



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 210

Yayın Tarihi

01.12.2025

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 210. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	21
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	36
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Yayımı	42

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 210. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000271	Antakya Kerebici	8
2.	C2024/000078	Hatay Zahterli Kahkesi	10
3.	C2024/000140	Çorum Simidi	12
4.	C2024/000185	Ahmetbey Köftesi	14
5.	C2024/000193	Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi	16
6.	C2025/000089	Gaziantep Leblebili Ktır Helva	19

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1790	Çeribaşı Kirazı	21
2.	1791	Çorum Baklavası	24
3.	1792	Tercan Balı	27
4.	1793	Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu	32
5.	1794	Hasenik Pekmezi	34

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.	C2023/000052	Tercan Balı	36

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 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000122	Felahiye Çiçek Balı	42

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu 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. Antakya Kerebici

Başvuru No	: C2023/000271
Başvuru Tarihi	: 27.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Kerebici
Ürün / Ürün Grubu	: Kerebiç / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Kerebici; un, zeytinyağı, şeker ve kabartma tozundan yapılan, içli köfte hamuruna benzer bir hamura sahip, iç kısmında fıstık, ceviz ve hurma bulunan, beyaz bir kaymağın üzerinde servisi yapılan bir tatlıdır. Antakya Kerebicinin kaymağı köpük olarak da adlandırılır ve çöven otu kökünün kaynatılmasıyla elde edilen suyun şerbetle karıştırıldıktan sonra çırpılmasıyla elde edilir.

Antakya Kerebici yapılırken un ile yapılan hamurun bezelere ayrılıp el ile oyulması ve içinin ceviz içi veya Antep fıstığı içi ile doldurulması sonrasında odun fırınında pişirilen bir tatlıdır. Antakya Kerebicine şeklini vermek için kerebiç kalıbı olarak bilinen ürünler, ahşap ya da plastik malzemelerden özel olarak üretilir. Plastik kerebiç kalıbı ya da ağaç modelleri, hamura pratik olarak şekil vermeyi sağlayan ürünlerdir. Antakya Kerebici merkezi Antakya olmak üzere diğer ilçelerde de üretilir ve genellikle Ramazan aylarında ve bayramlarda tercih edilir.

Antakya Kerebicinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Antakya Kerebici üretimi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

400 ml zeytinyağı
200 ml su
10 g kabartma tozu
35 g pudra şekeri ya da beyaz şeker
400 g un

İç Malzemesi:

200 g ceviz içi veya tercihe göre Antep fıstığı
4 g tarçın
25 g şeker

Köpüğü için:

50 g çöven kökü,

Kaynatmak için:

1 l su

140 g beyaz şeker ya da pudra şekeri
3 g limon tuzu

Hamuru yapılışı:

400 ml zeytinyağı ve su bir kaba koyulur ve içerisine 35 g şeker ya da pudra şekeri eklenir ve iyice karıştırılır. Ardından kabartma tozu eklenir ve karıştırılır en son yavaş yavaş un eklenir. Yumuşak elle açılacak bir kıvamda geldiğinde elle küçük parçalara koparılır. Hamur 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır.

200 g ceviz içi küçük küçük doğranır ve şeker ile tarçını eklenip karıştırılır.

50 g çöven kökü ve 1 l su tencereye alınır. Çöven kökü iyice kaynatılır. 1-2 saat boyunca kaynatma işlemini devam eder. Tencereye su çok azalırsa üzerine tekrar 500 ml su eklenebilir. 1 gün beklettikten sonra çöven kökü süzülür ve suyun içine şekeri ya da pudra şekerini eklenir. Ardından köpük kıvamına gelene kadar mikserle çırpılır. Köpüğün püf noktası beyaz olması ve uzun süre çırpılmasıdır. Bu şekilde köpük hazır olmuş olur.

Antakya Kerebici hamurunu hazırlanıp dinlendikten sonra küçük bezelere bölünüp bu bezeler işaret parmağı ile içli köfteye benzer şekilde oyulur. Bezeler oyulduktan sonra iç harcı eklenip kapatılır. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 25 dakika pişirdikten sonra Antakya Kerebici hazır olur. Hazırlanan köpük ile sunum tabağında servis edebilir. İsteğe bağlı olarak köpüksüz olarak da tüketilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Hatay Zahterli Kahkesi

Başvuru No	: C2024/000078
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Zahterli Kahkesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kahke / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Zahterli Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Zahterli Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay mutfağına özgü yöresel baharatlarının karışımı ile yapılan bir hamur işidir. Hatay Zahterli Kahkesi yapımındaki en önemli bileşen yörede yetişen zahter (*Thymbra spicata L.*) bitkisidir. Bu bitki dağ kekiği olarak da adlandırılır.

Hatay Zahterli Kahkesi yuvarlak 4 cm çapında 1 cm kalınlığında ve sarımtırak renktedir. İçeriğindeki zahter, susam, biber salçasından dolayı üzerinde beyaz yeşil ve kırmızı benekler görülür. Hatay Zahterli Kahkesi gevrek bir yapıya sahiptir. İçerisindeki zahter baharatı bu kırırlık hissini pekiştirir. Kahkenin dış kabuğu sarımtırak ve hafifçe kızarmışken, iç kısmı daha yumuşaktır. Bu yumuşaklık kurabiye'nin içerisindeki yağlardan kaynaklanır.

Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay bölgesinde Hatay zahterli kurabiyesi, Hatay kekikli kurabiyesi ve Hatay zahterli ekmeği olarak da bilinir.

Üretim Metodu:

Hatay Zahterli Kahkesi üretimi için bileşen oranları aşağıdaki gibidir.

300 ml zeytinyağı
100 g salamura veya taze zahter (tercihen coğrafi sınırda yetişen)
100 g tatlı biber salçası
100 g beyaz susam
100 g kırmızı susam
50 g çörekotu
15 g tuz
15 g küzbera (kişniş)
500 ml su
2 g tarçın
20 g kabartma tozu
1600 g un

Derin bir kaba zeytinyağı ve su eklenir. Su ve yağ içerisine tercihen coğrafi sınırda yetişen zahter, biber salçası ve susamlar, çörekotu, kişniş ve tarçın eklenir. Bu karışım homojen hale gelene kadar yaklaşık 2 dakika boyunca karıştırılır. Un azar azar eklenip karışım yoğrulmaya başlanır. Ardından kabartma tozu da ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak kıvamda bir hamur elde edilir. Hamurun yoğurma süresi yaklaşık 8-10 dakikadır. Yoğrulan hamurdan yaklaşık 30-40 gram ağırlığında ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp ustalık gerektiren teknik ile iki el kullanılarak avuç içinde 4-5 cm çapında daireler oluşturulup yağlanmış tepsiye dizilir. 25 dakika 180 °C fırında pişirildikten sonra Hatay Zahterli Kahkesi tüketime hazır hale gelir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Hatay Zahterli Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Çorum Simidi

Başvuru No	: C2024/000140
Başvuru Tarihi	: 28.04.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çorum Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. No:22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Simidi; özel amaçlı buğday unu, su ve tuzla hazırlanan sert hamurun, el ile yuvarlanıp uçlarından düz veya burgu haline getirilip birleştirilen halka formunda oluşturulup kaynayan pekmezli suda birkaç saniye haşlanıp tüm yüzeyine susam serpilip fırında 180 °C’de pişirilmesi ile elde edilen fırıncılık mamulüdür. Gevrek yapıda ve bol susamlıdır.

Çorum ilinde Ramazan geleneği olarak sahura vaktine kadar satılan özel üründür. Ayrıca günlük tüketim için de üretilir. Çorum Simidinin coğrafi sınır ile köklü geçmişi bulunur. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle Çorum Simidinin, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Simidinin bileşenleri

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 300 ml su
- 10 g yaş maya
- 50 g kavrulmuş susam

Haşlama suyu bileşenleri

- 2 litre su
- 125 ml üzüm pekmezi

Özel amaçlı buğday unu, su, maya ve tuz ile yoğrulup sert hamur elde edilir ve üzeri kapatılarak 15 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur 100-110 g olacak şekilde bezelere ayrılır. Bezelere ayrılan hamur iki eşit parçaya bölünerek uzun şeritler haline getirildikten sonra düz veya birbirlerine dolanıp burgu haline getirilip uçlardan birleştirilir. Şekli verilen simitler kaynayan pekmezli suda 15 - 20 saniye haşlanır. Suyun üzerine çıkan simitler kevgirle alınıp ayrı bir kaptaki tüm yüzeyi susamlanır. 180 °C’de fırında pişirilir.

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

Çorum Simidinin coğrafi sınır ile köklü geçmişi bulunur. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

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

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Çorum Simidi ibaresinin ve mahreç işaret ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Ahmetbey Köftesi

Başvuru No	: C2024/000185
Başvuru Tarihi	: 10.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Ahmetbey Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kocasinan Mah. İnönü Cad. 11 Lüleburgaz KIRKLARELİ
Coğrafi Sınır	: Kırklareli ili Lüleburgaz ilçesi Ahmetbey Beldesi
Kullanım Biçimi	: Ahmetbey Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ahmetbey Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ahmetbey Köftesi, Kırklareli'nin Lüleburgaz ilçesinin Ahmetbey beldesinde yapılan, yöreye özgü bir köftedir. Ahmetbey Köftesinin kıyması, dana etinden elde edilir. Ahmetbey Köftesinin hazırlanmasında kullanılan kıyma taze etlerle hazırlanır. Bu amaçla etler hayvan kesildikten sonra 48 saat içinde kullanılır. Kıyma tek çekimle hazırlanır ve 7 saat içerisinde tüketilmelidir. Kullanılan et, dananın kaburga eti (% 70) ağırlıklı olmak üzere, ön kol ve boyun etinin de (% 30) karıştırılmasıyla elde edilir. Kaburga etinin ağırlıklı olması, köftenin kendi yağı ile pişmesini sağlar.

Ahmetbey Köftesinin servisi, porsiyonla değil, kilo ile yapılır. İstenilen miktardaki köfte için harç, sipariş sonrasında soğuk dolapta muhafaza edilen harc kabından alınır ve ızgara önünde hazırlanır. Köfteler kömür ızgarada pişirilir. Ahmetbey Köftesinin servisi köftelerin yağıyla kızartılan ve toz biber ile kekik serpilen ekmekle yapılır.

Etin tazeliği, tek çekim kıyma yöntemiyle hazırlanması, katkı maddesi kullanılmaması ve el ile yoğurularak harmanlanması, köftenin kalite ve lezzet standardını belirler.

Hayvan beslenme koşullarına bağlı olarak yaz ve kış aylarında etin yağ içeriği farklılık gösterir. Etin yağ oranı yaklaşık %15 olmalıdır. Bu oran yaz aylarında düştüğü için kıyma çekilirken son oran yaklaşık %15 olacak şekilde etlere hayvanın iç yağı eklenmektedir. Etin yağlılığını ayarlamak ustalık gerektirir. Ete ne kadar iç yağı ekleneceğine ette yağ dağılımı, mermerleşme, yumuşaklık ve kıvam gibi özellikler değerlendirilerek karar verilir.

