



COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **224**

Yayın Tarihi

01.07.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



TURKPATENT



turkpatentt



TURKPATENT



turkpatent



TURKPATENTMARKAKURUMU

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 224. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	10
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	23
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	59
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	64
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	67
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	71

1. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 224. 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.	C2024/000079	Yayladağı Şenköy Helvası	10
2.	C2024/000204	Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası	12
3	C2025/000011	Çorum Üyük Sarımsağı	15
4.	C2025/000062	Hacıhasan Lahanası	18
5.	C2025/000459	Gaziantep Diş Hediği	21

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.	1863	Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi	23
2.	1864	Ilgaz Keşkeği	27
3.	1865	Kadirli Sucuk Ekmek	30
4.	1866	Amasya Gömbesi	32
5.	1867	Uşak Susamı	34
6.	1868	Uşak Keten Tohumu	38
7.	1869	Darıca Enginarı	42
8.	1870	Boyabat Ezmesi	46
9.	1871	Kars Erişte Pilavı	48
10.	1872	Konya Karamık Otlı Çorba	50
11.	1873	Keles Sorgun Peyniri	52
12.	1874	Ilgaz Sarıkılçık Pirinci	55

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.	C2025/000096	Ilgaz Sarıkılçık Pirinci	59

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	133	Hellim / Halloumi	64

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.	42	Çorum Leblebisi	67
2.	1458	Gazipaşa Çekirdeksiz Narı	70

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 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2026/000120	Merzifon Haluçka Yemeği	71
2.	C2026/000121	Merzifon Helise Yemeği	72
3.	C2026/000123	Merzifon Tas Kebabı	73
4.	C2026/000124	Merzifon Yufka Tatlısı	74

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik 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. Yayladağı Şenköy Helvası

Başvuru No	: C2024/000079
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Yayladağı Şenköy Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Yayladağı Şenköy Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yayladağı Şenköy Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayladağı Şenköy Helvası, peynirli un helvasıdır. Bileşenleri tuzsuz peynir, un ve şekerdir. Tuzsuz peynir olarak 979 sayı ile coğrafi işaret tesciline sahip Antakya Künefelik Peyniri kullanılır.

Yayladağı Şenköy Helvası açık sarı parlak bir renge ve lifli yapıya sahiptir. Bileşenlerindeki tuzsuz peynirden dolayı helvada yer yer beyaz benekler bulunur.

Yayladağı Şenköy Helvasının benzerlerinden farkı; su, süt, yağ vb. kullanılmamasıdır. Üretim metodunda peynirin eritilmesi ve helvanın kıvamının tutturulması ustalık becerisi gerektirir.

Yapımı esnasında sürekli tahta kaşıkla bastırarak karıştırma işlemi yapılır. Bu işlem ustalık ve özenle yapılmaz ise helvanın dokusu istenmeyen şekilde pütürlü olur.

Tahta kaşıkla peynirin eritilmesi sırasında peynir yaklaşık 3-5 metreye kadar süner, bu durumun kontrol altında tutulması tecrübe gerektirir. Bu aşamada peynirin içerisindeki yağ açığa çıktığında un ilave edilir ve özlu bir kıvam alacak şekilde harmanlanır. Son aşamada şeker eklenip karıştırılarak helva hazırlanır.

Yayladağı Şenköy Helvası coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde yer alan özellikle misafir ağırlamada festivaller ve özel günlerde sunulan ve ticarete konu olan bir üründür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yayladağı Şenköy Helvası Bileşenler Listesi (10 kişilik):

- 1 kg tuzsuz Antakya Künefelik Peyniri
- 250 g un
- 750 g şeker

Yayladağı Şenköy Helvası yapılırken öncelikle peynir 2-4 cm lik küpler halinde tencereye doğranır. Kısık ateşte tahta kaşıkla peynirin yağı çıkartılarak karıştırılır. Bu işlem peynir yağını ve suyunu bırakıp tamamen eriyip homojen hale gelene kadar devam edilir. Tamamen eriyen ve yağını suyunu bırakan peynir yaklaşık 3-5 metreye kadar kaşıkla sündürülür. Bu sünnme işlemi gerçekleşince un ilavesi yapılır. Un azar azar eklenerek tahta kaşıkla kısık ateşte karıştırma işlemine devam edilir. Bu işlem ile ürünün rengi sarıya dönmeye başlar. Un ile iyice özdeş halen gelen peynire yavaş yavaş şeker ilave edilir. Karışım tahta kaşık ile sürekli karıştırılarak yanması ya da dibine tutması önlenir. Bileşenler iyice homojen hale gelince Yayladağı Şenköy Helvası açık sarı parlak bir renk alır ve üründe yer yer peynirden kaynaklı beyaz noktalar oluşur.

Yayladağı Şenköy Helvasının sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Yayladağı Şenköy Helvası, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Yapımı ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün 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 kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Yayladağı Şenköy Helvası 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.

2. Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası

Başvuru No	: C2024/000204
Başvuru Tarihi	: 04.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
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 Arış (Net Marka Patent Yazılım ve Teknoloji Limited Şirketi)
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası kenarları 2-2,5 cm olan kare biçiminde kesilmiş hamurun içine etli iç konularak dört köşesinden bükülerek kapatılan mantıların et suyunda, yağda kavrulmuş soğan, biber salçası, nohut, baharat ile birlikte pişirilmesiyle üretilen bir çorbadır.

Mantı tanelerinin küçük ve hamur tabakasının ince olması, özel bir el hareketi ile kapatılması, hamurun fazla yumuşamadan iç kısımlarına kadar pişirilmesi mantı hamuru ve içinin ayarlanması ile pişirme suyundaki salça, baharat ve malzemelerin miktar ayarının doğru yapılması, geleneksel bir ustalık becerisi gerektirir.

Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası yüzlerce yıllık birikime sahip Adana mutfak kültürünün bilinen yemeklerinden biridir. Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası, düğün gibi özel günlerde misafirlere ikram edilir.

Kullanılan bileşenler ve geleneksel üretim yönteminin ustalık gerektirmesi bakımından farklılaşan Adana Yüksük / Yüzük Çorbası, Adana ile özdeşleşmiştir. Bu sebeple Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbasının Adana ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası için kullanılan bileşenler (6 kişilik):

Hamurun bileşenleri:

- 200 g buğday unu
- 125 ml su
- 3-4 g tuz
- 1 yumurta

İç harcının bileşenleri:

- 150 g erkek koyun etinden tek sefer çekilmiş kıyma
- 1 adet beyaz soğan
- 5-6 g pul biber
- 2-3 g karabiber
- Tuz

Çorba suyunun bileşenleri:

- 400 ml et suyu
- 700 ml su
- 200 g haşlanmış nohut
- 20-25 g tereyağı veya 20 ml zeytinyağı

- 1 adet domates
- 10-12 g biber salçası
- 10-12 g domates salçası
- 10-12 ml limon suyu
- 5-6 ml nar ekşisi (tercihen)
- 2-3 g karabiber
- 2 diş sarımsak (tercihen)
- 3-4 g tuz
- Üzeri için kuru nane (tercihen)

Mantıların hazırlanması:

Bir kabın içerisinde belirtilen miktarlardaki un, yumurta, tuz ve su konulup iyice yoğurularak bir hamur elde edilir. Elde edilen hamurun kolay açılabilmesi ve çorbanın içindeki mantıların dağılmaması için; pürüzsüz ve sert özellikte olması gerekir. Hamur, üzerine nemli bir bez kapatılarak oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirilir.

Hamur dinlendirilirken bir kabın içerisinde kıyma, ince kıyılmış kuru soğan, tuz, pul biber ve karabiber iyice karıştırılarak mantının iç harcı hazırlanır.

Dinlendirilmiş hamur 80-100 g büyüklüğünde bezelere ayrılır, bezeler oklava veya merdane ile yaklaşık 30-35 cm çapında açılır. Açılan daire şeklindeki hamur; yatay ve dikey olarak kenarları en fazla 2-2,5 cm kareler olacak şekilde kesilir. Bu aşamada bu küçük kare hamurların ustalık becerisine bağlı olarak içlenmesi ile mantıların hazırlanması üretimin önemli bir unsurudur. Daha sonra kesilen her kare hamurun ortasına bir parça iç harç konulup iki elin baş ve işaret parmakları ile dört köşesinden tutulan hamur ortada bir bohça şeklinde birleştirilerek kapatılır ve mantılar hazırlanmış olur. Bütün hamurdan aynı şekilde mantılar hazırlanır, hafif un serpilerek tepside biriktirilir ve ardından çorba suyu hazırlanana kadar buzdolabında bekletilir.

Pişirme ve servis:

Çorba suyu için, çorba tenceresine tereyağı veya zeytinyağı konulur. Yağ ısınıyorken üzerine rendelenmiş domates eklenir. Tercihen rendelenmiş sarımsak da eklenerek beraberce kavrulur. Sonra sırasıyla domates ve biber salçaları ile tuz, karabiber eklenir. Daha sonra da su, et suyu ve haşlanmış nohut konularak çorba suyu hazırlanır.

Çorba suyu kaynayınca içine hazırlanmış Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası mantıları atılarak beraberce kaynatılır. Mantılar suyun yüzüne çıkıncaya kadar kaynatma işlemine devam edilir. Ardından limon suyu ve tercihen nar ekşisi eklenerek birkaç dakika daha suyun özleşmesi için kaynamaya bırakılır. Özleşen çorbanın altı kapatılır. Mantıların çorbanın suyunu çekmesini önlemek için tencereye 100 ml soğuk su eklenir.

Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbasının servisi; üzerine tercihen bol kuru nane serpilerek ve sıcak olarak yapılır.

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

Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası ustalık becerisi gerektiren geleneksel üretim yöntemiyle ve kullanılan bileşenlerle yöreyle ünlenmiştir. Bu sebeple, Adana Yüksük / Yüzük Çorbasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odası, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odası ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,

- Adana Yüksük Çorbası / Adana Yüzük Çorbası 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. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

3. Çorum Üyük Sarımsağı

Başvuru No	: C2025/000011
Başvuru Tarihi	: 13.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Üyük Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebze ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çorum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Akkent Mahallesi Borsa Kompleksi Sitesi Kümeevler Merkez ÇORUM
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Merkez ilçesi Üyük Köyü
Kullanım Biçimi	: Çorum Üyük Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Üyük Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Üyük Sarımsağı, *Allium sativum* L. türüne ait Çorum ili Merkez ilçesine bağlı Üyük köyünde atalık tohumdan geleneksel yöntemlerle üretilen bir sarımsaktır. Çorum Üyük Sarımsağı; beyaz baş kabuğu rengine sahip ve uzun raf ömürlü bir üründür. Diş kabuk rengi açık mor ve pembe renkte olup, diş et rengi krem ve sarı tonlarındadır. Başlar 5-12 adet koruyucu kabukla kaplıdır. Baş üzerinde ortalama 10-15 adet diş bulunur. Dişlerin dizilişi dağınıktır. Başın enine kesiti oval, boyuna kesiti geniş eliptiktir. Yetiştirme koşullarına bağlı olarak baş ağırlığı 20-75 g, diş ağırlığı 2-5 g ve diş çapı 13-15 mm değerleri arasındadır. Baş çapı genişliği yaklaşık 30-75 mm'dir. Çorum Üyük Sarımsağı çiçek sapı oluşturmaz, olgunlaşma döneminde ise çiçek topu meydana gelmez.

Çorum Üyük Sarımsağı yetiştiriciliğinde çiftçiler; bir önceki yıl kendi yetiştirdikleri mahsulden olgunlaşmış, büyük, dolgun ve sağlam yapıya sahip güçlü dişleri muhafaza ederek tohum olarak kullanırlar. Tohum teminindeki bu beşeri unsurun döngüsü uzun yıllardır devam etmiş ve sarımsağın genetik yapısının korunması sağlanmıştır.

Tablo. Çorum Üyük Sarımsağının Bazı Kimyasal Özellikleri

Karbonhidrat	Miktarı (g/100 g sarımsak)
• Sakkaroz	0,74-0,80
Yağ asitleri	Değer (%)
• Doymuş yağ asitleri	63,73-67,64
• Doymamış yağ asitleri	32,37-36,28
Element	Değer (mg/kg)
• Kafeik Asit	908,505-1206,408
• Vanilin	26,619-47,769
• Taksifolin	62,841-94,475
• Kalsiyum	562,68-647,20
• Demir	12,85-13,06
• Magnezyum	417,50-438,61
• Potasyum	4669,74-5129,49
• Sodyum	120,67-133,46
• Mangan	0,69-0,70
• Çinko	7,83-8,88
• Bakır	4,01-4,50

Ürünün yetiştirildiği coğrafi sınır; yaklaşık 750-850 m rakıma sahip olup, karasal iklimin hâkim olduğu, yazları sıcak ve kurak, kışları ise soğuk geçen bir bölgedir. Bölgedeki kış sıcaklık minimumlarının -10 °C'ye kadar düşmesi, sarımsak dişlerinin vernalizasyon (soğuklama) ihtiyacının tam olarak karşılanmasını sağlar. Vejetatif gelişim dönemi olan ilkbaharda sıcaklık ortalamasının 10-18 °C aralığında seyretmesi ideal büyüme koşullarını sunarken, yaz aylarındaki 30-35 °C bandındaki sıcaklık değerleri baş olgunlaşma sürecini destekler. Üyük köyünün

toprak yapısı 6,2-7,8 pH aralığında olup nötr ve hafif alkalın bir karakter sergiler. Bu uygun pH aralığı ve coğrafi sınıra özgü iklimsel faktörler; sarımsak başlarının ve dişlerinin gelişimini, büyüklüğünü ve genel olgunlaşma kalitesini doğrudan etkiler. %6,53 oranındaki kalsiyum karbonat (CaCO_3) içeriği, toprağın orta düzeyde kireçli bir yapıya sahip olduğunu gösterir ve bitki gelişimini olumsuz etkileyecek düzeyde bir tuzluluk problemi bulunmaz. Bitki beslemesi açısından önemli bir parametre olan potasyum (K_2O) içeriği ise 55,09 kg/da ile yeterli düzeydedir. Toprakta yeterli düzeyde bulunan potasyum; Çorum Üyük Sarımsağında diş iriliğinin artması, dokunun sıkılaşarak raf ömrünün uzaması ve aromatik yoğunluğun gelişmesi üzerinde belirleyici bir rol oynar.

Çorum Üyük Sarımsağı, Çorum ili Üyük köyünün gastronomisinde, ekonomisinde ve sosyokültürel yapısında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı

Toprak şubat-mart aylarında pulluk, diskaro ve tapan kullanılarak derin toprak sürümü ile sıra hatları belirlenerek hazırlanır.

Tohum Dişlerinin Ekilmesi

Çiftçiler bir önceki hasat döneminde seçip koruduğu sarımsak dişlerini tohum olarak kullanır. Ekim-kasım aylarında her bir sarımsak dişi, kabuğu soyulmadan uç kısmı yukarıda ve görünecek şekilde 5 cm derinliğe, sıra arası 20-40 cm ve sıra üzeri 5-10 cm mesafesine uygun olacak şekilde ekilir.

Gübre

Ekimle birlikte dekara yaklaşık 50 kg DAP gübresi kullanılır. Toprağın yapısını güçlendirmek ve bitki ihtiyacını karşılamak için iyi yanmış çiftlik gübresi, kompost veya yeşil gübreler kullanılabilir.

Sulama

Ekimden hemen sonra toprak hafifçe sulanır. Toprağın nemli olması, sarımsak dişlerinin çimlenmesini hızlandırır. Sarımsakların büyüme döneminde iklimsel koşullara bağlı olarak 1-4 defa sulama yapılır. Fazla sulama yapılmaz. Sarımsaklar için fazla nem kök çürümmesine neden olur.

Bakım ve Zirai Mücadele

Çiftçiler düzenli olarak sarımsak tarlasını kontrol eder. Yabancı otların oluşması durumunda çapalama ile yabancı ot mücadelesi yapılır. Yabancı otlar bitkinin besin ve su alımını olumsuz etkileyeceğinden mücadele amaçlı ilgili mevzuata uygun zirai ilaçlar kullanılır. Geleneksel yöntem ile malç uygulaması yapılabilir. Bu yöntemde toprağın nemini koruma ve yabancı otların büyümesini engelleme amacı bulunur. Saman, yaprak veya çim kırıntılarını malç malzemesi olarak kullanılabilir.

Hasat

Temmuz-eylül döneminde makine veya elle hasat yapılabilir. Sarımsak yaprakları sararmaya ve kuruyup düşmeye başlar. Sarımsak başları kopmayacak şekilde topraktan ince kökleri ile birlikte çıkartılır. Köklerden toprak arındırılır.

Kurutma

Sarımsaklar hasat edildikten sonra güneşli ve hava akışının olduğu alanda kurutulur. Sarımsaklar tamamen kuruyana kadar yaklaşık 2-4 hafta bekletilir. Kuruyan sarımsaklar toplanırken kurumuş olan kökleri elle kopartılarak üzerindeki toprağıyla birlikte temizlenmiş olur.

Saplarından Bağlama

Sarımsak sapları yaklaşık 15-20 cm uzunluğunda bırakılır. Ürünün boyutuna göre yaklaşık 13-15 baş sarımsak, başları görünür şekilde sapları aynı yöne gelecek biçimde düzgün olarak dizilir. Demetin büyüklüğüne göre yaklaşık 50-60 cm uzunluğunda yumuşak ve esnek yapıda pamuk, kenevir vb. malzemeden üretilmiş ip kullanılır. İp ilk aşamada ikiye katlanır ve ucunda bir halka oluşturulur. İlk olarak sarımsaklar ip halkasından

geçirilir, ip sarımsak sapıyla birlikte tüm demetin etrafında birkaç kez çevrilir ve demet bütünlüğü sağlanarak ip sıkıca düğümlenir.

Depolama ve Muhafaza

Çorum Üyük Sarımsağı serin, kuru ve karanlık bir alanda muhafaza edilir. Depolama sıcaklığı 0-10 °C aralığında ve nem oranı %60 ın altında olmalıdır.

Tohum Seçimi ve Saklanması

Olgunlaşmış, büyük ve sağlam yapılı sarımsak başları seçilir. Sarımsak başları dişlere ayrılır. Hastalık ve çürüme olmayan içyapısı güçlü sağlam dişler seçilir. Dişler kabuklarıyla korunur. Tohumluk sarımsak dişleri; serin (15-20 °C), kuru ve karanlık ortamda, iyi havalandırılan, nemden uzak, çimlenme, küflenme ve hastalık riski oluşturmayacak bez torba, sepet, hasır, kâğıt gibi hava almasını sağlayacak yapıdaki materyallerin içinde saklanır. Bu saklama yöntemi tohumluk sarımsak dişlerinin kalitesini muhafaza eder.

Münavebe

Sarımsak yetiştiriciliğinde aynı tarlada en az 3 yıl aralıkla ekim yapılır. Arada geçen sürelerde tarlada azot sabitleyici bitkiler (baklagiller), kök sebzeleri (havuç, turp vb.), yapraklı sebzeler (marul, ıspanak vb.) veya sebzeler (domates, biber vb.) gibi farklı bitkiler ekilebilir. Bu bitkiler, toprağın besin dengesini korur, hastalık ve zararlıların toprakta birikmesini önleyip genel bitki sağlığını artırır.

Ambalaj

Ambalaj türü; taşınacağı mesafe, depolanma süresi ve satış şekline göre değişiklik gösterir. Sarımsaklar saplarından bağlı demet olarak ya da tane formunda dökme olarak tüketiciye arz edilebilir. Ayrıca sarımsakların hava alması ve kolay taşınması için file torba, karton kutu, plastik kasa vb. ambalajlar kullanılabilir.

Piyasaya Arz

İklim koşulları ve ekim süresi göz önüne alındığında, ilk piyasaya arz temmuz ayıdır. Hasat sonrası depolama sayesinde ürün uzun süre piyasada kalabilir. Depolama süresi, koşullara bağlı olarak 6-9 ay olabilir.

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

Çorum Üyük Sarımsağı için kullanılan tohumun koruması ve sonraki dönemlere aktarımı, zirai uygulamalar, kurutma aşaması, demet olarak bağlama, depolama, muhafaza ve ambalajlama da dâhil tüm üretim aşamaları Üyük köyünde gerçekleştirilir. Çorum Üyük Sarımsağı Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Üyük Sarımsağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Çorum Ticaret Borsası, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hitit Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; sarımsağın yetiştirildiği coğrafi alanın uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, hasat, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu, sarımsağın fiziksel ve gerek görülmesi halinde kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Çorum Üyük Sarımsağı 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.

