



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **159**

Yayın Tarihi

16.10.2023

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 159. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	15
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	40
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	49

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 159. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000123	Nizip Mızar Havucu	8
2.	C2022/000345	Mardin Harire	11
3.	C2022/000430	Konya Kaygana	13

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.	1474	Kandıra Manda Yoğurdu	15
2.	1475	Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması	17
3.	1476	Gümüşhane Kuşburnu Nektarı	19
4.	1477	Osmaniye Zorkun Tava	21
5.	1478	Balıkesir Aba Dokuması	23
6.	1479	Kars Kaz Eti	26
7.	1480	Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzüümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzüümü	30
8.	1481	İskilip Çileği	33
9.	1482	Mengen Peyniri	36
10.	1483	Muğla Sulu Kebabı	38

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.	C2018/205	Mengen Peyniri	40
2.	C2019/155	Altınözü Zeytinyağı	42
3.	C2022/000102	Kuyucak Portakalı	46

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.	784	Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı	49

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. Nizip Mızar Havucu

Başvuru No	: C2021/000123
Başvuru Tarihi	: 19.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Nizip Mızar Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Nizip Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İstasyon Mah. İstasyon Cad. No:2 Nizip GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili Nizip ilçesi Uluyatır Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Nizip Mızar Havucu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nizip Mızar Havucu coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nizip Mızar Havucu, Gaziantep ili Nizip ilçesinin Uluyatır (Mızar) Mahallesinde yetiştirilen ve Apiaceae familyasının *Daucus carota* L. var. *sativus* türü havuçtur. Üretiminde kullanılan tohumlar, bir önceki hasat döneminden elde edilen havuçlardan bir kısmının üretim alanında bırakılması suretiyle elde edilir.

Nizip Mızar Havucunun adında geçen Mızar, Uluyatır Mahallesinin eski adı olup ürünün yetiştiriciliği uzun yıllardan bu yana ilgili coğrafi sınırdadır.

Coğrafi sınır pH 7,5 (hafif alkali), killi - tınlı, fosfor ve potasyum oranı yüksek toprak yapısına sahiptir ve bu durum yüksek asitliğe karşı hassas bir sebze olan Nizip Mızar Havucunun yumru gelişimini olumlu etkiler.

Nizip Mızar Havucu iri yapıdadır. Şeker oranının yüksek olmasından dolayı tatlı ve sarı renktedir. Alt kısmı ince ve sivri, üst kısmı ise kalın olup konik şekilde görünüme sahiptir. Yetiştirme döneminde taze olarak tüketilen Nizip Mızar Havucu, coğrafi sınırdaki közlenmiş, haşlanmış veya turşusu yapılarak da tüketilir.

Nizip Mızar Havucunun morfolojik, agronomik ve tane kalite özellikleri aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

Tablo 1. Nizip Mızar Havucunun morfolojik, agronomik ve fizikokimyasal özellikleri

Nizip Mızar Havucunun Morfolojik ve Agronomik Özellikleri	
Özellik	Değer
Kök Yapısı	Kazık
Yaprak Yapısı	Bileşil yapraklı, eksen üzerinde linear ve lanceolat şeklinde sıralı
Gövde Yapısı	Gövde boyu çizgili ve tüylü. Gövde uzunluğu ortalama 100 - 150 cm
Çiçek Yapısı	Taç yaprak rengi beyaz. Erselik ve yabancı dölleme özelliğindedir.
Gövde Rengi	Sarı
Tohum Yapısı	Kirli sarı renkli, 2 - 4 mm uzunluk ve 1 - 1,5 mm enindedir.
Ekim Zamanı	15 Temmuz - 15 Ağustos
Hasat Zamanı	20 Aralık - 20 Mart

Nizip Mızır Havucunun Fizikokimyasal Özellikleri			
Karbonhidrat (Sakkaroz cinsinden toplam şeker)	% 6,90 - 6,98		
Sakkaroz (g / L)	% 5,85 - 5,92		
Suda çözünabilir kuru madde	% 8,8 - 10,01		
Renk (ortalama değerler)	L*: 77,41	a*: -1,24	b*: 41,98
Ağırlık (g)	280 - 450		
Boy (cm)	16 - 30		
Omuz kısmı çap (mm)	28,65 - 42,71		
Orta kısım çap (mm)	17,87 - 27,80		

Üretim Metodu:

Tohum Üretimi:

Hasat dönemi Nizip Mızır Havuçlarından bir kısmı bir sonraki üretim dönemi için gerekli olan tohumun üretilmesi amacıyla yetiştirilme alanında bırakılır. Nizip Mızır Havucu üzerinde şemsiye şeklinde oluşan çiçeklerin içinde olgunlaşan tohumlar bir sonraki yıl kullanılmak üzere üreticiler tarafından toplanır. Tohum üretim işlemine haziran ayı sonu ile temmuz ayı ortalarına kadar devam edilir. Haziran ayında başlayan çiçeklenme dönemi sonrasında bitki kökünden çekilerek tarlada kuruması beklenir ve kuruyan tohumlar yaprak ve sap kısmından ayrıştırılır. Ayrılan tohumlar bir sonraki ekim döneminde kullanılmak üzere hava geçirmez kaplara koyulup 15 - 20 °C sıcaklık ve % 5 - 10 neme sahip ortamda muhafaza edilir.

Tarla Hazırlığı:

Ekimin yapılacağı alana ekim zamanından 2 - 3 ay öncesinde yaklaşık 2 ton / dekar olacak şekilde yanmış çiftlik gübresi verilir. Tohum ekiminden 20 - 25 gün önce tarlada bulunan yabancı otlar, yabancı ot mücadelesi yapılarak temizlenir. Ardından ekilecek alan sulanıp taban gübresi (50 kg, amonyum nitrat, amonyum sülfat veya üre) verilir. Ekilecek alan sıra (timütler) şeklinde hazırlanır. Nizip Mızır Havucu tohumlarının geç çimlenmesi nedeniyle yabancı otlar hızla gelişerek bitkinin gelişmesini yavaşlatır ve üzerini örter. Bu nedenle seyreltme ve çapalama işlemleri de zorlaşacağından, çapalamaya önem verilmekte, düzenli olarak yabancı ot kontrolü yapılır.

Tohum Ekimi:

Temmuz ayının 15'inde başlayarak Ağustos ayının 15'ine kadar yapılabilir. Timütlerin arasına bir kazma boyu aralıklarla (yaklaşık 25 - 30 cm) çizikler oluşturulur. Bu çiziklere Nizip Mızır Havucunun tohumları elle hafifçe serpilir ve daha sonra bir çalı veya ağaç dalı ile bu tohumların üzeri kapatılır ve can suyu verilerek havuçların çimlenmesi beklenir. 10 °C üzerindeki sıcaklıklar da tohumun çimlenmesi gerçekleşir. Çimlenmeden sonra bitkiler arasında 25 - 30 cm mesafe, sıra üzeri ise 8 - 12 cm olacak şekilde seyreltme işlemi yapılır. Bu aşamadan sonra bitkiler düzenli olarak sulanır.

Sulama:

Ekim alanında düzenli olarak salma sulama yapılır. Düzenli sulama Nizip Mızır Havucunun primer (birincil) ve sekonder (ikincil) kök gelişiminde çok önemli olup, primer dönemdeki susuzluk ürün boyunun kısa kalmasına, sekonder dönemdeki susuzluk ise ürünün yeterli ölçüde kalınlaşmamasına neden olmaktadır. Ekim sonrası iki hafta boyunca 5 günde bir sulama yapılır ve sonrasında havucun daha derine kök salarak iyi bir gelişim sağlaması amacıyla 40 gün boyunca su verilmez. Eylül sonu ve hasat dönemine kadar 10 günde bir sulamaya devam edilir.

Hasat:

Hasat coğrafi sınırdan elle yapılır. Hasada yaklaşık aralık ayının ortalarında başlanır ve mart ayının sonuna kadar devam eder. Hasat, havucun Tablo 1'de verilen olgunluk dönemi özelliklerini kazanmaya başladığı tarihte başlar ve birkaç hafta sürer. Havuçlar söküldükten sonra uzun süre kapalı kapların içerisinde kalırsa havuçta acılaşma problemi oluşur. Bu nedenle havuçların uzun süreli muhafaza durumu söz konusu olduğunda havucun ilk aşamada saplarının temizlenmesi ve sonrasında dere kenarında su ile yıkanarak dere kumu içerisinde (nemli, serin

ortam 10 - 12 °C) muhafaza edilmesi gereklidir. Dere kumu içerisinde ürün pazara sunuluncaya kadar yaklaşık 1 hafta muhafaza edilir. Havuç 0 - 4 °C sıcaklıkta ve % 94 - 96 bağıl nemde 5 - 6 ay depolanır. Nizip Mızır Havucu piyasaya, 20 kg'lık kasa veya plastik ambalajlarda sunulur.

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

Nizip Mızır Havucunun coğrafi sınırda geçmişi eskiye dayanır. Uluyatır ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nizip Mızır Havucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Nizip Ticaret Odasının koordinasyonunda; Nizip Ziraat Odası, Nizip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nizip Meslek Yüksek Okulu Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü ile Nizip Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak en az yılda bir kez, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan havuç çeşidinin uygunluğu.
- Ekim yapılan tarla şartlarının, hasat ve depolama şartlarının uygunluğu başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat edilen ürünün morfolojik, agronomik ve fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Nizip Mızır Havucu ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Mardin Harire

Başvuru No	: C2022/000345
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Harire
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nur Mahallesi Diyarbakır Bulvarı Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Harire ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Harire ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Harire; üzüm pekmezi, beyaz şeker, buğday unu, su, tarçın ve yenibahar ile hazırlanan karışımın pişirilip soğutulmasından sonra üzerine ceviz içi eklenmesi suretiyle Mardin ilinde üretilen tatlıdır.

Mardin ilinin coğrafi özelliklerine ve iklimine uygun olan üzüm bolca yetişmekte ve üzümünden elde edilen pekmez ise tatlılarda ve yemeklerde sıklıkla kullanılır. Mardin Harire üretiminde kullanılan üzüm pekmezi, coğrafi sınırda mevrone olarak bilinen genellikle sıralık olarak değerlendirilen üzümlerden elde edilir. Mevrone üzümü genellikle dağlık kesimlerde yetişir. İri ve yuvarlak taneli, yeşilimsi-sarı renkte, ince kabuklu ve tatlıdır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Mardin Harire, Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 kişilik Mardin Harire üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 125 g beyaz şeker
- 90 g buğday unu
- 270 g üzüm pekmezi
- 1 litre su
- 2 g tarçın
- 2 g yenibahar
- 5 g ceviz içi (üzeri için)

Tencereye sırasıyla beyaz şeker, buğday unu, üzüm pekmezi, su, yenibahar ve tarçın koyulup karıştırılarak orta ateşte pişirmeye başlanır. Muhallebi kıvamına gelen karışım, sonra ocaktan alınarak kaplara doldurulur. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına koyularak 12 saat dinlendirilir. Üzerine ceviz içi eklenip soğuk olarak servisi yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda; Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Mardin Ticaret ve Sanayi Odası ile Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Mardin Harire 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.