Ahmetbey Köftesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ahmetbey Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi özellikle kıymanın yağlılık oranının ayarlanması açısından ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Köfte harcı için bileşenler:

- 10 kg taze et
- 400 g ekmek (2 adet baston ekmek)
- 100 g tuz
- 50 - 60 g kimyon
- 30 g karabiber
- 200 ml su

Köfte harcının hazırlanması:

Ahmetbey Köftesi üretiminde kullanılacak etin Trakya Bölgesinde yetiştirilen büyükbaş hayvanlardan elde edilmesi gerekmektedir. Hayvanın kesiminin ardından 48 saat içinde kaburga etinden % 70 ile ön kol ve / veya boyun etinin % 30'u karıştırılarak hazırlanan taze etler kullanılır. Kıyma çekilirken son oran yaklaşık % 15 olacak şekilde etlere hayvanın iç yağı eklenir. Karıştırılan taze etler, ekmek ve gerekli olduğunda iç yağ kıyma makinesinden tek çekim olacak şekilde geçirilir. Ardından tuz, kimyon, karabiber ve su eklenerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar elle yoğrulur. Hazırlanan köfte harcı + 4 °C'de buzdolabında muhafaza edilir. Köfte harcının 7 saat içinde kullanılması gerekmekte olup bu süre içerisinde kullanılmayan harç imha edilir.

Ahmetbey Köftesinin hazırlanması:

Ahmetbey Köftesi sipariş üzerine kiloyla hazırlanır. Alınan siparişe göre tartılan harç 40 - 50 g ağırlıkta ve yuvarlak olacak şekilde köfteler haline getirilir. Ahmetbey Köftesi, geleneksel kömür ızgarasında pişirilir. Izgaranın döküm veya çelik malzemeden yapılmış olması ve yüksek ısıya dayanıklı olması gerekir. Köfteler, kor haline gelmiş kömür üzerinde her iki tarafı da eşit kızaracak şekilde 2,5 dakika süreyle pişirilir.

Ahmetbey Köftesi yanında servisi yapılacak olan baston ekmek, köftenin ızgaradan akan yağıyla 2 - 3 dakika süreyle kızartılır (Şekil 1.). Kızartılan ekmeğin üzerine 0,5 g toz biber ve 0,5 g kekik serpilir.



Şekil 1. Izgarada kızartılan Ahmetbey Köftesi ve yanında servisi yapılan baston ekmek.

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

Ahmetbey Köftesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ahmetbey Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi özellikle kıymanın yağlılık oranının ayarlanması açısından ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ahmetbey Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası, Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ahmetbey Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle etin hazırlanması ve yağ oranının ayarlanması aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ahmetbey Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi

Başvuru No	: C2024/000193
Başvuru Tarihi	: 18.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemeni / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Başvuru Yapanın Adresi	: İncili Pınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda yer alan logo isteğe bağlı olarak kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi; dış yüzeyi deriden, tabanı köseleden dikilerek hazırlanan topuksuz (ökçesiz) ayakkabıdır. Kullanıldığında ayakta terleme veya kokuya neden olmaz. Hafif ve topuksuz yapısı ile ayak parmaklarını korumaya uygun şekilde üretilir.

Üretimde; tabaklanmış, işlenmiş ve renklendirilmiş doğal deriler kullanılır. Halebi, Merkup, Burnu Sivri, Kulaklı (kulağı uzun) ve Kulaksız gibi çeşitleri bulunmakta olup renklerine göre Siyah Yemeni (Siyah Yemeni ve Merkup), Annubi (Mor) ve Gül Şeftali (Kırmızı) gibi isimlerle adlandırılırlar. Yemeniler numaralı olarak üretilir.

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi; gön ve yüz olmak üzere iki kısımdan oluşur. Gön, manda ve sıgır derisinden yapılmış olup, yere gelen kısım ile bunun üzerinde yapıştırılan iç tabandan oluşur. Yüz, astar ve yüz derisinin birbirine yapıştırıldığı bölümdür. Taban ile yüzünün birleştiği hat, pamuk ipliğiyle el dikişi yapılarak üretilir.

Antep 131 nolu Şer’iye Sicili’nin Hicri 1182-1196 (M.1769-1782) kayıtlarında Antep’te yemeninin satışı ve parasal miktarı yazılıdır.

Antep 131 nolu Şer’iye Sicilinde (Antep) A’yanı Es-Seyyid El-Hac Mehmed Ağa Bin Es-Seyyid Battal Ağa’nın Tereke kayıtlarında ve 17 Mart 1771 tarihi ile 4 Ekim 1771 tarihinde yapılan iki ayrı sayımda bir çift yemeninin de kaydı bulunmaktadır.

1963 yılında yayınlanan Gaziantep Kültür Dergisi’nde Cemil Cahit Güzelbey’in “Gaziantep’te Köşkerlik ve Yemeni” adlı yazısında yemeni üretimi hakkında bilgiler yer almaktadır.

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Gaziantep ilinin geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Tabaklanıp işlenmiş, çeşitli renklerde ve desende (süet, düz, vs.) deriler ile kösele için tabaklanıp işlenmiş, boyasız ham deriler kullanılır.

Beş farklı hayvan derisi yemeninin yapımında farklı bölümlerinde kullanılır. Tabanı, manda veya sığır derisinden; yüzü sığır veya keçi derisinden; iç astarı, sığır veya koyun derisinden; iç tabanı, sığır derisinden, kenarı (sızı) dana veya oğlak derisinden yapılır.

Yemeni yapılacak yüz derisi, astar derisi, iç taban derisi ile alt taban kösele derisi seçilip aşağıda açıklandığı şekilde üretimi yapılır.

1. Kesici usta tarafından istenilen numara ölçülerinde deriler endaze adı verilen kalıba uygun olarak kesilir.
2. Kesilen yüz derisi, iç astar derisi ile kenar derisi (sızı/biye) saya dikiş makinası ile dikilerek birleştirilir ve kalıba montaj olacak hâle getirilir. Önceden sızı/biye dikişi elde yapılırken kalınlık yapmaması için uzun süredir bu dikiş makine ile çekilir. İsteğe göre arka kısma ayağı dövmemesi için ekstra fortluk konulur.
3. İstenilen numara kalıbı hazırlanır, kalıbın üzerine (tabanına) kesilen iç taban derisi yapıştırılır, sayadan gelen dikilmiş yüz, kalıbı saracak şekilde dışlı pense ile gerdirerek çivilenir; çivi ile tutturulan alt deri kenarına yapıştırıcı sürülerek, çivi ile iç taban derisine yapışması sağlanır.
4. Yaklaşık 30-40 dakikada kuruyup yapışan derilerden çiviler çıkarılır.
5. Taban için kesilen kösele deri, rahat dikim yapabilmek için yaklaşık 1 dakika suda bekletilip çıkartılarak bir beze sarılıp nemli kalması sağlanır ve ardından taban derisi yapıştırılır.
6. Taban derisi yapıştırılan yemeninin, dış kenarı düzeltilip temizlenir ve kalıptan çıkarılır.
7. Kalıptan çıkan yemeni dıştan iki iğne ve biz isimli delici ile delinir.
8. Dikim işleminde kolaylık sağlanması açısından dikime başlamadan önce ipliğin deri parçaları arasından daha rahat geçmesi, zamanla çürüyüp kopmaması ve iğneden kaymaması için kullanılacak olan iplik balmumu ile sıvanır. Delinen köselenin aynı anda çapraz olarak iki iğne geçirerek çift dikiş olacak şekilde köşker dikişi yapılır.
9. Tüm işlemler bittikten sonra yemeni tekrar kalıba takılır ve 1 ila 2 gün arasında kuruması için beklenir.
10. Yemeni kuruduktan sonra kalıptan çıkarılır ve kullanıma hazırdır.
11. İsteğe göre küçük bir ökçe/topuk eklenebilir.
12. İsteğe göre üzeri iplerle çeşitli desenler verilerek işlenebilir.

Bakım, Saklama ve Muhafaza Koşulları

1. Yüzeydeki toz ve kirden arındırmak için yumuşak bir bez veya deri temizleme fırçası kullanılabilir.
2. Kimyasal temizleyicilerden kaçınılmalıdır. Yumuşak, nemli bir bezle silmek yeterlidir. Daha derin lekeleri temizlemek için özel deri temizleyici ürünleri kullanılabilir.

3. Kimyasal boya ve bakım ürünlerinden kaçınılmalıdır. Derinin çatlamasını önlemek için doğal deri bakım ürünleri kullanılabilir. Boyama için su bazlı likit anilin boyalar veya deri için özel üretilen boyalar kullanılabilir.
4. Yemeni, su temasından (yağıştan ve ıslak zeminden) uzak tutulmalıdır. Derinin suyu çekme özelliğinden dolayı suya maruz kalması halinde formunda bozulmalar oluşabilir. Islandığı takdirde doğal bir şekilde kuruması beklenmelidir. Doğrudan ısı kaynaklarında kurutulmamalıdır.
5. Direkt güneş ışığından, aşırı soğuktan, aşırı nemden ve rutubetli ortamdan uzak tutulmalı, serin bir yerde muhafaza edilmelidir. Doğal deriden yapıldığı için aşırı sıcaklık deriyi kurutarak çatlamasına neden olabilir, aşırı nem ve rutubet ise derinin çürümesine ve bozulmasına yol açabilir. Aşırı soğuğa maruz bırakmak derinin kendi nemini kaybetmesine sebep olur.
6. Uzun süre kapalı bir alanda bırakılan yemeniler de hava alamadığı takdirde kötü kokular oluşabilir. Zaman zaman havalandırarak doğal bir şekilde havalanmasını sağlanmalıdır.
7. Kullanılmadığı zamanlarda yemeninin şeklini korumak için içine kâğıt, bez veya ayakkabı kalıbı yerleştirilmelidir. Tozdan ve kirden koruyacak bez bir torba, ayakkabı torbası veya ayakkabı kutusunda saklanmalıdır.

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

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Gaziantep ilinin geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Nurel-Enver Taner Gaziantep Olgunlaşma Enstitüsünden konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercisinin bir araya gelmesi ile yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

6. Gaziantep Leblebili Ktır Helva

Başvuru No	: C2025/000089
Başvuru Tarihi	: 20.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Leblebili Ktır Helva
Ürün/Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; susam, leblebi, beyaz şeker, su, çöven ekstraktı ve asitlik düzenleyici limon tuzu kullanılarak üretilen Gaziantep iline özgü bir helvadır.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; kısmen sert ve kırılgan yapıda, kendine has leblebi ve susam tanelerinin bulunduğu beyaz-krem renk ve tonlarında bir renge sahiptir. Gaziantep Leblebili Ktır Helva; leblebi, susam ile şeker tadı ve kokusuna sahip olup yabancı tat ve koku içermez.