4. Hacıhasan Lahanası

Başvuru No	: C2025/000062
Başvuru Tarihi	: 23.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Hacıhasan Lahanası
Ürün / Ürün Grubu	: Lahana / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Gazidede Mahallesi Hükümet Konağı No: 3/1 Ilgaz ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Ilgaz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hacıhasan Lahanası ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hacıhasan Lahanası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hacıhasan Lahanası, *Brassica oleracea* türüne ait, Çankırı ili Ilgaz ilçesinde uzun yıllardır geleneksel yöntemlerle üretilerek günümüze aktarılan yerel bir lahana çeşididir. Hacıhasan Lahanasında döllenme çoğunlukla farklı bitkiler arasında gerçekleşen çapraz tozlaşma yoluyla olur. Bu durum genetik çeşitliliğin korunmasına katkı sağlar.

Adını Ilgaz ilçesine bağlı Hacıhasan Köyünden alan ürün, bu köy çevresinde başlayan ve zamanla tüm ilçeye yayılan yetiştiricilik kültürü sayesinde bölge ile özdeşleşmiştir. Çankırı ili Ilgaz ilçesinin kendine özgü iklimi, mineralce zengin toprak yapısı ve dağ kaynaklı sulama olanakları, ürünün iri, sıkı ve düzgün baş yapısı; gevrek, diri ve dayanıklı dokusu ile taze aromatik karakterinin oluşmasında belirleyici rol oynar. Uygun yetiştirme koşullarında Hacıhasan Lahanasının ağırlığı 15 kg'a kadar ulaşabilir. Hafif tatlı bir lezzete sahip olan lahana, pişirildiğinde yumuşak bir kıvama ulaşır. Ayrıca, Hacıhasan Lahanası, bölgenin iklim ve toprak koşulları sayesinde yüksek C vitamini içeriğine (302-385 mg/kg) sahip olup, besin değeri açısından da öne çıkar. Suda çözünür katı madde miktarı %6,00 ile %8,00 arasında değişiklik gösterir.

Ilgaz, Karadeniz'in nemli yapısıyla İç Anadolu'nun karasal özelliklerinin birleştiği bir geçiş iklimine sahiptir. Serin yazlar (temmuz ayında ortalama 20,6 °C), yoğun ilkbahar yağışları ve yaz sonunda hâkim olan kuru-açık hava koşulları, lahananın yapısal ve aromatik kalitesini destekler. Yıllık 450-800 mm yağış ve yaklaşık 10 °C ortalama sıcaklık, bitkinin sağlıklı baş bağlaması için elverişli bir ortam oluşturur. Soğuk geceler ile ılık gündüzlerin birleşimi, fotosentez ürünlerinin yaprak ve başta dengeli bir şekilde birikmesini sağlayarak gevrek doku, sıkı baş yapısı ve belirgin tat-aroma profilinin oluşmasına katkıda bulunur.

İlçenin alüvyonlu, organik maddece zengin, kireçli ve tınlı-killi toprak yapısı; toprakta 6,1-8,2 pH aralığı, yüksek organik madde düzeyi ve 20-37 cmol/kg katyon değişim kapasitesi ile lahana tarımı için ideal koşulları sunar. Bu topraklar hem yüksek su tutma kapasitesi hem de yeterli drenaj avantajını bir arada barındırarak kök bölgesinde dengeli hava-su ilişkisini sağlar. Toprakta yüksek kalsiyum, potasyum ve magnezyum düzeyi, başların dayanıklılığını ve yaprakların gevrekliğini destekler.

Bölgedeki sulama kaynakları da ürünün ayırt edici niteliklerinin oluşmasında önemli bir etkidir. Sulamada kullanılan su, büyük ölçüde Devrez Çayı ile dağlık alanlardan süzülerek gelen doğal kaynak sularından sağlanır.

Düşük tuzluluk oranı, yüksek oksijen seviyesi ve temiz mineral bileşimiyle nitelikli olan bu sular, toprağın yapısını iyileştirerek bitkinin besin alımını artırır ve aromatik bileşenlerin belirginleşmesine katkıda bulunur. Devrez Çayı'nın düzenli akış rejimi, özellikle yağış miktarının düşük olduğu dönemlerde, sulamanın homojen yürütülmesini sağlarken, kaliteli sulama suyu lahanaya gelişimine olumlu etki eder.

Tablo1: Hacıhasan Lahanasının morfolojik özellikleri

Özellik	Aralık değer
Lahanaların baş çapı (cm)	20,00 - 31,00
Lahanaların baş uzunluğu (cm)	23,00 - 55,00
Şekil indeksi (baş çapı/baş uzunluğu)	1,09 - 1,83
Lahana çapı (cm)	27,00 - 51,00
Çevre uzunluğu (cm)	80,00 - 176,00
Dip genişliği (mm)	47,20 - 78,20
Koçan genişliği (mm)	44,40 - 74,80
Koçan uzunluğu (mm)	90,00 - 188,90
Yaprak kalınlığı (mm)	0,30 - 0,70
Segment (katman sayısı)	18,00 - 38,00

Yöreye özgü iklim, toprak ve üretim kültürünün etkisiyle özelliklerini kazanan Hacıhasan Lahanası, coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahiptir. Ilgaz ilçesinin tarımsal üretiminde önemli bir yere sahip olan ve coğrafi sınırla ün bağı bulunan Hacıhasan Lahanasının ekimden hasada kadar tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Hacıhasan Lahanası üretimi bölgeye özgü çevresel koşullar ve geleneksel yetiştiricilik bilgisi doğrultusunda yürütülür. Üretim aşamaları aşağıdaki gibidir:

Ekim:

Hacıhasan Lahanası üretiminde ekim işlemi doğrudan tohum ekimi veya fide yöntemiyle yapılır. Üretimde yaygın olarak fide yöntemi kullanılır. Bu yöntem, bitkilerin kontrollü koşullarda gelişmesini sağlayarak daha sağlıklı ve güçlü fide elde edilmesine imkân verir.

Doğrudan tohum ekiminde toprak yabancı otlardan temizlenir ve organik madde bakımından zenginleştirilir. Tohumlar sıralar halinde veya serpme usulüyle 1-2 cm derinliğe ekilir. Uygun nem ve sıcaklık koşullarında 7-10 gün içerisinde çimlenme gerçekleşir. Fideler yeterli büyüklüğe ulaştığında seyreltme yapılarak uygun bitki sıklığı sağlanır. Bu yöntem, yabancı ot mücadelesi ve sulama bakımından daha yoğun bakım gerektirir.

Fide yönteminde tohumlar fide yastıklarına, viyollere veya seralara ekilir. Ekim genellikle erken ilkbahar veya sonbaharda gerçekleştirilir. Toprak sıcaklığının 15-20 °C olduğu koşullarda tohumlar 7-10 gün içerisinde çimlenir. Fideler 4-6 hafta sonunda 4-5 yapraklı döneme ulaşır yaklaşık 6-8 cm boya geldiğinde tarlaya şaşırtılır.

Dekara 1000-1200 fide dikilir. Sıralar arasında 55-60 cm, bitkiler arasında ise 45-50 cm mesafe bırakılır. Bu dikim sıklığı bitkilerin rahat gelişmesini ve başların sıkı, dolgun yapıda oluşmasını sağlar. Aşırı sık dikimlerde hava dolaşımı azalır ve hastalık riski artar.

Sulama:

Sulama, Hacıhasan Lahanasına ayırt edici özellik kazandıran en önemli üretim aşamalarından biridir. Ilgaz'da ilkbahar yağışları fide gelişimini desteklerken, yaz aylarında azalan yağış nedeniyle düzenli sulama yapılır. Sulamada genellikle karık veya damla sulama yöntemleri kullanılır. Damla sulama, su tasarrufu sağlamanın yanı sıra baş çatlaması riskini azaltır. Sulama aralığı 7-10 gün olup özellikle baş bağlama döneminde düzenli sulama, iri ve sıkı baş oluşumunu destekler. Ani ve aşırı sulamalar çatlama riskini artırdığından sulama dikkatli şekilde yönetilir.

Gübreleme:

Gübreleme, toprak analizi sonuçları ve bitkinin besin ihtiyacı dikkate alınarak gerçekleştirilir. Özellikle ilk gelişim döneminde kök ve yaprak gelişimini destekleyen azot ve fosfor içerikli gübrelerden yararlanır. Uygulama ekim öncesinde veya ekimle birlikte yapılır.

Üst gübreleme amacıyla amonyum sülfat kullanılır. Gelişme döneminde dekara yaklaşık 15 kg amonyum sülfat uygulanır. Bu uygulama, yaprak dokusunun sağlıklı gelişimine katkı sağlar.

Bakım İşlemleri:

Fidelerin şaşırtılmasından sonra düzenli çapalama ve yabancı ot mücadelesi yapılır. Yabancı ot temizliği, su ve besin maddeleri yönünden oluşan rekabeti azaltır. Hastalık ve zararlılarla mücadelede öncelikle kültürel, biyoteknik ve mekanik yöntemlerden yararlanır. Özellikle lahanada keleş ve yaprak bitine karşı bu yöntemler tercih edilir. Kimyasal mücadele yalnızca gerekli durumlarda uygulanır. Baş bağlama döneminde bitkiler daha yakından takip edilir.

Hasat:

Hasat, eylül ayının ilk haftasında başlar. Baş kısmının sıkılaştığı ve yeterli büyüklüğe ulaştığı dönemde hasat gerçekleştirilir. Hasadın gecikmesi durumunda başlarda gevşeme veya çatlama görülebilir. Hasat elle yapılır ve kesim sırasında baş kısmının zarar görmemesine dikkat edilir. Hasat edilen lahanaların dış yaprakları üzerinde bırakılır.

Depolama ve Muhafaza:

Hacıhasan Lahanası, çatlama ve deformasyona karşı dayanıklı yapısı sayesinde uygun koşullarda uzun süre muhafaza edilebilir. Depolama süresini uzatmak amacıyla başlar dış yapraklarıyla birlikte kökten kesilir. Uzun süreli depolamada baş kısmı yere gelecek şekilde ters çevrilerek depolama alanına yerleştirilir.

Ürün, kontrollü koşullarda 5 °C sıcaklıkta yaklaşık 3 ay süreyle muhafaza edilir. Soğuk hava deposunun bulunmadığı durumlarda düşük sıcaklıklı kara depolarda veya arazide kısa süreli muhafaza yapılır. Sıcaklığın 0 °C'nin altına düşmesi halinde donma riskine karşı gerekli koruyucu tedbirler alınır.

Pazarlama:

Hacıhasan Lahanası pazara genellikle dış yaprakları üzerinde ve ambalajsız olarak sevk edilir. Taşıma ve depolama sırasında ezilme ve bozulmaların önlenmesi amacıyla dikkatli istifleme yapılır.

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

Hacıhasan Lahanasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi bulunmaktadır. İlgaç İlçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olmasıyla birlikte coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hacıhasan Lahanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İlgaç İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği koordinatörlüğünde, İlgaç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, İlgaç Yerel Eylem Grubu Derneğinden ve İlgaç İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği'nden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetimler sırasında Hacıhasan Lahanasının fiziksel özelliklerinin uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu; depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Hacıhasan Lahanası ibareli logo ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

5. Gaziantep Diş Hediği

Başvuru No	: C2025/000459
Başvuru Tarihi	: 28.11.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Diş Hediği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Diş Hediği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Diş Hediği; su, aşurelik buğday ve nohut ile hazırlanan, tarihsel olarak özellikle ilk diş çıkan bebeklerin aile ve akrabaları tarafından kutlanması amacıyla yapılan bir üründür.

Gaziantep Diş Hediği; halk arasında yarma ve dövme buğday olarak da bilinen aşurelik buğdayın haşlanmasıyla elde edilen ürünün “hedik” olarak adlandırılmasından dolayı bu isimle anılmaktadır.

Gaziantep Diş Hediği; halk arasında yaygın olarak “diş aşısı, diş buğdayı ve diş bulguru” gibi isimler ile de bilinir.

Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ve bir âdet olarak üretimi devam eden Gaziantep Diş Hediği; ilk diş çıkan bebeklerin özellikle doğum günü merasimlerinde ve misafir ağırlamalarında ikram edilir ve tüketilir. Ayrıca günlük öğünlerde ve festival vb. etkinliklerde hazırlanarak tüketime sunulur.

Gaziantep Diş Hediğinin; hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Gaziantep Diş Hediğinin üretildiği; Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Diş Hediği İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 3 litre su,
- 350 g aşurelik buğday,
- 170 g nohut.

İstenilen ürün miktarına ve kişi sayısına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Diş Hediği Üretim Aşamaları:

Ön Hazırlık: Aşurelik buğday ve nohut ayıklanıp yıkandıktan sonra, bir gece önceden ayrı kaplarda ıslatılır.

Haşlama ve Birleştirme: Süzülen nohut pişirme kabına alınarak üzerine su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynama başladıktan yaklaşık 30 dakika sonra pişirme kabına buğday ilave edilerek buğday ve nohut birlikte haşlanır.

Pişirme: Aşurelik buğday ve nohut kaynadığında suyunda oluşan köpük kevgir vb. ile alınır. Ürüne tat vermesi açısından bu aşamada isteğe bağlı olarak tuz ve/veya rezene de konulabilir. Elde edilen karışım; kısık ateşte ara sıra karıştırılarak, taneler patlayıp açılınca, iyice haşlanınca ve pişirme kabındaki su çekilinceye kadar özenle pişirilir. Bu nedenle Gaziantep Diş Hediğinin; hazırlanması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Servis: Pişen karışım dinlendirildikten sonra üzerine isteğe bağlı olarak; Antep fıstığı, ceviz içi, kuruyemiş, lokum, toz şeker, tarçın, nar taneleri, bal, pekmez vb. konulur ve servisi yapılır.

Gaziantep Diş Hediğinin; sıcak ya da soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Gaziantep ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Gaziantep Diş Hediği, Gaziantep ili ile özdeşleşen, hazırlanması uzun yıllardır bir âdet olarak devam eden bir üründür. Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, Gaziantep Diş Hediğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunan Gaziantep Diş Hediğinin üretim aşamaları Gaziantep ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları 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.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Gaziantep Diş Hediği üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Gaziantep Diş Hediği üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Gaziantep Diş Hediği 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.

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. Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1863
Tescil Tarihi	: 01.06.2026
Başvuru No	: C2024/000380
Başvuru Tarihi	: 18.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Gavata Biberi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mahallesi İstasyon Caddesi No: 82 BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik iline bağlı Osmaneli, Gölpazarı ve İnhisar ilçeleri ve Söğüt ilçesine bağlı Çaltı köyü
Kullanım Biçimi	: Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Kamber Biberi/Bilecik Gavata Biberi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi (*Solanum aethiopicum*), Bilecik iline özgü, Osmanlı mutfağından günümüze ulaşan geleneksel bir biber çeşididir. Yörede “kavata biberi” veya “domates biberi” olarak da bilinen ürün, biber formunda olması ve bu şekilde adlandırılmasına rağmen Solanaceae (patlıcangiller) familyasına aittir.

Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberinin morfolojik olarak yuvarlak ve hafif basık (oblat) formda olan meyveleri 5-8 cm çapında, 3-5 cm yüksekliğinde ve 50-70 g ağırlığındadır. Meyve kabuğu ince (3-4 mm), pürüzsüz ve parlaktır; olgunlaşma sürecinde rengi parlak yeşilden koyu kırmızıya dönüşür. İç yapısı dolgun ve homojen olup meyve başına 10-15 adet sarımsı beyaz tohum içerir.

Osmanlı mutfağından günümüze ulaşan Bilecik Kamber Biberi, Sakarya Havzası'nın ikliminde uzun yıllardır yetiştirilir. Yeşil halde hafif acı, kırmızı olgunlukta ise tatlı aromasıyla yöresel mutfakta öne çıkar. Bu özellikleri sayesinde hem taze olarak tüketilir hem de işlenmiş ürünlerde kullanılır. İnce kabuğu ve dolgun yapısı nedeniyle özellikle turşuluk ve dolmalık olarak tercih edilir; bunun yanında közleme ve domates soslu turşu gibi geleneksel tariflerde kullanılır.

Sakarya Havzası ılıman bir mikro iklim saha sahiptir. Kış aylarında sıcaklıklar genellikle -5 °C'nin altına düşmez, yaz sıcaklıkları ise 25-30 °C aralığında seyredir. Bu koşullar biberin fenolik bileşik birikimini destekler ve lezzet profilini zenginleştirir.

Bölgedeki yüksek UV radyasyonu, mevsimsel yağış rejimi ve yaz aylarındaki kontrollü su stresi, klorojenik asit ve kafeik asit gibi fenolik bileşiklerin oluşumunu teşvik eder. Yıllık yağış dağılımı kış ve ilkbaharda yoğunlaşırken, yaz aylarında kuraklık gözlenir. Bu durum çimlenme ve fide döneminde nem desteği sağlarken yazın fenolik birikimi artırır. Don olaylarının nadir görülmesi bitki gelişimini korur.

Bölgede nispi nem kışın %70-95, yazın ise %50-70 aralığındadır. Bu, fide döneminde toprak nemini korur; çiçeklenme ve meyve tutumunda ise polinasyon verimliliğini artırır ve mantari hastalık riskini azaltır.

Bölgenin toprak yapısı alüvyon karakterdedir, organik madde bakımından zengin, iyi drene edilmiş ve hafif asidik ile nötr (pH 6,0-7,0) aralığındadır. Potasyum ve fosfor açısından zengin tınlı yapı kök gelişimini destekler. Bu özellikler meyvenin hafif acımsı ve tatlımsı lezzet profiline katkıda bulunur.

Bilecik Kamber Biberi %4-6 oranında şeker, %2-3 oranında lif içerir. Toplam fenolik bileşikler içinde klorojenik asit ve kafeik asit oranlarıyla öne çıkar, ayrıca toplam fenolik madde (100-150 mg/100 g), flavonoid (30-50 mg/100 g), antosiyanin (10-20 mg/100 g) ve tanen (5-10 mg/100 g) içerikleriyle yüksek antioksidan kapasite gösterir.

Tablo 1. Bilecik Kamber Biberinin Fenolojik Özellikleri

Özellik	Açıklama
Çimlenme Süreci	18-22 °C'de 7-10 günde çimlenir, toprak nemli tutulur.
Fide Dönemi	4-6 yapraklı hale gelene kadar 20-25 gün büyütülür.
Fideleme ve Şaşırtma	Fideler 15-20 cm boya ulaştığında (30-40 gün) tarlaya dikilir. Nisan sonu-mayıs başı uygundur.
Çiçeklenme	Dikimden 30-40 gün sonra, mayıs sonu-haziran başı. Çiçekler beyaz ve tekil yapıdadır.
Meyve Tutumu	Çiçeklenmeden 7-10 gün sonra başlar. Optimum koşullar: 20-25 °C, düşük rüzgâr.
Olgunlaşma	Yeşil hasat: 50-60 gün, kırmızı olgunluk: 70-80 gün sonra.
Hasat	Temmuz başında başlar, 7-10 günde bir toplanır, eylül sonuna kadar sürer.
Büyüme Dönemi	Fide dikiminden itibaren yaklaşık 90-100 gün.

Tablo 2. Bilecik Kamber Biberinin Pomolojik Özellikleri

Özellik	Açıklama
Meyve Şekli	Yuvarlak ve hafif basık; tepesi çıkıntılı, tabanı düzgün ve simetrik.
Meyve Boyutu	Çap 5-8 cm, yükseklik 3-5 cm, ağırlık 50-70 g.
Kabuk Yapısı	Yeşilden kırmızıya döner; ince, pürüzsüz ve parlak.
Et Kalınlığı	3-4 mm, dayanıklı ve pişirmeye uygun.
Tohum Özellikleri	Az sayıda, sarımsı beyaz, düzenli yerleşmiş.
Lezzet Profili	Yeşilken hafif acı, kırmızıya dönünce tatlı.

Tablo 3. Bilecik Kamber Biberinin Bitki Özellikleri

Kategori	Özellik
Bitki Boyu	50-70 cm, kompakt yapılı, sağlam dallı.
Gövde	Koyu yeşil, dayanıklı.
Yaprak	Koyu yeşil, parlak, oval mızrak formunda, 6-10 cm uzunluğunda.
Kök	Saçak köklü, 20-40 cm derinlikte, iyi tutunur.

