



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 229

Yayın Tarihi

15.09.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 229. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	24
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	47
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	48
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	53

1. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 229. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000196	Arhavi Burği Turşusu	9
2.	C2023/000364	Karaman Elması	11
3.	C2024/000333	Düzce Sepeti	17
4.	C2025/000094	Kavak Kaz Seliti	20
5.	C2025/000487	Kağızman Basmacığı	22

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.	1892	Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlü	24
2.	1893	Osmancık Irgat Böreği	30
3.	1894	Nevşehir Üzümlü Turşusu	32
4.	1895	Adıyaman Kavurmalı Hıtap	34
5.	1896	Kızıldamlar Kestane Kabağı	36
6.	1897	Acıpayam Çakır Havucu	40
7.	1898	Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı	44

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	816	Çavuşdağı Kuru Fasulyesi	47

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.	221	Gediz Tarhanası	48

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	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1649	Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi	53

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. Arhavi Burği Turşusu

Başvuru No	: C2023/000196
Başvuru Tarihi	: 01.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Arhavi Burği Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Dikyamaç Köyü Kalk. Eğt. Kül. San. Tur. Müze Geliş. ve Day. Derneği
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mevki Küme Evler Arhavi ARTVİN
Vekil	: Ümit Orcan (Perpa Kurumsal Danışmanlık Patent ve Belgelendirme Hizmetleri A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Artvin ili Arhavi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arhavi Burği Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arhavi Burği Turşusu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arhavi Burği Turşusu; coğrafi sınırdaki yetişen burği bitkisinin (*Trachystemon orientalis* (L.) G. Don) genç yaprak saplarından üretilen bir turşu çeşididir.

Arhavi ilçesinde orman altı bölgesinde ve açık alanlarda da yetişebilen burği bitkisi, hodangiller familyasından çok yıllık bir bitkidir. Nemli ve gölgeli alanlarda iyi gelişir ve Türkiye'nin kuzey kıyı kesimlerinde yoğun olarak görülür. Türkçede farklı adlarla da anılan bitkinin yöredeki adı, Lazca "Burği"dir. Bitkinin yaprakları sarma ve kavurma, yaprak sapları ise turşu yapımında kullanılır. Burği bitkisi, turşu yapılmak amacıyla şubat ayından mayıs ayının sonlarına kadar, bitkinin çiçeklenmeye başladığı döneme kadar hasat edilebilir. Bitki çiçeklenme sonrası yaprak saplarının sertleşmesi nedeniyle turşu yapımına uygun olmaz.

Arhavi Burği Turşusu coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Yakın tarihe kadar Arhavi'de hemen hemen her evde Burği turşusu yapılmış, yöre halkı özellikle nisan ayının sonu veya mayıs ayının ilk haftasında bitkinin kendiliğinden yetiştiği alanlara giderek burği toplamıştır. Arhavi'nin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Burği turşusu ve bu turşunun kullanıldığı yemekler, yöredeki geleneksel yemek kültürünün bir parçasıdır. Bu geleneğin günümüzde de sürdürüldüğünü gösteren etkinliklerden biri olarak, Arhavi ilçesinin Dikyamaç Köyü'nde Burği Festivali düzenlenmekte ve doğadan toplanan burği geleneksel yöntemlerle temizlenerek Arhavi Burği Turşusu yapılmaktadır.

Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arhavi Burği Turşusunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Arhavi Burği Turşusu bileşen listesi (1 litre cam kavanoz için):

- 1 kg burği yaprak sapı
- 2 diş sarımsak
- 10 g acı biber
- 20 g kaya tuzu
- 100-150 ml su
- Mısır koçanı (sapları bastırmak için)

Burği bitkisine ait genç yapraklar sapları ile birlikte toplanır ve yaprak sapları yaprak ayasından ayrılır. Kök kısmı alınmaz. Turşu yapımında yaprak ayası kısmı da kullanılmaz. Turşu yapımında kullanılacak bitkinin sap

kısının taze olmasına özen gösterilir. Özellikle köke doğru kırmızıya çalan bir renge sahip olanlar daha lezzetlidir. Yaprğından ayrılan sapların üzerinde bulunan lifli zar tabakası bir bıçak yardımı ile sıyrılarak soyulur ve atılır. Zar tabakasının alınmasının nedeni üretilen turşuyu sertleştirmesi ve lezzet kaybına yol açmasıdır.

5-8 cm uzunlukla doğranan burğı yaprak sapları yaklaşık 20 dakika boyunca kaynatılır. Suyu süzülerek atılır, saplar ılık suyla yıkanır ve sonrasında soğuk suda yaklaşık 45 dakika bekletilir. Suyu süzülen burğı yaprak sapları cam kavanozlara konulur. Kavanozlara burğı saplarının üzerine geçene kadar su ilave edilir. Kuru ya da taze acı biber, halka olarak dilimlenmiş sarımsak ve iri kaya tuzu eklenir. Kavanozun en üst kısmına sapları bastırmak için mısır koçanı konularak kapağı kapatılır ve etiketlenir. Güneş almayan bir ortamda 25 °C sıcaklık koşullarında, en az 15 gün bekletilen turşu tüketime hazırdır. Arhavi Burğı Turşusunun raf ömrü bir yıldır.