Çöven ekstraktı; çöven kökünün (*Radix saponariae Albae sive L.*) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen bir üründür. Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın üretiminde kullanılan çöven ekstraktı sayesinde ürünün beyaz-krem renginin oluşması sağlanır. Ayrıca çöven ekstraktı, helvanın kıvamını yumuşatır ve daha pürüzsüz bir yapı kazanmasına yardımcı olur.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde; aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gaziantep Leblebili Ktır Helva; genellikle atıştırmalık olarak, özellikle misafir ağırlamalarda, çay-kahve ikramları ile beraber, hediye olarak takdim edilmesinin yanı sıra; festival, bayram vb. özel günlerde de tüketilir.

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Leblebili Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın üretildiği, Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva Üretimi İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Miktarları:

- 15-20 kg susam,
- 10-15 kg beyaz şeker,
- 10 kg leblebi,
- 1,5-2,5 litre su,
- 50-100 g çöven ekstraktı,
- 15-20 g limon tuzu (sitrik asit).

Üretimi yapılacak helva miktarına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva Üretim Aşamaları:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde; öncelikle susam kullanılmaksızın sade helva yapılır. Sade helva yapmak için, yeteri kadar büyüklükte bir kabın/kazanın içerisine sırasıyla beyaz şeker ve su konulur. Ardından çöven ekstraktı konulur. Bu karışıma; kıvamlı ve ağdalı bir yapı verebilmek için sıcaklık muamelesi ile birlikte iyi bir

kariştirma işlemi uygulanır. Bu işlem doğrudan helvanın kalitesini etkilediğinden ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Kaynatma sırasında kaynama sıcaklığı da önemlidir Kazan içerisindeki karişım ortalama 120  C'ye kadar kaynatılır. Kariştırıcı/mikser ile yaklaşık 30 dakika kadar çırpılır. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklıkta elde edilir. Bu karişımın homojen ve kıvamlı bir hal alması ve aynı zamanda öven ekstraktı sayesinde beyazlaşması üretilen helvanın ürün kalitesini doğrudan etkiler. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Ayrıca bu işlem aşamasında helva üretiminde önemli bileşenlerden biri olan limon tuzu ilavesi yapılır.

Elde edilen sıcak haldeki bu karişım başka bir kazana aktarılır. Burada yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Helva kitlesi ustalık becerisine bağlı olarak 10 dakika kadar yoğurulur. Diğer taraftan yoğrulan helvanın üzerine/içerisine kavrulmuş susam ve leblebi konulur. Hazırlanan karişım yaklaşık 20 dakika kadar iyice susam/leblebi ile karişması için yoğurulur.

Hazırlanan helva, gıda ile temasa uygun kalıplara/kafeslere vb. konulur. Elle ve/veya makine yardımıyla şekillendirilir ve yassı bir hale gelecek şekilde düzleştirilir. İstenilen boyutlarda kesilir/dilimlenir. Ardından gıda ile temasa uygun bir tezgâh üzerinde veya kaplarda yaklaşık 10 dakika dinlendirilir.

Muhafaza Koşulları, Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; serin, kokulardan ari, rutubetsiz ve doğrudan güneş işığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir

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

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Leblebili Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın tüm üretim aşamaları, Gaziantep ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağda yer verilmektedir:

- Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın muhafaza koşulları, ambalajlanması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Çeribaşı Kirazı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1790
Tescil Tarihi	: 13.11.2025
Başvuru No	: C2022/000312
Başvuru Tarihi	: 22.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çeribaşı Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yukarı Zaferiye Mah. Paşayığıt Cad. 58 22800 Keşan EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Enez ilçesi Çeribaşı Köyü
Kullanım Biçimi	: Çeribaşı Kirazı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çeribaşı Kirazı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çeribaşı Kirazı, *Prunus avium* L. türünde “Gi 148/1” anaçlar üzerine aşılanan “0900 Ziraat” çeşidi bitkiler kullanılarak Çeribaşı Köyünde üretilir.

Çeribaşı Köyü 64 m rakımda olup denize uzaklığı 8 km’dir. Çeribaşı Kirazının yetiştirildiği bahçelerin coğrafi konumu ve bölgede kuzey rüzgârlarının hâkim olması kiraz yetiştiriciliğinde avantaj sağlar. Çeribaşı Kirazının olgunlaşma dönemindeki sıcaklar meyvenin su kaybının minimum düzeyde kalmasına yardımcı olur. Çeribaşı Kirazının düzenli ve dengeli güneşleme ihtiyacı Çeribaşı Köyünde ideal düzeyde karşılanır. Özellikle yetiştirildiği alanların doğu-batı yönlerinin açık olması, kiraz bahçelerinin güneşleme ihtiyacının dengeli bir şekilde karşılanmasını sağlar.

Çeribaşı Köyünde kiraz yetiştiriciliği yapılan tarım alanlarının verimli toprak yapısında olması da kiraz ağaçlarının en önemli isteği olan vejetasyon dönemindeki nem ihtiyacını ve optimum toprak sıcaklığını karşılar. Çeribaşı Kirazının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çeribaşı Köyünün tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Çeribaşı Kirazının fiziksel özellikleri

Özellik	Değer
Sapsız meyve ağırlığı (g)	8,75 - 11,76
Çekirdek ağırlığı (g)	0,39 - 0,49
Meyve eni (mm)	37,46 - 39,41

Sap uzunluğu (mm)	60,26 - 82,70
-------------------	---------------

Üretim Metodu:

Bahçe Tesisi:

Çeribaşı üretilecek arazilerin kurulumunda, 44 - 87 m rakım arasında değişen kuzey batı yamaç tarım alanları seçilir. Bahçe tesis edilecek alanda toprak derinliği 2 m olmalıdır. Fidan dikiminden 1 ay önce arazi tesviyesi yapılarak toprak sürülür. Ekim ayı sonu ile nisan ayı ortasına kadar dikim gerçekleştirilebilir.

Dikim çukurları 3 - 5 m x 4 - 5 m aralıklarla 60 cm derinliğinde ve 50 x 50 cm boyutlarında açılarak bu çukurlara *Prunus avium* L. türünde “Gi 148/1” anaçlar üzerine aşılanan “0900 Ziraat” çeşidi ile elde edilen fidanlar dikilir. Fidanların dikimi yapılırken dikim tahtası kullanılarak aşı noktalarının dikim tahtasının üstünde kalmasına dikkat edilir. Dikimden önce fidanların kök uçları kesilerek temizlenir. Çukurlar, 1/1 oranında iyi yanmış hayvan gübresiyle karıştırılmış toprakla doldurularak kapatılır. Çukurların üzerine hafifçe bastırılarak can suyu verilir.

Gözler kabarmaya başladıktan ve yaklaşık 2 - 3 cm sürgün oluştuktan sonra lidere (ağacın budama şekli oluşturulurken ağacın gövdesinin merkezinde bırakılan ana dal) rakip olabilecek olan 1, 2 ve 3. sıradaki gözler koparılır. Ayrıca aşı noktasından 40 cm yüksekliğe kadar oluşan gözler ve sürgünler koparılarak yere paralel dallanma ve gelişme sağlanır.

Kirazların çoğu çeşitlerinin dar açılı dallar oluşturarak yukarıya doğru gelişme alışkanlıkları vardır. Bu dallarda birleşme yerinde odun dokusunun oluşmaması sonucu meydana gelen kabuk birikimi ve zayıf dal bağlantısı ilerde problem olabilir. Bunun yanında, bu dallanma şekli ağacın daha az ışık almasına neden olan dar bir ağaç yapısı meydana getirir. Işık alımının düzenlenmesi vejetatif gelişmenin azaltılması ve erken meyveye yatmayı teşvik etmek ile ana dalları düzenlemek amacıyla ağaçta dal açıları genişletilmelidir. En iyi dal açıları, dokular halen yeşilken ancak yeni sürgünler 8-10 cm uzunluğuna eriştiği zaman oluşturulur. Bu sayede dal üzerinde erken meyve oluşumu temin edilmiş olunur.

İkinci yılda dalların terbiyesine devam edilir. İlk yıl oluşturulan dal grubunun en üst dalından itibaren lider dal üstünde 80 - 90 cm’den tepe kesimi yapılır. Bu arada ağacın içine güneş ışınlarının girmesini sağlamak amacıyla gereken dallar seyreltilerek dallanmanın doğru istikamette oluşturulması sağlanır.

Üçüncü ve dördüncü yıllarda ise ikinci yılında yapılan işlemler meyve oluşumuna kadar aynı şekilde yapılmaya devam edilir. Işık alımını ve ağaç boyunca meyve dallarının devamını sağlamak için, en alttaki dallardan daha alçak kısımlarda oluşan büyük dallar çıkarılır ya da bir dal parçası bırakılarak kesilir. Aşırı meyve tutumu ve küçük meyve meydana getirme eğilimi olan zayıf ve sarkan dallar çıkarılır. Eşit kuvvette ve bitişik olan dallardan biri, ışık alımını etkinleştirmek için çıkarılır. İlk yıllarda yapılan budamalar şekil vermede çok etkilidir. Aynı zamanda erken verimliliği sağlar.

Çeribaşı Köyündeki kiraz bahçelerinde bahçe tesisi için karar verilme aşamasından önceki yıllarda dekar başına 2 - 3 ton yanmış ahır gübresi her üç yılda bir uygulanarak toprak yapısının kaliteli ürün elde etmek için uygun hale getirilmesi şeklinde bir gelenek bulunur. Bu uygulama dikimden sonra da aynı şekilde devam ettirilerek toprağın iyileştirilmesi, ürünün kalitesinin artırılması ve organik madde miktarının yükseltilmesi işlemi ağacın ömrü boyunca aynı periyotlarla devam ettirilir.

Meyve Veriminin Ardından Yıllık Kültürel Uygulamalar:

Budama: Verim çağına ulaşan ağaçlara ve mevcutta meyve alınan ağaçlara her yıl 2 farklı dönemde budama işlemi yapılır. Böylelikle ağacın güneş ışınlarını daha iyi alması ve gelişmesi sağlanır.

Gövde üzerinde ana dalların sayıları ve dağılımları düzenlenerek meyve ağaçlarının sağlam, düzenli ve dengeli bir taç oluşturmaları, güneş ışığından ağacın iyi bir şekilde faydalanmasının sağlanması, meyve iriliği, meyve kalitesi artması, ağaç büyüklüğü ve dalların sıklığının kontrol altına alınması, püskürtülerek yapılan ilaçlamanın etkinliği artırılması, hastalıklı ve kuru dalların kesilerek bahçeden uzaklaştırılması, alet ve ekipmanların ağaçlara zarar vermeden çalışabilmesi için gerekli boşlukların oluşturulması ve hasadın daha kolay yapılması amaçlarıyla Çeribaşı Kirazında her yıl bakım budaması yapılır. Yapılan bu budamanın şekli bahçenin genel durumuna göre bu konuda eğitim almış kişilerce temel budama prensiplerine sadık kalınarak özenle yapılır.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. Sulama işlemi damlama yöntemiyle yapılır. Aktif gelişme döneminde bahçelerin nisan ayından itibaren hasat dönemine değin her gün serinlik vaktinde ortalama bir saat sulanması sağlanır. Ağaçlar, meyve bağladıktan sonra mutlaka her gün sulanır.

