytinyağı konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olan paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle depolanır. Serin, kuru ve güneş ışığı görmeyen ortamda en fazla 22 °C sıcaklıkta depo edilir. Soma Zeytinyağının hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Soma Zeytinyağı duyuşal ve kimyasal özelliklerine göre sınıflandırılarak en az 50 litrelik ayrı tanklarda depolanır. Soma Zeytinyağını aktarırken dipte biriken posanın yağa karışmaması için posanın yağdan ayrıştırılması gerekir.

Soma Zeytinyağı, gıda ile temasa uygun malzemelerden yapılan ve ışık geçirgenliği olmayan ambalajlara doldurularak satışa sunulur.

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

Soma Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Soma ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Soma Zeytinyağının filtrasyon aşamasına kadar olan tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Soma Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Soma Kaymakamlığından, Soma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Soma Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde, coğrafi sınırdan temin edilen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinlerin kullanılması ve özelliklerinin uygunluğu.
- Soma Zeytinyağının kimyasal ve duyuşal özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde yağ asitleri özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Soma Zeytinyağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

9. Beydağ Simit Dürüm

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1437
Tescil Tarihi	: 04.08.2023
Başvuru No	: C2021/000329
Başvuru Tarihi	: 31.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Beydağ Simit Dürüm
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beydağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Arıtürk Sk. 27 - Beydağ İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Beydağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beydağ Simit Dürüm ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beydağ Simit Dürüm ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beydağ Simit Dürüm; özel amaçlı buğday unu, maya, tuz ve un ile hazırlanarak halka şekli verilen hamurun fırında pişirildikten sonra özel amaçlı buğday unu, su ve tuz ile hazırlanıp ayçiçeği ya da mısır yağı ile sacda pişirilen lavaşa sarılarak Beydağ ilçesinde üretilen hamur işi ürünüdür. Fırında pişirilen halka şeklindeki hamur simide benzediği ve dürüm gibi sarılarak yapıldığı için “simit dürüm” olarak adlandırılır. Servisi sıcak olarak yapılır.

Beydağ Simit Dürümün üretiminde kullanılan simit şeklindeki hamurun çapı 10-12 cm, pişmiş lavaşın çapı 15-20 cm’dir. Beydağ Simit Dürüm simidin lavaşa sarılmış haliyle bütün olarak satışa sunulur.

Beydağ Simit Dürümün geçmişi eskiye dayanır. Beydağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 50-55 adet Beydağ Simit Dürümü üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Simit hamuru için bileşenler:

- 4 g tuz
- 200 ml su
- 1200 g özel amaçlı buğday unu
- 42 g yaş maya

Lavaş hamuru için bileşenler:

- 1200 g özel amaçlı buğday unu
- 4 g tuz
- 200 ml su
- 100 ml ayçiçeği yağı
- 100 ml mısır yağı

Simit hamurunun hazırlanması:

Un, su, maya ve tuz karıştırılıp 30 dakika yoğrulur ve hamurun mayalanması için 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Mayalanan hamur 30-35 g büyüklüğünde kesilip elde yuvarlanarak 10-12 cm çapında silindirler oluşturulup halka şekli verilir. 30 dakika dinlendirildikten sonra hamurun üzeri kızarıncaya kadar 180°C sıcaklıktaki fırında 20-30 dakika pişirilir.

Lavaşın hazırlanması:

Un, tuz ve su 15-20 dakika yoğrulur, 25-30 g'lık parçalara bölünür ve her bir hamur parçası merdane ile açılarak 15-20 cm çapında lavaş yufkaları hazırlanır. Yufkalar, ayçiçeği yağı ya da mısır yağı ile bir sac üzerinde 2-3 dakika pişirilir.

Lavaşın orta kısmına simit konur ve lavaş, simidin üzerine katlanarak sarılır. Beydağ Simit Dürümün servisi, sıcak olarak yapılır. Yapıldığı gün içinde tüketilir.

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

Beydağ Simit Dürümün geçmişi eskiye dayanır. Beydağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beydağ Simit Dürümün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Beydağ Belediyesinin koordinasyonunda ve Beydağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Beydağ Halk Eğitim Merkezi ile Beydağ 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; Beydağ Simit Dürümünün boyutları ve şeklinin uygunluğu; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün boyutlarının ve şeklinin uygunluğu ile Beydağ Simit Dürümü 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.

10. Soma Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1438
Tescil Tarihi	: 04.08.2023
Başvuru No	: C2021/000294
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Soma Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Soma Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Namazgâh Mah. Cengiz Topel Meydanı Soma MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Soma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Soma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Soma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Soma Helvası; tahin, beyaz şeker, su, sitrik asit ve çöven ekstraktı kullanılarak üretilen tahin helvasıdır. Üretimde kullanılan tahin, helva üreticileri tarafından üretilir.

Soma Helvasının rengi açık sarıdır. Tahin, şeker ağdasının içerisine yaklaşık %60 oranında ilave edildiğinden Soma Helvası homojen, yüzeyi pürüzsüz ve ince lifli yapıdadır. Yüzeyinde şeker kristallenmesi olmaz. Soma Helvasında tahin oranı yüksek olduğundan tahin lezzeti baskındır.

Soma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Genellikle sabah kahvaltısında tüketildiği gibi düğün, nişan, sünnet ve taziye törenlerinde de ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Soma Helvası üretimi için bileşenler:

- 60-65 kg tahin
- 35-40 kg beyaz şeker
- 30 l su
- 55 ml çöven ekstraktı
- 45 g sitrik asit

Tahinin hazırlanması:

Soma Helvası üreticileri, helva yapımında kullanılan tahini kendileri üretirler. Susam, eleme ve savrulma işlemleriyle temizlenip % 18 tuzlu suda 7-8 saat bekletilir. Dinlendirme adı verilen bu aşamadan sonra susam tanelerinin kabukları soyulur, tuzlu suda yıkanır ve 1-2 saat meşe külünde bekletilerek ağartılır. Ağartma işleminden sonra küllerinden arındırılması için yıkanır. Santrifüjlenerek yüzeyindeki su uzaklaştırılır. 150-200°C'de 75-80 dakika kavrulur. Oda sıcaklığına soğutulduktan sonra elenip taş değirmenlerde öğütülerek Soma Helvası yapımına kadar gıdayla temasa uygun kutularda, oda sıcaklığında depolanır.

Soma Helvasının üretimi:

Helva pişirme makinesine su, beyaz şeker ve sitrik asit konur, 135 °C'de 2,5-3 saat kaynatılır. Yoğunlaşarak macun kıvamına gelen şeker ağdasına, çöven ekstraktı ilave edilip 8-10 dakika karıştırılır. Çöven ekstraktı şeker ağdasının rengini ağartır ve tahinin yağının helvadan ayrılmasını önler. Şeker ağdası kırılğan bir özellik kazandıktan sonra ısıtma işlemi sonlandırılır. 15 dakika dinlendirilip ağartma işlemi sona erer.