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

Arhavi ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen Arhavi Burğı Turşusu için kullanılacak bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Arhavi Burğı Turşusunun üretildiğı, Arhavi ilçesi ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Dikyamaç Köyü Kalkındırma, Eğitim, Kültür, Sanat, Turizm, Müze Geliştirme ve Dayanışma Derneğinin koordinasyonunda; Arhavi Ticaret ve Sanayi Odasından, Arhavi Ziraat Odasından ve Dikyamaç Köyü Kalkındırma, Eğitim, Kültür, Sanat, Turizm, Müze Geliştirme ve Dayanışma Derneğinden 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; Arhavi Burğı Turşusu üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Arhavi Burğı Turşusu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Karaman Elması

Başvuru No	: C2023/000364
Başvuru Tarihi	: 30.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Elması
Ürün / Ürün Grubu	: Elma / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karaman Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Abdullah Sabri Ülgen Cad. 2A Merkez KARAMAN
Vekil	: Hasan ATASEVEN (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Elması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Elması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Elması; Karaman ilinde Latince tür adı *Malus domestica* (Suckow) Borkh. olan ağaçlardan hasat edilen elma meyvesidir. Karaman Elması üretimi M9, MM106 ve MM111 klon anaçları üzerine Granny Smith, Scarlet Spur ve Fuji kalemeleri aşılanmış sertifikalı fidanlar kullanılarak 1000 - 1100 rakımda gerçekleştirilir.

Karaman Elmasının en önemli özellikleri meyve sertliği ve suda çözünabilir kuru madde (SÇKM) değerleridir. Güneş radyasyon değeri ve güneşlenme süresi gibi etkenlerden kaynaklı olarak bölgede yetiştirilen elmaların muhafaza süresi daha uzundur.

1. Meyve Sertliği: Gündüz - gece sıcaklık farkı (yazın 15 - 20 °C fark oluşabilmektedir) nedeniyle elmalar, geceleri yavaş olgunlaşır. Bu süreçte hücre duvarı parçalanması yavaşlar ve elmalar sertliğini daha uzun süre korur. Kurak yaz koşulları ve kontrollü sulamayla meyve eti daha yoğun ve sıkı olur, gevrek doku gelişir. Hasat sonrası sertlik kaybı da düşük nem nedeni ile yavaş gerçekleşir.

2. SÇKM Miktarı: Yüksek güneşlenmeden dolayı fotosentez kapasitesi artar, şeker birikimi hızlanır. Hasada yakın dönemde sulamanın kısılması SÇKM değerini 1 - 2 derece artırır. Karaman'da Granny Smith, Scarlet Spur ve Fuji çeşitleri genelde 14 - 16 Brix seviyelerine ulaşabilir; bu tatlılık açısından üst kalite sınıfına girer.

Tablo: Karaman Elmasının Pomolojik Özellikleri

Özellikler	Granny Smith		Scarlet Spur		Fuji	
	En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek
SÇKM (°Brix)	14,57	15,71	15,76	17,74	13,33	15,04
Malik asit (g/100 g)	0,618	0,763	0,348	0,423	0,266	0,316
L*	24,38	58,41	45,53	65,28	28,87	41,34
a*	-9,31	-3,5	6,36	28,06	14,69	32,18
b*	17,04	40,53	20,3	35,44	8,57	19,12
Sertlik (kg/cm ²)	7,7	8,4	7,3	8,3	7	8,2
Meyve çapı (mm)	64,76	73,49	63,84	75,31	66,1	72,12
Meyve boyu (mm)	59,12	71,55	60,96	71,52	62,6	71,49
Meyve ağırlığı (g)	136	190	142	242	151	197



Granny Smith



Scarlet Spur



Fuji

Granny Smith;

Ağacı zayıf - orta kuvvette, yarı dik - yayvan gelişir, her yıl bol miktarda ürün verir. Meyvesi orta iri - iri, yeşil zemin üzeri hafif donuk sarı renkli, kalitesi çok iyi olup sert, çok sulu ve kendine özgü mayhoş bir tadı vardır. Eylülün son haftası hasat edilir. Granny Smith elması tam çiçeklenme ile hasat tarihi arasındaki süre 180 - 190 gündür. Külleme ve ateş yanıklığı hastalıklarına karşı hassastır. Coğrafi sınırdaki nem oranlarının düşük olmasından dolayı mantar hastalıklarına yakalanma riski zayıftır.

Scarlet Spur;

Ağacı zayıf ve yarı dik gelişir, coğrafi sınırın ekolojisinde yüksek verimlilik gösterir. Meyvesi konik ve uzun gövdelidir. Coğrafi sınırın yüksek güneşlenme süresi ve gece - gündüz sıcaklık farkı sayesinde meyve kabuğu; parlak ve koyu kırmızı renkte olup yüzeyinin % 95 - 100'ünü kapsayan tam renklenme başarısına ulaşır. Bölge iklim koşullarında tam çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre ortalama 145 - 155 gündür. Karaman'da eylül ayının 2. haftası itibarıyla hasat olgunluğuna erişir.

Fuji;

Ağaçları kuvvetli, yarı dik gelişir. Meyvesi orta iri - iri, tatlı, sulu, yeme kalitesi yüksek, meyve eti krem renkli, sert ve gevrekli. Meyve kabuk rengi sarı zemin üzerine donuk kırmızımsı portakal rengindedir. Tam çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre coğrafi sınırın iklim koşullarında 155 - 192 gündür. Ekim ayının ikinci haftası itibarıyla hasat olgunluğuna erişir.

Tozlayıcılar;

Granny Smith çeşidi için: Golden Delicious, Red Delicious

Scarlet Spur çeşidi için: Golden Delicious, Granny Smith, Fuji

Fuji çeşidi için: Golden Delicious, Gala, Granny Smith

Bahçelerde tozlayıcı olarak kullanılan çeşitlerin meyveleri Karaman Elması kapsamına girmez.

Karaman Elmasının depolanması ve elmanın değerinin korunması amacı ile Karaman'da 350 bin ton kapasite civarında 52 adet soğuk hava deposu bulunur.

