



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 226

Yayın Tarihi

03.08.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



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.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları Kanunun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişilerin üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirmeleri gerekmektedir.

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 226. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	24
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	37
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	42

1. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 226. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000297	Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası	8
2.	C2024/000077	Hatay Semirsek Böreği	10
3.	C2024/000205	Adana Sıkma	12
4.	C2025/000088	Antakya Kahvesi	14
5.	C2025/000421	Antalya Sürahisi	16
6.	C2025/00432	Mut İnciri	20

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.	1876	Hatay Helva Hattuş	24
2.	1877	Hatay Şam Tatlısı	26
3.	1879	Antakya Sasiço	28
4.	1880	Hatay Mortadella Yemeği	30
5.	1882	Hatay Mercimekli Aşı	32
6.	1883	Adana Burma Bileziği	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 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	176	Samsun Simidi	37
2.	704	Rize Muhlaması	40
3.	1810	Basmati	41

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	184	Çavuşdağı Kuru Fasulyesi	42

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

2. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası

Başvuru No	: C2023/000297
Başvuru Tarihi	: 10.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
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 Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası; Antakya Sürkü (çökeleği), maydanoz, kuru soğan, zeytinyağı, domates, salatalık, yeşilbiber kullanılarak yapılan Hatay iline özgü bir salata türüdür. Taze çökelek salatası olarak da bilinir. Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası yapımında 330 tescil numaralı Antakya Sürkü /Antakya Çökeleği kullanılır.

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası Hatay ilinde kahvaltılarda sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası yapımında kullanılan bileşenler:

- 200 g Antakya Sürkü / Antakya Çökeleği
- 50 g maydanoz
- 25 g kuru soğan
- 75 ml zeytinyağı
- 220 g domates
- 120 g salatalık
- 70 g yeşilbiber

Hazırlanışı:

Antakya Sürkü / Antakya Çökeleği derin bir kaba alınır. Domates, biber, salatalık, maydanoz yıkanıp küçük küçük doğranır ve çökelek peynirinin üzerine eklenir. İçerisine tuz, zeytinyağı ve pul kırmızıbiber atılıp ezmeden karıştırılarak servisi yapılır.

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

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Hatay Semirsek Böreği

Başvuru No	: C2024/000077
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Semirsek Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / 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 Semirsek Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Semirsek Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Semirsek Böreği, ince hamurun içine dana eti, soğan ve baharatlar konularak hazırlanan ve sac üzerinde pişirilen bir börek türüdür. Coğrafi sınırdaki özel günlerde üretilir ve tüketilir. Hatay Semirsek Böreği, kat kat hamuru ve özel üretim tekniği ile öne çıkar. Hatay mutfağı genel olarak Arap, Türk ve Akdeniz mutfaklarının etkilerini taşır. Hatay Semirsek Böreği de bu zengin mutfağın bir parçasıdır ve kültürel etkileşimin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Hatay Semirsek Böreğinin yüzeyi düzgün ve pürüzsüzdür. Piştikten sonra rengi genellikle kahverengi veya altın sarısı rengindedir.

Hatay Semirsek Böreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Semirsek Böreği üretimi için bileşenler listesi aşağıdaki gibidir.

Hamuru için:

- 1 kg un
- 3 g maya
- 500 ml su
- 4 g tuz

İç harcı için:

- 500 g dana eti
- 200 g soğan
- 30 ml zeytinyağı
- 4 g karabiber
- 4 g tuz

Üzeri için:

- 90 ml zeytinyağı
- 90 ml ayçiçeği yağı

Un, maya, tuz ve su karıştırılır. Hamur yoğurularak dinlenmeye bırakılır. Etler kuşbaşı doğranarak orta ateşte yaklaşık 45 dakika kavrulur. Kavurduktan sonra tokmak yardımı ile iyice dövülür. Soğanlar ince ince doğranır ve zeytinyağında kavrulur. Pişen etin içine kavrulmuş soğan, tuz, karabiber eklenir ve tüm bileşenler karıştırılır. Hatay Semirsek Böreğinin hamuru, normal ekmek hamurunun baklavalık yufka şeklinde açılmasından elde edilir. Hamur 5-6 cm büyüklükte parçalara ayrılır. Yufka açıldığında yaklaşık 10 cm bir genişlik elde edilmesi gerekir. Her bir hamur bezesi zeytinyağı ile yoğrulur ve dinlendirilir. Dinlenen hamur açılarak ortasına hazırlanan içten koyulur ve üçgen ya da yarım ay şeklinde katlanır. Ardından sac üzerinde 3-4 dakika pişirildikten sonra servise hazır hale gelir.

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

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

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 yapılır. Denetimler 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 Semirsek Böreği 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. Adana Sıkma

Başvuru No	: C2024/000205
Başvuru Tarihi	: 04.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Sıkma
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Adana Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Döşeme Mah. Turhan Cemal Beriker Bulvarı No: 132 Seyhan ADANA
Vekil	: Mihrican ARIŞ (Net Marka Patent Yazılım ve Teknoloji Limited Şirketi)
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Sıkma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Sıkma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Sıkma; 130–140 gram ağırlığında, 24–26 cm çapında açılan hamurun sac veya tavada pişirilmesi ve pişen yufkanın içine genellikle peynirli iç malzeme sarılıp dürülmesiyle hazırlanan bir börek çeşididir.

Adana Sıkma endüstriyel ve geleneksel olarak iki farklı şekilde üretilir. Sıkma hamuru geleneksel yöntemde; ekmeklik veya özel amaçlı buğday ununa suyla ıslatılıp yumuşatılmış bayat ekmek ilavesiyle veya endüstriyel yöntemde; böreklik özel amaçlı una bayat ekmek yerine kuru maya kullanılarak hazırlanır.

Adana Sıkmanın geleneksel yöntemde iç harcı beyaz peynir, sarı kuru soğan, karabiber, kırmızı toz biber, nane, maydanoz, tereyağı, zeytinyağı, tuz ile hazırlanırken; endüstriyel yöntemde isteğe bağlı olarak iç harcında değişiklik olabilir. Adana Sıkma geleneksel yöntemde oda sıcaklığında üretilip bekletilmeden tüketilirken; endüstriyel yöntemde gıda mevzuatına uygun koşullarda üretilip, daha sonra tüketilmesi için uygun saklama koşullarında muhafaza edilebilir.

Üretim yönteminin ustalık gerektirmesi bakımından farklılaşan Adana Sıkma, coğrafi sınır ile özdeşleşmiştir. Bu sebeple Adana Sıkmanın Adana ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adana Sıkmanın geleneksel ve endüstriyel üretiminde, sıkma hamuru bileşenlerinde ve iç harcında kısmi farklılıklar bulunur. Endüstriyel üretimde iç harcında kuru soğan, maydanoz ve nane kullanılmayabilir. Ayrıca hamurun hazırlanmasında gıda güvenliği riskleri nedeniyle bayat ekmekler yerine kuru maya kullanılır.

Adana Sıkma için kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (10-12 adet):

Geleneksel Yöntem İçin Hamurun Bileşenleri:

- 750 g buğday unu
- 120-130 g bayat ekmek
- 250 ml su
- 8-10 g tuz

Endüstriyel Yöntem için Hamurun Bileşenleri:

- 750 gr buğday unu
- 10 g kuru maya
- 250 ml su
- 8-10 g tuz

İç Harcının Bileşenleri:

- 500 g tuzu alınmış beyaz peynir
- 4 adet kuru soğan

- 3-4 g karabiber
- 3-4 g pul biber veya kırmızı toz biber
- 200 g tereyağı
- 30-40 ml zeytinyağı
- 8-10 g tuz
- 5-6 dal nane (tercihen)
- 1 demet maydanoz (tercihen)

Geleneksel yöntem için, bayat ekmek bir kapta ıslatılır. Islatılan ekmeğin suyu sıkılarak ayrı bir kapta un, tuz ve 250 ml su ile yoğurulup hamur haline getirilir. İçeriğe eklenen ıslatılmış bayat ekmek sıkma yufkalarının piştikten sonra daha esnek olması ve kırılmadan kolay sarılmasını sağlar. Yoğurulan hamurun sert kıvamda olmasına dikkat edilir. Hazırlanan sıkma hamuru üzeri örtülerek dinlendirilir.

Endüstriyel yöntem için, kuru maya 100 ml ılık su ile karıştırıldıktan sonra üzerine un, tuz ve 150 ml su eklenerek yoğurulur ve sert kıvamlı hamur haline getirilir. Hazırlanan hamur üzeri örtülerek dinlendirilir. Endüstriyel üretimde pişen yufkaların kırılmadan kolay sarımı, hamurun hazırlanmasında kullanılan kuru maya ile sağlanır.