Tablo 4. Bilecik Kamber Biberinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Miktar
Nem Oranı (%)	85-90
pH	4,8-5,2
Şeker Oranı (%)	4-6
Lif Oranı (%)	2-3
Toplam Fenolik Madde	100-150 mg/100 g meyve
Klorojenik Asit	20-30 mg/100 g meyve
Kafeik Asit	10-15 mg/100 g meyve
Flavonoidler	30-50 mg/100 g meyve
Antosiyaninler	10-20 mg/100 g meyve
Tanenler	5-10 mg/100 g meyve

Üretim Metodu:

1. Tohum Hazırlığı

Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi yetiştiriciliğinde bir önceki yılın hasadından elde edilen tohumlar kullanılır. Tohumlar kurutulduktan sonra bez torbalarda, serin, kuru ve karanlık bir ortamda muhafaza edilir. Uzun süreli saklama için ise tohumlar 4 °C’de buzdolabında tutulur ve çimlenme oranı korunur.

Ekim öncesinde tohumların kalitesi fiziksel kontrollerle belirlenir; küçük, çatlak veya renk değişimine uğramış olanlar elenir. Su testiyle yüzeye çıkan (boş) tohumlar ayıklanır, dibe çöken sağlıklı tohumlar ekimde kullanılır. Çimlenmeyi hızlandırmak amacıyla ekim öncesi tohumları 8-12 saat ılık suda bekletme veya 12-24 saat nemli bez içerisinde tutma yöntemi uygulanır. Ayrıca tohumlara potasyum permanganat, sarımsak suyu veya kekik yağı çözeltisiyle muamele edilerek hastalık riski azaltılır.

Tohum ekimi genellikle mart ayı başında yapılır. Bu dönemde toprak sıcaklığının 18-22 °C aralığında olması çimlenme için uygundur.

2. Toprak Hazırlığı

Toprak hazırlığı, sağlıklı gelişim için kritik bir aşamadır. Şubat-mart aylarında yapılan derin sürüm, toprağın havalanmasını ve yabancı otların temizlenmesini sağlar. Ekimden 2-3 hafta önce dekara ortalama 2-3 ton yanmış hayvan gübresi uygulanır. Böylece toprakta organik madde içeriği artar ve bitkinin ihtiyaç duyduğu temel besin maddeleri sağlanır.

Toprak pH’nın 6,0-7,5 aralığında olması idealdir. Asidik topraklarda kireçleme yapılarak denge sağlanır. Ayrıca, solarizasyon yöntemiyle toprağın zararlı organizmalardan arındırılması mümkündür. Drenajın iyi olması kök çürüklüğü riskini azaltır; gerekirse yüzey eğimli hale getirilir veya hendek açılır.

3. Tohum veya Fidelerin Ekimi

Ekim genellikle don tehlikesinin sona erdiği mart sonu–nisan başında yapılır. Doğrudan ekim veya fideleme yöntemleri uygulanır. Doğrudan ekim yönteminde tohumlar 1-2 cm derinliğe yerleştirilip üzeri ince toprakla örtülür. Fideleme yönteminde, tohumlar önce fide yataklarına ekilir ve 15-20 cm boya ulaşan 4-6 yapraklı fideler ana tarlaya şaşırtılır.

Dikim sırasında sıra arası mesafe 50-60 cm, sıra üzeri mesafe 30-40 cm olacak şekilde düzenlenir. Dikim sonrası can suyu verilir. Toprak nemli tutulur ancak aşırı su birikiminden kaçınılır.

4. Sulama

İlk sulama, ekim veya dikimden hemen sonra “can suyu” olarak yapılır. İlkbaharda haftada 1–2 sulama yeterli iken, yaz aylarında sıcaklık artışıyla birlikte haftada 2-3 defaya çıkar. Sulama sıklığı toprak nemine göre düzenlenir.

5. Gübreleme

Dikim öncesinde uygulanan 2-3 ton yanmış hayvan gübresine ek olarak, toprak analizine göre mineral gübreleme yapılır. Fide dikiminden 10-15 gün sonra azot ağırlıklı gübreleme uygulanır. Çiçeklenme döneminde fosfor ve potasyum ağırlıklı gübreler kullanılarak meyve tutumu desteklenir.

Organik sıvı gübreler de kullanılır. Kompost çayı, bitki besin alımını artırması amacıyla, solucan gübresi sıvısı, yüksek besin değeri ile gelişimi hızlandırması amacıyla tercih edilir.

Hasada yakın dönemde azotlu gübre azaltılır; potasyum ve kalsiyum ağırlıklı gübreleme yapılır. Bu uygulama meyve kalitesini ve dayanıklılığını artırır.

6. Bakım İşlemleri

Yabancı ot kontrolü mekanik yöntemlerle yapılır. Toprak nemini korumak amacıyla saman, kuru ot veya kompost gibi organik malçlar kullanılabilir. Aşırı yaprak ve dallar budanarak hava sirkülasyonu ve ışık geçirgenliği sağlanır. Meyve ağırlığını taşıyamayan dallar çubuklarla desteklenir.

7. Zararlılar ve Hastalıklarla Mücadele

En yaygın zararlılar yaprak bitleri, kırmızı örümcekler ve thrips'tir. Neem yağı, sabunlu su ve uğur böceği gibi doğal yöntemlerle kontrol sağlanır.

Hastalıklar arasında mildiyö, kök çürüklüğü ve bakteriyel yaprak lekesi öne çıkar. Mildiyö bakırlı fungusitlerle, kök çürüklüğü ise drenaj ve sulama kontrolüyle engellenir. Bakteriyel yaprak lekesine karşı hastalıklı bitkiler uzaklaştırılır ve bakırlı karışımlar uygulanır.

8. Hasat

Hasat dönemi temmuz ve eylül ayları arasındadır. Meyveler olgunluk seviyelerine göre toplanır. Yeşil hasat ekimden 50-60 gün sonra yapılır. Kırmızı hasat ise ekimden 70-80 gün sonra meyveler tam olgunluğa ulaştığında yapılır.

Hasat elle veya kesici aletlerle yapılır, bitkiye zarar verilmemelidir. 7-10 günde bir düzenli hasat yeni meyve oluşumunu teşvik eder.

9. Depolama

Taze ürünler serin, kuru ve havalandırılmış ortamlarda saklanır. Soğuk hava depolarında 4-8 °C'de en fazla 2 ay muhafaza edilebilir. Turşuluk biberler ise hasattan sonra en geç 1 gün içinde işlenmelidir.

Denetleme:

Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi denetimleri Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından 1 ve Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bilecik Kamber Biberi/Bilecik Gavata Biberinin meyve özelliklerinin uygunluğu,
- Ürünün yetiştirildiği coğrafi alanın uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi adının 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. Ilgaz Keşkeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1864
Tescil Tarihi	: 01.06.2026
Başvuru No	: C2025/000061
Başvuru Tarihi	: 23.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Ilgaz Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Gazidede Mahallesi Hükümet Konağı No: 3/1 Ilgaz ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Ilgaz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ilgaz Keşkeği ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ilgaz Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgaz Keşkeği, dövülmüş buğday ile hazırlanan, Ilgaz ilçesinin kültürel ve sosyal yaşamında önemli bir yere sahip geleneksel bir yemektir. Kendine özgü yapım tekniği ve pişirme yöntemiyle ayırt edici bir niteliğe sahiptir.

Ilgaz Keşkeğinin üretiminde, keşkeklik buğday; tavuk (but veya göğüs), dana (but veya bel kısmı) ya da kuzu eti (but veya bel kısmı) ve tereyağı ile birlikte, 1377 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu kullanılır.

Ilgaz Keşkeği üretiminde yörede “caba” olarak bilinen toprak kaplar kullanılır ve yemek geleneksel taş fırınlarda pişirilir.



Şekil 1: Caba

İçine keşkek malzemeleri konulan cabalar önceden ısıtılmış taş fırınlara yerleştirilir ve fırınların ağzı çamurla kapatılır. Ilgaz Keşkeği odun ateşinde yaklaşık 6 saat boyunca pişirilir. Fırından çıkarılan pişmiş keşkek, tahta kaşık yardımıyla hızlıca karıştırılır, dövülür (güdülleme işlemi) ve bu sayede yumuşak, sakız kıvamında bir doku kazanır.

Ilgaz Keşkeği, yörede yalnızca bir yemek olarak değil, aynı zamanda toplumsal birlik ve dayanışmanın simgesi olarak da önem taşır. Düğün, bayram, özel günler ve toplu etkinliklerde mutlaka yer verilen bu yemek, özellikle Ramazan aylarında imece usulü olarak hazırlanır ve iftar sofralarında sunulur. Ilgaz Keşkeğinin servisi sıcak olarak yapılır ve günlük olarak tüketilir.

Ilgaz Keşkeği Ilgaz ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ilgaz Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Üretim Metodu:

Ilgaz Keşkeği bileşen listesi (1 kg keşkeklik buğday için):

- 1 kg keşkeklik buğday (dövülmüş, kabukları alınmış)
- 1 kg et (tavuk, kuzu veya dana)
- 200 ml ayçiçek yağı
- 300-350 g tereyağı
- 50 g Çankırı Kaya Tuzu (Tescil no: 1377)
- 2-2,5 l su

Ilgaz Keşkeği üretiminde kullanılan keşkeklik buğday geleneksel yöntemle üretilir veya keşkeklik buğday üreticilerinden temin edilir.

Geleneksel yöntemle keşkeklik buğday üretimi:

Ilgaz Keşkeğinin yapımında kullanılan keşkeklik buğday, yöreye özgü geleneksel yöntemlerle hazırlanır. Hasat edilen buğdaylar öncelikle kaynar suda haşlanarak kabuklarının yumuşaması sağlanır. Haşlanan buğday, gölgede veya güneşte serilerek kurutulur. Kuruyan buğdaylar, yörede yaygın olarak kullanılan dibeklerde tokmak yardımıyla dövülerek dış kabuklarından ayrılır. Dövme işleminin ardından buğday elenerek kabuk ve kepek parçalarından tamamen arındırılır. Son aşamada buğday bol su ile yıkanarak temizlenir ve keşkek yapımına hazır hale getirilir.

Geleneksel yöntemle hazırlanan veya hazır olarak temin edilen keşkeklik buğday, caba adı verilen toprak tencereye alınır.

Et tercihe göre tavuk, kuzu veya dana eti olarak seçilir. Tavuk etinde but ve göğüs; kuzu veya dana etinde ise but ya da bonfile tarafı tercih edilir. Kuzu ve dana eti birkaç parçaya ayrılır. Et, buğdayın üzerine yerleştirilir. Ardından sıvı yağ, tereyağı ve Çankırı Kaya Tuzu eklenir. Son olarak su eklenir ve cabanın ağız kendi kapağı ya da alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır.

Pişirme işlemi taş fırında gerçekleştirilir. Fırın, keşkeğin pişirilmesinden yaklaşık üç saat önce odun ile yakılarak ısıtılır. Hazırlanan caba, uzun saplı tahta kürek yardımıyla fırının içine yerleştirilir. Fırının kapakları çamurla sıvanarak kapatılır ve caba yaklaşık altı saat boyunca fırında bekletilerek Ilgaz Keşkeğinin pişmesi sağlanır.

Altı saatlik pişirme süresi sonunda caba fırından çıkarılır. Keşkeğin içerisinde su kalmadığı için bir su bardağı kadar kaynamış su eklenir. Daha sonra güdüleme adı verilen, keşkeğin tahta kaşıkla hızlıca karıştırılması işlemi uygulanır. Güdüleme Ilgaz Keşkeğinin özdeşleşmesini, sakızlaşmasını sağlayan aşamadır.

Hazırlanan Ilgaz Keşkeği, sıcak olarak servis edilir ve aynı gün içerisinde tüketilir.

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

Tarihsel geçmiş ve üretim yöntemiyle farklılık gösteren Ilgaz Keşkeğinin üretimi ustalık gerektirir. Ürünün üretildiği coğrafi alan ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Ilgaz Keşkeği denetimleri Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği koordinatörlüğünde; Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliğinden, Ilgaz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ilgaz Yerel Eylem Grubu Derneğinden birer kişinin katılımıyla, üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ilgaz Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin ve logonun 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. Kadirli Sucuk Ekmek

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1865
Tescil Tarihi	: 09.06.2026
Başvuru No	: C2025/000191
Başvuru Tarihi	: 14.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadirli Sucuk Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk ekmek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kadirli Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Dere Mah. Kaymakamlık Binası No: 45 80750 Kadirli OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili Kadirli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadirli Sucuk Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadirli Sucuk Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadirli Sucuk Ekmek, dana etinin küçük parçalar hâlinde doğranarak sarımsak, taze iç yağ, tuz ve lezzet verici çeşnilerle yoğrulması suretiyle elde edilen sucuk hamurunun, pişirilip ekmek içerisinde sunulmasıyla hazırlanan bir üründür.

Kadirli Sucuk Ekmek yapımında kullanılan sucuk 80-100 gram aralığında yuvarlak biçimde şekillendirilir. Kılıflara doldurulmaz. Şekillendirme işleminin ardından ürün, 4 °C'de 2-3 gün arasında dinlendirilir. Dinlendirilmiş sucuk, standartlara uygun odun kömürü kullanılarak yakılan ocaklar üzerinde enine ve boyuna parçalanmak suretiyle pişirilir.

Kadirli Sucuk Ekmek iç harcı, elastik kıvamda ve homojen yapıda bir köfte türüdür. Bu elastik kıvam ve homojen yapı, pişirilme aşamasına kadar bütün hâlde kalmasını sağlar. Pişirildiğinde koyu kahverengi tonlara ulaşır ve köfte bütünlüğü bozulmuş, iri kıyma parçaları hâline gelmiş olur. Ağızda yağlı ve baharatlı bir tat bırakır.

Kadirli Sucuk Ekmek, düğün sonrası gelin, damat ve misafirlerin birlikte yediği geleneksel bir ikram hâline gelmiştir. Ramazan ve Kurban Bayramlarında da Kadirli halkı ve misafirler tarafından yoğun olarak tüketilir.

Kadirli Sucuk Ekmek, sucuğun hazırlanışı ve pişirilme aşamaları ile ustalık gerektirir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 1 kg Kadirli Sucuk Ekmek iç harç üretimi için bileşen listesi ve üretim metoduna aşağıda yer verilmiştir. 1 kg iç harçtan ortama 10-12 adet 80-100 gramlık porsiyonlar elde edilir.

Bileşen Listesi

- 700 g dana kıyma (tek çekim)
- 300 g gömlek yağı (dana ya da keçi)

- 50 g sarımsak
- 100 g kırmızı toz biber
- 15 g kimyon
- 10 g çemen tozu
- 5 g karabiber
- 5 g yedi türlü baharat
- 15 g tuz

Kesim sonrası 24 saat dinlendirilmiş tercihen coğrafi sınırdaki yetişen dana eti, kemik, sinir, zar ve fazla yağlarından ayıklanarak temizlenir. İç yağ ise dana ya da keçiden elde edilen gömlek yağıdır.

Et ve iç yağ küçük parçalara ayrılır. Dana eti 12 mm, iç yağ ise 13 mm bıçaklı kıyma makinelerinde çekilerek uygun kıvam elde edilir.

Kıyılmış et ve iç yağ karışımına, sarımsak ve ölçüsüne göre toz biber, kimyon, çemen tozu, karabiber, yedi türlü baharat ve tuz eklenir. Bileşenler homojen şekilde karışana kadar yaklaşık 15-20 dakika yoğrulur.

Hazırlanan sucuk hamurundan 80-100 gramlık porsiyonlar alınarak yuvarlak köfte şekli verilir. Kılıf kullanılmaz. Köfteler paslanmaz tepsilere dizilir. Şekillendirilmiş sucuklar 4 °C sıcaklıkta 2-3 gün süreyle dinlendirilir. Bu süreçte aroma ve yapı gelişimi sağlanır.

Pişirme işlemi, odun kömürüyle yakılan ocakların üzerine konulan paslanmaz krom saclarda (levha) pişirilir. Köfte spatulası ile ürün enine ve boyuna parçalanarak ustalıkla pişirilir.

Pişen sucuklar yarım somun ekmeklerin içerisine konulur. Sucuğun üzerine domates ve sumaklı yoğrulmuş soğan eklenir. Ekmeğin uç kısmı sac üstündeki sucuk yağına batırılır ve Kadirli Sucuk Ekmeğin servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak yanında ayran veya şalgam ile tüketilebilir.

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

Kadirli Sucuk Ekmek coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Kadirli ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kadirli Sucuk Ekmeğin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadirli Kaymakamlığı koordinatörlüğünde ve Kadirli Kaymakamlığı, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kadirli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kadirli İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla beş 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 Kadirli Sucuk Ekmek ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Amasya Gömbesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1866
Tescil Tarihi	: 16.06.2026
Başvuru No	: C2023/000157
Başvuru Tarihi	: 17.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Gömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: İhsaniye Mah. Zübeyde Hanım Cad. No: 101 Amasya İl Özel İdaresi Binası AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Gömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Gömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Gömbesi, buğday unu, ılık su, tuz, ceviz içi, dövülmüş haşhaş, ekmek mayası, toz beyaz şeker ve üzerine sürülen yumurta sarısı ile hazırlanarak fırınlanan bir hamur işi ürünüdür.

Amasya Gömbesi, katmanlı yapısı ve içine katılan harcın homojen dağılımı ile hem yumuşak hem de gevrek bir üründür. Kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle Amasya'da üretilen Amasya Gömbesinde coğrafi sınırdaki yoğun olarak yetiştirilen haşhaş bitkisi ana bileşenlerden biridir.

Amasya Gömbesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Amasya'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Gömbesinin yapımında kullanılan bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 650 ml ılık su
- 20 g tuz
- 100 g ceviz içi
- 75 g dövülmüş haşhaş
- 50 g ekmek mayası
- 10 g toz beyaz şeker
- Üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Un, tuz ve maya ılık suyla yoğrulur. Mayanın kabarması beklenir. 1-1,5 saat dinlendirilir. Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye yayılır. Ortasına ceviz içi, dövülmüş haşhaş ve toz beyaz şekerden oluşan harç konulur. Kalan hamur harcın üzerine yayılır. İki kat ortası harçlı hamur köşelerinden zarf gibi tepsinin merkezine katlanır. Tepsinin ortasına öbikleşen hamur, el ile yumruk şeklinde üzerine bastırılarak tekrar tepsiyi kaplayacak kadar bir genişliğe ulaşana kadar hamur yayılır. Böylece Amasya Gömbesinin katmerli yapısı elde edilir. Hamur tepsisinin üzeri örtülerek tepsi içinde biraz mayalanmaya bırakılır. Hamur kabardıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında kızartılır. Dilimlenerek servis yapılır.

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

Amasya Gömbesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Amasya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Amasya Gömbesi üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda, Amasya Turizm Derneğinden, Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Amasya Gömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Amasya Gömbesi 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. Uşak Susamı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 17.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1867
Tescil Tarihi	: 16.06.2026
Başvuru No	: C2025/000083
Başvuru Tarihi	: 17.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Susamı
Ürün / Ürün Grubu	: Susam / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No: 1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Susamı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Uşak Susamı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Susamı; Latince tür adı *Sesamum indicum* L. olan Pedaliaceae türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak tohumlarının hasat edilmesi, işlenmesi ve kurutulması ile elde edilen yağlı tohumlar sınıfında yer alan bir tarım ürünüdür. Uşak Susamı; öğütülmemiş baharat sınıfında yer alır ve bu şekilde piyasaya arz edilir.

Uşak ilinin iklim ve toprak özellikleri, Uşak Susamı ürün veriminin ve yağ oranının yüksek olmasını sağlar. En iyi ürün verimi ve kalite; drenajı iyi, orta bünyeli, organik maddece zengin, humuslu, kumlu-killi ve alüvyal özelliğe sahip hafif topraklarda gerçekleşir.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Uşak Susamında yağ verimi %55'e kadar çıkabilir. Uşak ilinde susam tarımının yapıldığı tarım alanlarının özellikle gece ve gündüz sıcaklık farklarının optimum seviyede olması bu yağ oranının oluşmasına yardımcı olur. Bu nedenle; Uşak Susamında, yüksek yağ oranı içeriği, ürünün katma değerini, fiyatının yüksek olmasını belirleyen en önemli parametredir.