Karaman Elmasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Karaman ilinin iklim özelliklerinin elmanın sertlik ve SÇKM değerini artırarak depolamaya elverişli bir yapı kazanmasına olanak sağlaması sonucunda ürün uzun süre pazarda bulunarak bilinirlik kazanmıştır. Bununla birlikte Karaman ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olması nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaman Elması bahçeleri coğrafi sınırdaki, güney yamaçlara ve meyilli arazilere 1000 - 1100 rakım yükseklikte kurulur. Fidanlar kasım ile mart arasında dikilir.

Bahçe Tesisi:

MM106 ve MM111 anaçlarında destek sistemine gerek duyulmaz; bu anaçlarda merkezi lider dal sistemi uygulanır ve lider dal budama yoluyla belirlenir. M9 anacında ise destek sistemine ihtiyaç duyulduğundan, 4 telli daimî kat dallarını bağlamaya imkân sağlayan örtü altı telli terbiye sistemi kullanılır.

1. Yıl (Dikimde)

Dikimde “ay takvimi” Karaman’da geleneksel olarak kullanılan bir yöntemdir; ayın büyüme evresinde dikim, küçülme evresinde ise budama yapılır. Dikimde kullanılan anaca göre dikim aralıkları değişir. M9 anacında iki sıra arası 3,5 m, sıra üzeri ise 70 - 80 cm olacak şekilde dikim yapılırken; MM111 ve MM106 anaçlarında iki sıra arası 4 m, sıra üzeri ise 2 - 2,5 m aralık bırakılır. Karaman Elmasında aşu noktası topraktan 10 cm yukarıda olacak şekilde dikim yapılır. Kamçı şeklinde dikilen fidanların tepesi 80 - 90 cm yükseklikten kesilir; topraktan 50 - 60 cm yüksekliğe kadar tüm dallar çıkarılır. Sürgün büyümesi 1 - 2 cm olduğunda, belirlenen liderin altındaki 2. ve 3. sürgünler rekabeti önlemek amacıyla koparılır. Sürgün büyümesi 5 - 10 cm olduğunda yan dallar, ağaç gövdesiyle yaklaşık 45 derecelik açı oluşturacak şekilde kürdan, mandal vb. malzemeler kullanılarak açılır; bu dallar lider üzerindeki 1. katı oluşturur. Dal açılarının genişletilmesiyle dalların birleşme noktaları sağlamlaşır, dalların lidere rakip olması ve aşırı kuvvetli büyümesi önlenir.

Karaman ilinin yüksek güneşlenme değerleri nedeniyle, tüm anaçlarda dikim sonrası ilk yıl güneş yanıklarına karşı örtü altı sistemi uygulanır. Bu kapsamda ağaçların üzerine % 15 - 30 ışık geçirgenliğine sahip fileler takılır. Fileler aşırı güneş ışığının neden olabileceği güneş yanıklarını, kabuk çatlamalarını ve yaprak zararlarını önlerken meyvenin olgunlaşması için gerekli ışığı sağlamayı sürdürür. Böylece Karaman Elmasının kalitesi ve dayanıklılığı korunur. M9 anacında ayrıca telli terbiye sistemi uygulanır.

2. Yıl Dinlenme Dönemi (Kış Dönemi)

Lider ve yan dalların bir yıllık sürgünlerinde, gelişme kuvvetine bağlı olarak 1/3 - 2/3 oranında tepe kesimi yapılır. Zayıf gelişen dallar daha sert, kuvvetli gelişenler daha hafif budanır. Aşırı dik gelişen veya lidere rakip olan dallar “V” kesimi ile çıkarılır. Karaman Elmasında yüksek güneş radyasyonu nedeniyle, ağacın güneşlenmesini sağlamak ve güneş yanıklarını önlemek amacıyla güneybatı yönündeki dallarda daha canlı ve yapraklı bir kesim yöntemi uygulanır; bu yöntem aynı zamanda ağacın stres yaşamasını da engeller.

Gelişme döneminde sürgün büyümesi 5 - 10 cm olduğunda, lider dalın tepe kesim noktasının altından çıkan ve lidere rakip olan sürgünlerden bir veya ikisi koparılır; diğerleri kürdan vb. aparatlarla genişletilir.

3. Yıl Dinlenme Dönemi (Kış Dönemi)

Bu dönemde ağaçlarda ilk kat oluşmuştur. İkinci katın oluşturulması amacıyla birinci katın en üstteki dalının yaklaşık 1 m yukarısından lider dalın tepesi kesilir. Gelişme döneminde sürgün büyümesi 5 - 10 cm olduğunda, lider dalın tepe kesim noktasının altından çıkan ve lidere rakip olan 1 - 2 sürgün koparılır.

Karaman Elması yetiştiriciliğinde meyve seyreltmesi dikimin üçüncü yılından itibaren; düzenli verimliliğin sağlanması, periyodisitenin azaltılması, meyve iriliği, renklenme ve kalite özelliklerinin iyileştirilmesi amacıyla uygulanır. Seyreltme işlemi, haziran ayında bahçenin üretim koşulları ve meyve yükü dikkate alınarak ince seyreltme makası vasıtasıyla elle veya ilgili mevzuata uygun ruhsatlı bitki büyüme düzenleyicileri kullanılarak gerçekleştirilir.

El ile yapılan seyreltmelerde, haziran ayı başında ön seyreltme yapılarak meyve demetlerinde lider ve yardımcı meyveler belirlenir. Ağaçların doğal fizyolojik meyve dökümünü gerçekleştirdiği haziran dökümünün ardından, haziran ayı sonunda veya temmuz ayı başında meyve yükü yeniden değerlendirilerek son seyreltme yapılır. Bu aşamada, kaliteli ve iri meyve elde edilmesini sağlamak amacıyla her meyve demetinde yalnızca lider meyve bırakılır. Seyreltme sırasında meyvelerin güneş ışığından en yüksek düzeyde yararlanacak şekilde taç içerisinde dengeli dağılım göstermesine özen gösterilir.