Hamur dinlenirken iç harcı için kuru soğanlar küçük küçük doğranır. Zeytinyağı ve tereyağı ile rengi dönünceye kadar kavrulur. Soğan kavrulurken içine tuz, pul biber/kırmızı toz biber ve karabiber eklenir ve karıştırılır. Kavrulan karışım ılıdıktan sonra tuzu alınmış ve ufalanmış beyaz peynir ve tercihen ince kıyılmış maydanoz ve nane eklenip karıştırılarak iç harcı hazır hale getirilir.

10-15 dk dinlendirilen hamur yumurta büyüklüğünde yaklaşık 70-80 g'lık bezelere ayrılır. Bezeler az miktarda unlanarak oklava veya merdane yardımıyla yaklaşık 25 cm çapında yufka biçiminde açılır. Yufkalar sac üzerinde veya tavada çevirerek iki taraflı pişirilir. Pişirilen yufkaların iki tarafına da sıcak haldeyken tereyağı sürülür. Yağlanan yufkanın bir tarafına yakın olacak şekilde hazırlanan iç harcıdan 45-50 g kadar eklenir ve yufka rulo şeklinde sıkıca sarılır.

Hazırlanan sıkmalar servis tabağına alınarak yanında isteğe bağlı olarak ayran, acı biber turşusu, dilimlenmiş domates ve salatalık ile servis edilebilir. Adana Sıkma günlük tüketilir. Ayrıca, sıkmalar daha sonra tüketilmek üzere gıda mevzuatına uygun olarak dondurucuda muhafaza edilebilir.

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

Adana Sıkma ustalık becerisi gerektiren geleneksel üretim yöntemiyle yöreyle ün bağı bulunur. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odası, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odası ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir,

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Adana Sıkma ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Antakya Kahvesi

Başvuru No	: C2025/000088
Başvuru Tarihi	: 20.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Kahvesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kahve / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Akasya Mahallesi 2019. Sokak No:13 Antakya / HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Antakya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Antakya Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Kahvesi, Arabica kahve çekirdeklerinin öğütülüp paketlenmesiyle hazırlanan ve hazırlanıp tüketilen bir kahve türüdür. Antakya’da kavrulmuş kahve öğütülerek toz hâline getirilir ve sonrasında pişirilir. Elde edilen kahve, “süvari” olarak adlandırılan içim şekliyle çay bardağında veya tercihe göre fincanda tüketilir. “Süvari” ifadesi, günlük dilde genellikle çay bardağında servis edilen Türk kahvesini ifade etmekle birlikte, zaman zaman güçlü ve sert içimli kahve anlamında da kullanılır.

Türkiye’de ticari ölçekte kahve yetiştiriciliği olmadığından, Arabica türü kahve çekirdekleri Brezilya, Kolombiya veya Etiyopya’dan ithal edilir. Bu çekirdekler ortalama olarak 8–12 mm uzunlukta, 6–8 mm genişlikte ve 3–5 mm kalınlıktadır. Antakya’da çekirdekler, yerel üreticiler tarafından orta veya yoğun kavrulmuş şekilde hazırlanır. Bu kavurma derecesi, kahvenin daha sert bir tat profiline sahip olmasını sağlar.

Antakya Kahvesi, Hatay ilinin gastronomisinde ve sosyokültürel yapısında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hammadde temini

Çekirdekler Brezilya, Kolombiya veya Etiyopya’dan ithal edilir.

Kavurma işlemi, öğütme, paketlenme, depolama

İthal edilen Arabica kahve çekirdekleri taş, kabuk gibi yabancı maddelerden el veya elekler yardımıyla arındırılır. Çekirdekler 180–220°C sıcaklık aralığında dönen tambur ya da benzeri kavurma makinelerinde sürekli karıştırılarak kavrulur. Antakya Kahvesi için kavurma süresi olarak orta veya orta-koyu kavurma işlemi yapılır. Bu süre 10-12 dakika arası sürer. Kavruan çekirdekler, kavurma işlemi sırasında açığa çıkan karbondioksitin doğal yollarla uzaklaşması ve soğuması için 12–24 saat süreyle dinlendirilir. Bu dinlendirme süreci, kahvenin aromasını olgunlaştırırken aynı zamanda asidite değerini dengeler ve keskinliği azaltır. Ardından paslanmaz çelik veya gıda ile temasa uygun saklama kaplarında muhafaza edilir. Bu işlemin ardından çekirdekler parmak arasında ovuşturulduğunda tane hissedilmeyecek şekilde ince olacak kadar öğütülür. Öğütme için endüstriyel veya butik kahve değirmenleri kullanılırken, geleneksel olarak ise taş değirmen veya manuel değirmenler kullanılır. Toz hale getirildikten sonra gıdayla temasa uygun çok katmanlı esnek ambalajlarda 100 g, 200 g ve 250 g’lık porsiyonlar halinde paketlenir. Gramaj üreticiye göre artırılabilir veya azaltılabilir. %50–60 bağıl nemde, 10°C- 20°C sıcaklıklarda serin ve kapalı ortamda depolanır.

Antakya Kahvesinin hazırlanması için bileşenler (1 kişilik)

- 70-100 ml su
- 5-7,5 g öğütülmüş Antakya Kahvesi
- İsteğe göre 5 g şeker

Hazırlanışı

- Su, öğütülmüş kahve ve isteğe bağlı olarak toz şeker cezvenin içine eklenir.
- Bir kaşık yardımıyla bileşenler karıştırılır ve cezve ocağa konulur, ateş orta ayağa getirilir.
- Kahve köpürene kadar yavaş yavaş karıştırılır ve köpürmeye başladıktan sonra karıştırma bırakılır.
- Köpürmeye başlayan kahve, 1 dakika süre ile köpük kaybolana kadar ağır ağır pişirilir.
- Pişirilen kahve, ince belli çay bardağına veya tercihe göre fincana konulur ve bekletilmeden lokum, tatlı, künefe veya çikolata eşliğinde servisi yapılır.

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

Antakya Kahvesi, Antakya ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın sosyokültürel yapısında ve gastronomisinde önemli bir yer tutar. Bu sebeple, coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Kahvesinin, çekirdek temini haricindeki tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Hatay Valiliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla, üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; kahve çekirdeklerinin Brezilya, Etiyopya ve Kolombiya'dan temin edilmesi ve kahve çeşidinin, çekirdek boyutunun ve fiziksel özelliklerinin uygunluğu, kavurmada sıcaklık, süre ve soğutma işlemlerinin uygunluğu ve Antakya Kahvesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Antalya Sürahisi

Başvuru No	: C2025/000421
Başvuru Tarihi	: 16.10.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Sürahisi
Ürün / Ürün Grubu	: Sürahi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Antalya Madeni Eşya Sanatkârları Esnaf Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Güvenlik Mahallesi 282 Sok. No:16 Muratpaşa ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Sürahisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Sürahisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Sürahisi, Antalya Sürahisi, dışı cilalanarak parlatılan, içi kalay ile kaplanan ve geleneksel dövme bakırcılık tekniğinin karakteristik özelliklerini taşıyan bir sürahidir

Antalya Sürahisi ağız bölümü, boyun bölümü, sap, orta gövde bölümü, alt kuşak bölümü ve dip (taban) bölümünden oluşmaktadır.



Şekil 1. Antalya Sürahisinin bölümleri

Antalya Sürahisinin dip bölüm olarak adlandırılan zemine oturan taban kısmı, gövde yapısına oranla daha dar olup 4–6 cm çapındadır. Dip bölümden itibaren genişleyen gövde, sürahinin en geniş kısmını oluşturmaktadır olup çapı 12–14 cm aralığındadır. Boyun bölgesi dar bir yapıya sahip olup 5–7 cm çapındadır. Boyun bölgesinden itibaren dışa doğru genişleyen ağız kısmı, 8–10 cm çapında olup geniş oluklu bir formda üretilir. Bu karakteristik form Antalya Sürahisinin ayırt edici özelliğidir. El işçiliğiyle üretilen Antalya Sürahisi, örs ve çekiç kullanılarak ısıtma ve dövme yöntemiyle şekillendirilir. Sert, dayanıklı ve uzun ömürlü bir yapıya sahiptir. El işçiliği ve fabrikasyon sürahi üretiminde hammadde olarak 1 mm kalınlığında bakır levhalar kullanılır.

Antalya Sürahisi, tamamen işlenmiş olarak üretilebildiği gibi; üzerinde Selçuklu dönemine ait; geometrik motifler, Osmanlı ve İslam sanatına özgü iç içe geçmiş geometrik desenler ile bitki ve çiçek motifleri de yer alabilir.