Uşak Susamında; bin dane ağırlığı 2-4 g aralığında, rutubet miktarı en çok %8'dir. Uşak Susamı, nispeten cevizimsi bir tat ve aromaya sahip olup kavrulduğunda bu aroma özelliği daha belirgin bir hale gelir.

Uşak Susamı; fırıncılık ve unlu mamuller başta olmak üzere, tahin, susam ezmesi, helva, çeşitli tatlı ve yemeklerin yapımında, ayrıca susam yağı üretiminde ve tohumluk olarak yaygın şekilde kullanılır.

Uşak Susamının elde edildiği susam bitkisi ortalama 1 m boyunda, geniş, oval, yeşil renkli ve tüylü yapraklara sahiptir. Çiçekleri beyaz ve/veya pembe renklidir ve bitki boyunca kademeli olarak açar. Tohumları kabuklar ile sarılı, yüzeyleri pürüzsüz ve parlaktır. Susam bitkisinde meyveler kapsül olarak adlandırılır. Kapsüller silindirik veya hafif yassı şekilde olup her bir kapsül onlarca tohum içerir. Olgunlaştığında kahverengiye dönen kapsüller çatlamaya başlar.

Uşak Susamına ait bazı fenolojik ve pomolojik özellikler aşağıda verilmiştir:

Yaprak Yapısı	Geniş, oval şekilli, yeşil renkli ve tüylü yüzey yapısına sahiptir.
Çiçeklenme	Çiçekler beyaz veya pembe renklidir; bitki boyunca kademeli olarak açar.
Çimlenme Süresi	Toprak sıcaklığı 12 °C üzerinde olduğunda ortalama 1 hafta içinde çimlenme başlar.
Vejetasyon Süresi	İklim koşullarına göre 90-120 gün.
Olgunlaşma Belirtisi	Alt yapraklar sararır, kapsüller kahverengileşmeye başlar.
Hasat Zamanı	Ana ürün: Ağustos ve eylül ayları İkinci ürün: Ekim ayı

Tohum Büyüklüğü	Küçük, yassı ve oval şekillidir.
Tohum Rengi	Beyaz-sarı veya kahverengi renk ve tonlarındadır.

Üretim Metodu:

Uşak Susamı yetiştiriciliği ve üretim metoduna sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

İklim ve Toprak İstekleri: Susam bitkisi toprak isteği bakımından fazla seçici olmamakla birlikte, drenajı iyi, orta bünyeli, organik maddece zengin, kumlu-killi, alüviyal hafif topraklarda iyi yetişir. Humuslu topraklarda da iyi gelişmesine karşın; fazla killi-kireçli, çok çakıllı ve çok su tutan topraklarda iyi gelişim gösteremez.

Susam tohumları oldukça küçük olduğundan iyi bir tohum yatağı hazırlanması, susamdan önce yetiştirilen bitkilerin artıkları, sap vb. tarladan uzaklaştırılması, toprağın sürüme uygun hale getirilmesi dolayısıyla ekim işlemlerinin öncesinde toprak hazırlığı önem arz eder. Sonbaharda yapılan derin sürüm ile toprak havalandırılır ve ilkbaharda yüzey tırmık, diskaro vb. uygun tarım alet ve ekipmanları ile toprak düzeltilir.

Susam bitkisi sıcak ve kurak iklim koşullarına dayanıklıdır. Ekim için toprak sıcaklığının 12 °C'yi geçtiği dönemler tercih edilir. Susam bitkisi; gece ile gündüz arasındaki yüksek sıcaklık farklarından olumsuz etkilenmekte ve gelişme süresi uzayabilmektedir.

Ekim Yöntemleri: Susam tohumları ekim yapılacak alanın iklim ve toprak koşulları dikkate alınarak tarlaya ekilir. Ekim işlemleri; elle veya mibzer vb. uygun tarım alet ve makineleri kullanılarak gerçekleştirilir. Özellikle mibzer vb. kullanımı sayesinde düzenli bir ekim ve bitki dağılımı sağlanır ve böylelikle tohum israfı en aza indirgenir. Bu yöntemde sıra arası ortalama 50 cm, sıra üzeri ortalama 15 cm mesafe bırakılarak dekar başına ortalama 300 gram kadar tohumluk kullanılır. Susam yetiştiriciliğinde ideal ekim derinliği 2,5-4,0 cm aralığıdır.

Ekim işlemlerinin mümkün olduğunca günün erken saatlerinde yapılmasına, çok sıcak ve rüzgârlı hava koşullarında ekim yapılmamasına özen gösterilmelidir.

Ekim nöbeti (rotasyonu) açısından, susam genellikle buğday, arpa vb. tahıllar ile bölgenin ürün desenine göre uygun bitkilerinden sonra ikinci ürün olarak ekilir. Ana ürün için nisan-mayıs ayları, ikinci ürün için ise temmuz ayında ekim yapılması uygun olur. İkinci ürün ekimi, tahıl vb. hasadından sonra gerçekleştirilir ve böylelikle yaz sıcaklıklarına uygun bir şekilde erken hasat imkânı sunar.

Gübreleme: Susam bitkisi yetiştiriciliğinde gübreleme uygulamalarının toprak analizi sonuçlarına göre yapılması tavsiye edilir. Bitkinin ihtiyaç duyduğu besin elementleri doğru miktarda ve zamanda verilmelidir.

İlk olarak, ahır veya çiftlik gübresi vb. kullanılarak organik gübreleme yapılması önerilir. Sonbaharda yapılan derin sürüm öncesi gübreleme yapılarak toprağın organik madde içeriği artırılır. Dekar başına ortalama 2 ton kadar organik gübre kullanımı idealdir.

Kimyasal gübrelemede ise azot, fosfor ve potasyum gibi temel besin elementlerin toprağa kazandırılması ön plandadır. Tekniğine uygun bir şekilde fosforlu gübrelerin ekim öncesinde, azotlu gübrelerin ise ekim sırasında veya bitki gelişim döneminde uygulanması tavsiye edilir.

Sulama: Uşak ilinin karasal iklim özellikleri nedeniyle sulama, özellikle kurak geçen dönemlerde bitkinin gelişimi ve tohum verimi için kritik bir öneme sahiptir.

Susam bitkisi, su tüketimi fazla olmayan bir bitkidir. Genel itibarıyla sulamaya çimlenme ve çiçeklenme döneminde ihtiyaç duyar. Bu dönemlerde toprağın yeterli nem seviyesine sahip olması, bitkinin büyüme hızını ve tohum verimini doğrudan etkiler. Çimlenme döneminde toprak nemi düşükse, çimlenmeyi desteklemek için ilk sulama yapılır. Ekimden hemen sonra yapılan ilk can suyu uygulaması, tohumların düzenli ve hızlı bir şekilde çimlenmesini sağlar. Bitki büyüme döneminde toprak nemi düzenli olarak kontrol edilmeli ve kuruma belirtileri görüldüğünde yeteri kadar sulama yapılmalıdır. Sulama sıklığı, toprak yapısına, hava koşullarına ve yağış miktarına bağlı olarak değişiklik arz eder.

Sabah erken saatlerde veya akşamüstü yapılan sulama, suyun buharlaşmasını azaltarak daha verimli bir sulama yapılmasına olanak sağlar.

Zirai Mücadele: Susam bitkisi yetiştiriciliğinde zirai mücadele, bitkinin sağlıklı gelişimi ve tohum verimi için önemlidir. Bitki zararlıları ve hastalıklarla mücadelede; entegre mücadele ve/veya çevre dostu yöntemler öncelikli olarak tercih edilmelidir.

Yabancı ot mücadelesi, susamın erken gelişim döneminde oldukça önemlidir. Yabancı ot, bitki zararlıları ile bitki hastalıkları ile mücadelede; biyolojik mücadele yöntemleri veya gerektiğinde ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir.

Ayrıca toprağın iyi drenajı, toprak sterilizasyonu, tarlada bitki artıklarının bırakılmaması, toprağın iyi işlenmesi, uygun münavebe uygulamaları, uygun tohumluk seçimi gibi hususlar zirai mücadelede etkili olabilecek başlıca kültürel önlemlerdir.

Ürün Hasadı ve Hasat Sonrası İşlemler: Ürün hasadına genellikle bitki kapsüllerinin renginin kahverengiye dönmeyle başlamasıyla karar verilir. Bitkide yaprakların sararması, dökülmeye başlaması ve kapsüllerin kahverengiye dönmesi hasat için olgunlaşma belirtisidir.

Ana ürün hasadı genellikle ağustos-eylül aylarında, ikinci ürün hasadı ise ekim ayında gerçekleştirilir.

Hasat elle veya makine ile gerçekleştirilir. Elle hasatta; bitkiler köklerinden sökülerek veya kesilerek demetler haline getirilir ve kurutulmaya bırakılır. Makine ile hasatta; uygun tarım alet ve ekipmanları kullanılarak daha hızlı ve verimi yüksek bir şekilde ürün toplanabilir.

Hasat sonrası susam taneleri nem oranının düşürülmesi için kurutulmalıdır. Güneşte kurutma kullanılan en yaygın yöntemdir. Güneşte kurutmada susamlar temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine serilerek kızılgırmacının olmaması için ara sıra ters düz edilmek suretiyle düzenli aralıklarla çevrilir. Ayrıca daha hızlı ve kontrollü bir kurutma için teknolojiye uygun olarak modern kurutma teknikleri, kurutma makineleri, fırınları vb. kullanılabilir.

Kurutma işlemi tamamlandıktan sonra susamlar ayıklanır, elenir ve sınıflandırılır. Ayıklama sırasında yabancı maddeler, istenilmeyen bitki parçaları, bozuk tane vb. ayrılır. Elde edilen susamlar sınıflandırılarak depolanır veya piyasaya arz gönderilir.

Kurutma ve sınıflandırmanın yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması ve susamların herhangi bir kontaminasyona ve bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Uşak Susamının; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda ve depolarda muhafaza edilmesi ürün kalitesinin korunması açısından önemlidir.

Depolama alanı serin, kuru ve iyi havalandırılmış olmalı; istenilmeyen nem, sıcaklık artışı ve haşere vb. riskine karşı önlemler alınmalıdır.

Piyasaya Arz: Uşak Susamı; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Ürünün asgari teknik ve hijyenik koşullarda ambalajlanması sağlanır.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası, Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uşak Ticaret Borsasının 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 Uşak Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Uşak Susamı ibaresi ve menşe adı amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Uşak Susamı üretim metodunun uygunluğu,
- Uşak Susamının; hasadı ve hasat sonrası işlemlerinin uygunluğu,
- Uşak Susamının; depolanması, muhafaza koşulları ile piyasaya arzının 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.

6. Uşak Keten Tohumu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 24.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1868
Tescil Tarihi	: 16.06.2026
Başvuru No	: C2025/000091
Başvuru Tarihi	: 24.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Keten Tohumu
Ürün / Ürün Grubu	: Keten tohumu / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No: 1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Keten Tohumu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Uşak Keten Tohumu ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Keten Tohumu; Latince tür adı *Linum usitatissimum* L. olan bitkilerin tekniğine uygun olarak tohumlarının hasat edilmesi ve kurutulmasıyla elde edilen yağlı tohumlar sınıfında yer alan bir tarım ürünüdür.

Uşak Keten Tohumu; ortalama 5 mm uzunluğunda, yassı ve oval şekilli, parlak görünümlü ve pürüzsüz bir yüzeye sahiptir. Renk olarak sarı, kahverengi, kırmızı renk ve tonlarına sahiptir. Keten bitkisinde meyveler kapsül olarak adlandırılır. Bu kapsüller; uçları sivri, uzun konik veya basık fıçı şeklinde olup tohum içerirler. Keten tohumları genelde susam tohumlarına benzer. Tohumların ucu sivri ve parlaktır. Kapsülleri olgunlaştığında ve kurumaya başladığında kahverengiye döner ve bu kapsüller çatlamaya başlar.

Genel itibariyle keten bitkisinin saplarından lif, tohumlarından yağ elde edilir. Liflik ve yağlık tipleri ile tarımı yapılır. Yazlık ve kışlık olarak da ekilebilir. Keten yaprakları sapsız, iğne, mızrak vb. biçimindedir. Çiçekleri genellikle pembe, mor, mavi, eflatun ve beyaz renklidir.

Üründe en iyi verim ve kalite; toprak drenajı iyi, orta bünyeli, organik maddece zengin humuslu, killi-tınlı, tınlı ve alüviyal özelliğe sahip hafif topraklarda gerçekleşir. Uşak Keten Tohumu; ortalama 6 g aralığında bin dane ağırlığına sahiptir. Bu tohumlar, özellikle parlak ve yağlı görünümleriyle dikkat çeker ve el ile dokunulduğunda kayganlık hissi verir.

Uşak ilinde keten bitkisi yetiştiriciliğinin yapıldığı tarım alanlarının özellikle gece ve gündüz sıcaklık farklarının optimum seviyede olması ürünün yağ oranının artmasına yardımcı olur. Uygun yetiştiricilik, iklim ve toprak özellikleri sayesinde Uşak Keten Tohumunda ürün verimi, lif ve yağ oranının yüksek olması sağlanır. Uşak Keten Tohumunda yağ oranı en az %30, protein oranı en az %15 ve lif içeriği ise en az %20'dir. Bu nedenlerle; Uşak Keten Tohumunda, yüksek yağ oranı içeriği ve lif içeriği, ürünün katma değerini, fiyatının yüksek olmasını belirleyen en önemli parametrelerdir.

Uşak Keten Tohumu bu bileşimiyle hem gıda-tarım, hem de diğer endüstriyel alanlarda geniş bir kullanım alanı bulur. Uşak Keten Tohumu genellikle; çeşitli fırıncılık ürünleri, unlu mamuller, tatlılar, keten ezmesi, helva, keten tohumu yağı, gıda takviyesi vb. üretiminde kullanılır. Diğer yaygın kullanım alanları ise dokuma, küspe, boya, reçine, mobilya, kâğıt endüstrisi vb. ile tohumluk olarak kullanılmasıdır.

Uşak Keten Tohumunun bazı fenolojik ve pomolojik özellikleri aşağıda verilmiştir:

- Çimlenme: 7-10 gün
- Vejetatif Büyüme: 20-30 gün
- Çiçeklenme Başlangıcı: 45-60 gün
- Tam Çiçeklenme: 50-70 gün
- Tohum Oluşumu: 60-80 gün
- Tohum Olgunlaşması: 90-110 gün

- Hasat Olgunluğu: 100-120 gün
- Tohum Şekli: Yassı, oval

Üretim Metodu:

Uşak Keten Tohumu üretim metoduna sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

İklim ve Toprak İstekleri: Keten bitkisi, organik madde açısından zengin, hafif killi-tınlı veya tınlı topraklarda, nötr ya da hafif asidik pH seviyelerine sahip topraklarda iyi şekilde yetişir. Yetiştiricilikte iyi drene edilmiş topraklar tercih edilmeli, kök çürüklüğüne karşı su birikmesi önlenmelidir.

İlkbahar aylarında yapılan derin sürüm ve yüzey düzleştirme işlemleri, tohumların çimlenmesi için uygun bir ortam sağlar. İklim açısından serin ve nemli koşulları seven keten bitkisinde, çimlenmede 7-10 °C, büyüme için ise 15-25 °C sıcaklık aralığı ideal sıcaklık değerleridir. Düzenli yağış alan bölgelerde iyi gelişim gösterse de kurak geçen dönemlerde sulama yapılmasına gereksinim duyulur.

Yetiştiricilikte Kullanılan Ekim ve Çoğaltma Yöntemleri: Keten bitkisi, genellikle tohum ile çoğaltılır. Bu yöntemde, tohumlar ekim yapılacak alanın iklim ve toprak koşulları dikkate alınarak tarlaya ekilir. Ekim işlemleri; elle veya mibzer vb. uygun tarım alet ve makineleri kullanılarak gerçekleştirilir. Özellikle mibzer vb. kullanımı sayesinde düzenli bir ekim sağlanır ve tohum israfı en aza indirgenir. Tohumlar, ortalama 2 cm derinliğe ekilir. Daha derine yapılan ekim çimlenmeyi geciktirebilir veya tohumların çimlenmeden çürümesine yol açabilir. Ekim sırasında genellikle; sıra arası mesafe 15-20 cm, sıra üzeri mesafe ise 2-3 cm olarak ayarlanır. Dekar başına ortalama 6 kg kadar tohumluk kullanılır.

Ekim Nöbeti (Rotasyon): Keten bitkisi yetiştiriciliğinde ekim nöbeti uygulaması gereklidir. Aynı tarlaya üst üste keten bitkisi ekimi yapılması, toprağın besin maddelerinin azalmasına, hastalık-zararlı vb. unsurların artmasına neden olabilir. Bu nedenle, keten bitkisi ekiminin ardından toprağı dinlendirmek ve toprak yapısına fayda sağlamak için tahıl, baklagiller vb. ekiminin yapılması uygun olur.

Ekim ve Dikim Zamanı: Keten bitkisi, yazlık ve kışlık olarak yetiştirilebilir. Uşak ilinin iklim ve toprak koşullarında genellikle yazlık ekim tercih edilir. Yazlık ekim için en uygun zaman, mart ve nisan aylarıdır. Ekim öncesinde toprak hazırlığı büyük önem taşır. Sonbaharda yapılan derin sürüm ile toprak havalandırılır ve ilkbaharda yüzey tırmık, diskaro vb. ile düzeltilir.

Gübreleme: Keten bitkisi yetiştiriciliğinde gübreleme uygulamalarının toprak analizi sonuçlarına göre yapılması tavsiye edilir. Bitkinin ihtiyaç duyduğu besin elementleri doğru miktarda ve zamanda verilmelidir.

İlk olarak, ahır veya çiftlik gübresi vb. kullanılarak organik gübreleme yapılması önerilir. Sonbaharda yapılan derin sürüm öncesi gübreleme yapılarak toprağın organik madde içeriği artırılır. Dekar başına 2-3 ton organik gübre kullanımı idealdir.

Kimyasal gübrelemede ise azot, fosfor ve potasyum gibi temel besin elementleri ön plandadır. Tekniğine uygun bir şekilde fosforlu gübreler ekim öncesinde, azotlu gübrelerin ise ekim sırasında veya bitki gelişim döneminde uygulanması tavsiye edilir.

Sulama: Keten bitkisinde, düzenli yağış, serin ve nemli iklim koşulları istenmesine rağmen, Uşak ilinin karasal iklim özellikleri nedeniyle sulama gereksinim duyulabilir. Sulama, özellikle kurak geçen dönemlerde bitkinin gelişimi ve tohum verimi için kritik bir öneme sahiptir. Keten bitkisi, genel itibarıyla suya en çok çimlenme evresinde (mart-nisan aylarında), erken gelişim evresinde (nisan-mayıs aylarında) ve çiçeklenme evresinde (mayıs-haziran aylarında) ihtiyaç duyar. Bu dönemlerde toprağın yeterli nem seviyesine sahip olması, bitkinin büyüme hızını ve tohum verimini doğrudan etkiler. Ekimden hemen sonra yapılan ilk can suyu uygulaması, tohumların düzenli ve hızlı bir şekilde çimlenmesini sağlar. Bitki büyüme döneminde toprak nemi düzenli olarak kontrol edilmeli ve kuruma belirtileri görüldüğünde yeteri kadar sulama yapılması uygun olur. Sulama sıklığı, toprak yapısına, hava koşullarına ve yağış miktarına bağlı olarak değişiklik arz eder. Hafif killi-tınlı topraklar suyu daha uzun süre tutabildiği için sulama aralıkları daha uzun olabilirken, kumlu topraklarda daha sık sulama gerekebilir.