Bitki büyüme düzenleyicileri ile yapılan seyreltme işlemlerinde ise; Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ve büyüme düzenleyicileri kullanılır. Uygulama, haziran ayı içerisinde; meyve tutum döneminde, hava sıcaklığı ve meyve duyarlılığı dikkate alınarak teknik talimatlara uygun şekilde gerçekleştirilir.

Temmuz ayında, önceki yıl açılı genişletilmiş olsa bile dallar yukarı doğru büyüyebilir. Uç kısımlarda meyve oluşumu varsa meyve yükü dalları kendiliğinden açar. M9 ağaçlarında ana kattan ve üst kısımdan kuvvetli birer dal çıkarılır. Ana katta 4 - 5 dal kalıncaya kadar dal çıkarılması istenmediğinden seyreltme kesimi; üst kısımda ise tekrar dal çıkışı istendiğinden "V" kesimi tercih edilir.

4. Yıl Dinlenme Dönemi (Kış Dönemi)

Bu dönemde ağaç üzerindeki katlar belirginleşir ve ağaçlar dikim mesafelerini doldurmaya başlar. Birbirini gölgeleyen ve aşırı dik gelişen dallar çıkarılır. Temmuz - ağustos aylarında aşırı dik gelişen dalların açısı genişletilir; bu dönemden itibaren ana dallar genellikle meyve yükü ile kendiliğinden açılır. Ağaç içine güneş ışığı girişini artırmak amacıyla hafif bir yaz budaması yapılır. Dördüncü yıldan itibaren meyve kalitesini artırmak için ağustos - eylül aylarında gün batımından sonra bahçelerde tepe sprink (üstten yağmurlama) yöntemi uygulanır. Bu yöntemle ağaçların serinletilmesi, sıcaklık stresinin önlenmesi ve güneş yanıklığının azaltılması hedeflenmektedir.

5. Yıl Dinlenme Dönemi (Kış Dönemi)

Bu dönemde ağaçların dikim mesafelerini doldurmuş olması gerekir. Ağaçları bu mesafelerde tutmak ve optimum verim almak için budama yapılır. Gerekli durumlarda lider dalın büyümesini sürdürmesi ve ilave kat oluşturması için tepe kesimi uygulanır. Yaz döneminde ağaç içine ışık girişini sağlamak ve koni şeklini korumak amacıyla hafif bir yaz budaması yapılır.

Tam Verimde Dinlenme Dönemi (Kış Dönemi)

Ağaç yüksekliği, 2 - 3 yaşlı dala doğru geriye kesim yöntemiyle sınırlandırılır. Kattaki dal sayısı fazla ise 1 - 2 dal çıkarılarak 4 - 5 ara dala düşürülür; ana dallar alet - ekipman geçişini kolaylaştırmak için zayıf bir yan dal üzerinden kısaltılır. 2. ve 3. katta aşırı kuvvetli ana dal varsa çıkarılır. İyi bir ışık girişi için ağacın konik şekli korunmalı; katlar arasında zayıf ve kısa meyve dalları geliştirilmeli, kuvvetli ve gölgelemeye neden olan dallar çıkarılmalıdır.

M9 anacı üzerine aşılı fidanlarda kültürel işlemlerle birlikte ağaç tam büyüklüğüne ulaşır. Lider dal meyvelenince meyve yükü ile eğilir ve büyümesi yavaşlar; bu dönemde lider dal destek teline bağlanır. Gerekli görülmesi halinde hasat sonrasında lider dal, daha alttaki bir dala değiştirilebilir.

Gübreleme ve Sulama:

Gübre ihtiyacının belirlenmesi amacıyla, ağaçlar durgun döneme girmeden iki ay önce, kasım ve aralık aylarında toprak numunesi alınır. Yaprak numuneleri ise tam çiçeklenmeden 8 - 12 hafta sonra, 15 Temmuz - 15 Ağustos tarihleri arasında her yaş grubu ve her farklı toprak özelliği için ayrı ayrı alınır. Gübreleme; toprağın yapısı, ağaçların yaşı, sulama miktarı, anacın cinsi ve ağaçların gelişme durumu dikkate alınarak modern tarım tekniklerine uygun şekilde uygulanır.

Sulama zamanının belirlenmesinde geleneksel bir yöntem kullanılır: 30 cm derinlikten alınan orta bünyeli toprak elle sıkılarak toprak haline getirilir; 30 cm yükseklikten yere bırakıldığında parçalanmıyorsa sulama ihtiyacı yoktur, toprak oluşmadan dağılıyorsa sulama gereklidir. Karaman Elması yetiştiriciliğinde damla sulama ve sprink yöntemleri kullanılır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Hastalık ve zararlılarla mücadele yönetimi kapsamında bahçelerde düzenli budama yapılarak taç içerisindeki hava sirkülasyonu artırılır, hastalıklı ve kurumuş dal, yaprak ve meyveler bahçeden uzaklaştırılır. İlkbahar geç donlarından zarar gören sürgünler temizlenir, yabancı ot kontrolü düzenli olarak gerçekleştirilir ve sulama ile gübreleme uygulamaları bitkinin gelişim dönemine uygun şekilde yürütülür.

Karaman Elması üretiminde, ürünün kalite özelliklerinin korunması ve sürdürülebilir üretimin sağlanması amacıyla Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından il genelinde 2004 yılında oluşturulan 18 adet hastalık ve zararlı takip istasyonundan elde edilen veriler düzenli olarak değerlendirilir. Bu istasyonlarda elma bahçelerinde hastalık ve zararlıların gelişim ve yayılım durumları takip edilerek, mücadele açısından kritik dönemler belirlenir.