3. Konya Kaygana

Başvuru No	: C2022/000430
Başvuru Tarihi	: 30.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kaygana
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kaygana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kaygana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kaygana; süt, su, yumurta, kabartma tozu ve vanilya ile hazırlanan karışıma ekmeklik buğday unu eklenerek elde edilen akışkan hamurun gıda ile temasa uygun kaşıkla parça parça dökülerek kızartıldıktan sonra toz beyaz şekere batırılması suretiyle Konya ilinde üretilen tatlıdır.

Konya Kaygana, 27-35 mm çapında yuvarlak şekildedir ve her bir tatlı 15-20 g ağırlığındadır.

Konya Kaygana, Konya ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Özellikle ramazan ayında ve misafirlere ikram için üretilir. Hamur kızgın yağa, geleneksel olarak gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile dökülür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10-12 adet Konya Kaygana üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

200 ml süt
200 ml su
1 adet yumurta
10 g kabartma tozu
10 g vanilya
220 g ekmeklik buğday unu

Kızartmak için:

400 ml sıvı yağ

Üzeri için:

220 g toz beyaz şeker

Yapılışı:

Süt, su, yumurta, kabartma tozu ve vanilya karıştırılır, üzerine un ilave edilir. Homojen ve akışkan bir hamur elde edinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir.

Sıvı yağ bir tavada kızdırılır. Gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile hamurdan alınıp kızgın yağa dökülerek kızartılır. Kızaran hamurlar yağları süzülerek bir tabağa koyulur. Konya Kaygananın servisi, toz beyaz şekere batırıldıktan sonra sıcak olarak yapılır.

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

Konya Kaygana, Konya ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kaygananın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi, Aşçılar ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Kaygana ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Kandıra Manda Yoğurdu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1474
Tescil Tarihi	: 26.09.2023
Başvuru No	: C2020/235
Başvuru Tarihi	: 20.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kandıra Manda Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kocaeli Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karabaş Mahallesi Ömer Türkçakal Bulvarı No:2 İzmit KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Kandıra ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kandıra Manda Yoğurdu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kandıra Manda Yoğurdu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kandıra Manda Yoğurdu; Kocaeli ili Kandıra ilçesinde yetiştirilen mandaların sütünden üretilen sert yapıda, beyaz renkli yoğurttur.

Kandıra Manda Yoğurdu; *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* kültürü içeren liyofilize maya kullanılarak endüstriyel olarak, önceki üretimlere ait Kandıra Manda Yoğurdundan mayalılık olarak ayrılan bir miktar yoğurdun kullanılması suretiyle de geleneksel olarak iki şekilde üretilir. Geleneksel üretimde mayalılık olarak kullanılan yoğurda, coğrafi sınırdaki “kara maya” denir.

Kandıra ilçesinde yağışların mevsimlere dağılımının düzenli olması nedeniyle vejetasyon süresi uzundur. Bu durum yem bitkilerinin büyüme ve gelişmesini, coğrafi sınırdaki açık otlakların ve meraların zengin bitki örtüsünü olumlu etkiler. Otlak ve meralarda buğdaygiller, çançifeğigiller, topluçiçekgiller, sarmaşıkgiller, turpgiller, sütlegengiller, nanegiller ve baklagiller familyaları baskın olarak bulunur. Yeşil yemlerle yapılan yemleme sütün kalitesini yükseltir ve yüksek süt verimi sağlar. İlçede sulak alanların yaygın olması, manda yetiştiriciliği bakımından önemlidir. Yılın büyük bir bölümü taze ot ile beslenen mandaların sütü yüksek oranda yağsız kuru madde (>%8,5 m/v) ve yağ (>%7 m/v) içerir. Yağı alınmamış süttten üretilen Kandıra Manda Yoğurdu, çiğ sütün bu özellikleri nedeni ile sert yapıdadır ve kalın kaymak tabakasına sahiptir.

Tablo 1. Kandıra Manda Yoğurdunun Bazı Kimyasal Özellikleri

Karbonhidrat	4,5-6,5 mg/kg
Yağ	4-7,3 mg/kg
Toplam şeker	1,8-2,2 mg/kg
Protein	3,5-5 mg/kg
Kalsiyum	1650-2000 mg/kg

Üretim Metodu

Kandıra Manda Yoğurdunun üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen mandaların sütü kullanılır. Endüstriyel ve geleneksel olmak üzere iki şekilde üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Endüstriyel Üretim:

Müstahsillerden toplanan ve pH 6,6-6,7, sıcaklık +2/+4°C, antibiyotik açıdan negatif ve yağ oranı en az % 7,5 olan çiğ manda sütleri işletmeye kabul edilir. İnce telli eleklerden süzülerek süt soğutma tankına alınır.

90°C'de 5 dakika pastörize edilir. Açık kazana aktarılan pastörize süt, mayalanma sıcaklığı olan 45°C'ye soğutulup kâselere doldurulur. *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* kültürü içeren liyofilize maya, 2 litre sütün içerisinde eritilip %1 oranında kâselere eklenir ve inkübasyona bırakılır. 3 saat sonra pH kontrolleri yapılır. pH değeri 4,7-4,6 olunca, kâseler soğuk hava depolarına konur ve +4°C'de soğutulur. Sıcaklık +4°C'ye düşünce yoğurtların kapakları kapatılır. Etiketleme işlemi yapılır, metal detektörlerden geçirilir ve soğuk zincir ile sevkiyatı yapılır. Kandıra Manda Yoğurdunun raf ömrü, buzdolabı koşullarında üretim tarihinden itibaren en fazla 15 gündür.

Geleneksel Üretim:

Mandalardan sağılan sütler süzülür, kaynatılır ve kaplara dökülür. Dökme işlemi, yüksekte yapılarak sütün köpürmesi ve kalın bir kaymak tabakası oluşması sağlanır. Üzerine, coğrafi sınırdaki "gözet" olarak adlandırılan delikli süzgeç konularak 4 saat soğumaya bırakılır. Geleneksel yöntemle mayalanan yoğurtta "kara maya" olarak adlandırılan önceden kalan Kandıra Manda Yoğurdu maya olarak kullanılır. 4 saat soğuduktan sonra kâselere 10-20 g mayalık yoğurt konup mayalanması için 4 saat bekletilir. Soğuduktan sonra kâselerin kapakları kapatılarak satışa hazır hale getirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kocaeli Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Kocaeli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kocaeli Ticaret İl Müdürlüğü ve Kocaeli Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; tesellüm belgeleri üzerinden yapılacak kontrollerle üretimde kullanılan sütün Kandıra ilçesinde yetişen mandalarından elde edilmesi ile özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; gerekli görülmesi halinde yaptırılacak analizlerle fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Kandıra Manda Yoğurdu ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1475
Tescil Tarihi	: 27.09.2023
Başvuru No	: C2022/000201
Başvuru Tarihi	: 27.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması dut pestili, yumurta, tuzsuz tereyağı ve ceviz içi kullanılarak Malatya ili Arapgir ilçesinde üretilen tatlıdır. Arapgir ilçesinde pestil ürünü; bastık, bastuk ya da bastığ adlarıyla da bilinir.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması Arapgir ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması üretimi için bileşenler:

- 150 g dut pestili
- 2 adet yumurta
- 50 g tuzsuz tereyağı
- 100 g dövülmüş ceviz içi

Hazırlanması:

Pestiller yaklaşık 1,5 x 2 cm boyutlarında bıçakla ya da makasla küpler şeklinde kesilip el ile yapraklar halinde ayrılır. Kesilen pestiller ılık suda yıkanarak yumuşatılır.

Bir kapta tuzsuz tereyağı eritilir. Yumuşayan pestillerin suyu elle sıkılarak eritilmiş tereyağı içerisine konulup 1-2 dakika kavrulur, üzerine yumurtalar eklenir. Yumurtalar pişinceye kadar karıştırılarak 1-2 dakika kavrulur.

Karışımın üzerine dövülmüş ceviz içi serpidikten sonra Arapgir Pestil Kavurmasının / Arapgir Bastık Kavurmasının servisi yapılır.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması Arapgir ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Arapgir Pestil Kavurmasının / Arapgir Bastık Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinasyonunda ve Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ile Arapgir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. 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 Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Gümüşhane Kuşburnu Nektarı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1476
Tescil Tarihi	: 28.09.2023
Başvuru No	: C2022/000107
Başvuru Tarihi	: 22.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gümüşhane Kuşburnu Nektarı
Ürün / Ürün Grubu	: Nektar / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaer Mah. Atatürk Cad. No:55 29000 GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır	: Gümüşhane ili
Kullanım Biçimi	: Gümüşhane Kuşburnu Nektarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gümüşhane Kuşburnu Nektarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı; doğal ortamda yetişen *Rosa canina* çeşidi kuşburnu bitkisinin meyveleri kullanılarak Gümüşhane ilinde üretilen içecektir.

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan kuşburnu, yüksek yerlerde yetişen ağaçlardan temin edilir. Çünkü yüksek yerlerde yetişen meyvelerin çiçeklenme zamanını gecikir, meyve güneş ışığından daha fazla yararlanır ve bu sebeple fenolik madde miktarı ile C vitamini miktarı artar. Bu durum, Gümüşhane Kuşburnu Nektarının kalitesi olumlu yönde etkiler.

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan meyvenin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan kuşburnu meyvesine ait özellikler

Özellik	Değer
Meyve boyu (mm)	16 - 24
1000 tane ağırlığı (g)	1940 - 1989
Meyve eti oranı (%)	70,9 - 71,8
Briks (%)	25,6 - 27,6
pH	3,9 - 4,2
Toplam fenolik madde (mg GAE / 100 g)	865,4 - 956,4
C vitamini (mg / 100 g)	605 - 791

Gümüşhane Kuşburnu Nektarının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Gümüşhane Kuşburnu Nektarına ait fiziksel ve kimyasal özellikler

Özellik	Değer
pH (Malik asit cinsinden)	3,5 - 3,6
Püre / Pulp miktarı (%)	En az % 40
Şeker (%)	En çok % 20
Sitrik asit veya limon suyu konsantresi	En çok 3 g / L
Asitlik (%)	% 7 - 8,5
Briks (%)	12 - 14

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi olan Gümüşhane Kuşburnu Nektarının üretimi, 1974 yılında ilk fabrikanın kurulmasıyla artmaya başlamıştır. Gümüşhane ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde, coğrafi sınır içinde yetişen kuşburnu bitkisinin meyveleri kullanılır.

Kuşburnu meyvesi mevsiminde toplandıktan ve fabrikaya getirildikten sonra içerisinde bulunabilecek yabancı madde, çürük tane gibi kusurların ayrımı için seçme işlemine tabi tutulur. Seçilen meyveler; toz, toprak, yaprak gibi yabancı maddelerden arındırmak için yıkanır ve durulanır. Yıkanan meyvelerin tüy, sap, çekirdek vb. kısımları ayrılıp parçalama makinasına alınır. Ezilen kuşburnu üzerine meyve miktarının 1 - 1,5 katı olacak şekilde su ilave edilip 65 - 70 °C'de 1 - 2 saat karıştırılarak pişirilir. Nektarın püre miktarı son üründe en az % 40 olacak şekilde su ilave edilir ve % 10 oranında şeker eklenir. Asitliği % 7 – 8,5 olacak şekilde ayarlamak için sitrik asit veya limon suyu konsantresi eklenir. Ürün 30 - 35 °C'ye soğutulur ve ambalajlanmadan önce homojenizatörden geçirilerek olası yabancı maddeler ayrılır. Gümüşhane Kuşburnu Nektarı, ürünün 20 - 25 °C'ye soğutulup cam şişeye doldurulmasıyla tüketime hazır hale gelir. Ürün 4 °C de 3 - 4 gün muhafaza edilir.