Antalya Sürahisinin motifleme işlemlerinde, tek bir motifin sürahinin tüm dış yüzeyini simetrik olarak kaplayacak şekilde uygulanması mümkündür. Bunun yanı sıra, sürahinin dış yüzeyi belirli aralıklarla yatay kuşak bölümlerine ayrılarak, her bir kuşak üzerine aynı veya farklı olmak üzere simetrik biçimde Tablo 1'de gösterilen motiflerin uygulanması suretiyle yatay kuşak düzeni motifleme gerçekleştirilebilir. Ayrıca, madalyon düzeni motifleme ile ana gövdenin tam ortasına büyük bir sekiz veya on iki köşeli yıldız ya da güneş motifi yerleştirilerek, bu motifin etrafına motifler simetrik olarak uygulanabilir. Serbest kompozisyon motifleme ile ana gövdenin tam ortasına büyük bir çiçek veya bitkisel motif yerleştirilir ve bu motifin etrafı başka motiflerle estetik bir bütünlük sağlayacak şekilde süslenebilir.

Antalya ilinde uzun yıllardır üretilen Antalya Sürahisi, ilin geleneksel bakırcılık kültürünü yansıtan önemli el sanatları ürünlerinden biri olup Antalya ili ile ün bağı bulunur.



Şekil 2. Antalya Sürahisinin motifsiz ve motifli gösterimi



Yatay kuşak düzeni

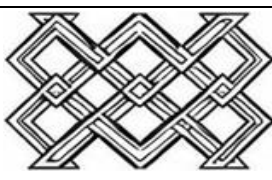
Madalyon düzeni

Serbest kompozisyon

Şekil 3. Antalya Sürahisinde kullanılan motifleme düzenleri

Tablo 1. Antalya Sürahisinde kullanılan motifler ve özellikleri

Motif	Görsel	Motif	Görsel
Rumi: Kıvrımlı dallar, stilize yaprak ve sarmal formlar		Zencerek (Geçme): Süreklilik ve birlik anlamı taşır	
Hatayi: Stilize çiçek ve yapraklardan oluşan kompozisyon		Su Yolu: Su akışını temsil eden dalgalı bordür motifi	

Lale: Osmanlı döneminde yaygınlaşan lale formu		Koç Boynuzu: Güç ve koruyuculuğu simgeler.	
Karanfil: Sadakat ve sevginin sembolü		Eli Belinde: Bereket ve üretkenliği simgeler	
Gül: Hz. Muhammed'i simgeler		Bereket Motifi: Verimlilik ve bereket anlamı taşır	
Palmet: Hayat ağacı anlamı taşır		Yıldız Motifi: Yol gösterici ve koruyucu anlamı taşır	
Sekiz Köşeli Yıldız: Selçuklu sanatının karakteristik yıldız kompozisyonu		Hayat Ağacı: Yaşamın devamlılığını simgeler	
On İki Köşeli Yıldız: Çokgenlerin bir araya gelmesi ile oluşan kompozisyon		Selvi Motifi: Uzun ömür ve ölümsüzlüğün sembolü	
Geometrik Örgü: Sonsuzluk ilkesini simgeler		Rozet (Güneş): Güneşi ve yaşamı temsil eder	
Çintemani: Osmanlı sanatında güç ve hakimiyet sembolü			

Üretim Metodu:

El işçiliği ve fabrikasyon seri üretim sürahilerde 1 mm kalınlığında bakır levhalar sürahinin boyutlarına göre ölçülerek kesilir ve örs üzerinde çekiç ve tokmak yardımıyla dövülerek şekil verilir. Gövde, boğaz ve ağız kısmı aşamalı olarak şekillendirilir. Dövme işlemi sırasında bakır, sert yapının önlenmesi amacıyla belirli aralıklarla tavlanır; bu işlem bakırın ocakta ısıtılarak yumuşatılmasıyla gerçekleştirilir. Sürahinin gövde, ağız gibi parçaları ayrı hazırlanmışsa, bu parçalar bakır kaynak yöntemiyle birleştirilir. Kulplar ise genellikle perçinleme yöntemiyle gövdeye sabitlenir. Kakma ve kabartma tekniğiyle süslenen sürahilerde motifler, çekiç ve çelik kalem kullanılarak elle işlenir. Bu süslemelerde Selçuklu, Osmanlı ve İslam sanatına özgü geometrik desenler ile bitkisel motifler uygulanabilir. Şekillendirme ve süsleme işlemleri tamamlandıktan sonra sürahiye polisaj (zımparalama ve cilalama) işlemi uygulanarak yüzey pürüzsüz ve parlak hale getirilir.

Antalya Sürahis, el işçiliğiyle üretilebildiği gibi endüstriyel ölçekte seri üretim yöntemiyle de üretilebilir. Seri üretimde bakır levhalar, baskı ve şekil verme işlemleriyle kalıplar kullanılarak biçimlendirilir; kakma ve kabartma işlemleri de kalıp yöntemiyle gerçekleştirilir. Bu yöntemde taban, gövde ve boyun kısımları ayrı ayrı kesilerek kalıplarda şekillendirilir, ardından parçalar kaynakla birleştirilir. Birleştirme noktaları zımparalanarak düzeltilir, ürün cilalanarak parlatılır ve satışa hazır hale getirilir. Fabrikasyon motifleri elle yapılabildiği gibi baskı kalıpları ile de yapılabilir.

Gerek el işçiliği gerekse seri üretim fabrikasyon üretim Antalya Sürahilerine son olarak kalaylama işlemi yapılır. Kalaylama işlemi şu şekilde yapılır:

Yeni üretilen bakırın üzerinde imalat aşamasından kalan çekiç izleri, doğrultma tozları ve metal yağları bulunur. Kap öncelikle ince bir zımpara veya sanayi tipi parlatma fırçalarından geçirilerek pürüzsüzleştirilir. Üzerindeki üretim yağlarından tamamen arındırılması için %50 suyla seyreltilmiş sülfirik asit ile yıkanıp kurulanır. Temizlenen sıfır bakır kap, kalay ocağının (harlı ateşin) üzerine oturtulur. Bakırın ısıyı emmesi ve kalayı eritmesi için 180-200°C sıcaklığa ulaşması beklenir. Isınan kabın içine saf kalay çubuğu değdirilir ve eriyen kalay parçasının içeriye yayılması sağlanır. Eritilen kalayın üzerine hemen bakırın ilk defa kalay almasını kolaylaştıran ve kalayın yüzeye bir ayna gibi yapışmasını sağlayan nişadır tozu serpilir. Kalın bir pamuk balyası ile eriyen kalay ve nişadır kabın iç yüzeyine dairesel, hızlı hareketlerle yayılır. Kalaylama biter bitmez kabın dış kısmı hemen soğuk suya daldırılır. Kabın iç kısmının suyla temas etmemesi gerekir. Bu ani soğutma sayesinde kalay tabakası sabitlenir, sertleşir ve parlak gümüşü rengini alır.

Kalaylama işleminden sonra Antalya Sürahileri satışa sunulur.

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

Antalya Sürahis, coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Antalya kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Antalya Sürahisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antalya Madeni Eşya Sanatkârları Esnaf Odasının koordinatörlüğünde; Antalya Madeni Eşya Sanatkârları Esnaf Odası, Antalya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ve Antalya Esnaf ve Sanatkârlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bakırın et kalınlığının uygunluğu, Antalya Sürahisinin boyutlarının ve şeklinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; motifli sürahilerde motiflerin uygunluğu ve Antalya Sürahis ibareli logo ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Mut İnciri

Başvuru No	: C2025/00432
Başvuru Tarihi	: 31.10.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Mut İnciri
Ürün / Ürün Grubu	: İncir / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Mut Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Meydan Mah. Kıyı Sok. Dereüstü Blok. No:2 Kat:2 33600 Mut MERSİN
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Mut ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mut İnciri ibareli aşağıda yer verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında Mut İnciri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mut İnciri, Mersin ili Mut ilçesinde yetiştirilen, *Ficus carica* L. türüne ait, taze (sofralık) olarak yetiştirilen incirdir.

Mut İnciri bastırılmış küre formunda, kabuk rengi beyaza yakın açık sarı, kabuk kalınlığı ince; meyve eti koyu kırmızı renkte, geniş ve dolgundur. Meyve içinde boşluk bulunmaz.