Dinlendirilen şeker ağdasının sıcaklığı 95-105°C'ye gelir ve tahin ilave edilir. Helva kütlesi, gıda ile temasa uygun helva küreği ile dairesel hareketlerle 10-15 dakika karıştırılır. Bu işlemde helva kütlesinin katılaşmasına izin vermeden homojen bir karışım elde etmek önemlidir.

Karıştırılan helva kütlesi 5 dakika dinlendirilip 1 saat yoğrulur. Bu süre sonunda helva kütlesinin sıcaklığı 60-70°C'ye düşer ve kıvamını alır. Elde edilen helva, gıda ile temasa uygun 10 kg'lık dikdörtgen kalıplara konularak oda sıcaklığında 1 gün dinlendirilir.

Soma Helvası, istenilen ağırlıklarda hava almayacak şekilde ambalajlanır. Serin ve kuru ortamda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Soma Helvası geçmişte eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Soma Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Soma Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Soma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Soma Ticaret ve Sanayi Odası ile Soma Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Özellikle tahin olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Soma Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

11. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1439
Tescil Tarihi	: 04.08.2023
Başvuru No	: C2021/000200
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ödemiş Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 3 Eylül Mah. Gençlik Cad. No:2 Ödemiş İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Ödemiş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği; nohut mayası, buğday unu, tuz, zeytinyağı ve su kullanılarak İzmir ili Ödemiş ilçesinde üretilen ekmektir. Ağırlığı yaklaşık 1,5 kg'dır. Kabarmış ekmeğin yüksekliği 10 cm'dir. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin boyutu, genellikle 20x30 cm dikdörtgen veya 25x25 cm kare şeklindedir.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin mayası nohut kullanılarak hazırlanır. Sıvı halde olan maya 2 mm çapındaki delikli süzgeçle süzülür. İşlem sırasında 2 mm'den küçük olan nohut parçaları sıvı mayada kalır. Daha büyük parçalar ise maya ilavesinden bir sonraki aşamada hamura ilave edilir. Bu sebeple ekmeğin içinde küçük nohut parçaları da bulunur. Coğrafi sınırda bu mayaya "tatlı maya" da denir.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hamuru sıkı, kabuğu kalındır.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, mayanın hazırlık aşamasından elde edilen nohut parçalarının hamura eklenmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8-9 adet Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği üretmek için bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Maya için bileşenler:

- 140 g nohut
- 100 g buğday unu
- 2 g tuz
- 6 g beyaz şeker
- 700 ml su

Ekmek için bileşenler:

- 10 kg buğday unu
- 5 l su
- 40 g tuz
- 10 ml zeytinyağı

Mayanın hazırlanması:

Kuru nohut sıcak su ile yıkayıp toz hale getirilmeden tavan tokmağı ile ezilerek kırılır. Ezilen nohutlar cam kavanoza doldurulur, üzerine beyaz şeker, tuz, buğday unu ve yaklaşık 70°C sıcaklıktaki su eklenip gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla karıştırılır.

Kavanozun kapağı kapatılır etrafı bezlerle sarılır ve mayalanmanın gerçekleşmesi için 35-36 °C sıcaklıkta bir gece bekletilir. Kavanozdaki un ve nohut parçaları dibe çöküp üzeri köpürünce mayalanmanın tamamlandığı anlaşılır.

Sıvı haldeki maya, 2 mm çapındaki delikli süzgeçle süzülüp süzgecin üzerinde kalan büyük nohut parçaları bir kenara ayrılır. Nohut taneleri yaklaşık 1 mm boyutuna kadar ezilmişse süzme işlemi yapılmaz.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hazırlanması:

Bir kaba buğday unu konur ve üzerine yaklaşık 25 °C sıcaklıktaki su eklenip yoğrulur. Elde edilen hamura tuz ve süzölmüş sıvı maya yavaş yavaş eklenip hamur yoğrulur. Süzgecin üzerinde kalan nohut parçaları eklenip ele yapışmayan kıvamda hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bez ile sarılarak mayalanması için oda koşullarında 2-3 saat bekletilir.

Mayalanan hamurdan 1,6-1,8 kg'lık parçalar alınarak yüksekliği yaklaşık 5 cm olan 20x30 cm dikdörtgen ya da 25x25 cm kare şeklindeki pişirme kabına aktarılır. Pişirme sırasında ekmeğin üzerine zeytinyağı sürülür. İsteğe bağlı olarak üzerine susam dökülür ve yaklaşık 30 dakika hamur pişirme kabında bekletildikten sonra odun ateşiyle çalıştırılan fırında 200°C'de 45-55 dakika pişirilir. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hamurlaşmaması için yaklaşık 15 dakika bekletildikten sonra tüketime hazır hale gelir. Tamamen soğuduktan sonra ise hava alan gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğin oda sıcaklığında 4 gün buzdolabında +4°C sıcaklıkta 10 gün ve dondurucuda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, mayanın hazırlık aşamasında elde edilen nohut parçalarının hamura eklenmesi bakımından coğrafi sınırda özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Ödemiş Ticaret Odasından, Ege Üniversitesi Ödemiş Meslek Yüksekokulu Organik Tarım Bölümünden ve Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulan 3 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle nohut mayasının hazırlanması olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği 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.

12. Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1440
Tescil Tarihi	: 07.08.2023
Başvuru No	: C2022/000301
Başvuru Tarihi	: 13.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No: 117 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı, özel amaçlı buğday unu, maya, yumurta, süt ve tuz ile hazırlanmış hamurun sacda pişirilip şerbetli suya batırıldıktan sonra bazı katlarının arasına ceviz serpilmesi, kat kat tepsiye dizilmesi ve fırında pişirilmesi suretiyle hazırlanan yöresel bir tatlıdır.

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı Güneydoğu Anadolu bölgesinde yapılan benzer tatlılardan; hamurunda maya ve yumurta kullanılması ve pişirilirken sac üzerine ve piştikten sonra yufka üzerine kuyruk yağı yerine tereyağı sürülmesiyle ayrılır. Tereyağı kullanıldığı için daha hafif bir tada ve kokuya sahip olur.

Taş ekmeği denen ve sac üzerinde ince hamurun pişirilmesiyle elde edilen ekmeğin yöredeki geçmişi çok daha eski dönemlere uzansa da söz konusu ekmekten yapılan tatlıdan 1968 tarihli bir kaynakta bahsedilmiştir. Özellikle bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde üretilen Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere olup, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 kişilik Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı üretmek için gerekli bileşenler aşağıda verilmiştir.