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

Gümüşhane Kuşburnu Nektarının geçmişi 1974 yılına dayanır. Gümüşhane ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınır içerisinde yetişen kuşburnu bitkisinin meyvesi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gümüşhane Kuşburnu Nektarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gümüşhane Ziraat Odası ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde coğrafi sınırdaki yetişen kuşburnu meyvesinin kullanımı.
- Üretimde kullanılan bileşen ve oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gümüşhane Kuşburnu Nektarı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Osmaniye Zorkun Tava

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1477
Tescil Tarihi	: 29.09.2023
Başvuru No	: C2022/000386
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Zorkun Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Rauf Bey Mah. Adnan Menderes Blv. 9546 Sok. OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili Zorkun Yaylası
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Zorkun Tava; kuzu eti, domates, kırmızı kuru soğan, yeşil ve kırmızıbiber, sarımsak, acı/tatlı kırmızı toz biber ve tuz kullanılarak Osmaniye ili Zorkun Yaylasında üretilen et yemeğidir. Üretimde kullanılan et, kuzuların but ve ön kol kısımlarından elde edilir.

Osmaniye Zorkun Tavanın üretiminde, sıvı yağ ve salça kullanılmaz. Ayrıca daha yakıcı bir tada sahip olan kırmızı soğan kullanılır.

Osmaniye Zorkun Tavanın geçmişi, 1960'lı yıllara dayanır. Esnaf yemeği olarak yapılmaya başlamış ve zamanla Zorkun Yaylasının tamamına yayılarak mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olmuştur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye Zorkun Tava üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg kuzu kuşbaşı et
- 100 g kuyruk yağı
- 2 adet kırmızı kuru soğan
- 1 kg domates
- 3 adet yeşilbiber
- 2 adet kırmızıbiber
- 15 adet diş sarımsak
- 10 g acı/tatlı kırmızı toz biber
- 20 g tuz

Kuzuların but ve ön kol kısımlarından elde edilen etler kuşbaşı doğranıp bir tepsiye konur. Üzerine ince doğranmış soğan, sarımsak ve biberler eklenir. Tuz ve toz biber serpilir. Domateslerin kabukları soyulur, doğranır ve karışımın üzerine yayılır. Domateslerin üzeri kuyruk yağı ile kaplanır. Tepsinin üzerine sac kapatılıp taş fırında 1,5 saat kadar pişirilir. Osmaniye Zorkun Tavanın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Osmaniye Zorkun Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Zorkun Yaylasının mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasından, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Osmaniye Zorkun Tava ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Balıkesir Aba Dokuması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1478
Tescil Tarihi	: 29.09.2023
Başvuru No	: C2023/000108
Başvuru Tarihi	: 15.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Aba Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. No: 25 10010 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Aba Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Aba Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Aba Dokuması; mayıs - temmuz ayları arasında kırkılan merinos x kıvrıcık melezi koyunun yününden elde edilen ipliğin bez ayağı tekniğiyle dokunması ve dövülüp keçeleştirilmesi suretiyle Balıkesir ilinde üretilen dokumadır.

Balıkesir Aba Dokuması 40 cm x 60 cm ölçülerinde üretilir. Yün keratin içeriği yaklaşık % 33 olan merinos x kıvrıcık melezi koyunun yününden elde edilen 4/2 numaralı yün iplik kullanılır. Yün ipliğin kalınlığı yaklaşık 18,5 mikrondur. Dokumada keçeleştirme işlemi su ve baskı yöntemiyle yapıldığı için kumaşın dokusu dökümlüdür. Hafif, dökümlü ve dayanıklı olması nedeniyle yelek, cübbe, heybe, kepenek (çobanların giydiği üst giysi) gibi kıyafetlerin yapımında kullanılır.

Balıkesir Aba Dokuması desensiz olup çoğunlukla doğal kahverengi ve siyah yün rengi, nadiren de kırmızı ve mavi renkte iplikler kullanılır. Doğal yün renginin dışındaki renkler, kök boya yöntemiyle elde edilir.

Balıkesir Aba Dokumasının geçmişi, Balıkesir ilindeki koyun yetiştiriciliğinin geçmişi kadar uzundur. Osmanlı döneminde ordunun giyim ihtiyacını karşılayan merkezlerdendir. Aba dokumacılığı özellikle 17. yüzyıldan itibaren yaygınlaşarak tercih edilen bir meslek haline gelmiş ve abahaneler kurulmuştur.

Balıkesir Aba Dokuması, Balıkesir ilinin ekonomisinde ve halk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırda birçok atasözü, deyim ve manilere konu olmuştur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Balıkesir Aba Dokuması üretiminde, Balıkesir ilinde yetiştirilen merinos x kıvrıcık melezi koyunun yününden elde edilen 4/2 numaralı yün iplik kullanılır. Üretimde kullanılan araç ve gereçler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Çıkrık: Yünlerin ipliğe dönüşmesi büküm verilen el ya da ayakla çevrilen araçtır.

Dokuma tezgâhı: Dokumanın gerçekleştirileceği ahşaptan yapılan alettir. İki pedallı (ayaklı) iki çerçeveli dokuma tezgâhıdır.

Tarak: Dokuma tezgâhının ileri geri hareket edebilen parçasına takılı olan, çözgü ipliklerini düzenli aralıklarla tutmaya yarayan ve dokuma sırasında atkı iplerini sıkıştırmaya yarayan ince demir çubuklardır. Balıkesir Aba Dokumasında 30 numara tarak kullanılır.

Mekik: Çözgü iplikleriyle atkı ipliklerinin bağlantı yapabilmesi için, atkı ipliğinin ağızlığın içinden geçmesini sağlayan parçadır.

İp: Dokumanın gerçekleşmesi için tezgâha hazırlanan çözgü adı verilen dikey yöndeki iplerin atkı ipi denilen ipler ile birbirlerinin altından ve üstünden geçerek dokumayı tamamlayan gereçtir. Dokuma işleminden sonra kıyafet dikim sürecinde de dikiş ipleri kullanılır.

Makas: Dokuma yaparken iplerin kesilmesinde ve dokuma tamamlandıktan sonra terzilik işlerinde kullanılan alettir.

Ütü: Dokuma ve dikilmiş kıyafetin üzerinde oluşan kırışık görüntüyü gidermek için kullanılır.

Cetvel - Mezura: Tezgâh üzerine hazırlanan çözgü ipliklerinin ölçümlerinde ve dokuma hazırlandıktan sonra kıyafet dikim sürecinde ölçü almaya yarayan araçtır.

Aba dolabı: İçindeki tokmakların bir ileri bir geri hareketi ile dokumanın dövülmesiyle keçeleşmesi sağlanan ahşap düzenektir.

Dikiş makinası: Elde edilen aba dokumasıyla isteğe göre şalvar, pantolon, ceket veya yelek dikimi yapmak için kullanılır.

Balıkesir Aba Dokuması Üretimi:

İplik yapımı:

Mayıs - temmuz ayları arasında kırkılan (tırışlanan) koyunlardan elde edilen yünler, yaz aylarının en sıcak günlerinde suyun bol olduğu derelerde yıkanır. Önce suya yatırılan yünler bir taşın üzerine konularak tokaç denilen tahtadan aletle dövülerek kirinden arındırılır. Daha sonra durulanan yünler güneşe serilerek kurutulur ve tarama işlemi gerçekleşir. Taranan yünler çıkırık kullanılarak iplik haline dönüştürülür. Bu işlemde yün lifine büküm verilerek iplik halini alması sağlanır. İplikler birkaç katmandan yapılır, her bir katman tek bükümlü iplikten olur. Bu tek bükümlü katlar daha kalın bir iplik elde etmek için birlikte zıt yönde bükülür. Son bükümün yönüne dayanarak iplik s-büküm veya z-büküm olarak tamamlanır. Balıkesir Aba Dokuması dokunduktan sonra keçeleştirileceği için ipliğe çok fazla büküm verilmez. Elde edilen yün ipler, çile haline getirilir.

Kök boya yapımı:

Bazı bitki, böcek ve deniz kabuklularındaki boyar maddelerin, elyafa bağlanmasını sağlayan mordan denilen maddelerle birleştirilmesiyle elde edilen kök boya yün ipliklerin boyanmasında kullanılır.

Dokumanın üretilmesi:

Balıkesir Aba Dokuması ahşap tezgâhta üretilir. Dokuma yönünde dikine olan ipliklere çözgü, bu ipliklerin arasından geçirilen ve sıkıştırılan ipliklere de atkı ipliği denilir. Çözgü ipliği 400 - 500 telden oluşur. İlk aşamada çözgü hazırlığı yapıp çözgü ipleri tezgâha aktarılır. Çözgü iplikleri üzerine aynı renk ve kalınlıkta atkı ipi denilen ipler atılır ve tarakla sıkıştırılır. Bu ipler gücü gözlerinden geçirilerek taharlama işlemi yapılır. Dokuma sağ ön ortadan başlanarak arka ve sol ön beden dokunup sol ön ortada biter. Bez ayağı dokuma tekniği ile dokunarak tek parça halinde ve ortalama 40 cm x 60 cm ölçülerinde hazırlanır.

Dokumanın keçeleştirilmesi:

Balıkesir Aba Dokuması dokunduktan sonra su ve baskı uygulanıp ezilerek keçeleştirilir. Bu işlem dokuma tezgâhtan çıkarıldıktan sonra akarsu kuvvetiyle çalışan dink adı verilen ahşap dolaplarda yıkanarak yapılır. Aba dolabı içindeki tokmakların bir ileri bir geri hareketi ile dokumanın dövülerek keçeleşmesi ve yumuşaması sağlanır. Hazırlanan dokumalar vakumlu torba, hurç veya kutu gibi hava almayan ambalajlarda saklanır. İçerisine naftalin, defne yaprağı, sedir ağacı parçaları gibi malzemeler koyularak bozulması önlenir.

Balıkesir Aba Dokumasının dikime hazırlanması:

Keçeleştirme işleminin ardından Balıkesir Aba Dokuması yıkanır, kurutulur ve ütülenir. Ütülenen dokumalar, top kumaş olarak piyasaya sunulur.

	
Resim 1. Keçeleştirilmiş Balıkesir Aba Dokuması	Resim 2. Dikime hazır Balıkesir Aba Dokuması

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

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişi bulunan Balıkesir Aba Dokuması, coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen merinos x kıvırcık melezi koyundan elde edilen yün kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Balıkesir Meslek Yüksekokulu Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri Bölümünden 1 kişi, Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden 1 kişi, Balıkesir Olgunlaştırma Enstitüsünden 2 kişi, Karesi Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulundan 2 kişi, Altieylül Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulundan 2 kişi ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığından 2 kişi konuda uzman toplam 10 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle Balıkesir ilinde yetişen merinos x kıvırcık melezi koyundan elde edilen yün olmak üzere ürünün üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Balıkesir Aba Dokuması 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. Kars Kaz Eti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1479
Tescil Tarihi	: 03.10.2023
Başvuru No	: C2021/053
Başvuru Tarihi	: 02.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Kaz Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kaz eti / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karadağ Cad. No:1 Merkez KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Kaz Eti ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Kaz Eti ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Kaz Eti; Kars ilinde yetiştirilen, ekim ayında besiye alınan yerli kazların kasım ayında kesilmesi, karkas etlerinin bütün halde baskıya alınıp suyu azaltılarak tuzlandıktan sonra açık havada 5-10 gün kurutulması suretiyle üretilen kaz etidir. Bütün karkas et olarak veya parçalara kesilmiş halde, havayla teması kesmeyen gıda ile temasa uygun ambalajlar içinde satışa sunulur.