Mut ilçesinin toplam alanı 2860 km²'dir. İlçenin batı kesiminde Göksu Vadisi boyunca uzanan Mut Ovası bulunur. Güneyinde 700–800 metre, kuzey ve batısında ise 1500–2000 metre yüksekliklerde çok sayıda dağ yer alır. Bu nedenle Mut ilçesi, Mersin ilinin en dağlık kesimindedir. Mut ilçesi ayrıca İç Anadolu ile Akdeniz bölgeleri arasında bir geçiş kuşağında yer alır. Bu coğrafi konumu ilçeye mikro klima özelliği kazandırır ve incir yetiştiriciliği için son derece elverişli koşulları sunar.

Mut ilçesinin etrafının yüksek dağlarla çevrili olması, rüzgâr ve nem rejimini dengeler. İlçenin yıllık ortalama sıcaklığı 17,5 °C olup, ocak ayında 7,1 °C, temmuz ayında ise 28,7 °C seviyelerine ulaşır. En düşük sıcaklık değeri -2,6 °C'dir. Yıllık ortalama yağış miktarı 421 mm, ortalama nem oranı ise %59,1'dir. Nem oranının %70'in altında olması, incir tarımında hastalık ve zararlıların yayılımını büyük ölçüde sınırlandırır ve bu nedenle zirai ilaçlama ihtiyacını minimuma indirir.

Deniz seviyesinden ortalama 317,6 metre yükseklikte bulunan ilçede, 150–600 metre rakımlar arasında incir üretim alanları bulunur. Bu yükseklik bandı, gün–gece sıcaklık farklarını artırarak incirin tat, renk ve koku özelliklerini geliştirir, aynı zamanda ürünün homojen olgunlaşmasına katkı sağlar. İlçenin topoğrafyası eğimli arazilerden oluştuğu için yüzey suyu birikimini engellenir ve bitkinin kök sağlığı korunarak kalitesi desteklenir.

Mut ilçesinin sıcak ve kurak yazları, ılıman kışları ve düşük nem koşulları meyvenin biyolojik özelliğini destekleyerek homojen biçimde olgunlaşmasına katkı sunar. Özellikle yaz sıcaklıkları incirin yüksek şeker oranına ulaşmasını sağlarken, kurak koşullar meyve dokusunu sıkılaştırarak çatlama oranının düşürür. Düşük nem seviyesi de hastalık riskini sınırlandırarak meyvenin sağlıklı kalmasına olanak sağlar.

Mut İncirinin içi yoğun, balımsı yapıda ve kıvamlı olup ağızda belirgin ve kalıcı bir aroma bırakır. Aroma profili tipik incir karakterinde olmakla birlikte balımsı tatlılık ve taze meyvemsi tonların yoğunluğu yüksektir;

yeşilimsi-bitkisel notalar düşüktür ve ağızda kıvamlı-balımsı doku ile ağızda belirgin ve kalıcı bir aroma etkisi bırakır. Suda çözünebilir kuru madde miktarı %15,80–21,50 °Bx aralığındadır; bu nedenle tatlılık belirgindir.

Çizelge 1. Mut İncirinin meyvelerinin bazı pomolojik özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
Meyve yüksekliği (mm)	46,30	56,72
Meyve eni (mm)	53,61	60,97
Boyun uzunluğu (mm)	4,50	10,64
Ostiol açıklığı (mm)	3,50	5,86
Kabuk kalınlığı (mm)	0,60	0,80
Meyve ağırlığı (g)	57,26	87,90

Çizelge 2. Mut İncirinin bazı biyokimyasal özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
Suda çözünebilir kuru madde (°Bx)	15,80	21,50
Titre edilebilir asitlik (%)	0,132	0,203
pH	5,43	5,90
Meyve iç rengi (L)	49,35	57,24
Meyve iç rengi (a)	8,55	12,42
Meyve iç rengi (b)	21,06	24,20
Meyve kabuk rengi (L)	76,54	83,73
Meyve kabuk rengi (b)	43,85	63,63

L – Açıklık (lightness) koordinatıdır ($L^=0$ siyahı, ve $L^*=100$ beyazı gösterir).
a – kırmızı/yeşil koordinatıdır, +a* kırmızıyı, – a* ise yeşili belirtir.
b – sarı/mavi koordinatıdır ve +b* sarıyı, -b* ise maviyi belirtir.*

Çizelge 3. Mut İncirinin bazı duyusal özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
Görünüm (1-5 skalası)	3,8	4,6
Koku (1-5 skalası)	3,8	4,2
Tat (1-5 skalası)	3,4	4,2
Tekstür (1-5 skalası)	4,0	4,4

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı

Bahçe toprağı dikimden önce 2-3 kez derince sürülür. Böylece toprağın havalanması ve yağışlardan iyi bir şekilde yararlanması sağlanır. İncir ağacını dikmeden önceki yaz toprak, uzun köklü kanyaş, ayırık gibi rizomları bulunan bitkilerden temizlenir. Arazi meyili % 3'ü geçiyorsa kontur dikim yapılır, meyili % 5'i geçen yerlerde meyilin durumuna göre 10-15 m aralıklarla tutma duvarları ve teraslar yapılır.

Dikim

Açık köklü veya tüplü fidanlar kullanabilir. Açık köklü fidanların dikim zamanı sınırlıdır. Kasım-mart ayları arasından dikilmelidir. Buna karşılık tüplü fidanlarda dikim zamanı için herhangi bir kısıtlama yoktur ve yılın herhangi bir ayında dikilebilir. İncir fidanlarının dikiminde genellikle 7x7 m dikim mesafesi uygulanır. Kuvvetli topraklarda ağaç iyi gelişeceği için aralık ve mesafeler 8x8 m tutulur. Dikim aralık mesafeleri kır taban arazilerde 8x6 m olarak ayarlanmalıdır. Toprağın zayıf olduğu, dalgalı ve dağlık arazilerde 6x6 m şeklinde sık dikim yapılabilir. Mesafe seçimi koşullara bağlı olarak bu sınırlar içinde değişebilir.

Budama

Mut İncirinden oluşan bahçeler kurulduktan sonra öncelikle, fidanlarda şekil budaması olarak goble şekli budama tercih edilir. Ağaçlarda ana taç yapısının oluşturulmasından sonra, ağacın havalanması ve sağlıklı dalların yeniden ortaya çıkması için her yıl budama yapılmalıdır. Budamada önemli olan vejetatif ve generatif gelişimin dengede olmasını sağlamak ve sürdürebilmektir. Budamanın kurumuş, kırılmış, hastalıklı dalların kesilerek, ağacın açılması ve meyvelerin güneş ışıklarını iyice alması sağlanacak şekilde yapılması gerekir. Budamadan sonra, budanmış dal parçalarının herhangi bir hastalığa neden olmaması için bahçeden uzaklaştırılması gerekir. Yoğun bir budama yapılmamalıdır. Aksi halde ağaç çok fazla sürgün üretir bu da verimi ve kaliteyi düşürür, fizyolojik dengeyi bozar. Düzenli budama olmaması meyvelerin küçük kalmasına neden olur. Yaz ve kış budaması uygulanır. Şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması şeklinde yapılarak ağaçların büyüme ve verimlerinde artış sağlanır.

Sulama

Yağışların yeterli olmadığı temmuz-eylül ayları arası en uygun sulama zamanıdır.

Gübreleme

İncir yetiştiriciliğinde en önemli bitki besin elementleri azot, fosfor ve potasyumdur. Bu nedenle yapılan toprak analizlerine göre bu elementleri içeren gübreler uygulanır.

Tarımsal Mücadele

Bitki koruma uygulamalarında biyolojik çeşitliliğin korunması, zararlıların doğal düşmanlarının desteklenmesi ve kimyasal pestisit kullanımının asgari düzeyde tutulması esastır. Pestisit kullanılması gereken durumlarda; hastalık veya zararlı tespit edildiğinde, sorunun niteliği ve yaygınlık düzeyi dikkate alınarak uygun mücadele yöntemi belirlenir. Kimyasal mücadele gerekli görülürse, soruna uygun ruhsatlı bitki koruma ürünleri tercih edilir. Bitki koruma ürünleri, yalnızca tavsiye edilen dozlarda uygulanır.