Gübreleme: Gübre uygulamalarında toprağın tahlil sonuçları her yıl gözetilmelidir. Genel olarak üç yılda bir dekara 2 - 3 ton yanmış ahır gübresi verilir. Her yıl kasım ve aralık aylarında ağaç taç izdüşümünde taban gübrelemesi (hayvansal gübre) fosforlu ve potasyumlu gübreler, her yıl nisan ve mayıs aylarında da potasyum nitrat gübresi ağaçların yaşı ve miktarı dikkate alınarak verilir.

Nisan ve mayıs aylarında kazayağı, diskaro vb. uygun tarım alet ve makinaları ile sıra araları ve üzerleri ortalama 20'şer gün arayla 2 - 3 defa sürülerek hem toprak havalandırılır, hem de yabancı ot mücadelesi yapılır. Bahçelerin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için her yıl toprak ve yaprak analizleri yapılır. Bahçenin gübre ihtiyacı belirlendikten sonra gübreleme işlemi sırasında gübrenin gövde ve köklere temas etmeden, ağaçların taç iz düşümü içerisine gübreleme yapılır.

Zirai Mücadele: İklimsel veriler de dikkate alınarak meyve gözleri uyanmadan ve her yıl bahar aylarında uygun çiçeklenme durumuna göre bitki zararlılarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılarak zirai mücadele yapılır.

Hasat:

Haziran ayının 1. ve 2. haftasında Çeribaşı Kirazı, elle toplanarak hasat edilir. Meyveler saplarıyla birlikte, dallara zarar vermeden toplanarak gıda ile temasa uygun kaplara toplanır. Hasat, bu işte deneyimli kişiler tarafından özenli ve itinalı bir şekilde yapılır. Coğrafi sınırdaki rüzgârın kuzey yönlü esmesi nedeniyle sinek hastalığı ve bazı zararlıların olmaması kirazın sağlam bir şekilde hasat edilmesine katkıda bulunur.

Depolama ve Muhafaza:

Gıda ile temasa uygun kaplara toplanan Çeribaşı Kirazı, serin ve kuru ortama alınır. Ürünün fazla bekletilmeden en kısa sürede tüketiciye sunulması esastır. Çeribaşı Kirazı hasat edildiği gün soğuk hava depolarına alınarak 0 - 2 °C'de 10 gün muhafaza edilebilir.

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

Çeribaşı Kirazının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çeribaşı Köyünün tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çeribaşı Kirazının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Keşan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Keşan Ticaret ve Sanayi Odası, Enez Belediyesi, Enez İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Çeribaşı Köyü Muhtarlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Bahçe tesisi ve üretimin coğrafi sınırda yetiştirilen *Prunus avium* L. türünde "Gi 148/1" anaçlar üzerine aşılanan "0900 Ziraat" çeşidi bitkiler kullanılarak yapılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün, Tablo 1'de belirtilen özellikler bakımından uygunluğu.
- Çeribaşı Kirazı ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Çorum Baklavası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1791
Tescil Tarihi	: 19.11.2025
Başvuru No	: C2024/000094
Başvuru Tarihi	: 23.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. Belediye Hizmet Binası Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Baklavası; özel amaçlı buğday unu, yumurta, yoğurt, zeytinyağı, tuz, limon suyu, sirke ve su ile hazırlanan hamurun açılıp katmanlarına tereyağı sürülerek arasına ceviz içi konulması, has, Burma veya gül Burma çeşitlerinde hazırlanıp fırında pişirilmesi ve ardından şerbet dökülerek tatlandırılmasıyla üretilen Çorum iline özgü geleneksel bir tatlıdır.

Çorum Baklavası hamurunun açılması, yufkalarının açıldıktan sonra neminin alınması, şekil verilmesi ve pişirme süresince beyaz kalması ustalık becerisi gerektirir.

Çorum ili; gastronomi kültürüyle, zengin ve çeşitlilik gösteren yapısıyla Türk Mutfağında ayrı bir yere sahiptir. “Çorum beşlisi” olarak bilinen ve düğünlerde yapılan; düğün çorbası, yahni, pilav ve su böreği gibi başlıca lezzetlerden biri olan Çorum Baklavası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Bu sebeple; Çorum Baklavasının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi Çorum Baklavası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Çorum Baklavası hamuru için gerekli bileşenler:

- 700-800 g özel amaçlı buğday unu
- 2-3 adet yumurta
- 10-15 g yoğurt
- 15-20 ml zeytinyağı
- 1 g tuz
- 5 ml limon suyu
- 5 ml sirke
- 250 ml su
- 500 g buğday nişastası (Hamuru açmak için)

İç harcı için gerekli bileşenler:

- 350-400 g ceviz (100-150 g ince çekilmiş, 250 g kalın çekilmiş)
- 400 g tuzsuz tereyağı

Şerbet için gerekli bileşenler:

- 2,4 kg toz şeker
- 5 l su
- 15 ml limon suyu

Hamurun hazırlanması:

Un, yumurta, yoğurt, su, zeytinyağı, tuz, limon suyu ve sirke bir kapta homojen hale gelene kadar karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulan hamur 1-2 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Dinlendirilen hamur Çorum Baklavasının kat sayısına ve çeşidine (50 veya 85 kat) göre bezelere ayrılır. Bezeler unlanmış tepsiye dizilip üzeri kapatılarak 30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Tereyağı tencereye alınıp eritilir. İşlem sırasında tereyağı köpüklenmeye başlayınca yağın $\frac{3}{4}$ 'ü ayrılıp kalan kısmı kokusu çıkana kadar ısıtılır. Eritilmiş tereyağı içerisinde bulunan tortular süzülüp Çorum Baklavasının katlarına sürülmek için erimiş halde bekletilir.

Serbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede yaklaşık 25 dakika pişirilir. Kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilip 5 dakika daha kaynatılır. Şerbet koyu kıvamlı hale geldiğinde ocaktan alınır ve soğuması için 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirilir.

Çorum Baklavasının hazırlanması:

Çorum Baklavasının has, burma ve gül burma olmak üzere üç çeşit üretim metodu bulunmaktadır. Hamur ve şerbet hazırlık aşaması tüm çeşitler için aynıdır.

Has çeşidinin hazırlanması:

Has çeşidi en az 50 kat olarak üretilmekle birlikte daha fazla tereyağı ve ceviz kullanılarak 85 kata kadar üretilir. Kat sayısına bağlı olarak ürün yüksekliği 4-6 cm arasında değişir.

Öncelikle dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Has çeşidinin yapımı için genellikle 40-45 cm çapında yuvarlak tepsiler tercih edilir. Öncelikle kullanılacak tepsi ocakta ısıtılır. Tepsi soğuyunca tereyağı ile yağlanır. Bezeler oklavayla tepsi boyutunda açılır. Bezeler yaklaşık 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra büyük bezlere serilir ve kurutulur. Son kalan iki bezeden birisi açılıp kurutulmadan yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Yufkanın üzerine kaplayacak şekilde tereyağı ilave edilir. Daha sonra üzerine kuruyan yufka yerleştirilir ve üzerine tekrar tereyağı dökülür. Ardından bu yufkanın üzerine ince çekilmiş ceviz eklenir. İki katta bir ceviz ilave işlemi, kalan yufkalar için de uygulanır. Kuruyan yufkaların hepsi tepsiye yerleştirildikten sonra kalan son beze açılır ve yağ olarak tepsiye yerleştirilir. Yufka yağ olarak yerleştirildikten sonra bıçak yardımıyla eşkenar dörtgen biçiminde kesilir ve hava akışı olan bir ortamda kuruması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen has çeşidi Çorum Baklavası 30-35 dakika dinlendirilip 75-80 °C'de 8-9 saat pişirilir. Baklavaların altı ve üstü çok hafif pembeleşmeye başlayınca fırından çıkarılır. Pişirme süresince ürünün beyaz renkte kalmasına dikkat edilir. Hazırlanan şerbet ılık olarak Çorum Baklavasının üzerine eşit bir şekilde dökülür. Baklavaların şerbeti çekmesi için 10-12 saat beklenir ve servis edilir. Şerbetlenen has çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında 3 gün muhafaza edilir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru has çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kapta 30 gün muhafaza edilebilir.

Burma çeşidinin hazırlanması:

Dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra temiz bir bez üzerine serilerek neminin azaltılması sağlanır. Nemi azalan yufka iki tarafı içe gelecek şekilde katlanır. Katlanan tarafın üzeri kaplanacak miktarda ceviz dökülüp oklava kalınlığında (3-4 cm çapında) sarılır. Oklavaya sarılan yufka iki tarafından sıkıştırılarak 9-10 cm uzunluğunda yuvarlak burma haline getirilir ve yağlanmış tepsiye konulur. Tepsi dolana kadar aynı işlemler tekrarlanır. Hazırlanan burma çeşidi Çorum Baklavası hava akışı olan bir ortamda kuruması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen Çorum Baklavası tereyağını çekmesi için 30-35 dakika bekletilip 100 °C'de 2-3 saat altı ve üstü hafif pembe olana kadar pişirilir. Soğutulmuş burma çeşidi Çorum Baklavası şerbeti çekmesi için 3-4 saat bekletildikten sonra servisi yapılır.

Şerbetlenen burma çeşidi oda sıcaklığında bekletilmeli ve iki gün içerisinde tüketilmelidir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru burma çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kapta 30 gün tazeliğini korur. Has baklavadan farklı olarak yapım aşamasında sadece iri ceviz kullanılır. Ayrıca burma çeşidi Çorum Baklavası yapılırken ceviz konulan yufkaların yüzü tereyağı ile yağlanmaz. Has çeşidi Çorum

Baklavası üretiminde kullanılan miktarda tereyağı, burma çeşidi fırına konulmadan önce eritilerek eşit bir şekilde üzerine ilave edilir.