Keten bitkisi yetiştiriciliğinde en ideal sulama yöntemleri; yağmurlama veya damla sulama sistemleridir. Bu yöntemler, suyun eşit bir şekilde dağılmasını ve istenilen şekilde bitkilerin köklerine ulaşmasını sağlar. Özellikle damla sulama, su tasarrufu sağlarken, bitkilerin ihtiyaç duyduğu suyu doğrudan kök bölgesine ulaştırır. Sulama

sırasında toprağın suya doymuş hale gelmemesine dikkat edilmesi ve aşırı sulamadan kaçınılması uygun olur. Aşırı sulama, kök çürüklüğü vb. hastalıklara neden olur ve toprakta istenilen besin elementlerinin kaybına yol açabilir. Çiçeklenme ve tohum bağlama dönemlerinde (mayıs ve haziran ayları) su ihtiyacı artar, bu dönemde yeterli ve düzenli sulama yapılması, keten tohumlarının dolgunlaşmasına dolayısıyla ürün kalitesinin iyi olmasına yardımcı olur. Hasada yakın dönemde (temmuz ayı) sulama azaltılarak bitkinin kuruması istenir ve bu sayede hasat işlemleri kolaylaştırılır. Gün içerisinde sabah erken saatlerde veya akşamüstü yapılan sulama, suyun buharlaşmasını azaltarak daha verimli bir su kullanımına yardımcı olur.

Zirai Mücadele: Keten bitkisi yetiştiriciliğinde zirai mücadele, bitkinin sağlıklı gelişimi ve tohum verimi için önemlidir. Bitki zararlıları ve hastalıklarla mücadelede; entegre mücadele ve çevre dostu yöntemler öncelikli olarak tercih edilmelidir.

Keten tohum kurdu, yaprak bitleri vb. gibi zararlılar ile diğer bitki hastalıkları ile mücadelede; biyolojik mücadele yöntemleri veya gerektiğinde ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir.

Ayrıca toprağın iyi drenajı, toprak sterilizasyonu, uygun münavebe uygulamaları, uygun tohumluk seçimi gibi hususlar zirai mücadelede etkili olabilecek başlıca kültürel önlemlerdir.

Ürün Hasadı ve Hasat Sonrası İşlemler: Ürün hasadına genellikle bitkinin alt yapraklarının sararması ve kapsüllerin renginin kahverengiye dönmesiyle karar verilir. Hasat genellikle tohumların olgunlaşma aşamasına geldiği dönem olan yaz sonu veya sonbahar başında yapılır.

Hasat elle veya makine ile gerçekleştirilir. Elle hasatta; bitkiler köklerinden sökülerek, kesilerek demetler haline getirilir ve kurutulmaya bırakılır. Makine ile hasatta; uygun tarım alet ve ekipmanları, biçerdöver vb. kullanılarak daha hızlı ve verimi yüksek bir şekilde ürün toplanabilir.

Hasat sırasında tohumların dökülmesini önlemek için bitkilerin tam olgunlaşmadan önce hasat edilmesine dikkat edilmelidir. Hasat sonrası ürün, tohumların nem oranının düşürülmesi için kurutulmalıdır. Güneşte kurutma kullanılan en yaygın yöntemdir. Güneşte kurutmada; bitkiler temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine serilerek kızılsmanın olmaması için ara sıra ters düz edilmek suretiyle düzenli aralıklarla çevrilir. Ayrıca daha hızlı ve kontrollü bir kurutma için tekniğine uygun olarak modern kurutma teknikleri, örneğin sıcak hava üflemleri kurutma makineleri ve fırınları vb. kullanılabilir.

Kurutma işlemi tamamlandıktan sonra keten tohumları ayıklanır, elenir ve sınıflandırılır. Ayıklama sırasında yabancı maddeler, istenilmeyen bitki parçaları, kırık ve bozuk tohumlar vb. ayrılır. Elde edilen tohumlar sınıflandırılarak depolanır veya piyasaya arzı gönderilir.

Kurutma ve sınıflandırmanın yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona ve bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Uşak Keten Tohumunun; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda, depolarda muhafaza edilmesi ürün kalitesinin korunması açısından önemlidir.

Depolama alanı serin, kuru ve iyi havalandırılmış olmalı; istenilmeyen nem, sıcaklık artışı ve haşere vb. riskine karşı önlemler alınmalıdır.

Piyasaya Arz: Uşak Keten Tohumu; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Ürünün asgari teknik ve hijyenik koşullarda ambalajlanması sağlanır.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası, Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uşak Ticaret Borsasının 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 Uşak Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Uşak Keten Tohumu ibaresi ve menşe adı amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Uşak Keten Tohumu; üretim metodunun uygunluğu,
- Uşak Keten Tohumu; hasadı ve hasat sonrası işlemlerinin uygunluğu,
- Uşak Keten Tohumunun; depolanması, muhafaza koşulları ile piyasaya arzının uygunluğu.

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

7. Darıca Enginarı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 13.06.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1869
Tescil Tarihi	: 17.06.2026
Başvuru No	: C2025/000165
Başvuru Tarihi	: 13.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Darıca Enginarı
Ürün / Ürün Grubu	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Darıca Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. İstasyon Cad. Darıca KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Darıca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Darıca Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Darıca Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Darıca Enginarı; Latince tür adı *Cynara scolymus* L. olan, Darıca ilçesinde yetiştirilen ve genellikle erkenci (turfanda) özellik gösteren enginar bitkilerinden elde edilen bir sebzedir.

Darıca Enginarı bitkisi ortalama 1,5 metreye kadar boylanabilir. Bitkide baş sayısı genellikle 5-8 adet arasında değişir. Ana baş ağırlığı uygun verim şartlarında 500 grama kadar ulaşabilir. Mavimsi-mor renklerde çiçekleri olan enginar bitkisinin çiçek tablası; iri topuz şeklinde veya oval biçimde, su bardağı şeklini andırır. Darıca Enginarında; kuru madde içeriği en az %10 olup bu kuru madde içeriği ürünün raf ömrünün uzun olmasına katkı sağlar.

Darıca Enginarı, serin ve ılıman iklim kuşağında yetiştiriciliğe uygun bir bitkidir. Yetiştiricilik ve iklime bağlı olarak yaklaşık 6 aylık süre zarfında ürünün üretim aşamaları ve hasadı gerçekleştirilmiş olur.

Darıca Enginarı; çok yıllık geniş, derin ve kuvvetli bir kök sistemine sahip, toprak altı gövdesi çok yıllık, toprak üstü organları tek yıllık olan, baş ve yaprakları çeşitli şekillerde kullanılan bir sebzedir. Enginarın sebze olarak değerlendirilen kısmı, olgunlaşmamış çiçek tablası ve bunun üzerindeki brakte yapraklarıdır. Baş üzerinde bulunan brakte yapraklarının etli kısımları tüketilir. Darıca Enginarında; tabla ağırlığı uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında yaklaşık 150 g olup nispeten iri sınıfta yer alır. Tabla et rengi ise beyaz-krem renk ve tonlarındadır.

Bitkide kök gövdesi üzerindeki uyur gözler, sonbaharda ilk yağmurlardan sonra veya sulandıktan sonra uyanıp sürerek ertesi yıl ürün verecek bitkileri meydana getirir. Bitki kökleri çok yıllık olduğundan aynı kökten dolayısıyla bitkiden uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ortalama 4 yıl kadar istenilen verim alınabilir.

Erkenci Darıca Enginarı; yapraklarının kenarları düz (yırtmaçsız) daha sonra oluşan yaprakların kenarları ise yırtmaçlıdır. Enginar başı orta irilikte gevşek yapılı, nispeten uzun silindirik şeklindedir. Baştaki brakte yaprakları uzun-dar ve gevşek bir yapı gösterir. Başın dış tarafındaki brakte yaprakları koyu yeşil, iç kısmındakiler ise açık yeşil renklidir. Özellikle kış ayları soğuklarından olumsuz şekilde etkilenir. Bitkide genel itibarıyla brakte yaprakları ile çiçek tablası taze tüketime konu olur.

Darıca Enginarı; taze tüketime ve konserveye işlemeye uygun bir ürün olup dökme ya da ambalajlı olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Darıca ilçesinin ılıman iklimi, enginarın soğuklama ihtiyacını karşılayarak ürünün erkenci karakterinin ortaya çıkmasına ve korunmasına yardımcı olur. Darıca Enginarında özellikle erkencilik, ürünün piyasaya arzında katma değerini artıran önemli bir faktördür. Yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Darıca Enginarının, Kocaeli ili Darıca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Darıca Enginarı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tarla/Bahçe Tesisi: Darıca Enginarı, çok yıllık ve kışlık bir sebze türüdür. Darıca Enginarı yetiştiriciliği esas olarak açık alanda gerçekleştirilir. Bölgenin iklim koşulları, enginarın erkenci (turfanda) gelişim gösterebilmesine, istenilen ürün verimi ve yetiştiricilik koşulları bakımından oldukça uygundur. Ayrıca üreticilerin ihtiyaç duyduğu durumlarda örtü altı/sera koşullarında destekleyici üretim de yapılabilir. Örtü altı uygulamaları; kış aylarında aşırı soğuklardan korunma, erken gelişim avantajı sağlama ve bitkilerin vejetatif aksamını destekleme amacıyla yapılır. Açık alan üretimi, Darıca Enginarının esas yetiştiricilik yöntemidir. Bu yöntem, bölgenin iklim, toprak yapısı ve üreticilerin yetiştiricilik geleneği ile daha çok uyumludur. Açık alanda üretim; dip sürgünlerinin toprakta gelişmesi, şaşırtma, gübreleme, sulama, bakım ve hasat işlemlerinin tamamının alışlagelen tarla/bahçe koşullarında yürütülmesini kapsar. Darıca ilçesinin ılıman iklimi, enginarın soğuklama ihtiyacını karşılayarak ürünün erkenci karakterinin ortaya çıkmasına ve korunmasına yardımcı olur.

Yeni kurulacak enginar plantasyonlarında dikimden önce toprak derin sürülmeli ve yeterince gübreleme yapılmalıdır. Derin sürümden sonra diskaro, tırmık vb. uygun tarım alet ve ekipmanları ile toprak işlenmeli ve toprak yeterince havalandırılarak dikime hazır hale getirilmelidir. Ayrıca güneye meyilli veya güneye bakan tarım arazilerinin kullanımı erkenci üretim için avantaj sağlar.

Darıca Enginarı çok yıllık bir bitki olduğundan, mevcut bitkilerin bulunduğu üretim alanlarında her yıl düzenli bakım işlemleri yapılması önem arz eder. İlk kez üretime başlanacak alanlarda ise uygulanan bakım işlemleri, çok yıllık üretimin sürdürüldüğü alanlardan farklılık gösterebilir.

Darıca Enginarının üretimi daha çok vejetatif yöntemler ile yapılır. Bu şekil üretim dip sürgünleri ve bitkinin kök parçaları ile gerçekleştirilir. Tohumla üretim yapılacak ise tohumlardan fideler yetiştirilerek üretime yön verilir. Ancak ekim daha çok ana bitkinin dip sürgünlerinin çoğaltılmasıyla gerçekleştirilir.

Darıca Enginarının dip sürgünleri, genellikle havaların serinlemeye başladığı eylül ayında, tarlaya şaşırtılır. Şaşırtma işlemi bittikten sonra can suyu verilerek bitkinin toprağa tutunması sağlanır. Şaşırtılan enginar bitkisinin dip sürgünleri, yabancı ot, bitki hastalık ve zararlı kontrollerinin düzenli olarak yapılması istenilen ürün verimi için önem arz eder.

Dip sürgünlerinin köklenmesi için sulama çok önemlidir. Sulama yapılması dip sürgünlerinin gelişimini olumlu yönde etkiler. Ancak kökten ayrılırken ana bitkiye zarar verilmez ve sürgünler ana bitkiden kesilerek dikilir. İlk yıl bitki normal döngüye girer. Bitki ideal verimini uygun koşullar sağlandığında devam ettirir. Verim düşmeye başlayınca ekim yenilenir.

Toprak ve İklim İstekleri: Darıca Enginarı yetiştiriciliğinde; yeterli su kapasitesine sahip, humuslu, iyi drene edilebilen, derin, tınlı-kumlu toprak yapısı özellikleri ideal toprak yapısıdır.

Darıca Enginarı için ideal iklim koşulları serin ve ılıman iklim koşullarıdır. Optimum gelişme sıcaklığı genellikle 15-18 °C aralığıdır. Bunun yanında uygun sulama koşulları bitkiye sağlanmalıdır. Mevsim ilk donlarından bitki olumsuz etkilenir. Erkenci özellik gösteren enginarlarda, erkenci ürünün oluşumu ve gelişimi sekteye uğrar. İlkbahar döneminde oluşan kurak ve sıcak hava koşulları enginarlarda başların ve tablaların küçük kalmasına, gevrekliğinin azalmasına, acılaşmasına ve lifli yapıya neden olur. Sıcaklık artışları ile baş ve tablalar çiçeklenmeye yüz tutar ve üründe istenilen kalite ve verim azalır.

Sulama: Darıca ilçesi, enginar yetiştirme sezonunda, yeteri kadar yağış alır. Yağışın yetersiz olduğu dönemlerde ek sulamalar, damlama ya da salma sulama şeklinde yapılır. Darıca Enginarı, gelişme ve büyüme döneminde fazlaca suya gereksinim duyar. Bitkinin sulanmasında; karıklara su salma ya da damlama sulama yöntemi tercih edilmeli ve haftada iki kez olmak üzere hasat dönemine kadar sulama yapılması uygun olur. İklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak; üreticiler tarafından belirlenen periyodik sürelerde yeterince sulama yapılması üründe kalite ve verimi olumlu etkiler. Özellikle hasat mevsimi olan ilkbahar döneminde, gübrelemeden sonra sulamalar yapılmalıdır. Dolayısıyla her hasattan sonra sulama yapılması bitkinin yeni baş oluşturma kapasitesi desteklenmesine yardımcı olur.

Gübreleme ve Zirai Mücadele: Enginar üretiminde gübreleme işlemi iki farklı dönemde yapılır. Çok yıllık bir sebze olması nedeniyle enginar bitkisinde; plantasyon kurulmadan önce ilk gübreleme ve bitki gelişim

döneminde ikinci gübreleme yapılır. İlk gübrelemenin doğru ve zamanında yapılması önem arz eder. Gübreleme için toprak analizlerine göre hareket edilmesi tavsiye edilir. Ayrıca ihtiyaca göre ahır veya çiftlik gübresi kullanılması tavsiye edilir.

Yabancı ot, hastalık ve zararlılar ile mücadelede, kültürel önlemlere özen gösterilmesi gerekir. Hasattan sonra bitki artıklarının uygun şekilde bertaraf edilmesi, bitki hastalık, zararlıları vb. ile bulaşık olan alanlarda uygun sürelerde ekim nöbeti uygulanması, fazla sulama, gübreleme yapılmaması, çok erken ve sık ekimden kaçınılması, optimum ekim aralıklarının referans alınması, yabancı otlara karşı çapalama vb. yapılması zirai mücadelede başlıca alınabilecek kültürel önlemlerdir.

Ayrıca ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yabancı ot, bitki hastalık ve zararlıları ile mücadele yapılır.

Hasat: Ürün hasadı; uygun yetiştiricilik, iklim ve verim koşullarına bağlı olarak takriben yılın kış ve ilkbahar aylarıdır. Kış aylarında yapılan hasadın, ilkbahar hasadına nazaran baş verimi düşük olur.

Enginar bitkisinin, başlarında (tomurcuk) kılçıklenme ve çiçeklenme olmaması için hasadın gecikmemesi ve her hasattan sonra sulama yapılması önerilir. Enginarda başlar yeterince irileşmiş olmalı, bu başlar açılmaya başlamadan önce hasat edilmelidir. Enginarda istenilen hasat olgunluğu için dikkat edilecek en önemli husus, başın fazla büyümeden ve kartlaşmadan toplanmasıdır. Baş taşıyan sap kısmının da sertleşmemiş olması hafif esnek yapıda olması istenir. Ayrıca brakte yaprakların kapalı olması, açılmaması taze tüketim için önemli bir hasat kriteridir. Diğer yandan konservelik enginarlarda tablaların tam iriliğini alması beklenir.

Üründe hasat; baş kısımlarının ortalama 20 cm altından sap ile birlikte keskin bir bıçak, makas vb. ile kesilmesi suretiyle yapılır. Eğer bu hasat taze tüketim için değil de konservelik ürün için yapılacaksa, başın sap uzunluğu daha kısa olacak şekilde kesilmesi uygun olur.

Enginarlar iriliklerine, ağırlık, çap, şekil bütünlüğü ve başın sıklığı ölçütlerine göre sınıflandırılır. Hasarlı, zedelenmiş vb. istenilmeyen enginarlar ayrılır.

Yıkama: Ürün taze tüketim amacıyla piyasaya arz edilecek ise dış yüzeydeki toz ve yabancı materyallerin uzaklaştırılması için düşük basınçlı su ile isteğe bağlı olarak yıkama ve durulama yapılabilir. Ancak enginar başlarının suyla uzun süre temas etmesi raf ömrünü kısalttığı için bu işlemin sınırlı ve kontrollü bir şekilde yapılması uygun olur.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; hasattan hemen sonra pazarlanamayacaksa nispeten nemli, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünün depolanmasında yeterli hava dolaşımına izin verecek şekilde uygun istifleme yapılmalıdır.

Daha uzun süreli muhafaza ve depolama için; sıcaklık ve nem kontrolünün yapılabildiği, soğuk zincir koşullarının sağlandığı, modern depolarda muhafaza işlemleri gerçekleştirilir.

Piyasaya Arz: Darıca Enginarı; 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:

Darıca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Darıca Enginarının, Kocaeli ili Darıca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Darıca Enginarının yetiştirilmesi ve üretim aşamaları, Kocaeli ili Darıca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Darıca Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Darıca Kaymakamlığı ile Darıca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü 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 Darıca Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Darıca Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu,
- Darıca Enginarının üretim metodunun uygunluğu,
- Darıca Enginarı; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Darıca Enginarının; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının uygunluğu.

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

8. Boyabat Ezmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.08.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1870
Tescil Tarihi	: 19.06.2026
Başvuru No	: C2025/000239
Başvuru Tarihi	: 21.08.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Boyabat Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Boyabat Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Kumluk Mah. Hükümet Konağı No: 1 Boyabat SİNOP
Coğrafi Sınır	: Sinop ili Boyabat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Boyabat Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Boyabat Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boyabat Ezmesi, fındık, ceviz, şeker ve su ile üretilen yoğun kıvamlı bir tatlı çeşididir. Coğrafi alanda Boyabat atomu olarak da bilinir. Odun ateşinde kavrulan fındıkların kendi yağı açığa çıkana kadar dövülmesiyle fındık ezmesi haline getirilir ve içine koyulan şeker ile tatlandırılır. Son olarak da üstüne ceviz ilavesi yapılarak servis edilir.

Boyabat Ezmesinde fındığın modern makineler yerine taş dibeklerde dövülerek hazırlanması ezmenin geleneksel yapısını korur. Bu yöntem, fındığın yağının ve aromasının ezmenin içinde kalmasını sağlar. Boyabat Ezmesi, kremi ve yoğun bir kıvama sahiptir ve pürüzlü yapıdadır. Hafif kavruk, yoğun fındık aromalı ve dengeli bir lezzeti vardır.

Boyabat Ezmesi, hazırlanışı ve kıvamı ile ustalık gerektirir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Boyabat Ezmesi içi bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

- Toz şeker: 50 kg
- Su: 10 litre
- Limon tuzu: 15 gram
- Fındık (bütün): 35 kg (ezme için)
- Dövmüş fındık: 2 kg (taneli kıvam oluşturmak için)
- Ceviz: Şekillendirme için (25-30 g/adet)
- Mısır nişastası: 1 kg (tezgâh için)
- Pudra şekeri: 1 kg (şekillendirme için)

Şerbet hazırlamak için 50 kg toz şeker, 10 litre suyla ağdalaşana kadar kaynatılır. Kaynama sırasında 15 gram limon tuzu eklenir. Şerbetin sıcaklığı 35 °C'ye kadar düşürülür ve soğuk bir kazana alınır.

Fındıklar 180 °C'de şekilde 10 dakika kavrulur. 35 kg kavrulmuş fındık, yağı çıkana kadar taş dibeklerde dövülerek ezme haline getirilir. Elde edilen fındık ezmesi, soğuyan şeker şurubuna eklenir. Bu karışım, 15 dakika boyunca mikserle veya tokmakla yoğurularak karıştırılır. Ardından 2 kg dövmüş (kıyılmış) fındık eklenir ve karışım 7 dakika daha karıştırılır.