Kars ilinin toprak yapısının %51'i çernozyom topraktır. Organik maddece zengin olan bu toprak türü %3-15 humus; yüksek miktarda fosforik asit, fosfor ile amonyak içerir. Kars ilinin çernozyom topraklarının büyük bir kısmı doğal Alpin çayırardan oluşan mera alanlarına, geriye kalan kısmı tahıl tarımına ayrılır. Organik ve inorganik maddelerce zengin olan Kars ili topraklarının % 34,49'u orta, % 23,78'i yüksek ve % 8,40'ının çok yüksek seviyede alınabilir fosfor ve % 94,91'i ise yüksek seviyede alınabilir demir içerir. Böylece topraktaki mineral içeriği topraktan bitkilere, bitkilerden meralarda otlanan kazlara geçerek Kars Kaz Etinin fosfor, demir, kalsiyum ve potasyum içeriğinin yüksek olmasını sağlar.

Kars ilinde kaz yetiştiriciliği kapalı kümeslerde yapılmaz. Kars ilinin, çernozyom toprak yapısından ve ilkbaharın geç gelmesinden dolayı geç başlayan bitki vejetasyonu, ağustos ayının sonlarına kadar devam eder. Bu nedenle Kars ili zengin ve aromatik bitki florasına sahiptir. Aromatik bitki florası kaz etlerinin aromasını da etkiler. 1600 civarında çiçekli bitkinin bulunduğu ve bunlardan 80 civarında taksonun endemik, 20 civarında taksonun ise nadir olduğu Kars ilinde, kazlar bahar aylarından sonbahara kadar meralarda serbest dolaşımında akarsu kaynaklarının bol olduğu ve geniş çayır ve meralarda otlatılır.

Kazlar kesime bir ay kala ekim ayında özel besiye alınır. Bu beslenme döneminde arpa kullanılır. Ekim ayından itibaren havaların soğuması ve kazların aynı dönemlerde arpa ile beslenmesi yağlanmayı ve kaz etindeki protein ve doymuş yağ asitleri oranını artırır. Kazlar doymamış yağ asitleri yönünden de zengindir.

Kars Kaz Eti; iç kısmı koyu kırmızı-bordo renkte, kaba lifli yapıda, tuzlu ve keskin kokuludur. Kurutma ve tuzlama sonucu nem miktarı azalır. Kazların kurutulması sırasında kas dokusunda bulunan miyoglobinin oksijenle teması ile oksidasyona uğrar. Kaz karkaslarının uzun süre hava ile teması sonucu etin yüzeyinde pigment konsantrasyonu artarak rengi koyulaşır.

Kars Kaz Etinin üretiminde kullanılan kazlar, kesim döneminde, 25-30 haftalık ve gelişimlerini tamamlamış olmalıdır. Kazların kesim ağırlığı 4,2-4,6 kg olup sakatat, baş boyun gibi kısımları temizlendikten sonra karkas kısmı kurutulur. Kurutmaya alınan kaz karkas ağırlığı yaklaşık 3 kg'dır. Kaz karkasları 5-10 günlük kurutma işleminden sonra %15-20 fire verir ve kurutulmuş karkas ağırlığı 2,2-2,8 kg olur.

Kars Kaz Eti karkasının özellikle but ve göğüs kısmı, elle bastırıldığında hafif sert ve içe çökmeyen yapıdadır. Haşlandığında kolayca dağılır. Tencerede veya tandırda pişirildiğinde keskin bir kokusu vardır.

Kars ili ortalama 1971 m yükseklikte, denizel etkilere kapalı yüksek plato sahasında yer alır. Yıllık ortalama sıcaklığı 5,4°C'dir. Kış dönemi ekim ayında başlayıp nisan ayına kadar sürer. Yaklaşık 180-210 gün süren kış döneminde sıcaklık 0°C'nin altında olup sert karasal iklim koşulları hâkimdir. Yaz ayları ise serin ve yağışlı geçer. Kazların kesim dönemi mevsim sıcaklarının ortalama 0,5°C olduğu ve coğrafi sınırın karla kaplanmaya başladığı kasım ayında başlar. Kurutma işleminde soğuk koşulların yanı sıra kasım ayında güneşlenme süresi birkaç saat olup güneş ışığından da faydalanılır. Böylece kaz karkasları kurutulurken but ve sırt kısmında bulunan yağlar hafifçe eriyerek kaz etinin içine doğru nüfuz ederek yağlanmasını sağlar.

Kasım ayından sonra ise soğuk havada yapılan kurutma işlemiyle etin su miktarı azalır kuru madde miktarı artar ve artan kuru madde miktarına paralel olarak yağ oranı da artar. Kasım ayından itibaren Kars ilinin karla kaplanması ve havanın soğumasına bağlı olarak günlük sıcaklık eksi derecenin altında olup güneşlenme süresi de oldukça kısadır. Kaz karkasları but kısmının sağ veya sol tarafının ucundan temiz bir ipe bağlanarak açık havada, evlerin saçak altına veya uygun görülen yüksek bir yere asılarak 5-10 gün kurutulur. Soğuk iklim şartlarından dolayı kaz etleri bozulmadan muhafaza edilebilir.

Kars Kaz Etinin bazı kimyasal özellikleri, yağ asitleri kompozisyonu ve mineral içeriği ile renk değerlerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kars Kaz Etinin bazı kimyasal özellikleri ve mineral içeriği

Özellik	Değer
Enerji (kcal/100 g)	119-217
Kuru madde (g/100 g)	30,48-48,27
Nem (g/100 g)	51,73-69,52
Kül (g/100 g)	3,21-5,75
Protein (g/100 g)	22,63-32,56
Karbonhidrat (g/100 g)	0,4-1,25
Yağ (g/100 g)	2,31-9,31
pH	4,5-5,2
Kolesterol (mg/100 g)	116,63-180,96
Tuz (g/100 g)	2,45-5,15
Mg (mg/kg)	226,69-336,9
K (mg/kg)	2823-5106
Na (mg/kg)	7163-15710
Fe (mg/kg)	26,50-55,57
P (mg/kg)	1235,6-1723,2
Ca (mg/kg)	129,9-224,7

Tablo 2. Kars Kaz Eti yağ asitleri kompozisyonu

Özellik		En az (%)	En çok (%)
Doymuş yağ asitleri	Miristik asit (C14:0)	0,70	1,11
	Pentadekanoik asit (C15:0)	0,11	0,18
	Palmitik asit (C16:0)	33,16	48,09
	Stearik asit (C18:0)	7,79	13,03
	Araşidik asit (C20:0)	0,09	0,15
	Toplam doymuş yağ asitleri	43,86	62,44
Tekli doymamış yağ asitleri	Miristoleik asit (C14:1)	0,01	0,07
	Palmitoleik asit (C16:1)	1,14	4,10
	Oleik asit (C18:1n9c)	17,51	40,75
	cis-11-eikosenoik asit (C20:1)	0,10	0,29

	Toplam tekli doymamış yağ asitleri	18,77	44,82
Çoklu doymamış yağ asitleri	Linoleik asit (C18:2n6c)	9,17	16,97
	α -linolenik asit (C18:3n6)	0,90	2,24
	cis-13,16-dokosadienoik asit (C22:2)	0,13	0,53
	Linolelaidik asit (C18:2n6t)	0,11	0,24
	Toplam çoklu doymamış yağ asitleri	10,43	19,69

Tablo 3. Kars Kaz Etinin renk değerleri

Özellik	En az	En çok
L	30,69	37,88
a	13,85	20,66
b	3,81	7,44

L: 0 (siyah) ve 100 (beyaz) a: 0 (kırmızı) veya 100 (yeşillik) b: 0 (sarılık) veya 100 (mavilik)

Üretim Metodu:

Kars Kaz Etinin üretiminde kullanılan kazlar, coğrafi sınırdaki yetiştirilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Kazların yetiştirilmesi: Kars Kaz Eti üreticileri geleneksel kuluçka yöntemi ile kaz yetiştiriciliği yapar. Kaz yetiştiricileri işletme büyüklüğüne göre damızlık için 4-5 dişiye ve 1 erkek kaz ayırır.

Kaz palazları nisan-mayıs aylarında kuluçkadan çıktıktan sonra ilk 20 gün ayrı bir bölmede tutulur ve ilk hafta sütle beslenir. İkinci haftadan itibaren madımak olmak üzere doğranmış taze yeşil ot ve ıslatılmış ekmek verilir. Bu sürede yağmursuz ve sıcak günlerde kaz palazları 1-2 saat dışarıya çıkartılarak etraftaki yeşil otlardan beslenmesi sağlanır. Kuluçkadan çıktıktan sonraki 20. günden sonra coğrafi sınırdaki meralarda otlatılır. Kazlar kuluçkadan çıktıktan sonra nisan ayından eylül ayına kadar merada doğal koşullarda beslenir. Ekim ayı başından itibaren yaklaşık 1 ay arpa yemi kullanılarak 6-7 aylık yaşı ve 5-6 kg canlı ağırlığa ulaşmasıyla besi olgunluğu sağlanan kazlar, daha sonra ilk karın yağdığı kasım ayından itibaren kesime alınır.

Kazların temizlenmesi ve karkasının elde edilmesi: Kesimi yapılan kazların tüyleri elle veya tüy yolma makinasıyla yolunur. Elle yapılan tüy yolma işleminde kazlar kaynar su dolu kazanlara birkaç kez daldırılarak tüylerin yumuşatılarak daha kolay yolunmasını sağlar.

Tüy yolma işleminden sonra, gövdede kalan ince tüyler alevli ateşte veya pürmüzle yakılır. Halk arasında bu işleme alazlama veya duruzlama denir. Yanan tüylerin ve tüy köklerinin giderilmesi için kazın gövdesi gıda ile temasa uygun bezle sertçe ovularak temizlenir ve soğuk suyla yıkanır. Karın kısmı açılıp iç organların tamamı ve iç yağı elle çıkartılarak karkas eti elde edilir. Karkaslar akan soğuk suda birkaç kez yıkanarak temizlenir ve serin bir yerde birkaç saat veya üretimden önceki gece bekletilerek suyunun süzülmesi sağlanır.

Tuzlama: Süzülen yaklaşık 1 kg kaz karkas eti için 30-50 g kaya tuzuyla elle ovularak tuzlanır. Tuzlama, kaz karkas etlerinin içine ve özellikle ön kol altlarında daha yoğun olacak şekilde yapılır.

Baskıya alma: Tuzlanmış karkaslar, pencereleri açık tutularak sürekli havalandırılan sıcaklığı gündüzleri 7-8°C'den geceleri ise 5-6°C'den yüksek olmayan serin bir yerde gıda ile temasa uygun gözenekli süzgeçlerde veya ahşap kaplarda üst üste konarak iki gün bekletilerek tuzunu çekmesi ve suyunu vermesi sağlanır. Kaz karkaslarının bekletildiği ortam ısıtılmaz ve baskıya alındığı yerde hava sirkülasyonunun olması sağlanır. Eğer hava şartları mevsim normallerinin üstünde ve sıcak ise baskı süresi bir güne indirilebilir.