Hasat

Temmuz ayının üçüncü haftası ile eylül sonu arasında yapılır. İncirler sert olgun ya da olgun aşamalarda elle hasat edilir. Yüksekteki meyvelerin hasadı için çengel veya hasat merdiveni kullanılır. Taze incir meyvesi avuç içiyle ezilmeye neden olmayacak şekilde kavranıp sağa-sola döndürülerek burkma ve çekme hareketiyle daldan koparılır. Üreticiler hasatta inciri özellikle sap kısmının üzerinde bulunan ve üreticilerin “dügme” adını verdikleri kısım ile birlikte kopartır. İncirin söz konusu “dügme” ile birlikte koparılması incirin raf ömrünü uzatır. Meyve daldan sapıyla birlikte ve kabuğu yırtılmamış olarak koparılır. Koparılan meyve, mümkünse sevk için kullanılacak esas ambalaja yerleştirilir. Doğrudan ambalaj kabına yerleştirme mümkün olmadığında meyvelerin zedelenmemesi ve ezilmemesi için kova veya yayvan plastik kaplar tercih edilir. Hasatta benzer irilikte, düzgün şekilli, yarasız, beresiz incirler toplanmalıdır.

Hasat, meyveler zedelenmeden ve hijyen koşullarına dikkat edilerek yapılır. Hasadın sabah erken saatlerde, en geç 11.00’e kadar tamamlanması gerekir. Toplanan meyveler temiz toplama kaplarına alınmalı; hasatta çalışan kişiler eldiven kullanmalı veya hasat öncesinde ellerini uygun şekilde temizlemelidir. Toprak ile temas eden ürünler ise ayrılmalıdır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları

Hasat edilmiş incirler soğuk hava depolarında muhafaza edilir. İhraç etmek amacıyla erken hasat edilmiş incirler soğuk hava deposunda 20 gün, olgun hasat edilmiş incirler ise 10 gün muhafaza edilebilir.

Piyasaya Arz

Toplanan ürün ambalajlanıp pazara sevk edilmelidir. Ambalajlama serin ve gölge yerlerde yapılır. Dış pazar için incirler tek sıra viyol kutularda nakledilir. İç pazar için tek veya iki sıralı tahta kasalar, karton kutular veya uygun ambalaj materyalleri kullanılabilir. Taze incirler kasalara üst üste iki sırayı geçmeyecek şekilde dizilmeli veya plastik veya kağıt viyoller içine tek sıra olarak yerleştirilmelidir. Meyvenin koparılması sırasında sap kısmında toplanabilen bir miktar süt salgısı ve oluşabilecek diğer akıntı ve sızıntıları emerek kirlenmeyi önleme açısından kağıt viyoller veya içerisine kağıt yerleştirilmiş plastik viyollerin kullanılması daha uygundur.

Denetleme:

Denetimler; Mut Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Mut Ticaret ve Sanayi Odasından iki ve Mut İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir kişi olmak üzere toplam üç kişiden oluşan konusundan denetim mercii tarafından yapılır. Ürün hakkında bilgi sahibi uzman kişilerden oluşturulan bu denetim mercii, düzenli olarak yılda bir defa; ayrıca gerekli görülen hallerde veya şikâyet üzerine her zaman denetim gerçekleştirebilir.

Denetim mercii, coğrafi sınırdaki ürünün yetiştirilmesini; üretim metoduna uygunluğunu; hasat, depolama ve muhafaza koşulları ile piyasaya arz aşamalarının uygunluğunu; Mut İnciri ibareli logo ve menşe adı ambleminin kullanımını denetler. Gerek görüldüğünde ürün analizlerinin yapılması sağlanır.

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. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Hatay Helva Hattuş

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1876
Tescil Tarihi	: 14.07.2026
Başvuru No	: C2024/000363
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Helva Hattuş
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Helva Hattuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Helva Hattuş ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay ilinde yöresel bir lezzet olarak bilinen Hatay Helva Hattuş, menengiç tohumunun kavrulup kuru incirle beraber havanda dövülmesi ile elde edilen bölgeye özgü geleneksel bir tatlıdır. Hattuş kelimesi halk arasında çekirdekli olan ürünler için kullanılır. Çekirdekli yapıya sahip olan incir ve menengiçlerin harmanlanarak yapılmasından dolayı Hatay Helva Hattuş olarak isimlendirilir.

Menengiç taneleri kurutularak kullanılır. Genellikle kış aylarında menengiç hasadından sonra yapılır ve tüketilir. Tatlı bir atıştırma olarak tüketilen Hatay Helva Hattuş, tercihen menengiç kahvesiyle beraber ikram edilir.

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Helva Hattuş yöreye özgü haliyle Hatay ile özdeşleşmiştir. Bu sebeple Hatay Helva Hattuşun Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Helva Hattuş bileşenleri ve miktarları aşağıdaki gibidir.

- 500 g menengiç tohumu
- 750 g kuru incir
- 500 g ceviz içi (isteğe bağlı)

Hatay Helva Hattuş üretiminde bölgede yetişen menengiç (*Pistacia terebinthus L. subsp. palaestina (Boiss.) Engl.*) kullanılır. Menengiç tohumları kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kavrulur ve soğumaya bırakılır. Kuru incirler sap kısmından ayrılır ve yumuşaması için ılık suda yaklaşık 10 dakika bekletilir. Yumuşayan incirler ve menengiçler bir arada havanda dövülür. Macun kıvamına gelen menengiç ve kuru incir karışımı avuç içinde sıkılarak şekil verilir.

İsteğe bağlı olarak bu karışımın içerisine veya üstüne ceviz içi de eklenebilir. Hazırlanan Hatay Helva Hattuşun servisi tercihen menengiç kahvesi birlikte yapılır.

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

Hatay Helva Hattuşun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde coğrafi sınırda yetişen menengiçler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Helva Hattuşun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde, Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Hatay Helva Hattuş üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu ile Hatay Helva Hattuş ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Hatay Şam Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1877
Tescil Tarihi	: 14.07.2026
Başvuru No	: C2024/000074
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Şam Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Şam Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Şam Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Şam Tatlısı; irmik, şeker, süt ve vanilya ile hamuru hazırlanan ve ardından üzerine şerbet dökülerek Antep fıstığı veya yer fıstığı ile servis edilen Hatay iline özgü şerbetli bir tatlıdır.

Hatay Şam Tatlısı Balkan kökenli bir tatlıdır. Balkan tatlılarından revani ile Ortadoğu tatlarından Halep tatlısının, Birinci Dünya Savaşının zorlu koşullarında birleştirilmesinden ortaya çıkmıştır. Savaş döneminde un ve yumurta bulunamadığı için dönemin şartlarında Hatay Şam Tatlısı üretilmiştir.

Hatay Şam Tatlısı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Şam Tatlısı tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Hatay Şam Tatlısı için kullanılacak bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hatay Şam Tatlısı hamuru için gereken bileşenler:

- 500 g irmik
- 400 g beyaz şeker
- 10 g kabartma tozu
- 400 ml süt
- 10 g vanilya
- 1 g karbonat

Şerbeti için bileşenler:

- 750 g şeker
- 800 ml su
- 100 g limon suyu

Üzeri için;

- İsteğe bağlı yer fıstığı veya Antep fıstığı

İrmik, şeker, vanilya, karbonat ve kabartma tozu geniş bir karıştırma kabına alınır ve harmanlanır. Üzerine süt de eklenerek karıştırılır. Hamur ısıya dayanıklı cam bir fırın tepsisine yayılır ve üzerine yer fıstığı veya Antep fıstığı dizilir. Ardından önceden ısıtılmış 200 °C derece fırında 30 – 35 dakika kadar pişirilir.

Şeker ve su uygun bir tencerede karıştırılır ve ocak üzerinde kaynamaya bırakılır. Kaynama başladığında limon suyu eklenir ve 5 dakika daha kaynatılır ve kaynatma işlemi tamamlanır. Hamur piştikten sonra dilimlenir, üzerine soğuyan şerbet dökülür ve servis edilir.

Hatay Şam Tatlısının irmikle hazırlanan hamurunun yağsız olması ve şerbetinin soğuk olarak dökülmesi, ürünün doğru kıvamını ve kendine özgü yapısını kazanmasında belirleyici unsurlardır.

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

Hatay Şam Tatlısı coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Şam Tatlısının 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 Hatay Şam Tatlısı 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. Antakya Sasiço

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1879
Tescil Tarihi	: 20.07.2026
Başvuru No	: C2024/000252
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Sasiço
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No:17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Sasiço ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Sasiço ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Sasiço; kuzu veya koyun etinden kıyma, tuz, karabiber, kimyon, toz biber, yenibahar, sarımsak ve çam fıstığı bileşenlerinin homojen şekilde yoğrulup ince bağırsağın içine doldurulup, 5-6 cm arayla boğum yapılarak hazırlanan üründür.

Antakya Sasiço, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Sasiço da kullanılan et, yörede yetişen kuzu veya koyun etinden yapılır.