İstasyonlardan elde edilen saha verileri, hastalık ve zararlıların biyolojik gelişim dönemleri ile enfeksiyon ve bulaşma risklerinin değerlendirilmesinde kullanılarak üreticilere düzenli olarak aktarılır. Böylece üreticilerin bitki

koruma uygulamalarını rutin ve takvim esaslı uygulamalar yerine, sahadan elde edilen gözlem ve izleme sonuçlarına dayalı olarak, doğru zamanda ve ihtiyaç duyulan düzeyde gerçekleştirmeleri sağlanır. Bu sistem, gereksiz bitki koruma ürünü kullanımının azaltılmasına, hastalık ve zararlıların ekonomik zarar eşiğine ulaşmadan kontrol altına alınmasına ve çevre ile insan sağlığının korunmasına katkı sağlar.

Hasat

Karaman Elmasının hasadında aşağıdaki yöntemler kullanılmaktadır:

1. Hasat zamanının belirlenmesi: Tam çiçeklenmeden olgunluğa kadar geçen süre çeşide göre farklılık gösterir. Üreticiler tam çiçeklenme tarihini kaydederek çeşide özgü süreyi eklemek suretiyle hasat tarihini belirler.

Tam çiçeklenme - hasat süresi:

Granny Smith: 160 - 200 gün

Scarlet Spur: 145 - 155 gün

Fuji: 155 - 192 gün

2. Meyve eti sertliği: Meyve olgunlaştıkça meyve eti sertliği düşer. Olgunluğun belirlenmesinde 11,1 mm çapındaki silindirik uçlu penetrometre kullanılır; Karaman Elmasında meyve eti sertliği 7,0 - 8,4 kg/cm² arasında olmalıdır. Numuneler, ağacı temsil edecek şekilde omuz hizasında her yönden, hem dış hem iç kısımdan alınır.

3. Kabuk rengi: Kesin bir ölçüt olmamakla birlikte Granny Smith çeşidinde yeşil rengin korunması, Scarlet Spur ve Fuji çeşitlerinde ise baskın kırmızı renklenmenin oluşması hasat olgunluğunun göstergesi olarak kabul edilir. Çiçeklenme - hasat süresi dikkate alındıktan sonra renklenmeye dayalı gözleme dayalı yöntemlerle hasada başlanır.

4. Hasat yöntemi: Elmalar avuç içine alınarak hafifçe büküldükten sonra yukarı doğru itilir. Meyve dalından kolaylıkla ayrılıyorsa hasat olgunluğuna ulaşılmış demektir. Olgunlaşmamış elmalar bu hareketle kopmaz; zorlanması halinde sap ve dalcık kırılır.

5. Nişasta düzeyi: Nişastanın şekere dönüşümü olgunlukla doğrudan bağlantılıdır. Nişasta tayininde % 1'lik iyonlu potasyum iyodür çözeltisi kullanılır. Tam ortasından kesilen elmanın meyve etine bu çözelti sürülerek 2 - 3 dakika beklenir; siyah rengin beyaza dönüşme oranı örnek skalalarla karşılaştırılarak hasat zamanı belirlenir. Çekirdek evinden başlayarak homojen beyazlaşma oranı % 50 civarına ulaştığında hasada başlanmalıdır.

6. SÇKM: Refraktometre ile ölçülen suda çözünebilir kuru madde değeri çeşide göre 13,33 - 17,74 °Brix arasında değişir. Bu kriterler bir arada değerlendirilerek en uygun hasat zamanı tespit edilir.

Depolama:

Hasat edilen Karaman Elması plastik kasalara konularak 0 - 4 °C sıcaklık ve % 90 - 95 nem koşullarına sahip soğuk hava depolarında muhafaza edilerek piyasaya arz edilir. Yüksek sertlik değeri sayesinde Karaman Elması soğuk hava depolarında 1 yılı aşkın süre muhafaza edilebilmektedir.

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

Karaman Elmasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Karaman ilinin iklim özelliklerinin elmanın sertlik ve SÇKM değerini artırarak depolamaya elverişli bir yapı kazanmasına olanak sağlaması sonucunda ürün uzun süre pazarda bulunarak bilinirlik kazanmıştır. Bununla birlikte Karaman ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olması nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Elmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Karaman Ticaret Borsasından 1, Karaman İli Merkez İlçe Elma Üreticileri Birliğinden 1 ve Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 konuda uzman kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir. Bununla birlikte gerekli durumlarda tabloda yer alan pomolojik özelliklere uygunluk için analiz yaptırılır.

- Üretimde kullanılan sertifikalı fidanların uygunluğu.
- Üretimde kullanılan tozlayıcıların uygunluğu.
- Elma yetiştiriciliği ve depolamanın coğrafi sınırda yapılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Karaman Elması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Düzce Sepeti

Başvuru No	: C2024/000333
Başvuru Tarihi	: 25.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Sepeti
Ürün / Ürün Grubu	: Sepet / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. 737. Cad. Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Düzce Sepeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Sepeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Sepeti, Düzce ilinde geçmişten bu yana bitkisel materyallerin özellikle fındık dallarının birbiri içine geçirme ya da dolama yoluyla işlenmesiyle üretilen ve yöre halkının hem günlük yaşamında hem de ticari faaliyetlerinde önemli yeri bulunan el sanatı ürünüdür.