Taş ekmeği için bileşenler:

Özel amaçlı buğday unu	250 g
Yumurta	2 adet
Süt	825 ml
Su	325 ml
Kuru Maya	5 g
Toz şeker	5 g
Tuz	5 g

Şerbeti için gerekli bileşenler:

Su	750 ml
Toz şeker	1 kg

Taş ekmeklerinin üzeri için bileşenler:

Tereyağı	100 g
Dövülmüş ceviz içi	250 g

Taş ekmeklerinin hazırlanması: Gıda ile temasa uygun çukur bir kabın içine kırılan yumurtalar tuz ile 4-5 dakika tahta kaşıkla çırpılır. Üzerine süt katıldıktan sonra tahta kaşıkla karıştırılır. Maya ılık su ile eritilerek karışıma eklenir, un ilave edilerek akıcı kıvamda hamur elde edilir. Bir parça pamuklu bez ahşap spatulaya sarılır, eritilmiş

tereyağına batırılır, 5 dakika boyunca ısıtılmış sacın üzerine sürülür. Yağlanan sacın üzerine kepçe yardımıyla hamurdan her defasında 100'er gram dökülerek ikişer dakika iki tarafı da kızartılan hamurlar pişince taş ekmekleri hazırlanmış olur.

Serbetin hazırlanması: Tencereye şeker ve su eklenir, 10 dakika kaynatılarak şerbet elde edilir.

Tatlının hazırlanması: Hazırlanan taş ekmekler soğumuş şerbete batırılır çıkarılır, üzerlerine eritilmiş tereyağı sürülür ve ikinci ve beşinci katlara ceviz serpmek suretiyle işlem tamamlanır.

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı pişirme işlemi tamamlandıktan sonra buzdolabında 3 güne kadar muhafaza edilebilir.

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

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısının geçmişi eskiye dayanır Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elazığ Taş Ekmeği Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası ve Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden konuda uzman ikişer temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Denetime ilişkin raporlar, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimler; üretimde kullanılan malzemeler ile ürünün pişirme ve servis aşamalarının görsel olarak ve tadımla kontrol edilmesi suretiyle gerçekleştirilir. Kullanılan sıvı hamur ve şerbet bileşenlerinin kontrolü, pişmiş ürünün yumuşak ve bıçakla kesilirken dağılmayacak yapıda ince olması, kullanılan tereyağının taze olması, ağır kokusu ve tadının bulunmaması gibi özellikler başta olmak üzere denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve amblem kullanımının uygunluğunu denetlenir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

13. İbecik Bezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1441
Tescil Tarihi	: 07.08.2023
Başvuru No	: C2021/000207
Başvuru Tarihi	: 28.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İbecik Bezi
Ürün / Ürün Grubu	: Bez / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gölhisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Gölhisar BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili Gölhisar ilçesi İbecik Köyü
Kullanım Biçimi	: İbecik Bezi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İbecik Bezi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İbecik Bezi; el dokuma tezgâhlarında %100 pamuk ipliği kullanarak belirli motiflerle, kendine ait bir dokuma tekniği kullanılarak üretilen ince dokumadır. Bu dokumanın rengi, doğal pamuk rengi olan krem rengidir. Dokumada sıklıkla pamuk ipliği kullanılsa da, bazı ürünlerde yün, nadiren de ipek iplik kullanımı görülür. İbecik Bezi, “İbecik Destarı” olarak da bilinir. Coğrafi sınırda motife “yanış” adını verir. En çok kullanılan motifler sülük yanış, topak yanış, zencir yanış, eğri sulu ve fardı isimli motiflerdir.

İbecik Bezi; pamuk çözgü ve atkı ile bezayağı dokuma örgüsü tekniğinde zemini ve dokuma sırasında beyaz ya da renkli desen atkıları ile desenleme yapılarak dokunur. İbecik Bezi, benzer kalınlıklarda atkı ve çözgü ipliklerinden oluşur. Dokuma esnasında atkı ipliği, birbirini izleyen çözgü ipliklerinin sırasıyla altından ve üzerinden geçerek, genellikle sıkı bir dokumayla kumaşı oluşturur.

Atkı ve çözgü için 20/1 pamuk ipliği kullanılır. Motifler (yanış) için ise diğerlerine göre daha ince bir pamuk iplik kullanılır ve bu iplik 12 kat sarılarak kalınlaştırılır. Bezayağı tekniği kullanılarak oluşturulan bu dokumada, dokumaların karşılıklı kısa kenarlarında ipliklerle yapılan motifler yer alır.

İbecik Bezinde geometrik motif ve desenler dokunur. İbecik Bezi, erkek baş giyimi (dastar), peşkir, sofraya bezi, men-dil (sofra peçetesi), kuşak günümüzde daha çok ev tekstili, şal olarak kullanılmıştır. İbecik Bezi başörtüsü, şal, elbise, masa örtüsü, sehpa örtüsü, perde vb. ürünlerin üretiminde kullanılır.

İbecik Bezinin geçmişi eskiye dayanır. İbecik Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İbecik Bezinin çözgüsü ve atkısı, 20/1 pamuk ipliği ile dokunur. Ham iplikler çözgü hazırlanmadan önce haşıllama işlemine tabi tutularak, dokumada ipliklerin birbirine karışması ve kopması engellenir. Haşıllanan iplikler çile halinde büyük masuralara sarılarak el çözöğü oluşturulur. Zeminde tahta yüzey üzerine, karşılıklı 2 sıra çivi (mıh) çakılarak çözgü için düzeneğe hazırlanır. Hazırlanan çözgü top şeklinde sarılıp tezgâha aktarılır. Kumaşın

zemin örgüsü bez ayağıdır. Çözü ve zemin atkısı olarak aynı kalitede iplik kullanılır. Desen yapan 2. atkı ipliği diğerlerine göre daha incedir ve 12 kat sarılıp kalınlaştırılarak uygulanır. Dokuma sırasında el ile desen oluşturulur. Desen atkısı, kullanılacak motife göre küçük yumaklar şeklinde hazırlanıp mekik yerine elle taşınır. Motifler, serpmeye düzen ile kumaş yüzeyine işlenir.

İbecik Bezi kumaş dokumacılığında kullanılan tezgâhlar, Burdur ilindeki marangozlar tarafından ve genellikle ceviz ağacından yapılan çukur tezgâhlar olup “düven” adı verilir. Düvenler 2 çerçeveli, güçlü ve pedallıdır. Bezayağı tekniğinde üretim yapıldığından İbecik Bezinin seyrek dokunarak yumuşak bir yapısının olmasıdır. Atkı ve çözgü ipliği olarak tek kat, sarı kıvrak olarak adlandırılan sık bükümlü 20/1 ham pamuk ipliği, desen ipliği olarak ham pamuk rengi veya ağartılmış pamuk rengi, bazen renkli veya simli iplikler ile brokar tekniğinde her motif için ayrı bir ilave atkı ipliği kullanılarak desen oluşturulur.