Coğrafi sınırdaki köylerde kazların baskıya alındığı yer; evlerde kiler olarak adlandırılan ayrı bir bölmedir. Bu bölmenin en önemli özelliği sürekli hava sirkülasyonunun olmasıdır. Yüksek bir baca veya dışarıya açık bir pencere ile havalandırılır. Kurutma işleminin yapıldığı bu alanda dış mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaşı olmamasına ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınmasına dikkat edilir.

Kurutma: Baskı işleminden sonra karkaslar but kısımlarından iple bağlanır ve nem oranı %51,73-69,52 oluncaya kadar yaklaşık 5-10 gün açık havada kurutulur.

Depolama ve muhafaza: Kurutma işlemi tamamlanan karkasların iç kısmı koyu kırmızı-bordo renk alır. But kısımları ise, üstünde bulunan yağlı derinin güneş ışınlarının etkisiyle eriyip incilmesi nedeniyle ince bir tabaka haline gelerek saydamlaşır.

Kars Kaz Eti, bütün karkas et olarak veya parçalara kesilmiş halde, havayla teması kesmeyen gıda ile temasa uygun ambalajlar içinde satışa sunulur. Buzdolabı veya derin dondurucuda en fazla +4°C'de 6 ay muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Kars Ticaret ve Sanayi Odasından, Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesinden, Kars İl Ticaret Müdürlüğünden ve Serhat Kalkınma Ajansından ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca şikâyet üzerine ve gerek görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda yer verilmektedir.

- Kazların kuluçka döneminin sonu olan nisan-mayıs aylarında palaz sayılarının kayıt altına alınması ve beslenme kontrolü yapılması.
- Kazların haziran-temmuz aylarında coğrafi sınırdaki meralarda serbest dolaşımda otlatılması.
- Ekim ayı başlarından itibaren kazların arpa yoğunluklu beslenmesinin uygunluğu.
- Özellikle kesim, yolma, tuzlama ve kurutma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kars Kaz Eti 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.

7. Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1480
Tescil Tarihi	: 05.10.2023
Başvuru No	: C2021/000272
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmet Paşa Mah. Azerbaycan Bulvarı Büyükşehir Belediyesi Binası Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili Dulkadiroğlu, Onikişubat, Çağlayancerit ve Pazarcık ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü; *Vitis vinifera* L. türüne ait olan Kabarcık üzüm çeşidi kullanılarak Kahramanmaraş ili Dulkadiroğlu, Onikişubat, Çağlayancerit ve Pazarcık ilçelerinde üretilen üzüm çeşitlerinden birisidir. Daha çok sofralık olmakla birlikte şıralık, pekmezlik az da olsa kurutmalık olarak da kullanılır.

Coğrafi sınır Akdeniz bölgesi içerisinde geçiş kuşağında yer alır. Yetiştiriciliğin yapıldığı dönemde yaz aylarının genellikle sıcak iklim koşulları ve diğer aylarda don olaylarına fazla rastlanılmaması Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü için istenilen iklim koşullarıdır.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü asma bitkisinin büyümesi kuvvetli ve verimi iyi düzeydedir. Üzüm salkımları genellikle büyük, kanatlı-konik ve kısmen de dallı piramit şeklinde olup üzüm taneleri yuvarlak-koniktir. Üzüm tanelerinin rengi yeşil-sarı renk tonlarında, ince kabukludur. Tane içi dolgun, yumuşak etli, sulu ve tatlıdır. Tanedeki çekirdek sayısı genellikle 1-3'tür. Suda çözünebilir madde miktarı (Briks değeri) en az %18, titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) en az %4'tür.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün pomolojik özellikleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 1. Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü Pomolojik Özellikleri

Özellikler	Değerler
Salkım Ağırlığı (g)	300-700
Salkım Boyu (cm)	10-25
Salkım Eni (cm)	8-16
Salkım Şekli	Kanatlı-konik
Tane Ağırlığı (g)	2-5
Tane Boyu (mm)	10-22
Tane Eni (mm)	8-19
Çekirdek Sayısı (en fazla)	3
Tane Şekli	Yuvarlak-konik
Tane Rengi	Yeşil-sarı

Tane Kabuğu	İnce
Tane İçi	Yumuşak etli, sulu
Tat durumu	Tatlı

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün üretiminde, Kabarcık çeşidi üzüm kullanılır. Amerikan asma anaçları üzüm üreticileri tarafından sıkça kullanılır. Kullanılan anaçlar coğrafi sınırdaki genelde tiyek veya acı tiyek olarak bilinir.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Dikim işleminde sıra arası mesafe 1x1 m'den 3x3 m'ye kadar değişir. Genel olarak 3x2 m olarak kullanılır. Asmalarda genellikle çoğaltma çelikler ile gerçekleşir. Dikim zamanı fenolojik olarak bölgeden bölgeye değişir. Eğer aşılı tüplü fidan ile bağ kurulacak ise coğrafi sınır için nisan ayından haziran ayına kadar dikim yapılabilir. Fakat açık köklü fidan ile dikim yapılacak ise yine coğrafi sınırın iklim ve ekolojik durumuna göre fidanların sürgün gözleri uyanmadan yaklaşık 10 gün önceden dikim yapılması uygun olur.

Ayrıca daldırma ile çoğaltma çiftçiler tarafından kullanılan bir üretim yöntemidir. Bu yüzden sıra arası ve sıra üzeri mesafelerini daha geniş tutulması ürün verimi için avantajlıdır.

Çelikler üzerine alınan gözler el ile ya da uygun ekipman ile aşılandıktan sonra katlanıp köklendirilerek elde edilen aşılı köklü fidanlarla bağ kurulur. Genellikle bağdaki yerlerinde ya da fidanlıklarda köklendirilip dikilen Amerikan asma anaçları üzerine kalem aşılması yapılır.

Asmada genellikle modern yetiştiricilikte telli ve kapalı terbiye sistemleri kullanılır. Ancak telli terbiye sisteminin yanında herek sistemi de kullanılabilir.

Asmanın bir senelik dalı toprağa dikilince kolaylıkla kök salar ve çekirdeğin aksine omcanın bütün özellikleri yeni gelişen fidanda bulunur. Yeni bağ kurulmasında genellikle vejetatif çoğaltma yapılır.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün hasadına; meyve yeşil-sarı renk ve tonlarındaki rengini aldığı ve briks değeri % 18 ve üzerine çıktığında başlanır. Üzümler, asmalara zarar vermeden salkılarıyla birlikte salkım olarak toplanıp üst üste fazla istiflenmeden kasalara doldurulur. Ayrıca az da olsa güneş altında sergiler üzerine serilerek kurutulur.

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümü, serin ve temiz ortamlarda muhafaza edilip ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri bölümünden, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan üzüm çeşidinin uygunluğu; Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümlü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümlü yetiştiriciliği yapılan bağların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün pomolojik özelliklerinin uygunluğu ile Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümlü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümlü ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde briks değeri ile titrasyon asitliğinin uygunluğu bakımından analiz ettirilir.

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. İskilip Çileği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1481
Tescil Tarihi	: 06.10.2023
Başvuru No	: C2021/000548
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicami Mah. Çorum/1 Sk. İskilip Belediyesi 2-4 İskilip 19400 ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesinin 520-1650 m rakımlı alanları
Kullanım Biçimi	: İskilip Çileği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Çileği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Çileği; Çorum ili İskilip ilçesinin 520-1650 m rakımlı alanlarında yetişen Albion çeşidi çilektir. Kasım ayının ilk haftasında güz ve nisan ayının son haftası bahar dikimi olmak üzere 2 dönem dikim yapılır. Dikilen köklerden 4 yıl ürün alındıktan sonra tarla bozulur ve aradan 4 yıl geçtikten sonra yeniden İskilip Çileği için dikim yapılır.

İskilip ilçesinde hem İç Anadolu Bölgesinin karasal iklimi hem de Karadeniz ikliminin etkisi görülür. Yazları sıcak ve kurak, kışlar ise yağışlıdır. En düşük sıcaklığın 5°C olduğu gün sayısı ortalaması 257'dir. Gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkı yaklaşık 10°C olup bu farkın yüksek olması, İskilip Çileğinin meyve iriliğini ve aromasını kazanmasını sağlar. İskilip Çileğinin aromasına etki eden esterler, aldehitler, ketonlar, alkoller, terpenler, furanonlar ve kükürtlü bileşiklerin toplam değerleri % 0,01-0,001'dir. Ayrıca coğrafi sınırın toprak yapısının potasyumca zengin olması, meyvenin şeker, kuru madde ve renk özelliklerini etkiler.

İskilip ilçesinde yıllık toplam yağış ortalaması 503,70 kg/m²'dir. Coğrafi sınırın yağış rejimi, sulama amaçlı da kullanılan doğal su kaynaklarını besler. Mineral bakımından zengin olan doğal kaynak sularının tuz oranı düşüktür. Tuz oranının düşük olması, bitkinin toprakta bulunan mineralleri bünyesine almasını kolaylaştırarak İskilip Çileğinin tat ve aromasını kazanmasına katkıda bulunur.

Coğrafi sınırın gece gündüz arasındaki sıcaklık farkının yüksek olması ve yetiştiği toprakların potasyumca zengin olması, meyvenin kuru madde miktarının da yüksek olmasını sağladığından, İskilip Çileği işlenmeye ve depolanmaya uygundur.

İskilip Çileğinin çanak yaprakları (görsel etki) meyveye bitişik, üstte veya gömük haldedir. Çanak yapraklar kopmaya karşı dirençlidir. Su kaybına ve meyvenin bozulmasına yol açacağından, hasat sırasında çanak yaprakların kopmamasına özen gösterilir.

İskilip Çileğinin meyve şekli küremsi konik, meyve rengi canlı ve parlak, meyve yapısı ise etli ve sert olup diğer bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: İskilip Çileğinin Özellikleri

Özellik	Değer
pH	3,3-3,6
Titre edilebilir asitlik (% sitrik asit)	0,7-1,1
Suda çözülebilir kuru madde (SÇKM) (% Briks)	9,2-13,9
Meyve eni	21,9-38,3 mm
Meyve boyu	25,9-48,7 mm
Meyve ağırlığı	8,1-28,1 g
Aroma bileşenleri (esterler, aldehitler, ketonlar, alkoller, terpenler, furanonlar ve kükürtlü bileşiklerin toplamı)	% 0,01-0,001
Meyve dış rengi	L: 28,95-35,80 a: 24,33-34,33 b: 11,40-33,50
Meyve iç rengi	L: 43,19-53,97 a: 25,91-46,92 b: 18,91-46,92
Meyve pulp rengi	L: 33,95-40,26 a: 20,46-30,75 b: 7,07-13,87
L değeri parlaklığın göstergesi olup 0 (siyah) ile 100 (beyaz) aralığındadır. a değeri kırmızı-yeşil; b değeri ise sarı-mavi skalayı gösterir.	