Gül çeşidinin hazırlanması:

Dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra temiz bir bez üzerine serilerek neminin azaltılması sağlanır. Nemi azaltılan yufkalar 4 veya 6 parça daire dilimi olarak kesilir. Kesilen parçaların orta bölümüne ceviz konulur ve iki yanından içe katlanarak rulo biçiminde sarılıp gül şekli verilir. Baklavanın yüksekliği, tepsini yüksekliğine göre 2,5-3 cm olarak ayarlanır. 4 parça kesilen yufkalardan yapılan gül burma yaklaşık 7 cm, 6 parça kesilen yufkadan yapılan gül burma ise yaklaşık 5 cm genişliğinde olur. Gül şekli verilen yufkalar, tereyağı ile yağlanmış tepsiye dizilir. Hazırlanan gül burma çeşidi Çorum Baklavası hava akışı olan bir ortamda kuruması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen Çorum Baklavası tereyağını çekmesi için 30-35 dakika bekletilip 75-80 °C’de 8-9 saat pişirilir. Baklavalardan altı ve üstü çok hafif pembeleşmeye başlayınca fırından çıkarılır. Baklavalarda oda sıcaklığına geldiğinde, ılık şerbet baklavalardan üzerine dökülür. Baklavalarda şerbeti çekmesi için 2-3 saat bekletildikten sonra servisi yapılır. Şerbetlenen gül burma çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında bekletilmeli ve iki gün içerisinde tüketilmelidir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru gül burma çeşidi oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kapta 30 gün tazeliğini korur. Has baklavadan farklı olarak, gül burma baklava yapım aşamasında sadece iri çekilmiş ceviz kullanılır. Ayrıca gül burma baklava yapılırken ceviz konulan yufkaların yüzü tereyağı ile yağlanmaz. Has çeşidi Çorum Baklavası üretiminde kullanılan miktarda tereyağı, gül burma çeşidi fırına konulmadan önce eritilerek üzerine ilave edilir. Küçük gül burma baklavaya bir kaşık, büyük gül burma baklavaya iki kaşık eritilmiş tereyağı dökülür.



Şekil 1. Çorum Baklavası çeşitleri.

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

Çorum Baklavası, Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Baklavasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Çorum Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin 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 kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk (Has, burma ve gül burma çeşitleri için)
- Çorum Baklavası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Tercan Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1792
Tescil Tarihi	: 21.11.2025
Başvuru No	: C2023/000052
Başvuru Tarihi	: 20.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tercan Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Hükümet Konağı Tercan ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Tercan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tercan Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tercan Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tercan Balı; Erzincan ilinin Tercan ilçesinde üretilen, kır çiçeği tadı ve aromasına sahip, akışkan, rengi altın sarısından açık ve parlak kahverengi renge kadar değişen (amber renkte), balın yapıldığı ballı bitkilerden dolayı bal özütü kokusuna sahip çiçek balıdır. Üretiminde Kafkas arı ırkı (*Apis mellifera caucasica*), Anadolu ırkı ve bu iki ırkın melezleşmiş türleri kullanılır.

Tercan Ovası, Doğu Anadolu Bölgesi'nin yukarı Fırat Bölümü sınırları içinde yer alır. Ova tabanından yüksek kesimlere doğru step, antropojen step (ağaçlı step), orman ve alpin çayırlar kuşağı şeklinde bitki örtüsü özellikleri görülür. Bitki örtüsü içeriğinde; *Asteraceae* (papatyagiller, 84 takson), *Lamiaceae* (ballıbabagiller, 54 takson) ve *Caryophyllaceae* (karanfilgiller, 44 takson) öne çıkmakta olup; belirlenen taksonların, en büyük beş cinse dağılımı ise; *Silene* L. 19 takson (% 3,21), *Astragalus* L. 17 takson (% 2,88), *Centaurea* L., *Rosa* L. ve *Salvia* L. 13'er takson (% 2,20), *Allium* L. 11 takson (% 1,86) ve *Ranunculus* L. 10 takson (%1,69) şeklindedir.

Karasu Irmağı'nın her iki kenar kesiminde taraça düzlükleri şeklinde uzanan tarlalar ile yolların kenarlarında kazayağgiller (*Chenopodiaceae*), süsengiller (*Iridaceae*), zambakgiller (*Lilaceae*), sütleğengiller (*Euphorbiaceae*), baklagiller (*Leguminosae*), hodangiller (*Boraginaceae*), atkuyruğugiller (*Ouisetaceae*), salepgiller (*Orchidaceae*) ve topluçiçekgiller (*Compositae*) ile buğdaygiller (*Gramineae*) familyalarına ait çeşitli türler bulunur. Ova tabanından tepelik alanlara doğru çıkıldıkça ekolojik koşulların değişmesi nedeniyle yörede önemli bir arıcılık potansiyeli doğuran floradaki bu çeşitlilikte azalma görülür. Geven (*Astragalus*), yavşan (*Artemisia*), çoban yastığı (*Acantholimon*), sığırkuyruğu (*Verbascum*) ve üzerlik otu (*Pecanum*) gibi otsu bitkilerin yanında, deve dikenini ve kekik gibi türler de bulunur.

Tercan çevresi, ilkbaharda çiçek açarak yaz ortalarına kadar yeşilliğini koruyabilen çeşitli türlerin yer aldığı bir floristik zenginliğe sahiptir ve yörenin büyük bir bölümünde yaz mevsiminin nispeten serin geçmesi, arıların çalışmasını kolaylaştırır.

Erzincan ve özellikle Tercan, Alp-Himalaya oluşum kuşağına dâhil olup Kuzey ve Güney Anadolu dağ sisteminin birbirine en çok yaklaştığı bir konumdadır ve bu durum kısa mesafelerde önemli yükselti farkları ortaya çıkarır. Kısa mesafelerde yükseltinin artması vejetasyonda çeşitlilik, çiçeklenme süresinde ve dönemlerinde de farklılıklar meydana getirir ve bu durum arıcılık için uygun bir ortamın oluşmasını sağlar.

Bölgedeki çiçek florasının zenginliği bu anlamda büyük avantaj oluşturur. Genel hatlarıyla İrano-Turaniyen Fitocoğrafya Bölgesi içerisinde yer alan Tercan ve çevresinde üç farklı vejetasyon tipi bulunur. Yaklaşık olarak 1500-1600 m yüksekliğe kadar olan alanlar seyrek çalı ve step bitkileri ile kaplıyken, dağlık alanlar daha fazla yağış aldıklarından dolayı, sarıçam ve meşe ormanları ile örtülüdür. Akarsu boylarında ise suya düşkün olan higrofil bitkiler bulunur.

Tercan Balı, bölgenin çiçek florasının zenginliğinden dolayı farklı polenler içerir. Tercan Balında ana

polenler korunga, deligöz çiçeği, geven, erguvan ve gayret çiçeği olup polen içeriği aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Polen oranı (%)	Polenin ait olduğu bitki
38,24-40,38	Korunga (<i>Onobrychis viciifolia</i>)
9,62-33,33	Deligöz çiçeği (<i>Rudbeckia hirta</i>)
7,69-33,00	Geven (<i>Echinops spinosus</i>)
3,85-16,67	Erguvan (<i>Cercis siliquastrum</i>)
12,50-22,12	Gayret çiçeği (<i>Chrysanthemum coronarium</i>)
5,77-13,29	Keten otu (<i>Linum usitatissimum</i>)
3,85-8,57	Sophora (<i>Sophora japonica</i>)
3,85-16,63	Ateş dikenini (<i>Eryngium campestre</i>)
1,92-13,21	Aklar otu (<i>Cnicus benedictus</i>)
1,92-9,37	Melez otu (<i>Galeopsis tetrahit</i>)
1,92-11,27	Uyuz otu (<i>Artemisia absinthium</i>)
1,92-12,25	Aspir (<i>Carthamus tinctorius</i>)
1,92-11,96	Ayçiçek (<i>Helianthus annuus</i>)
0,96-10,46	Güneş gülü (<i>Gazania rigens</i>)
0,96-9,97	Peygamber çiçeği (<i>Nigella sativa</i>)

Çiçek florasının zenginliği, fenolik madde miktarının da oldukça fazla olmasını sağlamıştır.

Tercan Balında tespit edilen fenolik maddeler ve oranları

Fenolik bileşen	En az (ppm)	En fazla (ppm)
Benzoik asit	1115,61	7591,33
4-hidroksi benzoik asit	2824,69	5324,48
Salisilik asit	766,71	2453,39
3-hidroksi benzoik asit (3-HBA)	101,08	260,21
3-hidroksi fenil asetik asit (3-HPA)	336,38	642,90
Siringik asit	37,71	83,81
Gallik asit (3,4,5-tri hidroksi benzoik asit)	82,43	126,18
(Proto kateşik asit) (3,4-dihidrobenzoik asit)	497,36	1192,89
3,4-dihidro benzaldehit (Protokateşuik aldehit)	126,34	596,29
2,4-dihydroxyksi benzoik asit (beta-resorilik asit)	140,55	302,94
Vanilik asit	1008,08	1791,51
Vanilin	48,71	115,72
Gentisik asit	355,23	1067,96
3,4-dihidroksi fenil asetik asit (DOPAC, homoproto kateşuik asit)	1058,78	1881,82
Kumarik asit (trans-3-hidroksi sinamik asit)	598,35	1382,40
Kafeik asit	7451,81	19330,98
Kafeik asit fenil ester (CAPE)	328,62	1071,13
Ferulik asit	144,22	394,63
Klorojenik asit	380,38	11224,89
Kuinik asit	930,08	8520,35
Kırsin (5,7-dihidroksi-2-fenil-4H-kromen-4-one)	2919,00	9594,82
Apigenin (5,7-dihidroksi-2-(4-hidroksifenil)-4H-kromen-4-one)	14,83	4219,50

Asasetin (5,7-dihidroksi-2-(4-metoksifenil)-4H-kromen-4-one)	246,41	693,47
Visenin 2	116,98	256,43
Genkvanin (4',5-dihirdoksi-7-metoksiflavon, apigenin 7-O-metil eter)	246,41	693,47
Apin (Apigenin-7-(2-O-aposilglukozid)	38,00	73,65
Rutin hidrat M-OH2	148,83	380,45
Luteolin	663,99	1118,91
Diosmetin (Luteolin 4'-metil eter)	2118,99	4099,46
Luteolosit (Luteolin 7-glucozit)	64,19	449,93
Luteolin 7-rutinosit	362,82	1042,07
Galangin (3,5,7-trihidroksi-2-fenil-4H-kromen-4-one)	4728,23	14890,35
Quersetin	399,27	592,13
İsokuersitrin (Quersetin 3-glucozit)	6,15	39,64
Narsissin (Narsissosid, Isorhamnetin 3-rutinozit)	74,62	155,79
Hiperosit (Quersetin 3-D-galaktozid)	6,15	39,64
Kaempferol	378,11	1858,53
Afzelin (Kaempferol 3-rhamnozit)	12,71	1263,37
Kaempferitrin	79,27	109,94
Astragalin (Kaempferol 3-glucozit)	14,72	222,09
Mirisetin	0,33	234,62
Naringenin	14332,05	26811,67
Sakuranetin (Naringenin 7-O-metil eter)	824,48	23233,00
Eriodisitol (3,4,5,7-Tetrahidroksi flavanon)	68,03	949,02
Kuromanin (siyanidin 3-glucozit klorit)	14,72	222,09
Glabridin	255,78	555,08
Emodin	194,94	486,68
Dokorubisin hidroksi klorit	14,49	279,06

Tercan Balı oldukça yoğun ve hoş bir çiçek aromasına sahiptir. Oldukça tatlı olan bal ağızda acı bir tat bırakmaz. Akışkan olan bal oda sıcaklığında koyu kıvamlıdır.