İbecik Bezinde tek kenarda şerit şeklinde motif bulunur. Coğrafi sınırda motife “yanış” adını verir. En çok kullanılan motifler sülük yanış, topak yanış, zencir yanış, eğri su ve fardı yanış olup söz konusu motiflerin görsellerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Model Adı</u>	<u>Modelin Görseli</u>
Fardı Yanış	
Zencir Yanış	
Topak Yanış	
Sülük Yanış	
Eğri Su Yanış	

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

İbecik Bezinin geçmişi eskiye dayanır. İbecik Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan İbecik Bezinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gölhisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Gölhisar Belediyesi, Gölhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gölhisar Halk Eğitim Merkezinden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan tezgâhların ve ipliklerin uygunluğu, özellikle motifler olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve İbecik Bezi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

14. Işıklı Nohut Kahvesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1442
Tescil Tarihi	: 07.08.2023
Başvuru No	: C2022/000044
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Işıklı Nohut Kahvesi
Ürün / Ürün Grubu	: Nohut kahvesi / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1- Biga Ziraat Odası 2- Biga Ticaret ve Sanayi Odası 3- Biga Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- İstiklal Mah. İnönü Cad. 37 A Biga ÇANAKKALE 2- İstiklal Mah. Kevser Özengil Cad. 16 1 Biga ÇANAKKALE 3- Sakarya Mah. Kıbrıs Şehitleri Cad. 10 A Biga ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Biga ilçesi Işıklı köyü
Kullanım Biçimi	: Işıklı Nohut Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Işıklı Nohut Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görünecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Işıklı Nohut Kahvesi, nohutların 200-250 °C sıcaklıkta orta derecede kavrulup 200-300 mikron büyüklüğünde öğütülmesi suretiyle Çanakkale ili Biga ilçesi Işıklı Köyünde üretilen kahvedir. Hava almayan alüminyum bariyerli ambalajlarda 200 gramlık paketler halinde ambalajlanarak piyasaya arz edilir.

Piştirilmeden önceki toz haldeki Işıklı Nohut Kahvesi kuru maddede %5,5 protein ve %8 yağ içerir ancak kafein içermez. Işıklı Nohut Kahvesinin toz formunun C.I.E renk sistemine göre renk değerleri L=47-49; a=7-8; b=18-19'dur.

Işıklı Nohut Kahvesinin içeceği, karbonat, beyaz şeker (isteğe bağlı) ve su ile hazırlanır. Geleneksel olarak şekersiz hazırlanır ve kuru üzüm ile birlikte servisi yapılır. Günümüzde ise yaygın olarak lokum veya çikolata ile servis yapılır.

Işıklı Nohut Kahvesinin üretiminde kullanılan nohutlar, coğrafi sınırda da üretilen "sarı nohut" olarak adlandırılan küçük boyutlu nohutlardır (*Cicer arietinum*). Sarı nohut olarak adlandırılan nohut, tam yuvarlak olmayıp hibrit çeşitlere nazaran daha küçük boyutta olan ve kuş kafası şeklinde tabir edilen şekle sahip böceklenmeye ve hava şartlarına dayanıklı, 5 - 7 mm çapındadır.

Işıklı Nohut Kahvesinin geçmişi eskiye dayanır. Işıklı Köyünün mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Işıklı Nohut Kahvesi üretiminde kullanılan nohutlar, coğrafi sınırdan temin edilir.

Sarı nohutlar suyla temizlendikten sonra kuru olarak tepsilere konur ve odun ateşinde ve 200-250 °C sıcaklıktaki fırında orta derecede kavrulur. Kavurma işlemi mevsime ve nohutların rutubetine bağlı olarak 2-4 saatte tamamlanır. Nohutlar kavrulurken yanmamaları için arada sıra yavaş yavaş karıştırılır. Kavrulan nohutlar çekiçli kahve değirmeninde 200-300 mikron büyüklüğünde öğütülür. Hava almayan alüminyum bariyerli ambalajlarda 200 g'lık porsiyonlar halinde ambalajlanarak piyasaya arz edilir.

Işıklı Nohut Kahvesinin pişirilmesi (1 porsiyon):

10-12 g Işıklı Nohut Kahvesi

1-2 g karbonat

Beyaz şeker (isteğe bağlı, az şekerli için 2,0-2,5 g, orta şekerli için 3,0-3,5 g şekerli için 4,5-5,0 g)

70-75 ml sıcak su

Bir cezvede Işıkeli Nohut Kahvesi, karbonat, beyaz şeker (isteğe bağlı) ve sıcak su iyice karıştırıldıktan sonra yaklaşık 90-95 °C sıcaklıkta pişirildikten sonra servisi yapılır.

Işıkeli Nohut Kahvesi, geleneksel olarak şekersiz hazırlanır ve kuru üzüm ile birlikte servisi yapılır. Günümüzde ise yaygın olarak lokum veya çikolata ile servis yapılır.

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

Işıkeli Nohut Kahvesinin geçmişi eskiye dayanır. Işıkeli Köyünün mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Işıkeli Nohut Kahvesinin paketlenmeye kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Biga Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Biga Ziraat Odası, Biga Kaymakamlığı ve Biga Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Işıkeli Nohut Kahvesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

15. Zonguldak Malay Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1443
Tescil Tarihi	: 07.08.2023
Başvuru No	: C2022/000392
Başvuru Tarihi	: 14.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Zonguldak Malay Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yayla Mah. Bağlık Cad. No: 5 Merkez ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili
Kullanım Biçimi	: Zonguldak Malay Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zonguldak Malay Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zonguldak Malay Yemeği; mısır unu, çok amaçlı buğday unu veya tam buğday unu, tuz ve suyun pişirilmesiyle elde edilen hamurun kaşıkla şekillendirilip üzerine üç farklı şekilde hazırlanan bileşenlerin konulması suretiyle Zonguldak ilinde üretilen yemektir. Hamura, iki kaşık kullanılarak şekil verilir.

Zonguldak Malay Yemeğinin üzerine konulan bileşenler aşağıdaki özelliklere sahiptir.

- Coğrafi sınırdaki “kakırdak” adı verilen kendi yağında kızartılmış süt kaymağı.
- Ayçiçek yağı ve tereyağı karışımında kızartılmış keş.
- Tereyağında kavrulmuş iri ceviz içi.

Zonguldak Malay Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Zonguldak ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle madenci sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kızartılmış keş ile yapılacak Zonguldak Malay Yemeğinin üretiminde, tercihen 542 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Bolu Keşi kullanılır.

6 kişilik Zonguldak Malay Yemeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

Miktar

300 g

100 g

600 ml

4-6 g

Bileşen

Mısır unu

Ekmeklik veya tam buğday unu

Su

Tuz

Yemeğin üzeri için kullanılan bileşenler:

140 g

140 g

65 – 70 g

10 ml

125 g

Keş

Ceviz içi

Süt Kaymağı

Ayçiçek yağı

Tereyağı

Bir tencerede su, tuz ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan suya sırasıyla azar azar mısır unu ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu eklenip sürekli karıştırılarak pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar 5-6 dakika pişirilir. Tenceredeki hamur bitinceye kadar hamurdan birer yemek kaşığı alınır ve diğer bir yemek kaşığına aktarılıp kaşık şekli verildikten sonra servis tabağına konur. Kaşıklar, hamurun kaşıklara yapışmaması ve şeklinin düzgün olması için her seferinde suya batırılır.