İskilip Çileğinin geçmişi eskiye dayanır. İskilip ilçesinde modern çilek üretimine 2011 yılında başlanmasıyla birlikte ekim yapılan araziler de artmaya başlamış ve coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olmuştur. İskilip Çileği için her yıl festival ve yarışmalar düzenlenmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Çileğinin üretiminde, Albion çeşidi çilek kullanılır ve yetiştiriciliği, İskilip ilçesinin 520-1650 m rakımlı alanlarında yapılır.

İskilip Çileği yetiştirilecek tarlaya dikimden 1 yıl önce, toprak analizi ile belirlenen miktarda yanmış hayvan gübresi serilir ve toprakla karıştırılır.

Çilek fidelerinin dikilmesi için; yüksekliği 70 cm, tepe genişliği 20 cm ve alt genişliği 80 cm olan seddeler açılır. Seddelere, damlama sulama sistemi oluşturmak üzere, damla aralığı 25 cm olan borular yerleştirilip üzerleri malç naylonu ile kaplanır.

Malç naylonu, ultraviyole özelliğe sahip olup güneşten etkilenmez. Su kaybını engellediği için toprağın nemini korumasını sağlar. Ayrıca yabancı otların çıkmasını önler ve meyvelerin temiz kalmasını sağlar.

Malç naylonunun üzerine 25 cm aralıklarla, çapı 15 cm olan çapraz yerleşimli delikler açılarak Albion çeşidi çilek fideleri dikilir. Dikimler, kasım ayının ilk haftasında güz ve nisan ayının son haftasında bahar dikimi olmak üzere 2 dönem yapılır. Damla sulama yöntemiyle 3 günde bir 2 saat sulama yapılır.

İskilip Çileğinin bitki gelişimi 30-45 günde tamamlanır. Fidelerin kök yapısının gelişmesi için ilk çıkan çiçekler kopartılır. Fideler, dikimden 60-70 gün sonra meyve vermeye başlar.

İskilip Çileği gelişme dönemi boyunca bitki meyve, yaprak ve köklerinde ortaya çıkabilecek bitki hastalık (mildiyö, antraknoz, kurşuni küf, vb.) ve zararlılara (kırmızı örümcek, yeşil çekirge, yaprak biti, vb.) karşı organik (bakır, kükürt, vb.) ve inorganik tarım ilaçları ile mücadele yapılır.

İskilip Çileği için temmuz ayı dinlenme ayıdır. Hava serin ve yağışlı olursa çilek dinlenmeye geçmez. Bu durumda dinlenme, genellikle sıcaklıkların arttığı ve yağışların kesildiği ağustos ayında gerçekleşir. Yağış ve hava sıcaklığına bağlı olarak dinlenme süresinde uzayıp kısalmalar olur.

İskilip Çileğinin dikiminden sonraki ilk yıl meyveleri seyrek ve iri olur. En yüksek verim 2. yıl görülür. 3. yıl meyve boyutları küçülmeye başlar. 4. yıl da ürün alındıktan sonra tarla bozulur ve aradan 4 yıl geçtikten sonra yeniden İskilip Çileği için dikim yapılır.

İskilip Çileğinin hasadı, çanak yaprağın kopmamasına dikkat edilerek elle yapılır. Hasat edilen çilekler üst üste fazla istiflenmeden 2-2,5 kg'lık kasalara doldurulur ve güneşte bekletilmeden piyasaya arz edilir. 4°C sıcaklıktaki ortamlarda muhafaza edilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinasyonunda ve İskilip Belediyesi, İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İskilip Ziraat Odası ile İskilip Tamirci, Ekmekçi, Kahveci vb. Esnaf ve Sanatkârlar Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; ilkbahar (mayıs-haziran), yaz (temmuz-ağustos) ve sonbahar (eylül-ekim) dönemleri olmak üzere düzenli olarak yılda üç kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar, denetlenen tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Albion çeşidi çilek kullanılması.
- Ürünün Briks, pH, meyve dış rengi ve meyve ağırlığı özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- İskilip Çileği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

9. Mengen Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1482
Tescil Tarihi	: 06.10.2023
Başvuru No	: C2018/205
Başvuru Tarihi	: 13.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Mengen Belediyesi 2. Mengen Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Türkbeyli Mah. Atatürk Cad. 14840 Mengen BOLU 2. Türkbeyli Mah. Hükümet Sok. No:2 14840 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Peyniri, inek veya koyun sütü kullanılarak Bolu ili Mengen ilçesinde üretilen az yağlı ve yarı sert bir peynirdir. Açık sarı renkte, silindirik şeklinde ve kaşar peynirine benzer bir görünüme sahiptir.

Mengen Peyniri taze olarak ya da tavada veya ızgarada kızartılarak tüketilebilir.

Mengen Peynirinin bazı kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kuru Madde (%)	Kül (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Tuz (%)	pH
51,4 ± 5,34	3,57 ± 0,73	19,05 ± 4,99	24,0 ± 3,29	2,19 ± 0,85	5,72 ± 0,44

Mengen Peyniri ile ilgili en eski kayıtlara 20. yüzyıl başlarında yazılan salnamelerde rastlanmaktadır. 1916 yılına ait Bolu'nun ilk, Osmanlı'nın son salnamesi olan Müstakil Bolu Sancağı Salnamesinde Mengen Peynirinin kaşar peynirine yakın bir tat ve lezzette olduğu, Bolu Livası 1921-1925 Senesi Salnamesinde ise Gerede kazasına bağlı Mengen nahiyesinin peynirinin meşhur olduğu belirtilmektedir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip Mengen Peyniri, Bolu ili Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mengen Peynirinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen inek veya koyunların sütü kullanılır.

1 kg Mengen Peyniri üretimi için yaklaşık 10 l süt gereklidir. Sağılan ve soğuk zinciri bozulmadan üretime alınan çiğ inek veya koyun sütü, tülbent ile süzülerek bir kazana doldurulur. Süt, en az 63°C'de 30 dakika pastörize edilir. Pastörize edilen süt, mayalama sıcaklığı olan 37°C'ye hızlı bir şekilde soğutulur. Pıhtı oluşumu için 10 ml içme suyuna 5 ml endüstriyel şirden mayası ilave edilir ve bu karışım 10 l süte, homojen dağılım gösterecek şekilde karıştırılır. Mayalanma için kazanın kapağı kapatılır ve kazan sıcaklığının muhafaza edilmesi sağlanır. Mayalanma süresi yaklaşık 1 saattir.

Mayalanma tamamlanınca, pıhtı kuvveti bıçak ile kontrol edilir. Peynir altı suyu pıhtıdan ayrılmaya başladığında iri karelere veya sekiz eş dilime kesilerek pıhtı kırılır ve 5 dakika bekletilir.

Kazan ısıtılmaya başlanır ve teleme kevgir ile yavaşça karıştırılarak dağıtılır. Isıtma, peynir altı suyunun sıcaklığı yaklaşık 50-55°C'ye ulaşana kadar devam eder. Sıcaklığın etkisiyle birleşmeye başlayan teleme, elle peynir altı suyu içerisinde toplanır ve önceden hazırlanmış, içerisinde temiz bir tülbent bulunan altı delikli silindirik peynir kalıplarına yerleştirilerek süzme işlemi gerçekleştirilir.

Kalıpların üzerine en az 2 kg'lık ağırlıklar konularak baskı uygulanır ve 8-12 saat boyunca kalıpta bekletilir. Bu sürenin sonunda elde edilen peynirin dış yüzeyine, ortalama 40 g iri salamura tuzu ile kuru tuzlama yapılır. Kuru tuzlama yapılan peynirler 4°C'de bir gün bekletilir.

Mengen Peyniri, istenen miktarlarda vakum ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. Raf ömrü, ortalama iki aydır.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip Mengen Peyniri, Bolu ili Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Mengen Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Mengen Kaymakamlığının koordinasyonunda; Mengen Kaymakamlığı, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mengen Belediyesi ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve bileşen miktarlarının / oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak, kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz edilmesi.
- Mengen Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

10. Muğla Sulu Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1483
Tescil Tarihi	: 09.10.2023
Başvuru No	: C2023/000131
Başvuru Tarihi	: 11.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Sulu Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No: 3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili
Kullanım Biçimi	: Muğla Sulu Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Sulu Kebabı; et ve kemiğin önce pişirilmesi ve ardından su ilave edilip tekrar pişirilmesi suretiyle Muğla ilinde üretilen bir yemektir. Muğla Sulu Kebabı; içeriğindeki ilik, kemik ve kollajen bağ dokudan kaynaklı kıvamlı ve yağlı bir yapıya sahiptir.

Muğla Sulu Kebabının tarihsel gelişiminde; halk arasında özellikle sabahın erken saatlerinde tüketildiği için kahvaltılık kebabı olarak da bilinir. 1950'li yıllardan beri Muğla ilinde üretildiği ve servisinin yapıldığı bilinir.

Muğla Sulu Kebabının; üretildiği Muğla ili ile ün bağı bulunur. Muğla iline özgü yemeklerden birisidir. Muğla ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Muğla Sulu Kebabı, özellikle sabahın erken saatlerinde ve kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketilir ya da misafirlere ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Muğla Sulu Kebabı hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Muğla Sulu Kebabı; sulu olmasından dolayı halk arasında çorbaya benzetilir olmasına rağmen öğünlerde ana yemek olarak da değerlendirilir. Sulu yemeklerin servisinde genellikle kaşık kullanılırken Muğla Sulu Kebabında ise çatal ile de servisinin yapılması tercih edilir.

Üretim Metodu:

Muğla Sulu Kebabı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (30 kişilik):

- 5 kg parçalarına ayrılmış kemikli oğlak eti,
- 10 litre su,
- 1 kg kemik (oğlak kemiği ya da dana kaval kemiği),
- 500 g iç yağı,
- 40 g tuz.

Muğla Sulu Kebabının Hazırlanması ve Pişirilmesi Aşamaları:

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında Muğla ilinde yetiştirilen küçükbaş (eti) ve büyükbaş (kemiği) hayvanlar tercih edilir.

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında; bileşenlerin seçimi ve hazırlanması, pişirilmesi vb. tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Derin bir kabın tabanına önce kırılmış dana kemikleri ve iç yağın yaklaşık yarısı, yağın üstüne etler, etlerin üstüne de iç yağının kalanı dizilir. Daha sonra bu şekilde fırına/ocağa verilir.

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında; gıda işletmecileri tarafından pişirme işlemi, genellikle sabahın erken saatlerine yetiyecek şekilde gerçekleştirilir. Pişirme işleminde odun ateşi tercih edilir.

Etler kızarana kadar ortalama 1 saat kadar pişirilir. Etin yeterince kızarması, lezzeti açısından önemlidir. Et fırından çıkarıldıktan sonra 1 saat kadar dinlendirilir. Fırından çıkan sıcak ete su katılmasından önce soğuması önemlidir. Pişirilen ete hemen soğuk su ya da oda sıcaklığındaki su ilavesi etin sertleşmesine neden olur. Bu nedenle etin dinlendirilmesi ve soğumaya bırakılmasından sonra, yemeğe su ilave edilmesi etin lezzetini ve yemeğin kalitesini olumlu olarak etkiler.