Mermer tezgâh üzerine nişasta serpilir. Karışım tezgâha alınır ve 10 dakika el ile yoğurulur. Ardından 15 dakika dinlendirilir. Şekil verirken pudra şekeri ile yapışma engellenir. Ürüne el ile yuvarlak bir şekil verilir, her birinin altına ve üstüne yarım ceviz yerleştirilir. Son şeklini alan ürün 15 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilen ürünler yaklaşık 25-30 gramlık porsiyonlar halinde tek tek kâğıt kalıplara konur ve bölmelere ayrılmış gıda temasına uygun olan plastik kabın içerisine yerleştirilir. Ürünler hava almayacak şekilde, ısındığında yağ çıkarabileceği göz önünde bulundurularak bir miktar boşluk bırakılarak ambalajlanır. Boyabat Ezmesi, 32 adet ürün içeren ambalajlar halinde paketlenerek tüketime hazır hâle getirilir.

Boyabat Ezmesi oda sıcaklığında saklanabilir. Güneş ışığı almadan rutubetsiz ortamda yaz sezonunda 25-30 gün, kış sezonunda 45-50 gün kapalı ambalajında muhafaza edilebilir. Fındık yağı donacağından buzdolabında saklanması tavsiye edilmez.

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

Boyabat Ezmesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Boyabat ilçesinin kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Boyabat Ezmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Boyabat Kaymakamlığı Koordinatörlüğünde, Boyabat Kaymakamlığı, Boyabat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Boyabat İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Boyabat Ziraat Odası ve Boyabat Esnaf ve Sanatkarlar Odasından birer kişinin katılımlarıyla toplam 5 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 Boyabat Ezmesi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

9. Kars Erişte Pilavı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1871
Tescil Tarihi	: 19.06.2026
Başvuru No	: C2024/000356
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Erişte Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yusufpaşa Mah. Karadağ Cad. No: 1 Merkez KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Erişte Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Erişte Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Erişte Pilavı, erişte, yeşil mercimek ve patates kullanılarak hazırlanan bir pilavdır. Kars Erişte Pilavı üretiminde kullanılan erişteler, ürünün karakteristik özelliğini kazanmasında etkilidir. Erişteler, uzun ve ince yapılır, temiz bezler üzerine serilerek veya iplere asılarak doğal hava akımında kurutulur. Fırınlama işleminden dolayı kahverengi-sarı renge sahip olur. Erişte için hamur; 0,2-0,3 cm kalınlığında açılır, 5-10 dakika bekletilerek kurutulur ve bıçak ile 0,2-0,3 cm eninde ve 2-3 cm boyunda şeritler şeklinde kesilir. Kesilen hamurların üzerine un serpilip 1-2 gün bekletilerek kurutulur. Patateslerin tencereye diziliş şekli, Kars Erişte Pilavının görselliğinde ve sunumunda önemlidir. Piştiğinde kolayca yumuşayarak, erişteye eşlik eden hafif ve ince yuvarlak dilimler şeklinde hazırlanan patatesler, pilavın genel dokusuna uyum sağlar.

Kars Erişte Pilavı, Kars ilinin gastronomisinde ve kültürel yapısında özgün üretim ve sunum biçimi ile önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kars Erişte Pilavı üretiminde kullanılan bileşenler listesi:

Bileşenler (6 kişilik):

- 200 g yeşil mercimek
- 500 g erişte
- 30 g Kars ilinde üretilen sarı yağ
- 10 g tuz
- 2 orta boy patates

Erişte için bileşenler:

- 2 adet yumurta
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 400 ml 22-23 °C sıcaklığında su

Eriştenin yapılışı:

Elekten geçirilmiş buğday ununa tuz eklenip karıştırılır, üzerine yumurtalar kırılıp hafif hafif ılık su ilave edilerek yoğrulur ve sert bir erişte hamuru elde edilir. Hamur bezelere ayrılıp unlu tepsinin üzerinde sıralanır. Birinci aşamada hamur bezesi unlanarak merdane ile daire formu verilir. İkinci aşamada oklava ile yufka büyüklüğünde hamur açılır. Açma işleminde bol un kullanılarak hamurun yapışması önlenir. Oklavadan çıkartılan yufka, bıçakla 0,2-0,3 cm eninde ve 2-3 cm boyunda ince şeritler halinde kesilir. Eriştenin tel tel kesilebilmesi için tüm yüzeyi

unlanır. Kesim işleminde erişte makinası kullanılabilir. Tel tel ve aralıklı olarak kesilen erişteler temiz bezler üzerine serilerek veya iplere asılarak doğal hava akımında 1-2 günde kurutulur, yatay ızgaralara dizildikten sonra 70-80 °C'deki fırınlarda yaklaşık 60 dakika kurutulur. Böylece erişteler daha ince hale gelir. Fırınlanan erişteler haşlanır. Yeşil mercimek bir gece önceden 1 litre suda bekletilir. Ertesi gün suyu süzülen yeşil mercimeğe 1 litre su eklenerek 20 dakika kaynatılır ve tekrar suyu süzülür. Haşlanmış erişte ile yeşil mercimek karıştırılarak bekletilir. Patatesler soyulur, halka şeklinde dilimlenerek hafifçe kızartılır ve bir tencerenin tabanına döşenir. Üzerine haşlanmış mercimek ve erişte ilave edilir. Kars ilinde üretilen sarı yağ eritilir ve tenceredeki karışıma eklenip, kapağı kapatılarak 15 dakika demlenmeye bırakılır. Servis yapılmadan önce tencere bir servis tabağına ters çevrilir. Patatesler en üstte kalacak şekilde sunulur.

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

Kars Erişte Pilavı, Kars ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Erişte Pilavının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Lokantacılar Esnaf Odası ve Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kars Erişte Pilavı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

10. Konya Karamık Otlı Çorba

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1872
Tescil Tarihi	: 21.06.2026
Başvuru No	: C2022/000235
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Karamık Otlı Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Karamık Otlı Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Karamık Otlı Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Karamık Otlı Çorba; karamık otu, soğan, kıyma, salça, domates ile yapılan bir çorbadır.

Konya Karamık Otlı Çorba, Konya ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Özellikle düğün, kutlama ve bayram, gibi kalabalığın fazla olduğu özel günlerde üretilir. Bu durum, ürünün Konya mutfak kültürü içerisinde toplumsal ve kültürel bir işlev üstlendiğini göstermektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Konya Karamık Otlı Çorba üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 200-220 g karamık otu
- 100-120 g soğan
- 16-20 g salça
- 100-120 g domates
- 100-120 g kıyma
- 100-120 g bulgur
- 20-25 ml ayçiçek yağı
- 8-10 g tuz
- 800-850 ml su

Tavada kızdırılmış ayçiçek yağının içine kıyma, ince kıyılmış soğan ve salça koyularak kavrulur. Daha önceden kurutulmuş olan karamık otu kaynar suda yaklaşık 10-15 dakika haşlandıktan sonra süzdürülür. Süzdürülen karamık otu kavruan karşıma ilave edilir ve 5-7 dakika daha kavrulur. Sonranda su ilave edilir ve suyun kaynaması beklenir. Su kaynadıktan sonra bulgur ve tuz ilavesi yapılır ve 10-12 dakika pişirilip bulgurlarda piştikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

Konya Karamık Otlı Çorba Konya ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Karamık Otlı Çorbanın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler

Dairesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Karamık Otlı Çorba ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

11. Keles Sorgun Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1873
Tescil Tarihi	: 24.06.2026
Başvuru No	: C2024/000013
Başvuru Tarihi	: 16.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Keles Sorgun Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zafer Mah. Ankara Yolu Cad. Osmangazi BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Keles ilçesi
Kullanım Biçimi	: Keles Sorgun Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Keles Sorgun Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keles Sorgun Peyniri; mevsimine göre uygun mayalama sıcaklığındaki sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin süzülmesi, fermantasyona uğratılıp tuzlanması/salamurada bekletilmesi ve sonrasında gıda ile temasa uygun kaplara konulmasıyla üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Keles Sorgun Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve kısmen gözenekli yapıda, tat olarak nispeten ekşi ve tuzlu tada sahip bir peynirdir. İnek, koyun ve keçi sütlerinin üretimde kullanılabilmesi de bu renk ve tat özelliklerinin oluşmasında önemli bir rol oynar. Ayrıca olgunlaşma sürecinde peynirin florasında bulunan mikroorganizmalar ile üründe meydana gelen biyokimyasal değişimler; Keles Sorgun Peynirinin yapısında yer yer gözenekli yapının oluşmasına, ürünün karakteristik tekstür, renk ve tat özelliklerine sahip olmasına olanak sağlar. Keles Sorgun Peyniri; salamurada olgunlaştırılan peynirler sınıfında yer almakta olup sertlik derecesine göre sert ve yarı sert peynir sınıfında yer alır.

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

Yaklaşık 1 kg Keles Sorgun Peyniri üretimi için ortalama 8 litre çiğ süt kullanılır. Mevsimine göre asgari teknik ve gıda hijyeni şartları gerekliliklerine göre elde edilmiş sütler belli oranlarda karıştırılabilir. Keles Sorgun Peyniri üretiminde yaygın olarak en fazla %10 keçi sütü, en fazla %30 koyun sütü ve en az %60 inek sütü oranları kullanılır. Tercihe bağlı olarak sadece inek, inek-koyun veya inek-keçi sütü de kullanılarak da üretim yapılabilir. Üretimde kullanılan sütlerden herhangi bir krema çekimi yapılmamalı, su katılmamalı, sütün bileşimi bozulmamalıdır.

Keles Sorgun Peynirinin üretilmesinde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Keles Sorgun Peyniri; Bursa iline bağlı Keles ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir peynirdir. Keles Sorgun Peyniri; bu ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile üretilir. Özellikle mayalama, teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Bursa ili Keles ilçesinde uzun yıllardır üretilen Keles Sorgun Peynirinin adını aldığı Keles ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Keles Sorgun Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Üretim metodunda ustalık becerisi oldukça önemlidir.

Üretimde kullanılan çiğ süt, Bursa ili Keles ilçesinden temin edilir.

Keles Sorgun Peynirinin üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Sağım: Tekniğine uygun şekilde süt sağımı gerçekleştirilir. Sağılan çiğ sütün en kısa sürede ısıtılma işlemine tabi tutulması ya da peynir üretimine alınması esastır. Çiğ süt hemen işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir. Kullanılacak çiğ süt, çiğ sütün arzına dair ilgili mevzuat hükümlerine uygun olur.

Süzme: Çiğ süt, temiz bir tülbent, bez, filtre vb. yardımıyla tekniğine uygun bir şekilde süzme işleminden geçirilir. Sonrasında gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara/tanklara alınır.

Sütün Isıl İşlemi: Süzülen çiğ süt için; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde termizasyon, pastörizasyon/pastörizasyona eşdeğer bir ısıtılma işlemi teknikleri uygulanır. En yaygın olarak kullanılan yöntem; üstü açık cidarlı pişirme tanklarına alınan sütün 68 °C’de, en az 30 dakika pastörize işlemine tabi tutulmasıdır. Daha sonra ısıtılma işlemi görmüş süt yeteri kadar büyüklükteki peynir teknelerine alınır.

Mayalama, Pıhtı Oluşumu, Teleme Eldesi ve İşlenmesi: Isıl işleminden sonra sütün soğutularak mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda oldukça önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte peynir teknelerine alınan sütün mayalama sıcaklığı; sıcak günlerde genellikle 30-33 °C aralığında soğuk günlerde ise 34-37 °C olacak şekilde ayarlanır ve mayalama işlemi yapılır.

Bu aşamada gıda ile temasa uygun teknelere/kaplara alınan her 10 litre süt için yaklaşık 1,5 ml peynir mayası kullanılır. Mayalanmanın gerçekleşmesi için yaklaşık 2 saat kadar beklenir. Mayalanma işlemi sonucunda; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüşmesi ile pıhtı elde edilmesi sağlanır. Teknede mayalanan sütün pıhtı oluşturması beklenir. Pıhtı oluşumundan sonra pıhtı kırım işlemine geçilir. Pıhtı kırım işleminde kullanılacak kırıcı ekipmanın dar gözenekli olması ya da doğrama yapılacak ise olabildiğince küçük şekilde doğrama işleminin yapılması istenir. Pıhtının mümkün olan en kısa sürede kırılması ve peynir altı suyunun tekneden uzaklaştırılması uygun olur.

Peynir altı suyundan uzaklaştırılan teleme, istenilen yapıda olması amacıyla baskıya alınır. Üretimde kullanılan sık gözlü gıda ile temasa uygun bezler teleme üstüne kapatılır ya da telemeler gıda ile temasa uygun gözenekli torba, kap vb. konulur ve baskıya alınır. Baskıya alınan teleme süzölmeye başlar. Bu aşamada fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Bu süreçte telemeye herhangi bir ısıtılma işlemi yapılmaz, tuz, peynir altı suyu vb. bir ekleme yapılmaz.

Tuzlama ve Olgunlaştırma: Baskıdan çıkarılan telemeler kalıplar halinde kesilir. Kesim işleminden sonra; daha önce hazırlanmış ve pastörize edilmiş salamura suyu tekneye alınır ve gerekli görülmesi halinde salamurada az miktarda tuz teleme üzerine serpilebilir. Teknede kesilmiş halde bulunan peynirin asitliğinin gelişmesini engellemek ve salamuradaki tuzun Keles Sorgun Peynirine ait karakteristik lezzetini baskılamaması için salamura suyunun sıcaklığının 5 °C ve altında olması tavsiye edilir.

Salamuradan çıkarılan peynirler gıda ile temasa uygun teneke, kap vb. içerisine dizilerek suyunu salması sağlanır. Salınan fazla su kap/tenekeden uzaklaştırılır. Son olarak peynirler, olgunlaşması amacıyla gıda ile temasa uygun kaplarda/tenekelerde salamura içerisine konulur.

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

Keles Sorgun Peyniri; yaygın üretiminde kullanılan çiğ süte ilişkin pastörizasyona/pastörizasyona eşdeğer bir ısıtılma işlemi uygulamasının yapıldığı proseslerde; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 90 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzı uygun hale getirilir.

Ayrıca Keles Sorgun Peyniri; termizasyon işlemi uygulanan sütlerden de üretilebilir. Bu durumda Keles Sorgun Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzı uygun hale getirilir.

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

Keles Sorgun Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilmesi gerekir.

Keles Sorgun Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Bursa ili Keles ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Keles Sorgun Peynirinin adını aldığı Keles ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Keles Sorgun Peynirinin tüm üretim aşamaları, Bursa ili Keles ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Bursa Büyükşehir Belediyesi, Keles Ziraat Odası ile Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan çiğ sütün Bursa ili Keles ilçesinden temin edilmesi,
- Mayalama, pıhtı oluşumu, teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Keles Sorgun Peyniri ibaresinin 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.

12. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1874
Tescil Tarihi	: 24.06.2026
Başvuru No	: C2025/000096
Başvuru Tarihi	: 29.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Ilgaz Sarıkılçık Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: 1- Ilgaz Belediyesi 2- S.S. Ilgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Yukarı Mahalle Naili Baba Caddesi No:2A Ilgaz ÇANKIRI 2- Yukarı Mahalle Naili Baba Caddesi No:2A Ilgaz ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Ilgaz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ilgaz Sarıkılçık Pirinci ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Ilgaz Sarıkılçık Pirinci ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgaz Sarıkılçık Pirinci; Çankırı ili Ilgaz ilçesi sınırları içerisinde, Ilgaz Dağları'nın kuzey yamaçlarından doğan ve Devrez Çayı havzasını besleyen doğal su kaynakları kullanılarak yetiştirilen, *Oryza sativa L.* türüne ait yerel Sarıkılçık çeltik çeşidinden elde edilen bir pirinçtir. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği'ne göre 1. Sınıf kalite kriterlerine uygun orta taneli pirinç sınıfında yer alır. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci kırmızı çizgili taneleri ile bilinir. Tane yapısı sert ve diridir. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci, pişirme sırasında tane bütünlüğünü koruyan, geç yumuşayan ve diğer pirinç çeşitlerine göre daha fazla su çekerek daha uzun sürede pişen bir yapı sergiler.

Ilgaz Sarıkılçık Pirincinin ayırt edici özellikleri; kullanılan Sarıkılçık çeltik çeşidinin genetik yapısı ile Ilgaz ilçesine özgü iklim, toprak ve su koşullarının birlikte etkisi sonucu ortaya çıkar. Ilgaz ilçesi, yoğun orman örtüsü ve engebeli topoğrafyası sayesinde çevresine kıyasla daha dengeli sıcaklık değerlerine sahip bir mikroiklim sunmaktadır. Bu durum, özellikle gece-gündüz sıcaklık farklarının sınırlanmasını sağlayarak çeltik bitkisinin vejetasyon sürecinin yavaş ve dengeli ilerlemesine imkân tanır; tane dolgunluğu, pişme kalitesi ve duyuşal özellikler üzerinde belirleyici rol oynar.



Şekil 1. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci

Ilgaz yöresinde çeltik tarımı, tarihsel olarak Devrez Çayı ve bu akarsuya bağlı yan dereler aracılığıyla sağlanan yüzey sularına dayanır. Ilgaz Dağlarından kaynaklanan, görece serin ve mineral içeriği bakımından dengeli bu sular, bölgede yetiştirilen çeltiklerin sulanmasında kullanılır. Dağlardan eriyerek Devrez Çayı ve kollarına karışan düşük sıcaklığa sahip sulama suları, çeltik bitkisinin vejetatif dönem boyunca soğuk stresinin etkilerinin sınırlandırılmasına katkı sağlar; özellikle ilkbahar döneminde görülen düşük sıcaklıklarda bitkisel zararları ve buna bağlı verim kayıplarını azaltır. Sürekli ve kontrollü su altında yetiştirilen çeltik, bu doğal sulama sistemi sayesinde istikrarlı bir gelişim gösterir ve homojen bir tane yapısı kazanır.

Ilgaz ilçesinde çeltik tarımı yapılan alanlar; üst katmanı organik maddece zengin, alt katmanları ise su geçirgenliği sınırlı killi ve siltli topraklardan oluşur. Bu toprak profili, çeltik tarımı açısından kritik öneme sahip olan su tutma kapasitesini doğal olarak sağlar ve besin elementlerinin kök bölgesinde tutulmasına olanak verir. Toprakların bu yapısı, tane dolum sürecini destekleyerek ürünün pişme kalitesi üzerinde doğrudan etkili olur.

Pirinç tanelerindeki nişasta miktarı, tane dolgunluğu ve pişirme sırasında gerçekleşen hacim artışı üzerinde belirleyici rol oynarken; amiloz oranı, pişirme sonrasında tanelerin birbirine yapışma eğilimini kontrol eden temel parametrelerden biridir. Ilgaz Sarıklık Pirincinde, nişasta bileşiminin amiloz yönünden orta-yüksek düzeyde olması; pişirme sırasında tanelerin yapısını korumasını, yüzeyde aşırı jelatinleşmenin önlenmesini ve pilavlık kullanım için aranan ‘tane tane’ dokunun elde edilmesini sağlar. Bu dengeli nişasta-amiloz bileşimi; Sarıklık çeşidinin genetik özellikleri ile Ilgaz ilçesine özgü iklim, su ve toprak koşullarının birlikte etkisi sonucu oluşur.

Ilgaz Sarıklık Pirincinde kalsiyum (160-1370 mg/kg) ve magnezyum (670-1500 mg/kg) değerleri görece yüksek aralıklarda seyredir. Ürünün Ilgaz Dağları kaynaklı sulama suları ile mineralce zengin toprak koşullarında yetiştirilmesinin doğal bir sonucu olarak ortaya çıkan bu mineral bileşimi, tane yapısı ve pişme sırasında sergilenen doku özelliklerini destekleyen unsurlar arasında yer alır.

Tablo 1. Ilgaz Sarıklık Pirincinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer aralığı
Tane tipi	Orta taneli
Pişmiş tane uzunluğu	7,67 - 12,10 mm
Dağılmayan tane oranı	% 79,51 - % 96,13
Pişirme süresi	18:57 (dk:sn)
Sertlik	12,20 - 13,10 (N)
Pirinç uzama oranı	% 1,52 - % 2,11
Nişasta oranı	% 52,96 - % 58,88 (Kuru madde cinsinden)
Amiloz oranı	% 14,27 - % 21,91 (Kuru madde cinsinden)
Jel konsistensi	2,67 - 4,47 mm
Jelatinleşme sıcaklığı	70 - 73 °C

Üretim Metodu:

1. Toprak Hazırlığı

Ilgaz ilçesinde pirinç ekimi yapılacak alanlarda toprak, üretim öncesinde derinlemesine işlenir. Bu kapsamda toprak yaklaşık 15-20 cm derinlikte sürülür, yabancı otlardan arındırılır ve tarla yüzeyi düzgün hâle getirilir. Sulamanın etkin ve homojen biçimde yapılabilmesi amacıyla tesviye işlemi uygulanarak tarla yüzeyi mümkün olduğunca düz ve eğimsiz hâle getirilir. Bu sayede suyun tarla yüzeyinde dengeli biçimde yayılması ve her noktada eşit seviyede tutulması sağlanır. Sulama kontrolünün sağlanabilmesi amacıyla, yalnızca tarla sınırlarında ve drenaj kanallarına yönlendirme sağlayacak şekilde kot düzenlemeleri yapılır. Bu düzenlemeler, suyun kontrollü tahliyesine imkân tanımakla birlikte, tarla genelinde eğim oluşturmaz.