Tercan Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	En az	En fazla
Serbest asitlik (meq/kg)	10,85	22,90
Diastaz sayısı	8,19	21,50
Prolin (mg/kg)	361,00	627,00
Glikoz (%)	29,49	35,46
Fruktoz (%)	34,83	41,77
Sakaroz (%)	0,88	4,25
Maltoz (%)	1,08	3,50
Glikoz+Fruktoz (%)	64,32	77,23
Fruktoz/Glikoz	1,12	1,19

Tercan Balı, Kafkas arı ırkı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu ırkının melezleşmiş ve her iki ırkın özelliklerini taşıyan arı türü tarafından üretilir. Koyu kitin rengine sahip olan bu arılar en uzun dilli arı ırkı olup dil uzunluğu 7,2 mm'ye kadar çıkabilir. Bu özellikleri sayesinde derin tüplü çiçeklerden daha iyi yararlanırlar ve çok iyi nektar toplayıcısı olduklarından bal verimleri yüksektir. Bu arılar nektar akımı başlar başlamaz yavru üretimini

kesip nektar toplamaya başlarlar ve kış için de fazla bal depo ederler. İyi yavru yetiştirme ve güçlü koloniler oluşturma özelliği olan bu arıların oğul verme eğilimi zayıftır.

Üretim Metodu:

Koloni beslemesi ve bakımı:

Mart ayında başlayan ilk ballık verme işlemi haziran ayına kadar devam eder. Koloni beslenmesi mart-mayıs arasında gerçekleştirilir. İlkbaharda besleme uygulamaları; açıkta yemleme, örtü tahtasındaki yemliklerde, kovan içindeki yemliklerde ve diğer yöntemlerle yemleme şeklinde gerçekleştirilir. İlkbahar beslenmesinde; şeker, bal ve bal şurubu, şeker şurubu ve kek kullanılır. Sonbaharda beslenmesinde ise karışık (şurup+kek), kek ve şurup kullanılır.

Kışa girmeden zayıf ve anasız koloniler birleştirilir ve sonbaharda ana arı kontrolü yapılır.

Eskimiş olan petekler sonbahar bakımı esnasında değiştirilir.

Kışlama:

Kışa hazırlık amacıyla kovan deliklerinde daraltma yapılır. Kovan giriş deliğinin yönü sert ve soğuk esen rüzgârların aksi istikametinde olmalıdır. Kovanlar, yer ile teması kesmek için yerden 40-50 cm yükseklikte sehpalara üzerine konular ve havaların soğuk olduğu zamanlarda hava alacak şekilde çuval veya bez ile örtülür. Hava sıcaklığına bağlı olarak mart-nisan aylarında kışlaklardan çıkarılan kovanlar arılıklara yerleştirilir.

Hasat ve ambalajlama:

Yeteri kadar dolgunluğa ulaşmış çerçeveler hasat edilir. Bal hasadı genel olarak akşamüstü yapılır. Alınan petekler boş kovanlara aktarıldıktan sonra düzgün olan petekler petekli bal, düzgün olmayan petekler ise süzme bal olarak ayrılır. Süzme işleminden sonra hava kabarcıklarının uzaklaştırılması ve polenlerin sedimentasyonu amacıyla dinlendirilen bal tenekelere konularak oda sıcaklığında depolanır. Ayrıca küçük plastik ve cam şişe kaplarda ambalajlanmış olarak da depolama yapılabilir.

Tercan Balı; süzme bal ve petekli bal olarak piyasaya sunulur.

Arı hastalıkları ile mücadele:

Varroa'ya karşı sertifikalı ilaçlar kullanılır. İlaçlama; erken ilkbahar ve geç sonbaharda, genellikle hava sıcaklığının 14° C'nin üstünde olduğu günlerde ve tercihen arıların kovana döndükleri akşam saatlerinde yapılır.

Denetleme:

Denetimler, Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinatörlüğünde ve Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği, Tercan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği, kendisine yapılan şikâyetler üzerine en geç 1 hafta içinde denetim yapılmasını sağlar. Denetim mercii, her rutin denetleme dönemi öncesi denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetim planı oluşturur.

Tercan Balı üreten arıcılar, arıcılık sezonunun başladığı mart-mayıs aylarında Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine üretim yaptıklarını bildirirler. Bildirim yapmadığı halde Tercan Balı coğrafi işaretini kullanan üreticiler de denetime tabidir.

Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından her yıl; bal hasat döneminde konaklama noktalarının belirlenmesi, kovan sayısı, üreticiler, bitki florası ve benzeri hususlar düzenli olarak kayıt altına alınır.

Denetim mercii; Tercan Balı üreticilerinin bölgeye giriş çıkışı, konaklama süreleri ve benzeri konulardaki takip ve kayıt işlemlerini, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcı Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında yürütür.

Denetimler aşağıdaki belirtilen hususlar çerçevesinde gerçekleştirilir.

- Tercan Balı üretmek isteyen arı yetiştiricisi, mart-mayıs aylarında Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine müracaat eder. En geç iki hafta içerisinde kovanların konumu, yerleşim yerlerine ve anayola uzaklığı tespit edilerek kayıt altına alınır.
- Üretici, bal hasadı başlamadan iki hafta önce Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine hasat yapacağı bilgisini verir. Denetim mercii denetim planlaması yaparken bu bildirimi dikkate alır ve hasat zamanı ürünün kontrolü ile kovan başına ortalama yıllık bal verimi tespiti yapar. Bu veri, hasat sonrası satışa hazır bal miktarı ile karşılaştırılarak üretim miktarları kayıt altına alınır.
- Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Tercan Balının ana polenleri olan korunga, deligöz çiçeği, geven, erguvan ve gayret çiçeği bakımından analiz edilir. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.
- Üretimde kullanılan arı ırkı, kışlatma, hasat, depolama ve ambalajlama aşamaları denetlenir.
- Tercan Balı ibaresi 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.

4. Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1793
Tescil Tarihi	: 21.11.2025
Başvuru No	: C2024/000322
Başvuru Tarihi	: 13.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Tuz / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tunceli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Moğultay Mah. Prof. Dr. Veysel Eroğlu Cad. Çetindere Apt. 3 B Merkez TUNCELİ
Coğrafi Sınır	: Tunceli ili Pülümür ilçesi Göneli, Hiver ve Balpayam köyleri
Kullanım Biçimi	: Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu; Tunceli ili Pülümür ilçesi Göneli, Hiver ve Balpayam köylerinde üretimi yapılan kokusuz, saydam renkli ve kübik yapıli yer altı kaynak tuzudur.

Tunceli ili Pülümür ilçesi Göneli, Hiver ve Balpayam köyleri, İran-Turan fitocoğrafik bölgesinde ve Anadolu diyagonalinin üzerinde yer alır. Coğrafi sınır; Fırat Havzası içerisinde kalan, Munzur Dağları ve uzantısı Avcı Dağları ile kuzeydoğusunda Bağırpaşa Dağlarıyla kuşatılmış yaklaşık 900 metre yüksekliğindedir. Bu alanın yüksekliği toprak, su ve çıkarılan kaynak tuzunun doğal ve temiz olmasını sağlar.

Coğrafi sınırdaki kaynak tuzu, yüzeysel yer altı sularının kayaç yapısındaki tuz tabakasını eritip bünyesine kattıktan sonra dere vadilerinde oluşur. Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu; coğrafi sınırdaki karasal iklime bağlı olarak yazların sıcak geçmesi ve kuzeybatıdan esen kuvvetli rüzgârların etkisiyle güneş ışınlarının yoğunluğu yer altı kaynak tuzundaki suyun hızlı buharlaşmasını ve tuzun kristalleşmesini sağlar. Beşeri faktörün tuzlada suyun buharlaşması aşamalarında; tuzun çevrilmesi ve belli bir alana toplanması vb. işlemlerinde etkin faaliyeti bulunur.

Tablo 1. Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Fiziksel / Kimyasal özellikler	En az	En çok
Mn (Mangan) (ppb)	103,306	250,059
Se (Selenyum) (ppb)	24,763	90,685
Li (Lityum) (ppb)	49,202	461,562
V (Vanadyum) (ppb)	45,463	80,237
Cu (Bakır) (ppb)	46,372	124,722
As (Arsenik) (ppb)	10,722	18,790
P (Fosfor) (ppb)	45,215	65,220
Zr (Zirkonyum) (ppb)	1,239	2,259
Mg (Magnezyum) (ppb)	143,439	260,613
K (Potasyum) (ppb)	35,871	253,373
Na (Sodyum) (ppb)	68811,836	116988,374
Ca (Kalsiyum) (ppb)	217,262	310,950
Fe (Demir) (ppb)	3,193	7,699
pH	6,67	6,85
Sıcaklık (kaynak tuzlu su)	10,1	12,3

İletkenlik (mS)	240,14	424
Tuzluluk (g/L)	139,7	263,14
Nem oranı (%)	1,6	2,3
Suda çözünmeyen madde (g/L)	0,687	1,685

Kaynak tuzunun tuzluluk oranı (bome derecesi), ilkbahar yağışları ve debiye bağlı olarak % 14 ile 24 % arasında değişiklik gösterir.

Üretim Metodu:

Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu üretimi, haziran ve eylül ayları arasında hava sıcaklıklarının yüksek ve güneşli olduğu günlerde yapılır.

Coğrafi sınırdaki yeraltı su kaynaklarının kayaç yapısında bulunan kaya tuzu tabakalarını eriterek yüzeye çıktığı noktalarda sondaj işlemi 8-10 m arasında yapılır. Yüzeye çıkan tuzlu su, depo şeklindeki kuyularda biriktirilir. Kuyudaki tuzlu sular dinlendirme havuzlarına tahliye edilir. Dinlendirme havuzları; tabanı antibakteriyel özelliğe sahip gıda üretiminde kullanıma uygun membran tabakası ile toprak zeminden ayrılır. Birkaç gün dinlendirme havuzunda bekletilir. Dinlendirme havuzunda bulanıklık unsurları ile aşama aşama tuz konsantrasyonu, güneş ısı ve açık havadaki rüzgâr etkisiyle buharlaşan su miktarına bağlı olarak ağır metaller gibi bulaşan unsurlar havuzların dibine çöker ve suyun temizlenmesi sağlanır.

Temizlenen ve saf haldeki tuzlu su, havuzlar arasındaki borular vasıtasıyla tuz havuzlarına aktarılır. Coğrafi sınırın hava sıcaklığı, güneş ışınlarının yoğunluğu ve rüzgârın etkisiyle suyun buharlaşması artar. Coğrafi sınırın topografik yapısı, iklim özelliği ve beşeri faktörün etkisiyle tuzun konsantrasyonu ve kristalleşme yoğunluğu yükselir.

Bu süreçte beşeri faktör, geleneksel yöntemle fırça, tahta kürek vb. yardımıyla tuzun nemden arınmasına destek verir. Kristal halindeki tuz, belirli aralıklarla havuzun belli noktalarında toplanarak biriktirilir.