Zonguldak Malay Yemeğinin üzerine konulmak üzere, aşağıdaki bileşenlerden biri hazırlanır. Bu aşamadan sonra isteğe bağlı olarak üç farklı sunum yapılabilir.

- Bir tavada eritilen süt kaymağı, kendi yağıyla 5-6 dakika kızartılıp şekil verilen hamurların üzerine konur. Kızartılan süt kaymağına coğrafi sınırdaki “kakırdak” denir.
- Bir tavada ayçiçek yağı ve tereyağı kızdırılıp rendelenmiş keş eklenerek 5-6 dakika kızartıldıktan sonra şekil verilen hamurların üzerine konur.
- Bir tavada eritilen tereyağına iri kıyılmış ceviz içi eklenip 2-3 dakika kavrulduktan sonra şekil verilen hamurların üzerine konur.

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

Zonguldak Malay Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Zonguldak ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Zonguldak Malay Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası, Zonguldak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Zonguldak Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odası’ndan konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Zonguldak Malay Yemeği 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. Zonguldak Zılbıt Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1444
Tescil Tarihi	: 07.08.2023
Başvuru No	: C2022/000391
Başvuru Tarihi	: 14.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Zonguldak Zılbıt Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yayla Mah. Bağlık Cad. No: 5 Merkez ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili
Kullanım Biçimi	: Zonguldak Zılbıt Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zonguldak Zılbıt Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zonguldak Zılbıt Yemeği; *Trachystemon orientalis* türü bitki, yağsız dana kıyma, kuru soğan, ayçiçek yağı, zeytinyağı, coğrafi işaret olarak 135 sayı ile tescilli Taşköprü Sarımsağı, yumurta, karabiber, pul kırmızıbiber, kekik ve tuz kullanılarak Zonguldak ilinde üretilen yemektir. Dana kıyma yerine, tereyağında hafifçe pişirilmiş pastırma da kullanılabilir. Servisi sıcak olarak ve üzerine pul kırmızıbiber serpildikten sonra yapılır.

Trachystemon orientalis türü bitki, coğrafi sınırdan “zılbıt otu” olarak adlandırılır. Zılbıt otu hodan, odan, ısıt, zirbit, zılbırık, kaldırık, kaldırık, kalındirek, burğı, mancar, zembil çiçeği ve sığırdili’ gibi isimler de bilinir. Zonguldak Zılbıt Yemeğinin üretiminde, zılbıt bitkisinin sadece yaprak ve çiçekleri kullanılır.

Zılbıt otu nisan-mayıs aylarında yetişir. Zonguldak Zılbıt Yemeğinin üretiminde taze olarak kullanımın dışında dondurularak veya salamura yapılarak muhafaza edilmiş hali de kullanılabilir.

Zonguldak Zılbıt Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Zonguldak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zonguldak Zılbıt Yemeğinin üretiminde kullanılan zılbıt otu, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Zonguldak Zılbıt Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

<u>Miktar</u>	<u>Bileşen</u>
1 kg	Zılbıt otu
400-450 g	3 iri kuru soğan
200 g	Yağsız dana kıyma
6-9 g	3 diş Taşköprü Sarımsağı
5 g	Karabiber
5 g	Kırmızıbiber
5 g	Kekik
2 tane (İsteğe bağlı olarak sayısı artırılabilir)	Yumurta

30-40 g	Tuz
15-20 ml	Ayçiçek yağı
15-20 ml	Zeytinyağı
50 g (isteğe bağlı)	Pastırma
10-13 g (isteğe bağlı)	Tereyağı

Zılbıt otunun kökleri hariç olmak üzere sadece yaprakları ve çiçekleri toplanır, ayıklanır ve birkaç kez yıkanarak temizlenir. İsteğe bağlı olarak 100 ml üzüm sirkeli veya elma sirkeli suda 10 dakika bekletilip 2 kez daha yıkanarak temizlenir. 2-4 cm uzunluğunda doğranır ve 30-40 g tuz ilave edilip 10-15 dakika suda kaynatıldıktan sonra suyu sıkılarak yemeğin yapımında kullanılır. Bu aşamada dondurularak veya salamura yapılarak daha sonra kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Bir tencereye ayçiçek yağı, zeytinyağı, küçük parçalar halinde doğranmış soğan ve ince doğranmış Taşköprü Sarımsağı koyulup karıştırılarak kavurmaya başlanır. 2-3 dakika sonra önce yağsız kıyma daha sonra karabiber, pul kırmızıbiber ve kekik karışımı ir ve karıştırılarak 5-6 dakika kavrulur. Zılbıt otu eklenip 10-15 dakika pişirilir. Yemek, çok katı olmayan orta kıvam alınca tuz ve yumurtalar yemeğin üzerine kırılır ve karıştırılarak pişirilir.

Yemeğin yapımında kıyma yerine pastırma kullanılacak ise küçük parçalar şeklinde dilimlenen pastırma bir tencerede tereyağı ile 2 dakika pişirilerek ilave edilir.

Zonguldak Zılbıt Yemeğinin servisi, sıcak olarak ve üzerine pul kırmızıbiber serpidikten sonra yapılır.

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

Zonguldak Zılbıt Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Zonguldak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Zonguldak Zılbıt Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası, Zonguldak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Zonguldak Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odası'ndan konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; özellikle Taşköprü Sarımsağı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Zonguldak Zılbıt Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

17. Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1445
Tescil Tarihi	: 08.08.2023
Başvuru No	: C2021/000209
Başvuru Tarihi	: 30.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nazilli Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Sanayii Mah. 505 Sk. 28 A Nazilli AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Bozdoğan ilçesi Olukbaşı Köyü
Kullanım Biçimi	: Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, gıda ile temasa uygun bir çubuğa geçirilen oğlağın, yatay bir şekilde ve odun ateşinde çevrilerek pişirilmesi suretiyle Aydın ili Bozdoğan ilçesi Olukbaşı Köyünde üretilen kebaptır. Kebabın pişirildiği ocaklar, zemin seviyesinde olup meşe veya çam ağacından elde edilen odunlar ile yakılır. Üretimde sadece, 13-14 kg ağırlığa ulaşan 6-12 aylık dişi oğlaklar kullanılır. Pişirilmeden önce oğlağın iç kısmına el ile kaya tuzu sürülür, başka herhangi bir çeşni maddesi kullanılmaz.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, pişirme için kullanılan çubukla birlikte servisin yapılacağı yere getirilir ve gıda ile temasa uygun kalın bir tahta üzerinde parçalara ayrılıp tartılarak satışa sunulur.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı geleneksel olarak, aynı zamanda coğrafi sınırda pazarın da kurulduğu gün olan çarşamba günü pişirilir. Düğün gibi toplu yemek talepleri olması halinde, istisnai olarak diğer günlerde de üretilir. Coğrafi sınırın geleneklerine göre erkekler kesim, derinin yüzülmesi, pişmiş kebabın parçalama ve sunum işlerini, kadınlar ise kebabın pişirilmesi işini yapar.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının geçmişi, Osmanlı döneminde Olukbaşı Köyüne yerleşen Türkmen yörüklerine dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının üretiminde, geleneksel olarak coğrafi sınırda yetişen oğlaklar kullanılır.