1844 tarihli Temettüât Defterlerinde geçen kayıtlara göre Düzce’de Hizmet Sektörü değerlendirmesinde Bataklı Dîvânında 2 sepetçi kaydının bulunduğu ve gelirinin 440 kuruş olduğu bilgileri yer alır.

Düzce ili 249.200 hektarlık yüzölçümüne sahip olup, bunun 133.203 hektarlık bölümü orman ve 75.329 hektarlık alanı tarım arazisidir. Yörede tarım ve hayvancılık faaliyetleri yoğundur. Tarım arazilerinin % 84’üne denk gelen 63.247 hektarda fındık yetiştiriciliği yapılır. Fındık hasat döneminde fındıkların toplanmasında ve taşınmasında yoğun olarak kullanılan sepet, yöre kültüründe önemli bir yere sahiptir. Yörede sepetçilik, tarımın yanı sıra hayvancılık faaliyetlerinde de bölgede günlük işlerde işlevsellik ve pratik açıdan çok yönlü bir kullanım alanı bulmuştur.

Düzce’de sepetçilik geleneğinin, yörenin etnik çeşitliliğinin önemli bir parçasını oluşturan Roman halkları ile de bağlantısı bulunur. Düzce’de Roman halklarının varlığı, Osmanlı döneminden itibaren bölgenin toplumsal dokusunda önemli yer edinmiştir. Bu topluluk tarihsel olarak müzik, demircilik, kalaycılık ve özellikle sepet örücülüğü gibi zanaatlarda uzmanlaşmıştır. Roman ustaların kuşaklar boyunca sürdürdüğü sepetçilik geleneği, bölgenin doğal yayılış gösteren fındık dalı gibi yerel ham maddelerin işlenmesine dayanan özgün bir teknik birikim oluşturur. Söz konusu zanaat, Roman ailelerinde ustadan çırağa aktarılan üretim bilgisi sayesinde yalnızca ekonomik bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda kimliksel ve kültürel bir süreklilik alanı oluşturmıştır.

Düzce’nin ekolojik yapısı ile Roman topluluklarının tarihsel zanaatkârlığı arasındaki bu birleşim, özellikle fındık dallarının işlenmesi ve örülmesi gibi incelikli işlemleri içeren sepet örücülüğünün bölgeye özgü karakterini belirlemiştir.

Düzce Sepetinin yöredeki bilinirliği ve tarihsel kökleri, sepet örücülüğünün yöredeki adı olan çiteme tekniğinin Düzce’de konut mimarisinden gündelik yaşama uzanan geniş bir kullanım alanına sahip olmasıyla da somutlaşır. Bölgeye özgü ustalık bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarıldığını ve böylece “Düzce Sepeti” adının sahada yerleşik ve tanınır bir zanaat ürününü ifade ettiğini gösterir.

Düzce Sepeti adlandırması, yöredeki köklü üretim pratiğinden ve usta-çırak ilişkisiyle nesilden nesile aktarılan zanaatkârlık geleneğinden kaynaklanır. Bu ürün, uzun yıllardır kesintisiz bir şekilde sürdürülen ve fiilen ticarileşmiş bir yerel zanaatın somut bir temsilidir. Aynı zamanda sepetçilik, Düzce’de “sepet örücülüğü” geleneği kapsamında Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKM) taşıyıcıları tarafından sürdürülen geleneksel bir zanaat olarak kayıtlıdır.

Geçmişte tarım ve hayvancılık ürünlerinin toplanması, taşınması ve pazarlanmasının yanı sıra günlük yaşam ve evsel kullanımlarda da yararlanılan sepetler, modernite, teknolojik gelişmeler ve ambalajlama tekniklerinin yaygınlaşmasıyla işlevsel önemini kısmen kaybetmiş olmakla birlikte, günümüzde çevre dostu ve sürdürülebilir ürünlere yönelik artan ilgi sayesinde yeniden ve farklı kullanım alanlarıyla öne çıkmaktadır. Bu kapsamda sepetler,

günlük kullanımın yanı sıra vazo, lamba, çamaşır sepeti ve pazar arabası gibi dekoratif ve işlevsel amaçlarla da tasarlanmakta, üretilmekte ve kullanılmaktadır.

Düzce Sepeti coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Düzce ilinin kültüründe ve ekonomisinde önemli yeri bulunur.

Üretim Metodu:

Fındık dallarından sepet yapımında tecrübe, ustalık ve el becerisi önemli bir yere sahiptir. Fındık bahçelerinde hasat tamamlandıktan sonra 10. - 12. aylar arasında bahçe bakımı kapsamında, budanan fındık ocaklarından çıkan dallar kullanılır. Sepet örmek için fındık dallarının 2 - 3 yıllık nispeten taze, uzun, düzgün ve esnek filizleri seçilir ve kesilir. Budanan bahçelerden sepet atölyesine taşınan dallar, üst üste yığılarak yaklaşık 2 ay dinlendirilir ve kırılabilirliği giderilir. Budamadan 2 ay sonra fındık dalları yarılarak ince şeritler oluşturularak hemen sepet yapımına başlanabildiği gibi, bu dallar 6 - 7 ay esnekliğini kaybetmeden bekletilebilir. Oluşturulan şeritler suya daldırılıp tekrar esneklik kazandırılmak suretiyle 3 yıla kadar sepet yapımında kullanılabilir. Kesilen dallardan direk (sepeti oluşturan ana parçalar) yaparken dallar her zaman tek sayı şeklinde yerleştirilir. Aksi takdirde dalın bir ucu boşta kalır ve sepet tam olarak şekil almaz. Sepet yaparken her zaman alt tabaka önce yapılır. Sonrasında direklerle, yukarıya doğru şekil verilir. Şekil verdikten sonra dalların etrafından dış kabuk yapılır. Sepet ne kadar sıkı olursa dayanıklılığı artar.