Bileşenler (5-6 Kişilik)

- 1-1,5 kg koyun/kuzu etinden kıyma (Bir kez çekilmiş)
- 2-3 g karabiber
- 2-3 g yenibahar
- 3-4 g sarımsak
- 100-150 g çam fıstığı
- 2-3 g tuz
- 1-1,5 kg kuzu/koyun ince bağırsağı

Salata bileşenleri

- 3-4 g sumak
- 1 demet maydanoz
- 1-2 adet taze domates
- 1-2 adet kuru soğan
- 1-2 adet taze yeşil/kırmızıbiber

Kıyma, tuz ve baharatlar derin bir kap içerisinde homojen olacak şekilde yoğrulup çam fıstığı eklenip tekrar yoğrulur. İnce bağırsağın bir ucuna huni geçirilerek ya da keskin olmayan bıçak ile ince bağırsakta alan açılıp bu materyallerin üzerinden el ile iç harç doldurulur. Arada bir el ile ince bağırsağın havası alınır. Yaklaşık 5-6 cm aralıkla harçlı ince bağırsak yün veya pamuklu ipe bağlanarak boğumlu yapı oluşturulur. Bu işlem bitince bağırsak zincir şeklinde form kazanır. Bir gün boyunca buzdolabında bekletilir.

Ürün, şişlere geçirilerek ızgarada ya da kısık ateşte suda haşlandıktan sonra tereyağında kızartılarak hazırlanır.

Sunumu; maydanozlu ve sumaklı kuru soğanlı salata, pişmiş domates, biber vb. ve lavaş ile yapılır. Sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Antakya Sasiço, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer 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 Antakya Sasiço ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Hatay Mortadella Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 12.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1880
Tescil Tarihi	: 22.07.2026
Başvuru No	: C2024/000056
Başvuru Tarihi	: 12.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Mortadella Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Mortadella Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Mortadella Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mortadella Yemeği, sinirleri ayrılmış çiğköftelik dana eti ve kuyruk yağının çekilip içerisine karabiber, tuz, yumurta, Antep Fıstığı, galeta unu ve sarımsak ilave edilerek yoğrulması ve silindir şeklinde yuvarlanıp ayçiçek yağında mühürlenerek et suyu, domates salçası ve sirke (üzüm veya elma) karışımı içerisinde pişirilmesiyle üretilen bir et yemeğidir.

Mortadella İtalya’da salam ve sosis olarak tercih edilen bir et ürünü olarak bilinirken Hatay’da ise baharatlı, haşlanmış ve sosla servis edilen bir et yemeğidir. Mortadella ismi yemeğin kültürel uyarlama hikâyesini ve yerel kimliğe geçişini yansıtır.

Hatay, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, farklı kültürlerin, dinlerin ve mutfak geleneklerinin kesiştiği bir coğrafya olmuştur. 20. Yüzyılın başında bölgede Fransızların yaşadığı dönemden kalan et işleme tekniğiyle birlikte şekillenen Hatay Mortadella Yemeği, coğrafi sınırdaki bölge insanları tarafından “et rulosu”, “fıstıklı et rulosu” vb. adlarıyla da anılır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Mortadella Yemeği, Fransızların Hatay’da yaşadığı dönemden kalan bir miras olup o zamandan beri coğrafi sınırdaki önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Mortadella Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500-600 g çiğköftelik dana eti (sinirlerinden ayrılmış)
- 100-110 g galeta unu
- 1 diş sarımsak
- 50 g kuyruk yağı
- 10 ml sirke (üzüm veya elma)
- 16-20 g domates salçası veya domates rendesi
- 50-60 g Antep Fıstığı içi
- 1 adet yumurta
- 600-700 ml su
- 4 g karabiber
- 4-6 g kimyon
- 4-6 g tuz
- 600 ml su

Sos için:

- 15 g tereyağı
- 15-20 g tam buğday unu
- 8 g domates salçası
- 3 g sarımsak
- 3 g kimyon
- 3 g karabiber
- 200 ml et suyu
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Hazırlanışı:

İç harç için öncelikle Antep Fıstığı içi suda bekletilir veya haşlanıp dış zarı soyulur. Ardından sinirleri alınmış dana eti ve kuyruk yağı kıyma makinesinde çekilip içerisine yumurta, tuz, dövülmüş sarımsak, doğranmış fındık ve tereyağı ilave edilip yoğrulur. Yoğrulan harç jelatin, streç veya tülbente sarılıp dinlenmeye bırakılır. Dinlenen iç harç 5 eşit parçaya bölünür ve her biri 5-6 cm çapında silindir haline gelecek şekilde yuvarlanıp rulo haline getirilir. Tavada kızgın ayçiçek yağında her bir parça mühürlenip kaynayan salçalı ve sirkeli et suyunda haşlanarak ortalama 30 dk. pişirilir.

Sosun hazırlanması için tereyağı, tam buğday unu ile kavrulur. Domates salçası, baharatlar, dövülmüş sarımsak ve köfte rulolarının kaynadığı sudan alınarak sos kıvam kazanıncaya kadar kaynatılır. Köfteler piştikten sonra dilimlenerek üstüne hazırlanan sostan dökülerek sıcak olarak servis edilir.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Mortadella Yemeği, Fransızların Hatay'da yaşadığı dönemden kalan bir miras olup o zamandan beri coğrafi sınırda önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Mortadella Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Hatay Mercimekli Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1882
Tescil Tarihi	: 27.07.2026
Başvuru No	: C2024/000250
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Mercimekli Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:10 M:60 Y:100 K:47	 C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Mercimekli Aşı: Cg Gothicno Three

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mercimekli Aşı; haşlanmış yeşil mercimeğin üzerine pilavlık bulgur eklenip pişirilmesi ve üzerine, zeytinyağında kızartılan kuru soğanın ilave edilip karıştırılması suretiyle Hatay ilinde üretilen yemektir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Hatay Mercimekli Aşı üretilirken mercimekler tam olarak haşlanmadan bulgur eklenir. Mercimeğin suyu süzülmez ve yemek, mercimeğin suyunda pişirilir. Kuru soğan ise zeytinyağında gevrek bir yapı kazanıncaya kadar kızartılır.

Hatay Mercimekli Aşı günlük olarak üretilir. Gıda ile temasa uygun kaplarda ve buzdolabında 24 saat muhafaza edilebilir.

Hatay Mercimekli Aşı, Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup günlük öğünlerin yanı sıra özel günler için de üretilir. Yemeğin mercimeğin suyunda pişirilmesi, pişme aşamasında yağ kullanılmaması ve üzerine zeytinyağında kızartılan kuru soğanın dökülüp karıştırılması bakımından coğrafi sınıra özgü bir üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Hatay Mercimekli Aşı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 100 g yeşil mercimek
- 300 g pilavlık bulgur
- 100 g kuru soğan
- 125 ml zeytinyağı
- 600 ml su
- 5 g tuz

Bir tencereye koyulan ayıklanıp yıkanmış yeşil mercimekler, suda haşlanmaya bırakılır. Mercimekler tam olarak haşlanmadan tencereye bulgur ve tuz ilave edilir ancak mercimeğin suyu süzülmez. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Yarım halka şeklinde doğranan kuru soğanlar bir tavada zeytinyağı içinde iyice kızartılır, pişen mercimekli bulgurun üzerine dökülüp iyice karıştırılır. Hatay Mercimekli Aşı 5 dakika dinlendirildikten sonra servisi sıcak olarak yapılır.

Hatay Mercimekli Aşı günlük olarak üretilir. Gıda ile temasa uygun kaplarda ve buzdolabında 24 saat muhafaza edilebilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Mercimekli Aşı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Mercimekli Aşının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle mercimek ve bulgurun haşlanma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Mercimekli Aşı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Adana Burma Bileziği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 28.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1883
Tescil Tarihi	: 27.07.2026
Başvuru No	: C2023/000215
Başvuru Tarihi	: 28.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Burma Bileziği
Ürün / Ürün Grubu	: Bilezik / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adana Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kocavezir Mah. 32066 Sok. No: 3 Adana Esnaf ve Sanatkarları Eğitim ve Hizmet Binası Kat: 3 Seyhan ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Burma Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Burma Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca “Adana Burma Bileziği” isminin baş harfleri olan “ABB” damgasının genişliği 5 mm, uzunluğu 6 mm olup hem kilit hem de bileziğin iç tarafında olacak şekilde yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Burma Bileziğinin geçmişi Hititler Dönemine dayanır. Helenistik dönemde ticarete Adana Burma Bileziği takas amaçlı kullanılmıştır. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan iki ucunda yılanbaşı bulunan ve günümüzde Adana Burma Bileziği olarak bilinen bilezik tarihsel süreçte Hitit Devletinden sonra kurulan Urartu İmparatorluğu döneminde küçük değişikliklere uğrayarak günümüze kadar ulaşmıştır.