13-14 kg ağırlığa ulaşan 6-12 aylık dişi oğlak kesilip derisi yüzüldükten sonra, böbrekleri ve iç yağları dışındaki tüm organları çıkarılır. 1 saat dinlendirilip kanı tamamen uzaklaştırılır. Genellikle çam ağacından yapılan ve gıda ile temasa uygun bir çubuğa, boyun ve kuyruk kısmından geçirilir. Çam ağacından yapılmış çubuk yerine, paslanmaz çelikten yapılmış yaklaşık 10 cm çapında borular da kullanılabilir.

Kebabın hava almadan pişmesi için, oğlağın arka ayakları, boynu ve sırtı iple bağlanır. Çelik yöntemi adı verilen usul ile oğlağın ön ayakları diz hizasından kesilerek karın bölgesinde açılan deliklere kilitlenir. Oğlağın pişerken eğilmemesi için, sırt kısmından çentik şeklinde bir parça alınarak bu bölge içeriden çevirme çubuğuna iple sabitlenir. Pişirilmeden önce oğlağın iç kısmına el ile kaya tuzu sürülür, başka herhangi bir çeşni maddesi kullanılmaz.

Kebabın pişirilmesinde zemin seviyesindeki yer ocağı kullanılır. Ocak, meşe veya çam ağaçlarından elde edilen odunlar ile yakılır. Ateşten 40-50 cm uzağa konan oğlak, çevrilerek yaklaşık 2 saat pişirilir.

Pişen oğlak kebabı, takıldığı çubukla birlikte servisinin yapılacağı yere getirilir ve çubuk çekilerek çıkarılır. Gıda ile temasa uygun kalın bir tahta üzerinde parçalara ayrılan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, tartılarak satışa sunulur.

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

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Olukbaşı Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen oğlaklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Nazilli Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Nazilli Ticaret Odası, Bozdoğan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü ile Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Bozdoğan Meslek Yüksekokulu Veterinerlik Bölümünden 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.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan oğlakların coğrafi sınırda yetişmesi ve özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle pişirme ve sunum bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

18. Havran Mandalinası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1446
Tescil Tarihi	: 09.08.2023
Başvuru No	: C2021/000552
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Havran Mandalinası
Ürün / Ürün Grubu	: Mandalina / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Havran Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hamambaşı, Yılmaz Akpınar Blv. No:1 10560 Havran BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Havran ilçesi
Kullanım Biçimi	: Havran Mandalinası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Havran Mandalinası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Havran Mandalinası; satsuma mandalinası, Rutaceae familyasının, Citrus cinsinin, Citrus reticulata türünün alt sınıfıdır. Ortalama meyve ağırlığı 90 gramdır. Havran Mandalinasının görünümü koyu portakal rengine kabukları ise incedir. Erkenci bir çeşittir ve kabuğu kolaylıkla soyulur.

Havran Mandalinasının yetiştiği ağacın boyu 4-5 metreye kadar uzayabilmektedir. Yaprakları her zaman yeşildir. Nisan – mayıs aylarında beyaz renkli çiçek açar, haziran ayında ise meyve bağlar. Havran Mandalinasının ağaçlarının ekonomik yaşı 40-60 yıl arasındadır.

Balıkesir iline bağlı Havran ilçesinin deniz seviyesinden yüksekliği 33 metredir. Ege denizinden esen nemli rüzgârlar, bölgenin alüvyonlu toprak yapısına sahip olması ve Havran Çayındaki buharlaşma sonucu oluşan nem Havran Mandalinasının gelişimine katkı sunar.

Tablo 1. Havran Mandalinasının bazı fiziksel özellikleri

Özellik	En az	En çok
Meyve ağırlığı (g)	85	95
Meyve eni / meyve boyu indeksi	1,230	1,242
Meyve dilim adedi	10	11
Meyve kabuk kalınlığı (mm)	3,5	4,0
Meyve suyu (%)	33	35
Kuru madde (%)	7,5	8,0

Tablo 2. Havran Mandalinasının uçucu yağ analizine ilişkin temel bileşenler

Bileşen	En az (%)
Gama-terpinolen	27.388
Limonen	22.881
p-Simen	15.305
Beta-pinen	6.231
Alfa-pinen	5.434

Havran Mandalinasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tohumla Üretim

Üç yaprak (*Poncirus trifoliata*) ağacından elde edilen tohumlar ilkbaharda mart – nisan aylarında ekilir. Elde edilen anaç çöğürler üzerine mandalina aşılır.

Aşı ile Üretim:

Turunçgil yetiştiriciliğinde daha çok göz aşısı uygulanır. Kalem aşısı pek önerilmez. Çöğürlerin kabuk verdiği nisan – mayıs aylarında sürgün göz aşısı, ekim - kasım aylarında ise durgun göz aşısı yapılabilir. Yaklaşık 2 cm kalınlığındaki çöğürlerin üzerine iyice şişkinleşmiş sürgünlerden alınan aşı gözleri, yerden 15 cm yükseklikten aşılır. Aşı sonrasında çöğürlerde aşı sürmesi teşvik edilir. Göz gelişip, sürgün oluşunca bitki herekle desteklenir.

Havran Mandalinası üretiminde kullanılacak fidelerin yetiştiriciliğinin fidan üretim işletmeleri tarafından usulüne uygun olarak yapılması zorunludur. Bakteri ve virüs hastalıklarının hızla yayılmasına ve bölgenin üretimden tamamen çıkmasına sebep olmaması için Havran Mandalinası üreticilerinin usulüne uygun olarak üretilmiş sertifikalı ve sağlıklı fidan almaları gereklidir. Havran Mandalinası üretimi yörede üç yapraklı anaç üzerine aşılanmış sertifikalı veya kontrollü fidanlar ile gerçekleştirilir. Mandalina fidanları Havran ilçesindeki yerel üreticilerin ürettiği fidanlardan tesis edilir.