Üretim Aşamaları;

Malzeme Seçimi: Fındık dalları arasından 2 - 5 cm kalınlığında olan, düzgün ve sağlam dallar özenle seçilir. Sepetlik taze fındık dalları ortalama iki, üç metre ve üzeri boyda olmalıdır. Kartlaşmış ve esnekliğini kaybetmiş dallar işlenemediğinden kullanılmaz.

Dal Kesimi, Şekillendirme ve Tembeslerin Hazırlanması: Sepet yapımında kullanılacak düzgün, uzun ve esnek fındık dalları seçilerek üretilecek ürünün türüne uygun uzunluklarda testereyle kesilir. Ardından yarma bıçağıyla uzunlamasına eşit parçalara ayrılan dallar, eğri veya yontma bıçağıyla pürüzsüzleştirilerek ince ve uzun şeritler hâline getirilir. “Tembes” adı verilen bu şeritlerin keskin kenar ve çıkıntıları giderilir, uçları oval hâle getirilir. Hazırlanan tembesler, üretilecek ürünün türüne göre kalınlık, genişlik ve uzunluk bakımından sınıflandırılır. Bu işlem, dalların daha esnek, pürüzsüz ve işlenebilir hâle gelmesini sağlarken sepetin sağlamlığını ve görünümünü de etkiler.

Örme İşlemi: Tembesler, belirlenen sepet ya da dekoratif ürün türüne göre birleştirilerek örülmeye başlanır. Örülen ürün bir hafta kadar kurumaya bırakıldıktan sonra sıkıştırılır. Dayanıklılığı artırmak için kalın topuzla tırnaklı çiviyi vurularak sıkıştırma yapılır. Kalan boşlukları kapatmak için dip örme ve üstte kalan boşlukları kapatmak için ağız sarma işlemleriyle ürün tamamlanır. Ağız sarma için ince fındık filizleri halka haline getirilip tembeslere monte edilir.

Üretilen sepetler, pazar arabası, piknik sepeti, vazo gibi farklı işlevsel ve dekoratif amaçlar doğrultusunda şekillendirilir.

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

Düzce Sepeti, Düzce ilinde uzun yıllara dayanan bir üretim geleneğine sahiptir. Düzce ilinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Fındık dallarının hazırlanması ve işlenmesi ustalık gerektirir. Bu sebeplerle üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Düzce Sepeti denetimleri, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Düzce Kültür ve Turizm İl Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, kullanılan malzemenin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Düzce Sepeti ibaresinin ve 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. Kavak Kaz Seliti

Başvuru No	: C2025/000094
Başvuru Tarihi	: 24.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kavak Kaz Seliti
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Atakum Kavaklılar Kültür Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
Başvuru Yapanın Adresi	: Mimarşinan mah. 117. Sok. 4 10 Atakum SAMSUN
Vekil	: Zehra Hamide Gürbüz Önal (Onal-Onal Dan. San. ve Tic. A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Samsun ili Kavak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kavak Kaz Seliti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kavak Kaz Seliti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kavak Kaz Seliti; kaz eti, kaz yağı, yufka ve bulgurdan oluşan Samsun ili Kavak ilçesinde ait geleneksel bir yemektir. Eritilmiş kaz yağına batırılmış yufkalarla, içinde kaz eti bulunan bulgur pilavı birlikte tüketilir.

Samsun ilinin Kavak ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Kavak Kaz Seliti; günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; bayram, festival, misafir ağırlama vb. özel günlerde de ikram edilir.

Kavak Kaz Selitinin yöreyle olan bağı, Kavak ve çevresinde geçmişten günümüze sürdürülen kaz yetiştiriciliği ve buna bağlı yemek kültürüyle ilişkilidir. Samsun ili genelinde kaz yetiştiriciliğinin yaygın olduğu ilçeler arasında Kavak da yer alır. Kavak yöresinin kazlarının geçmişten günümüze meşhur olduğu bilinmektedir. Kaz tiriti olarak da bilinen Kavak Kaz Seliti de özellikle kış aylarında bir araya gelme ve geleneksel toplantıların önemli bir unsurudur. Kavak Kaz Seliti yöredeki kaz yetiştiriciliği ile yemek ve sosyal yaşam arasındaki geleneksel ilişkinin bir ürünüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kavak Kaz Seliti; hazırlanışında kullanılan kazın kesime hazır hale getirilmesi için kasım-aralık aylarında besiye alınır. Besi, kesimden en az 1 - 1,5 ay önce başlar ve aralıksız olarak sürdürülür. Besiye alınan kaz, yağlanmasını sağlayacak şekilde beslenebilmesi için ahşap bir tüneğe yerleştirilir. Tüneğin önüne konulan değirmende kırılmış ağırlıklı mısır tanesi, yanı sıra buğday ve arpa ile yemlenir. Bu yemlere ek olarak kaz henüz yavru iken büyümesine ve güçlenmesine yardımcı olarak verilen coğrafi alanda doğal olarak yetişen sütleğen, karakavuk otu, yağlıca, dikencil ve kuşekmeği otları da mısır unu ile karıştırılarak bulamaç şeklinde verilir.

Kavak Kaz Selitinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 adet bütün kaz
- 3 kg yufka
- 1 kg bulgur
- 30 g tuz

Hazırlanışı:

Temizlenmiş, yağları ayrılmış kazdan çıkarılan yağın tamamı küçük kuşbaşı şeklinde doğranır. Kuşbaşı doğranan kaz yağı, bir tencerede kısık ateşte eritilir. Yağlar eridikçe yanmaması için süzülür ve başka bir kaba alınır. Tencerede kalan yağlar kıkırdak hâline gelinceye kadar eritmeye devam edilir. Bu işlem kıkırdaklar kızarıncaya kadar sürdürülür. Ardından süzülen eritilmiş yağlar kıkırdaktan tamamen ayrılır. Kıkırdaklar, pilav piştikten sonra etle birlikte pilava eklenir.