Tuz birikintileri neminden arındırılıp güneş ışığında kurutularak beyaz rengine kavuştuktan sonra rafine edilmeden ve herhangi bir katkı maddesi kullanmaksızın eleme işlemine tabi tutulur ve partikül büyüklüğüne göre Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği'nde belirtilen usul ve esaslara uygun şekilde farklı gramajlarda üretim yerinde ambalajlanır.

Denetleme:

Denetimler; Tunceli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Tunceli Ticaret ve Sanayi Odasından, Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Pülümür Belediyesinden alanında uzman kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim merci, üretimde kullanılan yeraltı sularının temin edildiği yerin uygunluğu, kaynak suyun tuz konsantrasyonunun % 14 ilâ % 24 bome değerleri arasında olması, üretim metodunun uygunluğu, ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu, ağır metal bulaşan miktarının kontrolü, Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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. Hasenik Pekmezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1794
Tescil Tarihi	: 22.11.2025
Başvuru No	: C2021/000342
Başvuru Tarihi	: 15.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hasenik Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Bağlar Mah. İzollu Bozan Bey Cad. No: 18/1 Hilvan ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili Hilvan ilçesi Ovacık Köyü
Kullanım Biçimi	: Hasenik Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hasenik Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. İsteğe bağlı olarak aşağıda yer alan “Hasenik Pekmezi” logosu da kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasenik Pekmezi; tane şekli oval, rengi sarı-yeşil, ince kabuklu, sulu ve tatlı yerel üzümünden geleneksel yöntem ile üretilen pekmezdır. Açık-koyu kahverenginde ve kıvamlı akıcı yapıdadır.

Hasenik, Ovacık Köyünün eski adıdır.

Hasenik Pekmezinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hasenik Pekmezi, coğrafi sınırda yetiştirilen ve sıralık olarak bilinen yerel Azezi üzümünden üretilir.

Eylül-ekim aylarında Azezi üzümlerinin olgunlaşmasıyla birlikte bağ bozumu gerçekleştirilir.

Azezi üzüm sırası gıda ile temasa uygun geniş bakır kazana konulup ekşiliğinin ve asidinin giderilmesi için 100 lt sıraya ortalama 1,5 kg pekmez toprağı eklenip kaynatılır. Pekmez toprağının temel bileşeni ($\text{CaCO}_3 + \text{Ca}(\text{HCO}_3)_2 + \text{MgCO}_3$ karbonat karışımı) %78 oranında kireçtaşıdır. Killi-kireçtaşı veya beyaz toprak olarak adlandırılan bu pekmez toprağı beyaz-sarı renkli, bazik özelliklidir. Şıranın içerisindeki tortular dibe çöker. Kaynama sırasında oluşan köpükler kepçe ile alınır. Ateşten alınan üzüm sırası bir gün bekletilip süzülür ve büyük bakır kazanlarda koyu kıvama gelene kadar yaklaşık 3-5 saat kaynatılır.

Tablo: Hasenik Pekmezinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Çözünür Kuru madde (Briks) %, (en az)	69
pH (en az - en çok)	5,2 - 6,0
HMF (hidroksimetilfurfural) (en çok, mg/kg)	75

Toplam Kül (en çok,%)	2,5
Toplam Fenolik Madde (en az, mg/kg)	4,0
Sakaroz (En çok, %)	1
Fruktoz/Glukoz oranı (en az - en çok)	0,9 - 1,1
Organik asit oranı (en az, Tartarik / Malik asit)	1,0
Antioksidan aktivite-DPPH (en az, µm troloks/g)	3,0

Hasenik Pekmezi cam şişe veya kavanozlara koyularak, karanlık serin yerde depolanarak en az bir yıl muhafaza edilebilir.

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

Hasenik Pekmezinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırda yetiştirilen Azezi üzümünden pekmez üretimi yapılır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği koordinatörlüğünde ve Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği ile Hilvan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılır.

Denetim mercii tarafından; Azezi üzümünün kullanılması, üretim metoduna uygunluk, Hasenik Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

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. Tercan Balı

181 sayılı ve 16.09.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2023/000052 numaralı Tercan Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Tercan Balı, bölgenin çiçek florasının zenginliğinden dolayı farklı polenler içerir. Tercan Balının polen içeriği aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Polen oranı (%)	Polenin ait olduğu bitki
38,24 - 43,69	Korunga
9,6 - 33,33	Deligöz çiçeği
7,66 - 33	Geven
3,85 - 16,67	Erguvan
12,5 - 22,12	Gayret çiçeği
5,77 - 13,29	Keten otu
3,85 - 8,57	Sophora
3,85 -16,63	Ates dikenli
1,92 - 13,21	Aklar otu
1,92 - 9,37	Melez otu
1,92 - 11,27	Uyuz otu
1,92 - 12,25	Aspir
1,92 - 11,96	Ayçiçek
0,96 - 10,46	Güneş gülü
0,96 - 9,97	Peygamber çiçeği

ifadesi,

“Tercan Balı, bölgenin çiçek florasının zenginliğinden dolayı farklı polenler içerir. Tercan Balında ana polenler korunga, deligöz çiçeği, geven, erguvan ve gayret çiçeği olup polen içeriği aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Polen oranı (%)	Polenin ait olduğu bitki
38,24-40,38	Korunga (<i>Onobrychis viciifolia</i>)
9,62-33,33	Deligöz çiçeği (<i>Rudbeckia hirta</i>)
7,69-33,00	Geven (<i>Echinops spinosus</i>)
3,85-16,67	Erguvan (<i>Cercis siliquastrum</i>)
12,50-22,12	Gayret çiçeği (<i>Chrysanthemum coronarium</i>)
5,77-13,29	Keten otu (<i>Linum usitatissimum</i>)
3,85-8,57	Sophora (<i>Sophora japonica</i>)
3,85-16,63	Ateş dikenli (<i>Eryngium campestre</i>)
1,92-13,21	Aklar otu (<i>Cnicus benedictus</i>)

1,92-9,37	Melez otu (<i>Galeopsis tetrahit</i>)
1,92-11,27	Uyuz otu (<i>Artemisia absinthium</i>)
1,92-12,25	Aspir (<i>Carthamus tinctorius</i>)
1,92-11,96	Ayçiçek (<i>Helianthus annuus</i>)
0,96-10,46	Güneş gülü (<i>Gazania rigens</i>)
0,96-9,97	Peygamber çiçeği (<i>Nigella sativa</i>)

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.”

ifadesi,

“Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Tercan Balının ana polenleri olan korunga, deligöz çiçeği, geven, erguvan ve gayret çiçeği bakımından analiz edilir. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No : C2023/000052
Başvuru Tarihi : 20.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Tercan Balı
Ürün / Ürün Grubu : Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği
Başvuru Yapanın Adresi : Hükümet Konağı Tercan ERZİNCAN
Vekil : Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır : Erzincan ili Tercan ilçesi
Kullanım Biçimi : Tercan Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tercan Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tercan Balı; Erzincan ilinin Tercan ilçesinde üretilen, kır çiçeği tadı ve aromasına sahip, akışkan, rengi altın sarısından açık ve parlak kahverengi renge kadar değişen (amber renkte), balın yapıldığı ballı bitkilerden dolayı bal özü kokusuna sahip çiçek balıdır. Üretiminde Kafkas arı ırkı (*Apis mellifera caucasica*), Anadolu ırkı ve bu iki ırkın melezleşmiş türleri kullanılır.

Tercan Ovası, Doğu Anadolu Bölgesi'nin yukarı Fırat Bölümü sınırları içinde yer alır. Ova tabanından yüksek kesimlere doğru step, antropojen step (ağaçlı step), orman ve alpin çayırlar kuşağı şeklinde bitki örtüsü özellikleri görülür. Bitki örtüsü içeriğinde; *Asteraceae* (papatyagiller, 84 takson), *Lamiaceae* (ballıbabagiller, 54 takson) ve *Caryophyllaceae* (karanfilgiller, 44 takson) öne çıkmakta olup; belirlenen taksonların, en büyük beş cinse dağılımı ise; *Silene* L. 19 takson (% 3,21), *Astragalus* L. 17 takson (% 2,88), *Centaurea* L., *Rosa* L. ve *Salvia* L. 13'er takson (% 2,20), *Allium* L. 11 takson (% 1,86) ve *Ranunculus* L. 10 takson (%1,69) şeklindedir.

Karasu Irmağı'nın her iki kenar kesiminde taraça düzlükleri şeklinde uzanan tarlalar ile yolların kenarlarında kazayağıgiller (*Chenopodiaceae*), süsengiller (*Iridaceae*), zambakgiller (*Lilaceae*), sütleğengiller (*Euphorbiaceae*), baklagiller (*Leguminosae*), hodangiller (*Boraginaceae*), atkuyruğugiller (*Ouisetaceae*), salepgiller (*Orchidaceae*) ve topluçiçekgiller (*Compositae*) ile buğdaygiller (*Gramineae*) familyalarına ait çeşitli türler bulunur. Ova tabanından tepelik alanlara doğru çıkıldıkça ekolojik koşulların değişmesi nedeniyle yörede önemli bir arıcılık potansiyeli doğuran floradaki bu çeşitlilikte azalma görülür. Geven (*Astragalus*), yavşan (*Artemisia*), çoban yastığı

(*Acantholimon*), sıgırkuyruğu (*Verbascum*) ve üzerlik otu (*Pecanum*) gibi otsu bitkilerin yanında, deve diken ve kekik gibi türler de bulunur.

Tercan çevresi, ilkbaharda çiçek açarak yaz ortalarına kadar yeşilliğini koruyabilen çeşitli türlerin yer aldığı bir floristik zenginliğe sahiptir ve yörenin büyük bir bölümünde yaz mevsiminin nispeten serin geçmesi, arıların çalışmasını kolaylaştırır.

Erzincan ve özellikle Tercan, Alp-Himalaya oluşum kuşağına dâhil olup Kuzey ve Güney Anadolu dağ sisteminin birbirine en çok yaklaştığı bir konumdadır ve bu durum kısa mesafelerde önemli yükselti farkları ortaya çıkarır. Kısa mesafelerde yükseltinin artması vejetasyonda çeşitlilik, çiçeklenme süresinde ve dönemlerinde de farklılıklar meydana getirir ve bu durum arıcılık için uygun bir ortamın oluşmasını sağlar.

Bölgedeki çiçek florasının zenginliği bu anlamda büyük avantaj oluşturur. Genel hatlarıyla İrano-Turaniyen Fitocoğrafya Bölgesi içerisinde yer alan Tercan ve çevresinde üç farklı vejetasyon tipi bulunur. Yaklaşık olarak 1500-1600 m yüksekliğe kadar olan alanlar seyrek çalı ve step bitkileri ile kaplıyken, dağlık alanlar daha fazla yağış aldıklarından dolayı, sarıçam ve meşe ormanları ile örtülüdür. Akarsu boylarında ise suya düşkün olan higrofil bitkiler bulunur.