Piştirilen etler; tepside, toprak tava ya da güveç kabına konularak üzerine tuz ve su eklenir ve tekrar fırına verilir. Fırında ortalama 7 saat kalan etlerin iyice yumuşamasıyla piştiğine karar verilir. Kap içerisinde iri şekilde kalan yağlar servis yapılmayacağı için kevgir ile yemeğin içerisinden toplanarak çıkartılır. Dana kemiklerinin içerisinde kalan ilikler de yemeğin içerisine aktarılır. Pişirme yapılan kabın içerisinde sadece kemikli et ve suyu kalır. Etler kabın içerisinden kevgirle bir başka kaba alınır. Kalan et suyu, daha berrak hale gelmesi ve küçük parçalardan arındırılması amacıyla isteğe bağlı olarak süzülür. Süzülen suyun içerisine etler geri konulur.

Servis: Muğla Sulu Kebabının hazırlanması kadar servisinin yapılmasına da özen gösterilir. Muğla Sulu Kebabının yanında isteğe bağlı olarak genellikle; karabiber, limon, pide ve mevsimine göre kuru biber ya da taze biber ile servisi yapılır.

Muğla Sulu Kebabının; servisinin sıcak olarak yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Muğla ilinde 1950’li yıllardan beri üretilen, Muğla Sulu Kebabının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Muğla Sulu Kebabının; Muğla ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Muğla Sulu Kebabının tüm üretim aşamaları, Muğla ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Muğla Ticaret ve Sanayi Odası ile Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Muğla Sulu Kebabının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Muğla Sulu Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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.

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. Mengen Peyniri

148 sayılı ve 02.05.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/205 numaralı Mengen Peyniri ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Denetleme:

“Denetimler, Mengen Kaymakamlığının koordinasyonunda; Mengen Kaymakamlığı, Mengen Belediyesi ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler, Mengen Kaymakamlığının koordinasyonunda; Mengen Kaymakamlığı, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mengen Belediyesi ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No : C2018/205
Başvuru Tarihi : 13.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Mengen Peyniri
Ürün / Ürün Grubu : Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : 1. Mengen Belediyesi
2. Mengen Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi : 1. Türkbeyli Mah. Atatürk Cad. 14840 Mengen BOLU
2. Türkbeyli Mah. Hükümet Sok. No:2 14840 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır : Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi : Mengen Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Peyniri, inek veya koyun sütü kullanılarak Bolu ili Mengen ilçesinde üretilen az yağlı ve yarı sert bir peynirdir. Açık sarı renkte, silindirik şeklinde ve kaşar peynirine benzer bir görünüme sahiptir.

Mengen Peyniri taze olarak ya da tavada veya ızgarada kızartılarak tüketilebilir.

Mengen Peynirinin bazı kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kuru Madde (%)	Kül (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Tuz (%)	pH
51,4 ± 5,34	3,57 ± 0,73	19,05 ± 4,99	24,0 ± 3,29	2,19 ± 0,85	5,72 ± 0,44

Mengen Peyniri ile ilgili en eski kayıtlara 20. yüzyıl başlarında yazılan salnamelerde rastlanmaktadır. 1916 yılına ait Bolu'nun ilk, Osmanlı'nın son salnamesi olan Müstakil Bolu Sancağı Salnamesinde Mengen Peynirinin

kaşar peynirine yakın bir tat ve lezzette olduğu, Bolu Livası 1921-1925 Senesi Salnamesinde ise Gerede kazasına bağlı Mengen nahiyesinin peynirinin meşhur olduğu belirtilmektedir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip Mengen Peyniri, Bolu ili Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mengen Peynirinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen inek veya koyunların sütü kullanılır.

1 kg Mengen Peyniri üretimi için yaklaşık 10 l süt gereklidir. Sağılan ve soğuk zinciri bozulmadan üretime alınan çiğ inek veya koyun sütü, tülbent ile süzülerek bir kazana doldurulur. Süt, en az 63°C’de 30 dakika pastörize edilir. Pastörize edilen süt, mayalama sıcaklığı olan 37°C’ye hızlı bir şekilde soğutulur. Pıhtı oluşumu için 10 ml içme suyuna 5 ml endüstriyel şirden mayası ilave edilir ve bu karışım 10 l süte, homojen dağılım gösterecek şekilde karıştırılır. Mayalanma için kazanın kapağı kapatılır ve kazan sıcaklığının muhafaza edilmesi sağlanır. Mayalanma süresi yaklaşık 1 saattir.

Mayalanma tamamlandıktan sonra, pıhtı kuvveti bıçak ile kontrol edilir. Peynir altı suyu pıhtıdan ayrılmaya başladığında iri karelere veya sekiz eş dilime kesilerek pıhtı kırılır ve 5 dakika bekletilir.

Kazan ısıtılmaya başlanır ve teleme kevgir ile yavaşça karıştırılarak dağıtılır. Isıtma, peynir altı suyunun sıcaklığı yaklaşık 50-55°C’ye ulaşana kadar devam eder. Sıcaklığın etkisiyle birleşmeye başlayan teleme, elle peynir altı suyu içerisinde toplanır ve önceden hazırlanmış, içerisinde temiz bir tülbent bulunan altı delikli silindirik peynir kalıplarına yerleştirilerek süzme işlemi gerçekleştirilir.

Kalıpların üzerine en az 2 kg’lık ağırlıklar konularak baskı uygulanır ve 8-12 saat boyunca kalıpta bekletilir. Bu sürenin sonunda elde edilen peynirin dış yüzeyine, ortalama 40 g iri salamura tuzu ile kuru tuzlama yapılır. Kuru tuzlama yapılan peynirler 4°C’de bir gün bekletilir.

Mengen Peyniri, istenen miktarlarda vakum ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. Raf ömrü, ortalama iki aydır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip Mengen Peyniri, Bolu ili Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki temin edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Mengen Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Mengen Kaymakamlığının koordinasyonunda; Mengen Kaymakamlığı, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mengen Belediyesi ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve bileşen miktarlarının / oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak, kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz edilmesi.
- Mengen Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Altınöz Zeytinyağı

132 sayılı ve 01.09.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2019/155 numaralı Altınöz Zeytinyağı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Çizelge 2. Altınöz Zeytinyağının başlıca yağ asitleri kompozisyonu (%)”nda yer alan linolenik asit (C18:3) için 1,2 olan “en çok” değer ile araşidik asit (C20:0) için 0,7 olan “en çok” değer,

ifadesi,

“linolenik asit (C18:3) için 1,0” ve “araşidik asit (C20:0) için 0,5”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Gıda ile temasa uygun şişelerde ambalajlanır.”

ifadesi,

“Gıda ile temasa uygun şişelerde ambalajlanıp Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygun biçimde etiketlenerek piyasaya arz edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2019/155
Başvuru Tarihi	: 25.10.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Altınöz Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Altınöz Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Hükümet Konağı Altınöz HATAY
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Altınöz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Altınöz Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Altınöz Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Altınöz Zeytinyağı; Altınöz ilçesinde yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani zeytin (*Olea europaea* L) çeşitlerinden karışık olarak elde edilen, oda sıcaklığında berrak, sarı ve yeşil tonlar arasında bir renge sahip, orta düzeyde meyvemsi, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip natürel sızma zeytinyağıdır.

Zeytinler, kasım ayının başından aralık sonuna kadar elle veya makine ile hasat edilir.

Altınöz Zeytinyağının bazı kalite özellikleri, başlıca yağ asitleri kompozisyonu, bazı pigment ve tokoferol içerikleri, fenolik bileşik miktarı ve duyuşal özellikleri sırasıyla Çizelge 1, 2, 3, 4 ve 5’de verilmektedir.

Çizelge 1. Altınöz Zeytinyağının bazı kalite özellikleri

	En az	En çok
Serbest yağ asitleri	0,49	0,94
Peroksit değeri (meq aktif O ₂ /kg yağ)	1,8	7,6
UV ışığında özgül soğurma		
E (232 nm)	1,50	1,82
E (270 nm)	0,09	0,16
ΔE	≤0,01	

Çizelge 2. Altınöz Zeytinyağının başlıca yağ asitleri kompozisyonu (%)

Yağ asitleri (%)	En az	En çok
Palmitik asit (C16:0)	8,1	15,7
Palmitoleik asit (C16:1)	0,0	3,1
Stearik asit (C18:0)	1,1	5,6
Oleik asit (C18:1)	66,3	74,0
Linoleik asit (C18:2)	4,8	12,4
Linolenik asit (C18:3)	0,6	1,0
Araşidik asit (C20:0)	0,2	0,5

Çizelge 3. Altınöz Zeytinyağının bazı pigment ve tokoferol içerikleri (mg/kg)

	En az	En çok
Klorofiller	5,2	18,70
Karotenoidler	5,0	12,80
α-tokoferol	51,6	387,40
β-tokoferol	0,08	4,50
γ-tokoferol	0,80	17,90

Çizelge 4. Altınöz Zeytinyağının bazı fenolik bileşen içeriği (mg/kg)

Fenolik Bileşenler	En az	En çok
3,4-DHPEA (Hidroksitirozol)	2,10	75,10
p-HPEA (Tirozol)	0,20	5,90
Vanillik asit	0,07	4,70
3,4-DHPEA-EDA (Oleacein,Oleuropein-aglycone di aldehyde)	4,20	152,20
p-HPEA-EDA [2-(4-hydroxyphenyl)ethyl (E)-4-formyl-3-(2-oxoethyl)hex-4-enoate]	2,50	66,30
3,4-DHPEA-EA [Oleuropein aglycone mono aldehyde; methyl (4S,5Z,6R)-4-[2-[2-(3,4-dihydroxyphenyl)ethoxy]-2-oxoethyl]-5-ethylidene-6-hydroxy-4H-pyran-3-carboxylate]	2,60	25,40

<i>p</i> -HPEA-EA [Elenolic acid mono aldehyde; 2-(4-hydroxyphenyl) ethyl (<i>E</i>)-4-formyl-3-(2-oxoethyl)hex-4-enoate]	1,60	8,30
Luteloin	0,10	2,00

Çizelge 5. Altınöz Zeytinyağının duyu özellikleri

	Ortanca (Medyan)	
Meyvemsilik	3,1	Orta
Acılık	3,0	Orta
Yakıcılık	3,0	Düşük

Altınöz Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Altınöz Zeytinyağının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Zeytinlerin Toplanması

Altınöz Zeytinyağının üretiminde, Altınöz’nde yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani zeytin çeşitleri kullanılır. Zeytinler, kasım ayının başından aralık sonuna kadar elle veya makine ile hasat edilir.

2. Zeytinlerin Temizlenmesi-Yıkama

İşletmeye gelen zeytinler, içerdikleri yabancı madde ve kirliliklerden (yaprak, dal, toprak, taş, böcek vb.) arındırılmak için paletli yıkama tankları, basınçlı su püskürtücüler ve hareketli bantlar kullanılarak 30-40°C sıcaklıktaki su ile yıkanır.

3. Zeytinlerin Kırılması-Ezilmesi

Zeytinler, sürekli sistemlerde metal çekici tip kırıcılarda kırılıp ezilir.

4. Zeytin Hamurunun Yoğrulması (Malaksasyon)

Kırma ve ezme işleminden sonra elde edilen zeytin hamuru malaksörlerde yoğrulur. Yoğurma işlemi ve süresi Altınöz Zeytinyağının kalitesini etkileyen en önemli aşamalardan biri olduğu için yoğurma süresi 30-40 dakikayı, yoğurma sıcaklığı da 30°C’yi aşmamalıdır.

5. Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu ve Karasuyun Ayrıştırılması

Zeytin hamuru yağın ekstraksiyonu, iki ya da üç fazlı yatay santrifüjlerle (dekantör) yapılır.