Bahçe Tesisi:

Taban suyu yüksek, ağır ve killi topraklarda bahçe tesis edilmemelidir. Bahçe tesisinde mutlaka sertifikalı fidan kullanılmalıdır. Mandalina fidanlarının soğuklardan etkilenmemesi için ilkbaharda toprak sıcaklığı 13 °C'ye ulaştığında dikim yapılır. Dikilen fidan bir herekle desteklenir. Fidanlar, 40-50 cm çapında ve 40-50 cm derinliğinde açılan çukurlara, 5,5x5,5 m ya da 6x6 m aralıklarla dikilir. Dikim esnasında aşı noktasının toprak yüzeyinden yukarıda kalmasına dikkat edilir. Dikimden hemen sonra mutlaka can suyu verilir. Dikimden sonra yaklaşık 4-5 yıl içerisinde ağaçlar meyve vermeye başlar. Ekonomik olarak 40-60 yıl düzenli olarak meyve alınabilir.

Sulama:

Nisan ortasından ekim sonuna kadar düzenli aralıklarla tercihen damlama sulama yöntemiyle sulanır. Yaz aylarının çok kurak geçmesi durumunda sulama sıklığı artırılabilir.

Toprak İşleme:

Mandalina ağacının kılcal kökleri yüzeye çok yakın olduğu için derin toprak işlemlerinden kaçınılır. Ağacın dışında kalan bölgeler, yüzeysel toprak işleme yapan, diskharrow-kültivatör-rötovatör vb. aletlerle, ağaç taç bölgesi ise çapalama yapan el traktörleri ile işlenir.

Gübreleme:

Mandalina bahçelerinde gübreleme mutlaka toprak analizi sonuçlarına göre uygulanır. Organik madde açısından fakir topraklara sonbahar aylarında dekara 3 ton yanmış çiftlik gübresi toprağa karıştırılır. Toprak analizi sonucuna göre önerilen fosforlu ve potasyumlu gübreler erken ilkbaharda ağaç taç izdüşümüne gelecek şekilde toprağın 10-15 cm derinliğe gömülür. Azotlu gübrelerin yarısı erken ilkbaharda diğer yarısı ise sulamalar esnasında bölünerek verilir. Damlama sulama imkânı olan bahçelerde gübreleme tankları kullanılabilir.

Budama:

Ağaçların kuvvetli ve dengeli taç oluşturmaları, verimlilik süresinin uzatılması, kaliteli ve fazla ürün elde etmek amacıyla budama işlemi yapılır. Budama aşırı soğuk dönemlerde yapılmamalı, don tehlikesinin olmadığı erken ilkbaharda yani genellikle mart ayı içerisinde yapılmalıdır. Fidanlar, dikimden sonra 70-80 cm yükseklikten kesilir ve bu noktalardan büyüyen sürgünlerden birbirlerine eşit mesafede 3 veya 4 ana dal seçildikten sonra diğerleri kesilir. Bu sürgünler olgunlaşınca 20-25 cm yükseklikten kesilerek 2-3 yıl verim budamasına kadar ağacın tacına başka budama yapılmaz, sadece tacın alt kısmından çıkan sürgünler, oburlar ve aşı noktasının altından çıkan yabancı sürgünler temizlenir. Verim çağına giren ağaçlarda, üst üste binmiş dallar, kırık dallar veya sürgünler ve iç kısımdan çıkan obur sürgünler kesilerek temizlenir. Ağacın dış kısmından uç noktalarda aşırı büyümüş sürgünler % 30-50

arası kısaltılmalıdır. Muhtelif nedenlerle kurumuş sürgünler kesilerek temizlenir. Ancak budama esnasında gövde ve ana dalların kesinlikle güneş görmemesine dikkat edilmelidir.

Zirai Mücadele:

Coğrafi sınırdaki hâkim rüzgâr olan poyraz nedeniyle nispi rutubet çok yüksek olmamaktadır. Bu sebeple hastalık ve zararlılar fazla görünmemektedir.

Genel olarak karık usulü sulama yapılan bahçelerde yabancı ot ürer. Yabancı otlarla mücadelede zaman zaman ot biçme ve toprak işleme gibi kültürel önlemlerin yanında herbisitler de kullanılır.

Zararlılar ile mücadele ise ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yapılır.

Hasat:

Ekim ayında mandalinalar doğal turuncu rengini ve parlaklığını alır ve tatlanır. Ekim ayında hasat olgunluğuna ulaşan meyveler hasat edilir. Hasat dönemi ocak ayına kadar sürer. Hasat makaslarla meyve sapı koparılmadan yapılır. Yağışlı ve çiğli havalarda hasat yapılmamalıdır. Meyve üzerinde oluşacak ıslaklar çürümelere neden olarak raf ömrünün kısalmasına ayrıca meyve kalitesinin bozulmasına neden olur. Hasat edilen meyveler zedelenmeden kasalara istiflendikten sonra pazara sunulur.

Depolama:

Pazara sunulan mandalinaların büyük kısmı depolanmadan piyasaya arz edilirken, depolanması gereken durumlarda ise soğuk hava depolarında 6-8 °C'de ve % 85-90 nem aralığında en fazla 1 ay depolanır.

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

Havran Mandalinasının coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Havran Mandalinasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Havran Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Havran Belediyesi, Havran İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Havran Esnaf Odası ile Havran Ziraat Odasından 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. Denetime ilişkin raporlar, Havran Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Ürünün coğrafi sınırdaki üretilmesi
- Üretim metoduna uygunluk
- Ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu
- Havran Mandalinası 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.

19. Kütahya Kaz Tiridi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1447
Tescil Tarihi	: 09.08.2023
Başvuru No	: C2021/000191
Başvuru Tarihi	: 16.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kütahya Kaz Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kütahya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bölücek Mah. Pir Ahmet Caddesi No: 74 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili
Kullanım Biçimi	: Kütahya Kaz Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Kaz Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya Kaz Tiridi; haşlanmış kaz etinin, haşlama suyu ile ıslatılmış kuru yufkaların üzerine yerleştirilmesi suretiyle Kütahya ilinde üretilen yemektir. 350 ile 400 g arasındaki porsiyonlar halinde ve sıcak olarak servisi yapılır.

Kütahya Kaz Tiridinin üretiminde kullanılan kuru yufka; özel amaçlı buğday unu, tuz ve su ile hazırlanır, her iki yüzü sacda pişirilip kurutulur. Serin ve rutubetsiz ortamda 6 aya kadar muhafaza edilebilir.

Kütahya Kaz Tiridinin üretiminde kullanılan kaz eti; kasım ile şubat ayları arasında kesilen kazlardan elde edilir. Kazlar, soğuk havada ve kar yağınca kendilerini soğuktan korumak için vücutlarında yağ biriktirmeye başladıkları için etleri yağlı olur. Bu sebeple kesimleri, kasım ile şubat ayları arasında yapılır. Kazın eti yağlı olduğu için yemeğe ayrıca yağ konulmaz. Kaz eti derin dondurucuda muhafaza edilerek tüm yıl boyunca yemeğin üretiminde kullanılabilir.

Kütahya Kaz Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özel gün ve davetlerde mutlaka ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kütahya Kaz Tiridinin üretiminde kullanılan kaz eti; coğrafi sınırdaki yetiştirilen ve kasım ile şubat ayları arasında kesilen kazlardan elde edilir. Kaz eti derin dondurucuda muhafaza edilerek tüm yıl boyunca yemeğin üretiminde kullanılabilir.