Adana Burma Bileziği; 14, 18 veya 22 ayar altından üretilen, genellikle iki altın telin birbiri üzerine burulmasıyla halka şekline getirilen ve her iki ucuna biri erkek, biri dişi dikdörtgen kilit mekanizması takılarak Adana ilinde üretilen bir burma bileziktir. Üretimde çoğunlukla 22 ayar altın tercih edilir. Ürünün ağırlığı 10-100 g arasında değişebilir.

Adana Burma Bileziğinin burulma işlemi iki telin yana yana alınması, tellerin bir ucunun mengene adı verilen alet ile tutulup diğer uçların da birbirinin üzerinde çevrilmesi yöntemiyle yapılır. Bu şekilde teller üzerinde farklı bir desen olmaksızın sade bir şekilde burulma işlemi gerçekleşir. Üretim hızlı ve kolaydır.

Günümüzde üretilen modellerde kıvrık burmada yılan başları ve boncuklar çıkarılıp yerine kilit konulmuştur. Bu kilitler kare küp şeklinde imal edilmekte ve kare baş olarak adlandırılmaktadır. Yılan derisinin deseni olan gövde üzerindeki belirli aralıklarla kazıma çizgiler de yerini burma şeklindeki desenlere bırakmıştır.

Adana Burma Bileziğinin köklü bir geçmişi bulunur. Adana ilinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Adana Burma Bileziği, Adana'daki ustalar tarafından üretilmesi ve üretim tekniğinin ustanın çıracıya aktarılması ile günümüze ulaşmıştır. Üretimi ve modelleri bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Külçe veya levha halindeki altın eritilir ve içine bakır karıştırılarak istenilen ayara getirilir. Eritilen altın ilice adı verilen kaba dökülür ve soğutulur. Adana Burma Bileziği 14, 18 veya 22 ayar olarak üretilir.

İstenilen gramaja göre, altın çubuk tel (oluklu) silindirden çekilir. Elde edilen dikdörtgen çubuk, inceltme ve yuvarlama işlemleri için silindirden geçirilir. Bu aşamada, çubuğun daha ince ve burmaya uygun hâle gelmesi için tavlama işlemi uygulanır; tavlama, çubukta oluşabilecek çatlakları önler. Sıcak ve yumuşak hâle gelen altın, usta tarafından silindirden çekilerek istenilen kalınlığa ulaşana kadar işlenir.

Gramaj olarak 30 gramlık Adana Burma Bileziği üretiminde yaklaşık 45 gram altın kullanılır. Altın, tel çubuk formunda silindirlerden geçirilerek çekilmek suretiyle kademeli olarak inceltilir ve istenilen gramaj ile kalınlığa getirilir. Çekme işlemi sırasında telin kırılmasını veya çatlamasını önlemek amacıyla belirli aralıklarla tavlama işlemi uygulanır.

Çekme işlemi esnasında oluşan altın parçaları toplanarak daha sonra kullanılmak üzere muhafaza edilir. İstenilen inceliğe ulaştırılan tel düzeltilerek gerekli uzunlukta hazırlanır. Tavlama sonrasında tel, sıcak haldeyken mum ile haddelenerek burma işlemine uygun hale getirilir.

Tavlama ve çekme işlemleri tamamlanarak istenilen inceliğe gelen ve boyu düzeltilen tel sarılma işlemine geçmeden önce ısı ve silindirden geçme işlemleri nedeniyle yüzeyde oluşan değişimlerin giderilmesi ve altının doğal rengini kazanması amacıyla hidroklorik asit (tuz ruhu) çözeltilisine batırılır.

Yapılan işlemlerden sonra altın, örülmek üzere mengeneye alınır. Telin bir ucu mengene yardımı ile sabitlenir, diğer uçları da usta tarafından el işçiliği burularak örülür. Bu işlem sırasında makine kullanılmaz. Teller üzerinde motif, desen veya iz bulunmaz. Doğrudan inceltilen altın tel burularak şekillendirilir. Örmeye işlemi tamamlandıktan sonra fazlalıklar testere veya törpü ile kesilerek alınır. Törpüleme ile gerekli düzeltmeler yapıldıktan sonra bileziğin iki ucu kaynak işlemi ile birleştirilir.

Adana Burma Bileziğinin kilit kısmı, bileziğin kalınlığı ve gramajına uygun olacak şekilde birbirine geçmeli bir kilit mekanizması oluşturacak biçimde hazırlanır. Bu amaçla üretilen bilezikle aynı ayarda altın kullanılarak kare formda hazırlanmış kalıplara döküm yapılır.

Kilit 20 gram Adana Burma Bileziği için 2 gram iken 100 gram için 8 gramı bulabilecek büyüklükte ve gramajda hazırlanır. Ancak kalıptan çıkan kilitlerin çapaklı ve pürüzlü olması halinde törpülenerek düzeltilir. Bileziğin içine ve kilit kısmına yuvarlak içindeki “ABB” damgası ve üreticinin esnaf odası numarası vurulur.

Bileziğin kilitleri de bilezik üzerine kaynatılır ve kilidin sorunsuz çalışması sağlanır. Kilidi kaynayan bilezik renk alması üzere tekrar hidroklorik asit içine batırılır.

Bu işlemlerin ardından Adana Burma Bileziğine işlem sırasında meydana şekil bozuklukları giderilerek yuvarlak/elips şekli verilir. Adana Burma Bileziği tam bir yuvarlak şekline sahip değildir. Kilit kısmının olduğu yerden içeri doğru hafif basıktır. Bileziğin iki ucu birleştirilir ve kullanıcıya rahatsız etmeyecek şekilde kilit formu verilir. Bu şekil bozulmadan ölçü kalemine alınarak bilek ölçüsü ayarlanır. Parlatılan ve son şekli verilen Adana Burma Bileziği satışa hazır hale gelir.

Adana Burma Bileziği üretimini gerçekleştirecek kişinin, bu alanda tecrübeli ustaların yanında en az 7-8 yıl çıraklık yaparak uygulamalı eğitim alması ve üretim tekniğine ilişkin yeterli deneyimi kazanması gerekir.

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

Adana Burma Bileziği, Adana'daki ustalar tarafından üretilmesi ve üretim tekniğinin ustadan çırağa aktarılması ile günümüze ulaşmıştır. Ayrıca Adana Burma Bileziğinin üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Adana Burma Bileziğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler, Adana Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odası koordinatörlüğünde ve Adana Büyükşehir Belediyesi, Adana Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Çukurova Mesleki Eğitim Merkezi Kuyumculuk Teknolojileri Bölümü ve Türkiye Madeni Eşya Federasyonundan konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda iki kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürünün sicil belgesinde belirtilen ayırt edici özellikleri ve ABB damgası kullanımı
- Üretim metoduna uygunluk
- Adana Burma Bileziği adı, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanım uygunluğu

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

4. Bölüm

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

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Samsun Simidi

176 tescil sayılı Samsun Simidi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:** Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

başlığı eklenmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Samsun Simidi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Samsun Simidi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Türkiye”

ifadesi,

“Samsun ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Samsun Simidi’nin, mayası olabildiğince azdır ve mayalama/fermantasyonu kısadır. Hamuru yarı sert olup pekmezle (genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezi) ile karıştırılarak yapılmakta ve bol miktarda susam (100 kg undan üretilen simide 20 kg susam) kullanılmaktadır.”

ifadesi,

“Samsun Simidi; mayası düşük, fermentasyon süresi kısa, sıkı ve yarı sert hamur yapısıyla diğer simit türlerinden ayrılan geleneksel bir fırıncılık ürünüdür. Hamurunun sert yapısı sayesinde pişirme sonrasında dış yüzeyinde belirgin bir çıtırlık, iç kısmında ise elastik ve tok bir doku oluşur.

Üretiminde hamurun pekmezli çözelti içerisinde haşlanması ve ardından yoğun susam ile kaplanması, ürüne karakteristik koyu renkli, parlak ve hafif karamelize bir dış yüzey kazandırır. Kullanılan pekmez türüne (genellikle

üzüm, dut, elma, incir, pancar veya armut pekmezi) bağlı olarak aromada hafif farklılıklar oluşabilir.

Samsun Simidinde susam kullanımı oldukça yoğundur ve susam ürün yüzeyini büyük ölçüde kaplayarak hem lezzet hem de görünüm açısından belirleyici bir unsur oluşturur. Susamın kavrulma derecesi simidin kendine özgü yoğun aromatik tadını ortaya çıkarır.