2. Çimlendirme

Çimlendirme, pirinç bitkisinin sağlıklı gelişimi açısından kritik bir aşamadır. Bu aşamada tohumlara ön çimlendirme uygulanır. Tohumlar çuvalara alınarak 24 saat süreyle su içerisinde bekletilir, ardından fazla suyun

süzülmesi için toprak üzerinde dinlendirilir. Çeltik tohumlarında 4-6 gün içerisinde göz oluşumu başlar ve hafif çimlenme görüldüğünde ekim işlemine geçilir.

3. Ekim

Ilgaz ilçesinde çeltik ekimi, bölgenin iklim koşullarına bağlı olarak genellikle mayıs ayının sonuna kadar tamamlanır. Çimlenme döneminde çeltik tohumları için uygun sıcaklık aralığı 18-30 °C'dir. Ekim işlemi ağırlıklı olarak serpme ekim yöntemiyle yapılır. Ön çimlendirme uygulanmış tohumlar tarla yüzeyine eşit şekilde dağıtılır. Ilgaz'da ekim, dekara ortalama 20 kg tohum kullanılarak gerçekleştirilir. Tohumlar kısa sürede suyla temas ederek çimlenme sürecine girer. Bazı üreticiler sıra ekimi veya dikim yöntemlerini tercih edebilmekle birlikte, bölgede en yaygın uygulama serpme ekimdir.

4. Sulama

Pirinç, yüksek su ihtiyacı olan hidrofil bir bitkidir. Ilgaz ilçesinde çeltik tarımında, bitkinin gelişim dönemlerine bağlı olarak kontrollü sulama yapılır ve su yönetimi üretim sürecinin temel unsurlarından biridir. Ekim sonrası pirinç tohumları, çimlenme ve fide tutunma döneminde yeterli toprak nemi sağlanacak şekilde, ancak sürekli su altında bırakılmadan yetiştirilir. Çimlenmenin tamamlanmasının ardından sulama seviyesi kademeli olarak ayarlanarak bitkinin vejetatif gelişimi desteklenir. Su seviyesi, kök bölgesinde uygun oksijen ve su dengesini sağlayacak şekilde belirli sınırlar içinde tutulur.

Üretimin başlangıcında su derinliği genellikle 2-5 cm olarak uygulanır; yabancı ot kontrolü ve bitki gelişimine bağlı olarak kontrollü biçimde artırılır. Gelişim süresince su derinliği çoğunlukla 5-10 cm aralığında muhafaza edilir. Kök havalanmasını desteklemek amacıyla su seviyesi kısa süreli ve kontrollü olarak düşürülebilir; ancak toprak yüzeyinin tamamen kurumasına ve çatlama oluşmasına izin verilmez.

Sulama işlemleri yerel sulama sistemleri aracılığıyla, ağırlıklı olarak yüzey sulama yöntemleri ile gerçekleştirilir. Sulama suyunun sıcaklığının 12 °C'nin altına düşmemesine dikkat edilir ve tüm sulama uygulamaları toprak nem dengesini koruyacak şekilde planlanır.

5. Gübreleme

Ilgaz'da pirinç üretiminde organik ve kimyasal gübreleme birlikte uygulanır. Bitkinin azot (N), fosfor (P) ve potasyum (K) gereksinimleri dikkate alınarak gübreleme planı oluşturulur. Gübreleme, ekim öncesinde veya erken büyüme döneminde toprağa uygulanır ve sulama ile bitkiler tarafından alımı sağlanır. Bitkinin gelişim evrelerine bağlı olarak ek besin takviyeleri yapılabilir.

Bölgede toprak yüzeyinde mil tabakası oluşumunun yaygın olması nedeniyle gübreleme uygulamaları kontrollü şekilde yürütülür. Azotlu ve fosforlu gübreler temel gübreleme unsurları olup, bitkinin gelişim dönemleri dikkate alınarak uygulanır. Uygulama oranları dekara yaklaşık 10 kg azot, 5-6 kg fosfor ve 2-5 kg potasyum olacak şekilde planlanır. Çinko noksanlığının önlenmesi amacıyla, toprak ve bitki analiz sonuçları esas alınarak, genellikle çinko sülfat (ZnSO₄) formunda gübreleme yapılır. Bu kapsamda, 3-4 yılda bir dekara yaklaşık 1-2 kg çinko sülfat uygulanması tercih edilir. Çinko uygulamaları, bölge toprak yapısı ve analiz sonuçlarına bağlı olarak gerektiğinde ayarlanır.

6. Yabancı Otların Mücadelesi

Yabancı otlar, çeltik bitkisinin gelişimini olumsuz etkileyerek verim kaybına yol açabilir. Bu nedenle yabancı ot mücadelesi üretim sürecinin önemli bir parçasıdır. Ekimden yaklaşık bir hafta sonra su boşaltması yapılarak bitkilerin köklenmesinin güçlenmesi sağlanır ve yabancı ot gelişimi sınırlandırılır.

Yabancı ot kontrolü kimyasal ve mekanik yöntemlerle sağlanır. Kimyasal mücadelede, ekim öncesi ve çıkış sonrası uygulanan herbisitler kullanılır. Darıcan gibi baskın türlere karşı, bitkiler 2-4 yapraklı dönemdeyken uygun herbisitlerle müdahale edilir. Mekanik mücadelede ise elle yabancı ot temizliği yaygın olarak uygulanır.

7. Hasat ve İşleme

Ilgaz Sarıkılçık Pirincinin hasadı eylül-ekim ayları arasında gerçekleştirilir. Hasat öncesinde bitkiler tarlada doğal kuruma sürecine girer. Hasat zamanı, bitkilerin gelişimini tamamlaması ve tanelerin tam olgunluğa ulaşması esas alınarak belirlenir. Olgunlaşan tanelerin dökülerek kayba uğramaması için hasat dikkatle yapılır. Hasat,

makineyle veya elle gerçekleştirilir. Hasat edilen pirinçler kurutma işlemine tabi tutulur ve ardından çuvallı ya da dökme olarak fabrikalara sevk edilir. Kurutma işlemi fabrikalarda da gerçekleştirilebilir. Kavuzdan ayırma ve parlatma işlemi pirinç fabrikalarında bulunan özel makineler vasıtasıyla yapılır.

8. Depolama ve Muhafaza Koşulları

Ilgaz Sarıklıçık Pirincinin depolanmasında rutubet oranı en fazla %14,5 olacak şekilde kontrol altında tutulur. Bu amaçla düzenli nem ölçümleri yapılır, gerektiğinde doğal havalandırma veya nem giderici sistemler kullanılır. Depolama alanlarında hava sirkülasyonu sağlanır ve çuvallar arasında yeterli boşluk bırakılarak istifleme yapılır. Ortam sıcaklığı düzenli olarak izlenir ve gerekli durumlarda soğutma sistemleri devreye alınır.

Depo hijyeni düzenli temizlikle sağlanır ve haşere riskine karşı zararlı kontrol programları uygulanır. Kimyasal pestisitler yerine fiziksel önlemler tercih edilir. Çuvallar zemine temas etmeyecek şekilde paletler üzerinde muhafaza edilir. Depolamada ilk giren ilk çıkar (FIFO) yöntemi uygulanır. Düzenli kontrollerle ürün kalitesi izlenir. Ilgaz Sarıklıçık Pirincinin raf ömrü, hasattan sonra yaklaşık 2 yıldır.

9. Piyasaya Arz

Ilgaz Sarıklıçık Pirinci, dökme olarak veya ambalajlı şekilde piyasaya arz edilir. Dökme satışlarda ürünün nemden, yabancı maddelerden ve fiziksel etkenlerden korunmasına yönelik gerekli tedbirler alınır. Ambalajlı olarak piyasaya sunulması hâlinde ise ürün, farklı gramaj seçeneklerinde polietilen, bez torba veya benzeri uygun ambalajlar içinde satışa sunulabilir. Kullanılan ambalaj materyalleri, pirincin kalitesini ve fiziksel özelliklerini koruyacak nitelikte olup, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak seçilir. Ambalajlama işlemleri hijyen kurallarına uygun şekilde gerçekleştirilir ve ürünün nemden korunması sağlanır.

Denetleme:

Denetimler; Ilgaz Belediyesi ile S.S. Ilgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi koordinatörlüğünde; Ilgaz Belediyesinden, S.S. Ilgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden, Ilgaz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Ilgaz Yerel Eylem Grubu Derneğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Ürünün fiziksel ve duyuşal özelliklerinin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Ambalajlama, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu
- Ilgaz Sarıklıçık Pirinci ibaresinin, menşe adı ambleminin ve logonun kullanımının uygunluğu.

Gerek görülmesi halinde ürünün kimyasal veya genetik özellikleri de laboratuvar ortamında analiz edilerek kontrol edilebilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa yazılı olarak bildirilir.

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

4. 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. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci

216 sayılı ve 02.03.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2025/000096 numaralı Ilgaz Sarıkılçık Pirinci ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği’ne göre orta taneli pirinç sınıfında yer alır.”

ifadesi,

“Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği’ne göre 1. Sınıf kalite kriterlerine uygun orta taneli pirinç sınıfında yer alır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2025/000096
Başvuru Tarihi	: 29.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Ilgaz Sarıkılçık Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: 1- Ilgaz Belediyesi 2- S.S. Ilgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1- Yukarı Mahalle Naili Baba Caddesi No:2A Ilgaz ÇANKIRI 2- Yukarı Mahalle Naili Baba Caddesi No:2A Ilgaz ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan GÜVEN (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Ilgaz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ilgaz Sarıkılçık Pirinci ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Ilgaz Sarıkılçık Pirinci ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgaz Sarıkılçık Pirinci; Çankırı ili Ilgaz ilçesi sınırları içerisinde, Ilgaz Dağları’nın kuzey yamaçlarından doğan ve Devrez Çayı havzasını besleyen doğal su kaynakları kullanılarak yetiştirilen, *Oryza sativa L.* türüne ait yerel Sarıkılçık çeltik çeşidinden elde edilen bir pirinçtir. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği’ne göre 1. Sınıf kalite kriterlerine uygun orta taneli pirinç sınıfında yer alır. Ilgaz Sarıkılçık Pirinci kırmızı çizgili taneleri ile bilinir. Tane

yapısı sert ve diridir. Ilgaz Sarıklık Pirinci, pişirme sırasında tane bütünlüğünü koruyan, geç yumuşayan ve diğer pirinç çeşitlerine göre daha fazla su çekerek daha uzun sürede pişen bir yapı sergiler.

Ilgaz Sarıklık Pirincinin ayırt edici özellikleri; kullanılan Sarıklık çeltik çeşidinin genetik yapısı ile Ilgaz ilçesine özgü iklim, toprak ve su koşullarının birlikte etkisi sonucu ortaya çıkar. Ilgaz ilçesi, yoğun orman örtüsü ve engebeli topografyası sayesinde çevresine kıyasla daha dengeli sıcaklık değerlerine sahip bir mikroiklim sunmaktadır. Bu durum, özellikle gece–gündüz sıcaklık farklarının sınırlanmasını sağlayarak çeltik bitkisinin vejetasyon sürecinin yavaş ve dengeli ilerlemesine imkân tanır; tane dolgunluğu, pişme kalitesi ve duyuşal özellikler üzerinde belirleyici rol oynar.



Şekil 1. Ilgaz Sarıklık Pirinci

Ilgaz yöresinde çeltik tarımı, tarihsel olarak Devrez Çayı ve bu akarsuya bağlı yan dereler aracılığıyla sağlanan yüzey sularına dayanır. Ilgaz Dağlarından kaynaklanan, görece serin ve mineral içeriği bakımından dengeli bu sular, bölgede yetiştirilen çeltiklerin sulanmasında kullanılır. Dağlardan eriyerek Devrez Çayı ve kollarına karışan düşük sıcaklığa sahip sulama suları, çeltik bitkisinin vejetatif dönem boyunca soğuk stresinin etkilerinin sınırlanmasına katkı sağlar; özellikle ilkbahar döneminde görülen düşük sıcaklıklarda bitkisel zararları ve buna bağlı verim kayıplarını azaltır. Sürekli ve kontrollü su altında yetiştirilen çeltik, bu doğal sulama sistemi sayesinde istikrarlı bir gelişim gösterir ve homojen bir tane yapısı kazanır.

Ilgaz ilçesinde çeltik tarımı yapılan alanlar; üst katmanı organik maddece zengin, alt katmanları ise su geçirgenliği sınırlı killi ve siltli topraklardan oluşur. Bu toprak profili, çeltik tarımı açısından kritik öneme sahip olan su tutma kapasitesini doğal olarak sağlar ve besin elementlerinin kök bölgesinde tutulmasına olanak verir. Toprakların bu yapısı, tane dolum sürecini destekleyerek ürünün pişme kalitesi üzerinde doğrudan etkili olur.

Pirinç tanelerindeki nişasta miktarı, tane dolgunluğu ve pişirme sırasında gerçekleşen hacim artışı üzerinde belirleyici rol oynarken; amiloz oranı, pişirme sonrasında tanelerin birbirine yapışma eğilimini kontrol eden temel parametrelerden biridir. Ilgaz Sarıklık Pirincinde, nişasta bileşiminin amiloz yönünden orta–yüksek düzeyde olması; pişirme sırasında tanelerin yapısını korumasını, yüzeyde aşırı jelatinleşmenin önlenmesini ve pilavlık kullanım için aranan ‘tane tane’ dokunun elde edilmesini sağlar. Bu dengeli nişasta–amiloz bileşimi; Sarıklık çeşidinin genetik özellikleri ile Ilgaz ilçesine özgü iklim, su ve toprak koşullarının birlikte etkisi sonucu oluşur.

Ilgaz Sarıklık Pirincinde kalsiyum (160-1370 mg/kg) ve magnezyum (670-1500 mg/kg) değerleri görece yüksek aralıklarda seyredir. Ürünün Ilgaz Dağları kaynaklı sulama suları ile mineralce zengin toprak koşullarında yetiştirilmesinin doğal bir sonucu olarak ortaya çıkan bu mineral bileşimi, tane yapısı ve pişme sırasında sergilenen doku özelliklerini destekleyen unsurlar arasında yer alır.

Tablo 1. Ilgaz Sarıklık Pirincinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer aralığı
Tane tipi	Orta taneli
Pişmiş tane uzunluğu	7,67 - 12,10 mm
Dağılmayan tane oranı	% 79,51 - % 96,13
Pişirme süresi	18:57 (dk:sn)
Sertlik	12,20 - 13,10 (N)
Pirinç uzama oranı	% 1,52 - % 2,11

Nişasta oranı	% 52,96 - % 58,88 (Kuru madde cinsinden)
Amiloz oranı	% 14,27 - % 21,91 (Kuru madde cinsinden)
Jel konsistensi	2,67 - 4,47 mm
Jelatinleşme sıcaklığı	70 - 73 °C

Üretim Metodu:

1. Toprak Hazırlığı

İlgaz ilçesinde pirinç ekimi yapılacak alanlarda toprak, üretim öncesinde derinlemesine işlenir. Bu kapsamda toprak yaklaşık 15-20 cm derinlikte sürülür, yabancı otlardan arındırılır ve tarla yüzeyi düzgün hâle getirilir. Sulamanın etkin ve homojen biçimde yapılabilmesi amacıyla tesviye işlemi uygulanarak tarla yüzeyi mümkün olduğunca düz ve eğimsiz hâle getirilir. Bu sayede suyun tarla yüzeyinde dengeli biçimde yayılması ve her noktada eşit seviyede tutulması sağlanır. Sulama kontrolünün sağlanabilmesi amacıyla, yalnızca tarla sınırlarında ve drenaj kanallarına yönlendirme sağlayacak şekilde kot düzenlemeleri yapılır. Bu düzenlemeler, suyun kontrollü tahliyesine imkân tanımakla birlikte, tarla genelinde eğim oluşturmaz.

2. Çimlendirme

Çimlendirme, pirinç bitkisinin sağlıklı gelişimi açısından kritik bir aşamadır. Bu aşamada tohumlara ön çimlendirme uygulanır. Tohumlar çuvalara alınarak 24 saat süreyle su içerisinde bekletilir, ardından fazla suyun süzülmesi için toprak üzerinde dinlendirilir. Çeltik tohumlarında 4-6 gün içerisinde göz oluşumu başlar ve hafif çimlenme görüldüğünde ekim işlemine geçilir.

3. Ekim

İlgaz ilçesinde çeltik ekimi, bölgenin iklim koşullarına bağlı olarak genellikle Mayıs ayının sonuna kadar tamamlanır. Çimlenme döneminde çeltik tohumları için uygun sıcaklık aralığı 18-30 °C'dir. Ekim işlemi ağırlıklı olarak serpme ekim yöntemiyle yapılır. Ön çimlendirme uygulanmış tohumlar tarla yüzeyine eşit şekilde dağıtılır. İlgaz'da ekim, dekara ortalama 20 kg tohum kullanılarak gerçekleştirilir. Tohumlar kısa sürede suyla temas ederek çimlenme sürecine girer. Bazı üreticiler sıra ekimi veya dikim yöntemlerini tercih edebilmekle birlikte, bölgede en yaygın uygulama serpme ekimdir.

4. Sulama

Pirinç, yüksek su ihtiyacı olan hidrofil bir bitkidir. İlgaz ilçesinde çeltik tarımında, bitkinin gelişim dönemlerine bağlı olarak kontrollü sulama yapılır ve su yönetimi üretim sürecinin temel unsurlarından biridir. Ekim sonrası pirinç tohumları, çimlenme ve fide tutunma döneminde yeterli toprak nemi sağlanacak şekilde, ancak sürekli su altında bırakılmadan yetiştirilir. Çimlenmenin tamamlanmasının ardından sulama seviyesi kademeli olarak ayarlanarak bitkinin vejetatif gelişimi desteklenir. Su seviyesi, kök bölgesinde uygun oksijen ve su dengesini sağlayacak şekilde belirli sınırlar içinde tutulur.

Üretimin başlangıcında su derinliği genellikle 2-5 cm olarak uygulanır; yabancı ot kontrolü ve bitki gelişimine bağlı olarak kontrollü biçimde artırılır. Gelişim süresince su derinliği çoğunlukla 5-10 cm aralığında muhafaza edilir. Kök havalanmasını desteklemek amacıyla su seviyesi kısa süreli ve kontrollü olarak düşürülebilir; ancak toprak yüzeyinin tamamen kurummasına ve çatlama oluşmasına izin verilmez.

Sulama işlemleri yerel sulama sistemleri aracılığıyla, ağırlıklı olarak yüzey sulama yöntemleri ile gerçekleştirilir. Sulama suyunun sıcaklığının 12 °C'nin altına düşmemesine dikkat edilir ve tüm sulama uygulamaları toprak nem dengesini koruyacak şekilde planlanır.

5. Gübreleme

İlgaz'da pirinç üretiminde organik ve kimyasal gübreleme birlikte uygulanır. Bitkinin azot (N), fosfor (P) ve potasyum (K) gereksinimleri dikkate alınarak gübreleme planı oluşturulur. Gübreleme, ekim öncesinde veya erken büyüme döneminde toprağa uygulanır ve sulama ile bitkiler tarafından alımı sağlanır. Bitkinin gelişim evrelerine bağlı olarak ek besin takviyeleri yapılabilir.