6-8 Porsiyon Kütahya Kaz Tiridi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

3,5-4,5 kg kaz eti
8-12 adet kuru yufka
500-600 ml su
25-30 g tuz

Yufka bileşenleri:

1000-1150 g özel amaçlı buğday unu
500-600 ml su
25-30 g tuz

Yufkanın Hazırlanması: Özel amaçlı buğday unu, tuz ve su genişçe bir kapta karıştırılıp yoğrularak orta sertlikte hamur elde edilir ve özdeşleşmesi için 5-10 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur 100-150 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler, yapışmaması için hafifçe unlanarak düz bir zeminde oklava/merdane ile ince bir şekilde 50-55 cm çapında şekilde açılır. Açılan yufkaların iki tarafı, odun ateşinde ısıtılmış saclarda 4-5 dakika pişirilip gıda

ile temasa uygun bir bezin üzerine serilerek kurutulur. Kurutulan yufkalar serin ve rutubetsiz ortamda 6 ay süre saklanabilir. Kütahya Kaz Tiridi üretiminde kullanılan yufkalar genellikle, önceden hazırlanarak muhafaza edilir.

Yemeğin Hazırlanması: Kaz eti bir tencerede su ve tuz ile 1 saat kadar haşlanır. Kuru yufkalar 200°C sıcaklıktaki fırında hafif pembeleşinceye kadar kızartılır, 4 - 6 cm uzunlukta olacak şekilde elle kırılır ve bir tepsiye yerleştirilir. Kazın etinin haşlama suyu, kızarmış yufkaların üzerine dökülerek yufkalar ıslatılır ancak yufkaların çok yumuşak ya da çok kuru olmamasına dikkat edilir. Kaz eti yağlı olduğundan ayrıca yağ ilavesi yapılmaz. Pişmiş kaz etleri kemiklerinden ayrılarak didiklenir ve tepsideki kızarmış yufkaların üzerine eşit bir şekilde yerleştirilir. Kaz eti, ısteğe bağlı olarak fırında 15 dakika kızartılabilir. 350 ile 400 g arasındaki porsiyonlar halinde hazırlanan Kütahya Kaz Tiridinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Kütahya Kaz Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen kazlar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kütahya Kaz Tiridinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kütahya Ticaret Borsası, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Aslanapa Kaymakamlığından ürün konusunda 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; üretimde kullanılan kazların coğrafi sınırdaki yetişmesini; özellikle kazların ile kesim dönemi olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Kütahya Kaz Tiridi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Bölüm

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

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

1. Soma Helvası

130 sayılı ve 01.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000294 numaralı Soma Helvası ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Soma Helvası; tahin, beyaz şeker, su, sitrik asit ve çöven ekstraktı kullanılarak üretilen helvadır.”

ifadesi,

“Soma Helvası; tahin, beyaz şeker, su, sitrik asit ve çöven ekstraktı kullanılarak üretilen tahin helvasıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Soma Helvası

Başvuru No	: C2021/000294
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Soma Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Soma Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Namazgâh Mah. Cengiz Topel Meydanı Soma MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Soma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Soma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Soma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Soma Helvası; tahin, beyaz şeker, su, sitrik asit ve çöven ekstraktı kullanılarak üretilen tahin helvasıdır. Üretimde kullanılan tahin, helva üreticileri tarafından üretilir.

Soma Helvasının rengi açık sarıdır. Tahin, şeker ağdasının içerisine yaklaşık %60 oranında ilave edildiğinden Soma Helvası homojen, yüzeyi pürüzsüz ve ince lifli yapıdadır. Yüzeyinde şeker kristallenmesi olmaz. Soma Helvasında tahin oranı yüksek olduğundan tahin lezzeti baskındır.

Soma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Genellikle sabah kahvaltısında tüketildiği gibi düğün, nişan, sünnet ve taziye törenlerinde de ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Soma Helvası üretimi için bileşenler:

- 60-65 kg tahin
- 35-40 kg beyaz şeker
- 30 l su

- 55 ml çöven ekstraktı
- 45 g sitrik asit

Tahinin hazırlanması:

Soma Helvası üreticileri, helva yapımında kullanılan tahini kendileri üretirler. Susam, eleme ve savrulma işlemleriyle temizlenip % 18 tuzlu suda 7-8 saat bekletilir. Dinlendirme adı verilen bu aşamadan sonra susam tanelerinin kabukları soyulur, tuzlu suda yıkanır ve 1-2 saat meşe külünde bekletilerek ağartılır. Ağartma işleminden sonra küllerinden arındırılması için yıkanır. Santrifüjlenerek yüzeyindeki su uzaklaştırılır. 150-200°C'de 75-80 dakika kavrulur. Oda sıcaklığına soğutulduktan sonra elenip taş değirmenlerde öğütülerek Soma Helvası yapımına kadar gıdayla temasa uygun kutularda, oda sıcaklığında depolanır.

Soma Helvasının üretimi:

Helva pişirme makinesine su, beyaz şeker ve sitrik asit konur, 135 °C'de 2,5-3 saat kaynatılır. Yoğunlaşarak macun kıvamına gelen şeker ağdasına, çöven ekstraktı ilave edilip 8-10 dakika karıştırılır. Çöven ekstraktı şeker ağdasının rengini ağartır ve tahinin yağının helvadan ayrılmasını önler. Şeker ağdası kırılğan bir özellik kazandıktan sonra ısıtma işlemi sonlandırılır. 15 dakika dinlendirilip ağartma işlemi sona erer.

Dinlendirilen şeker ağdasının sıcaklığı 95-105°C'ye gelir ve tahin ilave edilir. Helva kütlesi, gıda ile temasa uygun helva küreği ile dairesel hareketlerle 10-15 dakika karıştırılır. Bu işlemde helva kütlesinin katılaşmasına izin vermeden homojen bir karışım elde etmek önemlidir.

Karıştırılan helva kütlesi 5 dakika dinlendirilip 1 saat yoğrulur. Bu süre sonunda helva kütlesinin sıcaklığı 60-70°C'ye düşer ve kıvamını alır. Elde edilen helva, gıda ile temasa uygun 10 kg'lık dikdörtgen kalıplara konularak oda sıcaklığında 1 gün dinlendirilir.

Soma Helvası, istenilen ağırlıklarda hava almayacak şekilde ambalajlanır. Serin ve kuru ortamda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Soma Helvası geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Soma Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Soma Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Soma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Soma Ticaret ve Sanayi Odası ile Soma Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Özellikle tahin olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Soma Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Bölüm

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

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

1. Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği

794 tescil sayılı Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Denetleme:**

“Karadeniz Ereğli Esnaf ve Sanatkarlar Odası”

ifadesi,

“S.S. Karadeniz Ereğli Esnaf ve Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi”

şeklinde değiştirilmiştir.