Samsun Simidi, diğer simit türlerine göre daha küçük gramajlı, daha yoğun yapılı ve daha koyu renkli olup; gevrek dış kabuğu, susam yoğunluğu ve tok iç dokusu ile ayırt edilir. Geleneksel üretim yöntemi, kullanılan hammaddeler ve bölgesel ustalık birikimi, ürünün coğrafi kökenine bağlı karakteristik özelliklerini belirler.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

“Un 100 kg., Su 60 lt, Tuz 1.4 kg., Maya 1 kg, 6 kg pekmez (genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezi), 20 kg susam

Formülasyonda yer alan un, maya, tuz ve su uygun bir yoğurucuda yoğrulur. Formülasyondan da anlaşılacağı üzere sert ve sıkı bir hamur hazırlanır. Yoğurma işlemi bitince, hamur 15-20 dk. bekletilir. Yoğurma işleminden sonra tüm işlemlerin 1,5-2 saat içerisinde bitirilmesi gereklidir.

Yoğurulmuş ve dinlendirilmiş hamur tezgah üzerine alınır. Önce bir bıçak yardımı ile uzun ve kalın rulolar halinde kesilir. Hamur el yardımı ile 50-100 cm boyunda, 2,5 cm eninde silindir şeklinde yuvarlanır. Hamur daha sonra simit gramajına (50-80 gr) uygun olarak küçük parçalara ayrılır.

Beklenmeksizin bu parçalara önce rulo şekli verilir. Rulo şekli verilen hamurlar, parmak şeklinde fitil yapılarak el yardımı ile halka şeklinde birleştirilerek yuvarlak hale getirilir.

Yuvarlak/halka şekli verilen hamurlar; 60x60 ebadında 100°C derecede içerisinde 6 kg pekmez (genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezi) kaynayan bakır kazana el yordamıyla oval şekilde bırakılır. İlk başta hamurlar kazanın dibine hareket ederler. Kısa bir süre sonra pekmezli sıvının üzerine çıkarlar. 1-2 dakikalık beklemeden sonra kaynayan pekmezli kazanda haşlanmış hamurlar, delikli bir süzgeç yardımı ile kazandan alınarak süzülmesi için delikli bir kaba (ilistir kap) bırakılırlar. Hamurlar buradan alınıp susam bulunan tezgâha konularak susamlama işlemine geçilir. Burada iyice susama bulanır ve şekli kontrol edilir.

Susamlanan simitler; altında toz ve cam kırıkları bulunan, 4x4 cm ebadında olan ateş tuğlası ile döşenmiş kara fırında pişirmeye alınırlar. Daha önce kara fırının 270°C dereceye kadar pelit ya da meşe odunuyla 20 dakikada ısıtılarak hazır hale getirilmesi gerekmektedir. 270°C dereceye geldikten sonra tek dal odun atılarak fırın 270°C derecede korunur ve hazır hale gelir. Susamlanmış simitler, ısıtılarak hazır hale getirilen taş fırının yüzeyine 3 m. uzunluğundaki gürgen ağacından yapılmış 2 cm. kalınlığında 20 cm. enindeki küreğe yerleştirilerek fırına dizilir ve pişirmeye bırakılırlar. Simitler 6 dakikada pişirilerek servise hazır hale gelir.”

ifadesi,

“Samsun Simidi üretimi için kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Un: 50 kg

Su: 20-30 l

Tuz: 700-900 g

Maya: 500 g

Pekmez: 7-8 kg (üzüm, dut, elma, incir, pancar veya armut pekmezi)

Susam: 7-8 kg

Buğday unu, maya, tuz ve su uygun bir yoğurucuda yoğrulur ve sert ve sıkı bir hamur hazırlanır. Yoğurma işlemi bitince, hamur 15-20 dk. bekletilir. Yoğurma işleminden sonra tüm işlemlerin 1,5-2 saat içerisinde tamamlanması gereklidir.

Yoğrulmuş ve dinlendirilmiş hamur tezgâh üzerine alınır. Önce bir bıçak yardımı ile uzun ve kalın rulolar halinde kesilir. Kesilen hamur el ile 25-50 cm boyunda, 2,5 cm eninde silindir şeklinde yuvarlanır, daha sonra simit gramajına (simit hamuru 95 g, pişmiş hali 85 g) uygun olarak küçük parçalara ayrılır.

Parçalara ayrılan hamurlara hiç bekletilmeden rulo şekli verilir. Rulo şekli verilen hamurlar, parmak şeklinde fitil yapılarak el ile halka şeklinde birleştirilerek daire şekline getirilir.

Düz veya burgulu halka şekli verilen hamurlar, firmanın üretim kapasitesine göre 30×30 cm veya 60×60 cm ebadındaki bakır ya da krom paslanmaz çelik kazanda, 90–110 °C'de kaynatılan 7–8 kg pekmezin (genellikle üzüm, dut, elma, incir, pancar veya armut pekmezi) içerisine oval şekilde bırakılır. İlk başta hamurlar kazanın dibine doğru iner. Ardından pekmezli sıvının üzerine çıkarlar. 20-30 saniye boyunca haşlanmış hamurlar, delikli bir süzgeç yardımı ile kazandan alınarak süzülmesi için delikli bir kaba (ilistir kap) bırakılır. Hamurlar buradan alınıp susam bulunan tezgâha konularak susamlama işlemine geçilir. Burada iyice susama bulanır ve şekli kontrol edilir.

Susamlanan simitler, 3 m uzunluğunda, 20 cm eninde ve 2 cm kalınlığında gürgen ağacından yapılmış küreğe yerleştirilir. Simitler, firmanın üretim kapasitesine göre 1,5×1,5 cm veya 4×4 cm ebadındaki ateş tuğlalarıyla döşenmiş, tabanında toz ve cam kırıkları bulunan, önceden 270 °C'ye kadar ısıtılmış, pelit, meşe veya gürgen odunuyla yakılan ya da doğalgaz sistemli fırınlarda pişirilir. Simitler yaklaşık 10 dk. pişirilerek servise hazır hale gelir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Samsun Simidi, Samsun ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Samsun Simidinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdadır.”

başlığı eklenmiştir.

• Denetleme:

“Samsun Ticaret ve Sanayi Odası’nın koordinatörlüğünde, Samsun Ondokuzmayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bir üye, Samsun Fırıncılar Odası’ndan bir üye, Samsun Ticaret Borsası’ndan bir üye, Samsun Valiliği Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü’nden bir üye olmak üzere 4 üyeden oluşacak komisyonla denetim işlemleri yürütülecektir.

Komisyon Samsun Simidinin üretim sürecini, hamur kıvamını, gramaj kontrolünü, simidin şeklini, simit haşlama kazanındaki pekmez yoğunluğunu, simitlerin pişirilmeden önce susama bulanmasını, simidin pişirildiği fırının üretim metodunda belirtilen kriterlere uygunluğunu, simit pişirme süre kontrolünü ve coğrafi işaretin kullanımı konusundaki denetimlerini yılda bir kez yapar ve sonuçlarını raporlar. Ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de komisyon her zaman denetim yapabilir.”

ifadesi,

“Denetimler Samsun Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Samsun Ticaret ve Sanayi Odası, Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Samsun Ondokuzmayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Samsun Ticaret Borsası ve Samsun Fırıncılar Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere beş kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürünün şekli başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Samsun Simidi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Rize Muhlaması

704 tescil sayılı Rize Muhlaması ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; Rize Ticaret Ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Rize Ticaret Ve Sanayi Odasından, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesinden ve Rize Belediyesinden konu hakkında uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler; Rize Ticaret Ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Rize Ticaret Ve Sanayi Odasından, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesinden, Rize Belediyesinden ve Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneğinden konu hakkında uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Basmati

1810 tescil sayılı Basmati ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Basmati ibaresi mahreç işareti amblemi ile birlikte ürünün ambalajında kullanılır.”

ifadesi,

“Basmati ibaresi aşağıdaki logo ile birlikte ürünün ambalajında kullanılır.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. Çavuşdağı Kuru Fasulyesi

184 sayılı ve 01.11.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 816 tescil numaralı Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Kullanım Biçimi:

“Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Denetim mercii tarafından; bir sonraki üretim dönemi için ayrılan tohumluk materyal; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin coğrafi sınırdaki yetiştirilen bitkilerden elde edilmesi; ürünlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu; Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

ifadesi,

“Denetim mercii tarafından; bir sonraki üretim dönemi için ayrılan tohumluk materyal; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin coğrafi sınırdaki yetiştirilen bitkilerden elde edilmesi; ürünlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu; Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.