Tercan Balı, bölgenin çiçek florasının zenginliğinden dolayı farklı polenler içerir. Tercan Balında ana polenler korunga, deligöz çiçeği, geven, erguvan ve gayret çiçeği olup polen içeriği aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Polen oranı (%)	Polenin ait olduğu bitki
38,24-40,38	Korunga (<i>Onobrychis viciifolia</i>)
9,62-33,33	Deligöz çiçeği (<i>Rudbeckia hirta</i>)
7,69-33,00	Geven (<i>Echinops spinosus</i>)
3,85-16,67	Erguvan (<i>Cercis siliquastrum</i>)
12,50-22,12	Gayret çiçeği (<i>Chrysanthemum coronarium</i>)
5,77-13,29	Keten otu (<i>Linum usitatissimum</i>)
3,85-8,57	Sophora (<i>Sophora japonica</i>)
3,85-16,63	Ateş diken (<i>Eryngium campestre</i>)
1,92-13,21	Aklar otu (<i>Cnicus benedictus</i>)
1,92-9,37	Melez otu (<i>Galeopsis tetrahit</i>)
1,92-11,27	Uyuz otu (<i>Artemisia absinthium</i>)
1,92-12,25	Aspir (<i>Carthamus tinctorius</i>)
1,92-11,96	Ayçiçek (<i>Helianthus annuus</i>)
0,96-10,46	Güneş gülü (<i>Gazania rigens</i>)
0,96-9,97	Peygamber çiçeği (<i>Nigella sativa</i>)

Çiçek florasının zenginliği, fenolik madde miktarının da oldukça fazla olmasını sağlamıştır.

Tercan Balında tespit edilen fenolik maddeler ve oranları

Fenolik bileşen	En az (ppm)	En fazla (ppm)
Benzoik asit	1115,61	7591,33
4-hidroksi benzoik asit	2824,69	5324,48
Salisilik asit	766,71	2453,39
3-hidroksi benzoik asit (3-HBA)	101,08	260,21
3-hidroksi fenil asetik asit (3-HPA)	336,38	642,90
Siringik asit	37,71	83,81
Gallik asit (3,4,5-tri hidroksi benzoik asit)	82,43	126,18
(Proto kateşik asit) (3,4-dihidrobenzoik asit)	497,36	1192,89
3,4-dihidro benzaldehit (Protokateşik aldehit)	126,34	596,29
2,4-dihidroxyksi benzoik asit (beta-resorilik asit)	140,55	302,94

Vanilik asit	1008,08	1791,51
Vanilin	48,71	115,72
Gentisik asit	355,23	1067,96
3,4-dihidroksi fenil asetik asit (DOPAC, homoproteo katekuik asit)	1058,78	1881,82
Kumarik asit (trans-3-hidroksi sinamik asit)	598,35	1382,40
Kafeik asit	7451,81	19330,98
Kafeik asit fenil ester (CAPE)	328,62	1071,13
Ferulik asit	144,22	394,63
Klorojenik asit	380,38	11224,89
Kuinik asit	930,08	8520,35
Kırsin (5,7-dihidroksi-2-fenil-4H-kromen-4-one)	2919,00	9594,82
Apigenin (5,7-dihidroksi-2-(4-hidroksifenil)-4H-kromen-4-one)	14,83	4219,50
Asasetin (5,7-dihidroksi-2-(4-metoksifenil)-4H-kromen-4-one)	246,41	693,47
Visenin 2	116,98	256,43
Genkvanin (4',5-dihidroksi-7-metoksiflavon, apigenin 7-O-metil eter)	246,41	693,47
Apin (Apigenin-7-(2-O-apisilglukozid)	38,00	73,65
Rutin hidrat M-OH2	148,83	380,45
Luteolin	663,99	1118,91
Diosmetin (Luteolin 4'-metil eter)	2118,99	4099,46
Luteolosit (Luteolin 7-glucozit)	64,19	449,93
Luteolin 7-rutinosit	362,82	1042,07
Galangin (3,5,7-trihidroksi-2-fenil-4H-kromen-4-one)	4728,23	14890,35
Quersetin	399,27	592,13
İsokuersitrin (Quersetin 3-glucozit)	6,15	39,64
Narsissin (Narsissosid, Isorhamnetin 3-rutinozit)	74,62	155,79
Hiperosit (Quersetin 3-D-galaktozit)	6,15	39,64
Kaempferol	378,11	1858,53
Afzelin (Kaempferol 3-rhamnozit)	12,71	1263,37
Kaempferitrin	79,27	109,94
Astragalin (Kaempferol 3-glucozit)	14,72	222,09
Mirisetin	0,33	234,62
Naringenin	14332,05	26811,67
Sakuranetin (Naringenin 7-O-metil eter)	824,48	23233,00
Eriodisitol (3,4,5,7-Tetrahidroksi flavanon)	68,03	949,02
Kuromanin (siyanidin 3-glucozit klorit)	14,72	222,09
Glabridin	255,78	555,08
Emodin	194,94	486,68
Dokorubisin hidroksi klorit	14,49	279,06

Tercan Balı oldukça yoğun ve hoş bir çiçek aromasına sahiptir. Oldukça tatlı olan bal ağızda acı bir tat bırakmaz. Akışkan olan bal oda sıcaklığında koyu kıvamlıdır.

Tercan Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	En az	En fazla
Serbest asitlik (meq/kg)	10,85	22,90
Diastaz sayısı	8,19	21,50
Prolin (mg/kg)	361,00	627,00
Glikoz (%)	29,49	35,46
Fruktoz (%)	34,83	41,77
Sakaroz (%)	0,88	4,25
Maltoz (%)	1,08	3,50
Glikoz+Fruktoz (%)	64,32	77,23
Fruktoz/Glikoz	1,12	1,19

Tercan Balı, Kafkas arı ırkı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu ırkının melezleşmiş ve her iki ırkın özelliklerini taşıyan arı türü tarafından üretilir. Koyu kitin rengine sahip olan bu arılar en uzun dilli arı ırkı olup dil uzunluğu 7,2 mm'ye kadar çıkabilir. Bu özellikleri sayesinde derin tüplü çiçeklerden daha iyi yararlanırlar ve çok iyi nektar toplayıcısı olduklarından bal verimleri yüksektir. Bu arılar nektar akımı başlar başlamaz yavru üretimini kesip nektar toplamaya başlarlar ve kış için de fazla bal depo ederler. İyi yavru yetiştirme ve güçlü koloniler oluşturma özelliği olan bu arıların oğul verme eğilimi zayıftır.

Üretim Metodu:

Koloni beslemesi ve bakımı:

Mart ayında başlayan ilk ballık verme işlemi haziran ayına kadar devam eder. Koloni beslenmesi mart-mayıs arasında gerçekleştirilir. İlkbaharda besleme uygulamaları; açıkta yemleme, örtü tahtasındaki yemliklerde, kovan içindeki yemliklerde ve diğer yöntemlerle yemleme şeklinde gerçekleştirilir. İlkbahar beslenmesinde; şeker, bal ve bal şurubu, şeker şurubu ve kek kullanılır. Sonbaharda beslenmesinde ise karışık (şurup+kek), kek ve şurup kullanılır.

Kışa girmeden zayıf ve anasız koloniler birleştirilir ve sonbaharda ana arı kontrolü yapılır.

Eskimiş olan petekler sonbahar bakımı esnasında değiştirilir.

Kışlama:

Kışa hazırlık amacıyla kovan deliklerinde daraltma yapılır. Kovan giriş deliğinin yönü sert ve soğuk esen rüzgârların aksi istikametinde olmalıdır. Kovanlar, yer ile teması kesmek için yerden 40-50 cm yükseklikte sehpalara üzerine konular ve havaların soğuk olduğu zamanlarda hava alacak şekilde çuval veya bez ile örtülür. Hava sıcaklığına bağlı olarak mart-nisan aylarında kışlaklardan çıkarılan kovanlar arıliklara yerleştirilir.

Hasat ve ambalajlama:

Yeteri kadar dolgunluğa ulaşmış çerçeveler hasat edilir. Bal hasadı genel olarak akşamüstü yapılır. Alınan petekler boş kovanlara aktarıldıktan sonra düzgün olan petekler petekli bal, düzgün olmayan petekler ise süzme bal olarak ayrılır. Süzme işleminden sonra hava kabarcıklarının uzaklaştırılması ve polenlerin sedimentasyonu amacıyla dinlendirilen bal tenekelere konularak oda sıcaklığında depolanır. Ayrıca küçük plastik ve cam şişe kaplarda ambalajlanmış olarak da depolama yapılabilir.

Tercan Balı; süzme bal ve petekli bal olarak piyasaya sunulur.

Arı hastalıkları ile mücadele:

Varroa'ya karşı sertifikalı ilaçlar kullanılır. İlaçlama; erken ilkbahar ve geç sonbaharda, genellikle hava sıcaklığının 14° C'nin üstünde olduğu günlerde ve tercihen arıların kovana döndükleri akşam saatlerinde yapılır.

Denetleme:

Denetimler, Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinatörlüğünde ve Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği, Tercan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman

birer kişi olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği, kendisine yapılan şikâyetler üzerine en geç 1 hafta içinde denetim yapılmasını sağlar. Denetim mercii, her rutin denetleme dönemi öncesi denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetim planı oluşturur.

Tercan Balı üreten arıcılar, arıcılık sezonunun başladığı mart-mayıs aylarında Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine üretim yaptıklarını bildirirler. Bildirim yapmadığı halde Tercan Balı coğrafi işaretini kullanan üreticiler de denetime tabidir.

Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından her yıl; bal hasat döneminde konaklama noktalarının belirlenmesi, kovan sayısı, üreticiler, bitki florası ve benzeri hususlar düzenli olarak kayıt altına alınır.

Denetim mercii; Tercan Balı üreticilerinin bölgeye giriş çıkışı, konaklama süreleri ve benzeri konulardaki takip ve kayıt işlemlerini, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcı Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında yürütür.

Denetimler aşağıdaki belirtilen hususlar çerçevesinde gerçekleştirilir.

- Tercan Balı üretmek isteyen arı yetiştiricisi, mart-mayıs aylarında Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine müracaat eder. En geç iki hafta içerisinde kovanların konumu, yerleşim yerlerine ve anayola uzaklığı tespit edilerek kayıt altına alınır.
- Üretici, bal hasadı başlamadan iki hafta önce Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine hasat yapacağı bilgisini verir. Denetim mercii denetim planlaması yaparken bu bildirimi dikkate alır ve hasat zamanı ürünün kontrolü ile kovan başına ortalama yıllık bal verimi tespiti yapar. Bu veri, hasat sonrası satışa hazır bal miktarı ile karşılaştırılarak üretim miktarları kayıt altına alınır.
- Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Tercan Balının ana polenleri olan korunga, deligöz çiçeği, geven, erguvan ve gayret çiçeği bakımından analiz edilir. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.
- Üretimde kullanılan arı ırkı, kışlatma, hasat, depolama ve ambalajlama aşamaları denetlenir.
- Tercan Balı ibaresi 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.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Yayımı

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

1. Felahiye Çiçek Balı

176 sayılı ve 01.07.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2023/000122 numaralı Felahiye Çiçek Balı ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.