6. Zeytinyağının Filtrasyonu

Ekstraksiyon ile karasudan arındırılan zeytinyağı, pamuklu filtrelerden geçirilerek berraklaştırılır. Filtrasyon işlemi ile meyve parçacıkları ve sudan oluşan tortu uzaklaştırılarak zeytinyağının raf ömrünün uzaması sağlanır.

7. Zeytinyağının Depolanması

Klasik ya da modern yöntemler kullanılarak üretilen filtrasyon işleminin sonunda elde edilen Altınöz Zeytinyağı natürel zeytinyağı olup azot gazı altında ve paslanmaz çelik tanklarda 15°C’nin altında depolanır. Gıda ile temasa uygun şişelerde ambalajlanıp Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygun biçimde etiketlenerek piyasaya arz edilir.

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

Altınöz Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Altınöz Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani çeşidi zeytinleri kullanılır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Altınöz Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Altınözü Kaymakamlığının koordinasyonunda; Altınözü Kaymakamlığı, Altınözü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği, Altınözü Ziraat Odası, S.S. Hatay Zeytinyağı Sabun Pirina ve Yan Ürünleri Üretim ve Pazarlama Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Altınözü Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani çeşidi zeytinlerin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Altınözü Zeytinyağı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde duyuşsal özellikler ve kalite kriterleri bakımından analiz ettirilir. 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.

3. Kuyucak Portakalı

135 sayılı ve 17.10.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000102 numaralı Kuyucak Portakalı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Tablo 1. Kuyucak Portakalının bazı pomolojik özellikleri

Kabuk Kalınlığı (mm)	5,0	8,9”
----------------------	-----	------

ifadesi,

“Tablo 1. Kuyucak Portakalının bazı pomolojik özellikleri

Kabuk Kalınlığı (mm)	5,0	6,7”
----------------------	-----	------

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2022/000102
Başvuru Tarihi	: 16.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kuyucak Portakalı
Ürün / Ürün Grubu	: Portakal / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kuyucak Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Beşeylül Mah. İnönü Cad. No:79 Kuyucak AYDIN
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Kuyucak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kuyucak Portakalı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kuyucak Portakalı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kuyucak Portakalı, Aydın ili Kuyucak ilçesinde yetiştirilen Washington Navel (Citrus sinensis Osb.) çeşidi portakalıdır.

Osmanlı Döneminde Aydın Sancağına bağlı bulunan Kuyucak ilçesi özellikle portakal üretimi ile ön plana çıkan ilçelerden biri olmuş, 19. Yüzyıl Osmanlı temettuat defterlerinde portakal üretimi ile kayıtlara geçmiştir. Osmanlı temettuat defterlerinde, 1844-1845 yıllarında Kuyucak ilçesinde ekilen arazilerin 1230 dönümünün portakal üretimi için kullanıldığı kaydedilmiştir.

Kuyucak ilçesi denizden 120 km uzak olduğundan mevsim koşulları kıyıdaki bölgelere nazaran daha serttir. Bu sebeple Kuyucak Portakalının kabuk kalınlığı fazla olur. Kuyucak Portakalının kabuk kalınlığı, meyve içindeki usare miktarının depolama boyunca azalmasını engelleyerek meyve usare miktarının daha yüksek olmasını sağlar.

Artan kabuk kalınlığı Kuyucak Portakalının raf ömrünü uzattığından, depolama sonunda suda çözünen katı madde (SÇKM)/asit oranı azalarak, ürünün aroması ve şeker oranının yüksek olmasına neden olur. Ayrıca meyvedeki ağırlık kaybı az olduğundan Kuyucak Portakalı daha sulu olur.

Kuyucak Portakalının Pomolojik Özellikleri ve Bileşimi

Tablo 1. Kuyucak Portakalının bazı pomolojik özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Meyve ağırlığı (g)	188,8	301,9
Meyve eni (cm)	5,3	9,6
Kabuk Kalınlığı (mm)	5,0	6,7
Usare miktarı (%)	26,01	46,17
Kabuk rengi		
<i>L</i> *	46,98	65,03
<i>a</i> *	12,81	13,24
<i>b</i> *	17,04	51,72

Tablo 2: Kuyucak Portakalının bazı bileşim özellikleri

Özellikler	En az	En çok
SÇKM (%)	10,9	12,4
pH	3,15	4,01
Titre edilebilir asitlik (%)	0,49	1,54
Toplam şeker (%)	4,95	9,53
Fruktoz (%)	1,53	2,95
Glukoz (%)	1,50	3,19
Sakkaroz (%)	0,10	3,19
Sitrik asit (mg/L)	4964,0	7687,60
Malik asit (mg/L)	213,30	648,90
Tartarik asit (mg/L)	195,30	422,40
Askorbik asit (mg/L)	573,90	621,50
Olgunluk indeksi	6,68	25,61

Üretim Metodu:

Kuyucak Portakalının üretiminde, Washington Navel (*Citrus sinensis* Osb.) çeşidi portakal kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Anaç Seçimi: Üretiminin yapıldığı topraklar kireçli olduğundan, yoğun olarak turunc anaçı (*Citrus aurantium* L.) ve Troyer sitranjı kullanılır.

Bahçe Kurulması: Portakal bahçesi tesis edilecek arazi bitki örtüsüyle kaplı ise iyice sürülür ve düzleştirilir. Daha önce ağaç dikilmiş ise arazi pullukla derince sürülerek ağaç kökleri iyice temizlenir. Alt toprak tabakası sert ve sıkı ise, toprak altı pulluğu (riper) kullanılarak bu tabaka kırılır ve köklerin, derine kolayca inmeleri sağlanır. Ağaçların havalandırılması, ılık, işleme nedenlerinden dolayı 7x5, 6x3 ve 5x3 metre dikim aralığı uygulanır. Bahçe tesisi yapılacak alan, dağlık alanlarda ve %3 ve daha meyilli arazilerde ise yamaçlara karşı mutlaka teraslama yapılır. Portakal ağaçları yağmur mevsimi boyunca su birikimine ve taban suyuna son derece duyarlı olduğu için meyve bahçesi etrafında 1-1,5 m derinlikte açık ve kapalı drenaj kanalları açılır. Soğuk zararının görülmediği yerlerde sonbahar dikimi yapılması uygundur. Sonbahar dikiminde fidan, dikim şokunu sonbahar ve kış aylarında geçirerek, vejetasyon dönemi başlangıcında kök ve sürgün vererek gelişmeye başlar.

Soğuk zararının görüldüğü yerlerde ise fidan dikimi, şiddetli don tehlikesi geçtikten ve yüksek yaz sıcakları başlamadan önce ilkbaharda yapılabilir. İnce kökçüklerin toprakta faaliyette bulundukları 25-30 cm derinliğe kadar

olan topraktaki sıcaklığın, turuncgillerin büyüme başlangıç sıcaklığı olan 12,8 °C'ye ulaştığı zaman dikim yapılması önerilir.

Budama ve Terbiye İşlemleri: Kuruyan dallar, ağaçta besin maddelerini sömüren ve geç meyveye yatan obur sürgünler, her yıl düzen olarak temizlenir. Portakal ağaçları yayvan büyüme eğiliminde olduğu için yuvarlak taçlıdır. Hasat işlemleri, ilaçlama gibi kültürel işlemlerin kolay yapılabilmesi için ağaçların çok fazla uzamasına izin verilmez ve tepe sürgünleri budanarak kontrol edilir. Portakal meyveleri bir yıllık sürgünler üzerinde olduğu için, verim dallarını artırmak için, sürgünlerin uç kısımları alınarak yan dal oluşumu sağlanır. Genel olarak 3-4 yılda bir budama yapılır.

Sulama: Portakal fidanları, dikildikten sonraki ilk 6 ay haftada iki defa sulanır. Fidanlar büyüdükçe su miktarı yavaş yavaş artırılmalıdır. Hava koşullarına bağlı olarak sulama yapılır. Erken ilkbaharda ağaçların çiçeklendiği dönemde su stresi çiçeklerin ve meyvelerin dökülmelerine, yaz döneminde ise yetersiz sulama ve kuraklığın olması meyvelerin küçük kalmasına neden olur.

Kültürel İşlemler ve Mekanizasyon: Bahçenin toprak işleme, ilaçlama gibi rutin bakım işlemleri ve hasat sırasında kullanılacak alet-ekipman düzeyi de bahçe kurulması tasarlanırken göz önünde tutulmalıdır. Çok büyük bir işletme için 7x7 m'lik dikim (20 bitki/da) en uygun olurken, küçük bir işletme için 6x4 m (42 bitki/da) dikdörtgen veya 5x5 m'lik üçgen dikim (47 bitki /da) daha uygun olabilir. Sık dikim uygulanacak bahçelerde genellikle dar ve küçük bahçe traktörleri kullanılır.

Gübreleme: Toprak ve yaprak analizi sonuçlarına göre gübreleme yapılır. Bir portakal fidanı dikildikten sonra ilk yıl 2 ayda bir 6 uygulama ile kireçli topraklarda 25 g amonyum nitrat veya 6 uygulama 16 g üre veya 6 uygulamada 36 g amonyum sülfat gübresi verilir. İkinci yılda azot gübresi, yarısı şubat ayında yarısı mart ayında olmak üzere iki seferde verilir. Gübreler ağaçların taç izdüşümüne verilmeli ve sulanmalıdır. Çok derin sulamalarda gübre sığ köklerin alamayacağı bir yerde çözülür. Fosfor, yılda bir defa ve herhangi bir zamanda verilebilir. Potasyum ise erken ilkbaharda bir defa verilir.

Hasat ve Depolama: Kasım ayının son haftasında başlar ve 15 Aralıkta (ilk don meydana gelmeden önce) tamamlanır. Meyveler el ile zedelenmeden hasat edilir, plastik veya tahta kasalara konur.

Denetleme:

Denetimler, Kuyucak Belediyesinin koordinasyonunda; Kuyucak Belediyesi, Kuyucak İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kuyucak Narenciye Üreticileri Birliği ve Kuyucak Ziraat Odasından konuda uzman en az 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; ürünün ayırt edici özelliklerinin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Kuyucak Portakalı ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

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. Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı

784 tescil sayılı Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Üretim Metodu:

“Kabartma maddesi (sodyum bikarbonat)”

ifadesi,

“Kabartma maddesi (sodyum bikarbonat ve/veya amonyum bikarbonat)”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Hamurun içine en az %2 oranında yumurta ve %0,2-1 oranında sulandırılmış karbonat konulur.”

ifadesi,

“Hamurun içine en az %2 oranında yumurta ve %0,2-1 oranında sulandırılmış kabartma maddesi konulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Böylece nem miktarı %10’un altına düşürülür ve tek fırınlanmış ürünlere nazaran daha uzun raf ömrüne ulaşabilir.”

ifadesinden sonra gelmek üzere,

“Çift fırınlanmış ürünlerde nem oranı en fazla %10, tek fırınlanmış ürünlerde nem oranı en fazla %35 olabilir.”

ifadesi eklenmiştir.

“İçine 800 g şeker ve 1 litre su konularak şeker tamamen eriyene kadar karıştırılır.”

ifadesi,

“İçine en az 700 g şeker ve 1 litre su konularak şeker tamamen eriyene kadar karıştırılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.