Bölgede toprak yüzeyinde mil tabakası oluşumunun yaygın olması nedeniyle gübreleme uygulamaları kontrollü şekilde yürütülür. Azotlu ve fosforlu gübreler temel gübreleme unsurları olup, bitkinin gelişim dönemleri dikkate alınarak uygulanır. Uygulama oranları dekara yaklaşık 10 kg azot, 5-6 kg fosfor ve 2-5 kg potasyum olacak şekilde planlanır. Çinko noksanlığının önlenmesi amacıyla, toprak ve bitki analiz sonuçları esas alınarak, genellikle çinko sülfat ($ZnSO_4$) formunda gübreleme yapılır. Bu kapsamda, 3-4 yılda bir dekara yaklaşık 1-2 kg çinko sülfat uygulanması tercih edilir. Çinko uygulamaları, bölge toprak yapısı ve analiz sonuçlarına bağlı olarak gerektiğinde ayarlanır.

6. Yabancı Otların Mücadelesi

Yabancı otlar, çeltik bitkisinin gelişimini olumsuz etkileyerek verim kaybına yol açabilir. Bu nedenle yabancı ot mücadelesi üretim sürecinin önemli bir parçasıdır. Ekimden yaklaşık bir hafta sonra su boşaltması yapılarak bitkilerin köklenmesinin güçlenmesi sağlanır ve yabancı ot gelişimi sınırlandırılır.

Yabancı ot kontrolü kimyasal ve mekanik yöntemlerle sağlanır. Kimyasal mücadelede, ekim öncesi ve çıkış sonrası uygulanan herbisitler kullanılır. Darıcan gibi baskın türlere karşı, bitkiler 2-4 yapraklı dönemdeyken uygun herbisitlerle müdahale edilir. Mekanik mücadelede ise elle yabancı ot temizliği yaygın olarak uygulanır.

7. Hasat ve İşleme

Ilgaz Sarıklık Pirincinin hasadı eylül-ekim ayları arasında gerçekleştirilir. Hasat öncesinde bitkiler tarlada doğal kuruma sürecine girer. Hasat zamanı, bitkilerin gelişimini tamamlaması ve tanelerin tam olgunluğa ulaşması esas alınarak belirlenir. Olgunlaşan tanelerin dökülerek kayba uğramaması için hasat dikkatle yapılır. Hasat, makineyle veya elle gerçekleştirilir. Hasat edilen pirinçler kurutma işlemine tabi tutulur ve ardından çuvalı ya da dökme olarak fabrikalara sevk edilir. Kurutma işlemi fabrikalarda da gerçekleştirilebilir. Kavuzdan ayırma ve parlatma işlemi pirinç fabrikalarında bulunan özel makineler vasıtasıyla yapılır.

8. Depolama ve Muhafaza Koşulları

Ilgaz Sarıklık Pirincinin depolanmasında rutubet oranı en fazla %14,5 olacak şekilde kontrol altında tutulur. Bu amaçla düzenli nem ölçümleri yapılır, gerektiğinde doğal havalandırma veya nem giderici sistemler kullanılır. Depolama alanlarında hava sirkülasyonu sağlanır ve çuvalar arasında yeterli boşluk bırakılarak istifleme yapılır. Ortam sıcaklığı düzenli olarak izlenir ve gerekli durumlarda soğutma sistemleri devreye alınır.

Depo hijyeni düzenli temizlikle sağlanır ve haşere riskine karşı zararlı kontrol programları uygulanır. Kimyasal pestisitler yerine fiziksel önlemler tercih edilir. Çuvalar zemine temas etmeyecek şekilde paletler üzerinde muhafaza edilir. Depolamada ilk giren ilk çıkar (FIFO) yöntemi uygulanır. Düzenli kontrollerle ürün kalitesi izlenir. Ilgaz Sarıklık Pirincinin raf ömrü, hasattan sonra yaklaşık 2 yıldır.

9. Piyasaya Arz

Ilgaz Sarıklık Pirinci, dökme olarak veya ambalajlı şekilde piyasaya arz edilir. Dökme satışlarda ürünün nemden, yabancı maddelerden ve fiziksel etkenlerden korunmasına yönelik gerekli tedbirler alınır. Ambalajlı olarak piyasaya sunulması hâlinde ise ürün, farklı gramaj seçeneklerinde polietilen, bez torba veya benzeri uygun ambalajlar içinde satışa sunulabilir. Kullanılan ambalaj materyalleri, pirincin kalitesini ve fiziksel özelliklerini koruyacak nitelikte olup, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak seçilir. Ambalajlama işlemleri hijyen kurallarına uygun şekilde gerçekleştirilir ve ürünün nemden korunması sağlanır.

Denetim:

Denetimler; Ilgaz Belediyesi ile S.S. Ilgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi koordinatörlüğünde; Ilgaz Belediyesinden, S.S. Ilgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden, Ilgaz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Ilgaz Yerel Eylem Grubu Derneğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Ürünün fiziksel ve duyuşal özelliklerinin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Ambalajlama, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu
- Ilgaz Sarıkılçık Pirinci ibaresinin, menşe adı ambleminin ve logonun kullanımının uygunluğu.

Gerek görülmesi halinde ürünün kimyasal veya genetik özellikleri de laboratuvar ortamında analiz edilerek kontrol edilebilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa yazılı olarak bildirilir.

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

5. 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. Hellim / Halloumi

133 tescil sayılı Hellim / Halloumi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Ürünün Adı: Peynir”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Peynir / Peynirler”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi İşaret:**

“Hellim”

ifadesi,

“Hellim / Halloumi”

şeklinde düzeltilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Hellim / Halloumi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hellim / Halloumi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. “Hellim” ve “Halloumi” ibareleri birlikte veya ayrı ayrı kullanılabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Hellim”

ifadeleri,

“Hellim / Halloumi”

şeklinde düzeltilmiştir.

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

“Kimyasal Özellikleri: Azami nem yüzdesi: % 46

Tuz yüzdesi: %3 - %5”

ifadesi,

“Kimyasal Özellikleri: Azami nem yüzdesi: % 52

Tuz yüzdesi: %3”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Hellim peynirinin en önemli özelliği çiğ süttten kültür kullanılmaksızın üretilmesidir. Bu nedenle peynirlerin yapısı ve aroması süttün doğal mikroflorasına bağlı olarak gelişmektedir.”

ifadesi çıkarılmıştır.

• **Üretim Metodu:**

“Hellim”

ifadeleri,

“Hellim / Halloumi”

şeklinde düzeltilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

“Süt: Hellim, çiğ veya pastörize koyun veya keçi sütünden veya bunların inek sütü ile karışımından üretilir.”

ifadesi,

“Süt: Hellim / Halloumi, koyun-keçi veya koyun-inek veya keçi-inek veya koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun sütü veya keçi sütünden yapılır. Hellim / Halloumi üretiminde kullanılan süt, coğrafi sınırdan üretilen tam yağlı süttür. Süt çiğ veya pastörize edilmiş veya 65 °C’a kadar ısıtılmış olmalıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

“Hellim / Halloumi üretiminde teleme toplanıp ürüne şekli verilip kesildikten sonra ürünün kendisi salamura suyunda pişirilir. Ayrıca Hellim / Halloumi telemesi, yoğrulup homojen bir hamur kıvamına getirilme ihtiyacı göstermez. Ürün paketlenmeden önce salamura içerisinde de 3 güne kadar bekletildiğinden ürünün telemesi haşlanmış peynir vasfına sahip değildir.”

ifadesi, dördüncü paragraf olarak eklenmiştir.

• **Üretim Metodu:**

“Nor Alımı”

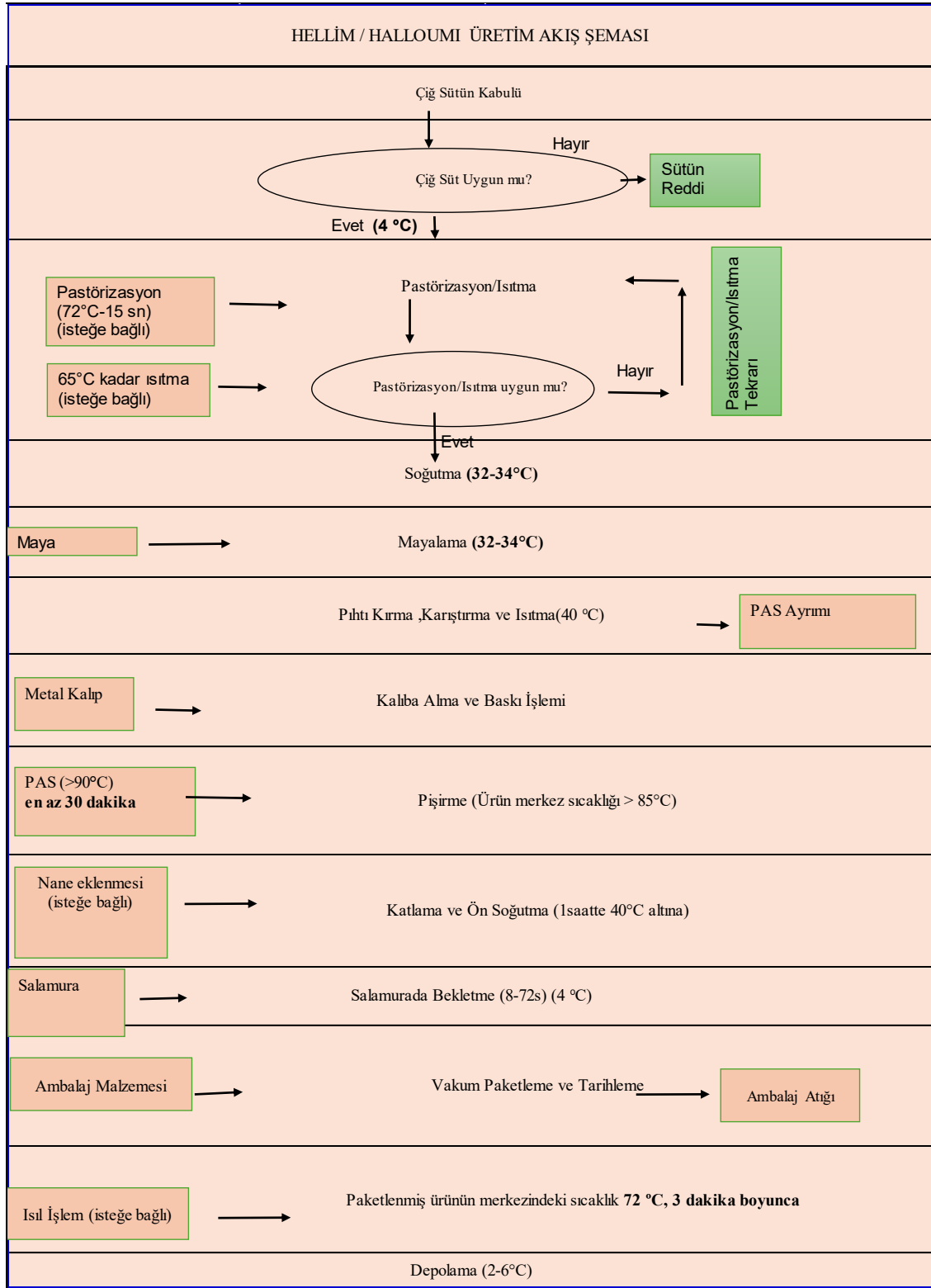
ifadesi,

“Nor (Lor) Alımı”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

Aşağıdaki üretim akış şeması eklenmiştir.



• **Denetleme:**

“Hellim”

ifadeleri,

“Hellim / Halloumi”

şeklinde düzeltilmiştir.

6. 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. Çorum Leblebisi

216 sayılı ve 02.03.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 42 tescil numaralı Çorum Leblebisi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:** Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

başlığı eklenmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Üretim Alanı: Çorum ili sınırları içi”

ifadesi,

“Çorum ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“**Teknik Ayırt Edici Özellikler:** Damla cinsi nohut kalın kabuklu ve kabuğunu çabuk atma özelliğine sahip olduğundan Çorum leblebisi üretimi için damla cinsi nohudun kullanılması gerekmektedir. Damla cinsi nohut'un naturel 100 adedi asgari 55-57 gram olmak şartını taşıması koşuluyla Çorum'da üretilen damla cinsi nohut olması veya benzer iklim özelliklerini taşıyan yörelerde yetişen damla cinsi nohutlarda tercih edilebilir.

İşin ehli ustaların, hüneleriyle 4 kavurma (tav) işleminden geçirilmeleri ve damla cinsi nohut kullanılmasının sağladığı özelliklerdir. Çorum ilinin iklimi ve insan faktörüyle üretim tekniği de önemli etkenlerdendir.

İnsan Faktörü: İşinin ehli leblebi ustaları yanında en az 8 yıl, en fazla 10 yıl çıraklık yaparak Çorum Leblebisi öğretisi alarak ustalık belgesi kazanılabilmektedir. İklimsel özelliklerin yanı sıra, leblebi ustalarının hünelerini, üretim tekniği için gerekli araç ve gereçleri kullanarak yılların deneyimi ile maharetlerini ortaya koymalarından kaynaklanmaktadır.

Doğal Faktörler: Çorum ilinin doğal yapısından kaynaklanan az rutubetli oluşu, akşam esen rüzgarı ve Karadeniz ile Akdeniz iklimi arasındaki ılıman iklim özellikleri leblebinin kurutulmasında en büyük etkindir. Ilıman iklim özellikleri, az rutubetli havası, nohudun kavurma işleminden sonra sergilerde bekletilmesi esnasında maruz kaldığı yöreye has rüzgar çorum leblebisi üretimi için oldukça önemli etkenlerdir. Zira çorum leblebisinin işlenmesi esnasında belirlenen mekanların da iklimsel özelliklere göre düzenlenmesi gerekli şartların önemini ortaya koymaktadır.”

ifadesi,

“Çorum Leblebisi üretimi için; kalın kabuklu ve kabuğunu kolay atma özelliğine sahip, 100 tane ağırlığı 55-

57 gram olma şartını taşıyan, ortalama 9 mm çapında nohut cinsleri kullanılır.

4 kavurma (tav) işleminden geçirilmeleri ve kullanılan nohutun kalitesi, Çorum Leblebisinin ayırt edici özelliklerindendir. Çorum Leblebisi üretim bilgisi ve tekniği, leblebi ustalarının yanında çıraklık yapılarak öğrenilir ve ustalık belgesi alınmak suretiyle kazanılır. Üretimde, Çorum ilinde oluşmuş ustalık birikimi ve geleneksel üretim tekniği belirleyici unsurlar arasında yer alır.

Çorum ilinde hakim düşük nem oranı, akşam saatlerinde esen yöreye özgü rüzgârlar ve Karadeniz ile Akdeniz iklimleri arasında geçiş özelliği gösteren ılıman iklim koşulları, leblebinin kurutulmasında belirleyici rol oynar. Nohutun kavurma işleminden sonra sergilerde dinlendirilmesi sırasında maruz kaldığı bu iklimsel koşullar, Çorum Leblebisi üretiminde önemli bir etken olarak kabul edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“100 tane ağırlığı 55-57 gram olan nohutlar 9 gözlü eleklerle elenir ve sınıflandırılması yapılır. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 numarada elenen nohutlar ayrılır. 8 ve 9 numaralı nohutlar Çorum Leblebisi yapımı için kullanılır. Bu nohutlar tuğla ve çamurdan yapıma daire şeklinde ortasında bakır dövme dişli sac bulunan ocakta kavurma (tav) işlemine tabi tutulur. İlk kavurma ortalama 15-20 dakika yapılır. Daha sonra nohut sıcak olarak telis çuvallara konur ve 10 gün bekletilir. İkinci kavurma işlemi de ortalama 15 dakika yapılır. Yine telis çuvallara konular ve 10 gün bekletildikten sonra üçüncü kavurma ortalama 10 dakika yapılır ve telis çuvallara konularak bir gün bekletilir. Ertesi gün toprak ve kireç karışımı sergiliklere serilip her gün karıştırılarak 45 ile 60 gün arasında bekletilir, ardından ihtiyaca göre nohut ıslama makinesinde suyu ayarlı verilmek suretiyle ıslatılır. Tekrar telis çuvallara koyulur. 12-24 saat arasında dinlendirildikten sonra tekrar elenir ve büyüklüklerine göre ayrılır. Kavak ağacından yapılan ve ağaç denilen tokmakla saç üzerinde çevrilmek sureti ile ocakta kabuklarından ayrılır. Kırığı, kabuğu ve leblebisi kalburda elenerek ayrılır ve leblebiler telis çuvallara konularak en az bir ay dinlendirilir. Bu dinlendirme tamamlandıktan sonra ocakta tekrar kavrulur. İsteğe göre leblebi sıcakken tuz, biber (acı için) veya karanfil serpilir. Kavrulan leblebi telis çuvallarda 10 dakika dinlendirildikten sonra satışa sunulur.

Üretimin yapılacağı alanın en az 2 metre yüksekliğinde güneş almayan bir alan olması ve bu alanın rüzgar alabilmesi için havalandırma deliklerinin bulunması gerekir. Sergiliklerin de güneş almayan bir bölgede bulunması en az 250 m² en fazla 300 m² genişliğinde olması ve killi toprak, saman ve kireç karışımı ile sıvanması gerekir.

Ocak daire biçiminde ve lime denilen hava geçirmez özelliğe sahip bir tuğla ile örülerek killi toprak çamur ve saman karışımından oluşan bir harçla sıvanır. Ocağın ortasına 90 ile 110 cm çapında çukur bir bakır sac yerleştirilir. Bu sac Çorum Leblebisi üretimi için bu işin ustaları tarafından Çorum'da özel olarak imal edilir. Bakır sacın dişli olması gerekir.

Nohutun kabuklarının ayrılması esnasında kırılmasını önlemek için 50 cm çapında ve en az 30 cm kalınlığında kavak ağacından yapılan bir tokmak kullanılır. Her sac üzerinde çevirme işleminden sonra tokmak ucunu rendelenmesi (törpülenmesi) gerekir. Dinlendirme aşamalarında telis çuvallar kullanılır.

Çorum Leblebisi üretimi tamamlandıktan sonra yere temas etmeyecek şekilde altına tahta konulmak sureti ile oda koşullarında 22-24 °C arasında ve %40-60 arasındaki nispi nem koşullarında 3 ay süreyle muhafaza edilebilir. Satışa sunulurken veya depolanırken naylon poşet ile muhafaza edilmesi gerekir. Aksi halde leblebi çok kısa sürede bayatlar.”

başlığı eklenmiştir.

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

“Çorum Leblebisi, Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Leblebisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.”

başlığı eklenmiştir.

• Denetleme:

“**Denetim:** Üretimi ve yukarıda belirtilen özellikleri leblebinin üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Çorum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Çorum Ticaret Borsasından en az iki kişi, Belediyeden en az bir kişi, Tarım İl Müdürlüğünden (gıda ve/veya ziraat mühendisi) en az bir kişi, Çorum Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden en az bir kişinin katılımı ile oluşturulacak bir komisyon

tarafından yapılır. Komisyon en az beş kişiden oluşacak ve yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda, şikâyet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak denetimlerini yapacaktır.”

ifadesi,

“Denetimler; Çorum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Çorum Ticaret Borsası, Çorum Belediyesi, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Çorum Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; nohudun 100 tane ağırlığı, üretim metoduna uygunluğu ile Çorum Leblebisi 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Gazipaşa Çekirdeksiz Narı

216 sayılı ve 02.03.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1458 tescil numaralı Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur”

ifadesi,

“Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

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

1. Merzifon Haluçka Yemeği

C2026/000120 başvuru numaralı ve Merzifon Haluçka Yemeği ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Başvuru yapan:**

“Lale GENÇ YİĞİT” ve “Merzifon Kaymakamlığı”,

“Merzifon Kaymakamlığı” şeklinde değiştirilmiştir.

2. Merzifon Helise Yemeği

C2026/000121 başvuru numaralı ve Merzifon Helise Yemeği ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Lale GENÇ YİĞİT” ve “Merzifon Kaymakamlığı”,

“Merzifon Kaymakamlığı” şeklinde değiştirilmiştir.

3. Merzifon Tas Kebabı

C2026/000123 başvuru numaralı ve Merzifon Tas Kebabı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Lale GENÇ YİĞİT” ve “Merzifon Kaymakamlığı”

“Merzifon Kaymakamlığı” şeklinde değiştirilmiştir.

4. Merzifon Yufka Tatlısı

C2026/000124 başvuru numaralı ve Merzifon Yufka Tatlısı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Lale GENÇ YİĞİT” ve “Merzifon Kaymakamlığı”

“Merzifon Kaymakamlığı” şeklinde değiştirilmiştir.