Diğer taraftan, yüzülmüş, temizlenmiş ve yağları ayrılmış kaz, bütün olarak pişirilebileceği büyüklükte bir tencereye haşlanmak üzere konulur. Etin üzerine kazı 3 - 4 parmak geçecek şekilde su ilave edilir. Kaynamaya başladıkça üzerinde "kef" denilen köpükler oluşur. Kefler bir süzgeç vasıtasıyla suyun üzerinden yavaş yavaş alınır. Tamamen kaynaya kadar tencerenin altı açık tutulur. Kaynamaya başladıktan sonra kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirmeye devam edilir.

Kaz eti kaynamaya başladıktan 10 - 15 dakika sonra üzerinde biriken kefler temizlenir ve suyuna yeterli miktarda tuz atılır. Yaklaşık 1 saat sonra pişme durumu kontrol edilir, kaz eti ters çevrilerek kapağı tekrar kapatılır. Pişme süresi kazın büyüklüğü ve yaşına bağlı olarak değiştiğinden, kemiğin etten kolayca sıyrılması pişmenin yeterli olduğunu gösterir. Yaklaşık 3 - 4 saatte pişen kaz sudan alınır. Haşlama suyu, bulgur pilavı yapımında kullanılmak üzere bekletilir.

Kavak Kaz Seliti için hazırlanan bulgur pilavı, kaz yağı ve kaz suyu ile pişirilir. Bunun için pilav tenceresine önce yeterli miktarda eritilmiş kaz yağı konulur. Ardından yıkanmış, kısa bir süre suda bekletilip süzölmüş bulgur kısık ateşte hafifçe çevrilerek kavrulur. Böylece bulgurun kaz yağını emmesi ve kaz yağının kendine özgü tat ve kokusunu alması sağlanır. Daha sonra tencereye dinlenmeye alınan kazın haşlama suyu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra 1-2 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.

Kavak Kaz Seliti yufkası önce dörde, ardından her bir parça tekrar ikiye bölünerek üçgen biçimli parçalara ayrılır. Kazın eritilmiş ve bir kaba ayrılmış yağı kepçe ile orta ateşte ısıtılan tavaya konulur. Isıtılan kaz yağına üçgen hâline getirilmiş yufkaların bir yüzü batırılarak yağlanır. Yağlanan yufka parçaları, yağlanan yüzü yukarı gelecek şekilde bir tepsiye üst üste dizilir. Isıtılmış yağ ile yağlanan yufkalar bu işlemten sonra coğrafi alanda “selit” olarak adlandırılır. Yağ, yufkalardan sızarak yağlanmayan taraflarını da yağlar. Tepsi üzerine dizilen yufkalar, arada bir topluca ters çevrilerek bir yüzü yağa batırılmış yufkaların homojen şekilde yağlanması sağlanır.

Tepsinin ortasına bulgur pilavı, bulgur pilavının üzerine de küçük parçalara ayrılmış kaz eti konulur. Yağlanmış yufkalar tepsinin etrafına dizildikten sonra Kavak Kaz Seliti tüketime hazır hale gelir.

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

Samsun ili Kavak ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Kavak Kaz Selitinin ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kavak Kaz Selitinin bütün üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Atakum Kavaklılar Kültür Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği koordinatörlüğünde; Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Samsun Lokantacılar, Tatlıcılar ve Pastacılar Odasından ve Atakum Kavaklılar Kültür Yardımlaşma ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Kavak Kaz Seliti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Kağızman Basmacığı

Başvuru No	: C2025/000487
Başvuru Tarihi	: 19.12.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kağızman Basmacığı
Ürün / Ürün Grubu	: Basmacık / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kağızman İlçe Merkezi ve Köylere Hizmet Götürme Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Şahindere Mah. Milli Egemenlik Cad. No:186 Kağızman KARS
Vekil	: Figen Konak (Figen Konak Marka Patent ve Dan. Hizm. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Kars ili Kağızman ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kağızman Basmacığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kağızman Basmacığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kağızman Basmacığı; bütün halde kurutulmuş armutların iç kısmının temizlenmesi, ceviz içi ve şeker karışımı ile doldurulması ve baskı uygulanarak şekillendirilmesi ile elde edilen kurutulmuş meyve ürünüdür. Kağızman Basmacığı üretiminde Ahmet Kalfa (Halfe), Malaça (Kavak Armudu), Bozdoğan ve Nenezir çeşitleri başta olmak üzere Kağızman ilçesinde üretilen armutlar kullanılır. Kağızman ilçesinin mikroklima özellikleri armutların şeker oranını ve kuru madde miktarını artırır. Bu durum armutların doğal şeker içeriğinin yüksek ve kurutma sonrasında yapısal bütünlüğünü koruyan özellikte olmasını sağlar. Kağızman Basmacığının rengi açık sarı ile kehribar tonları arasındadır. Kokusu, kurutulmuş armuda özgül olup yabancı koku içermez. İlave aroma verici kullanılmaz.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan ve üretiminde yöreye özgü armut çeşitleri ile geleneksel üretim bilgi ve becerisi kullanılan Kağızman Basmacığı, Kağızman ilçesi kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Seçim ve hazırlık:

Üretimde hasat olgunluğuna ulaşmış, çürümeye, ezilme, küf ve zararlı etkisi bulunmayan meyveler kullanılır. Özellikle Ahmet Kalfa (Halfe), Malaça (Kavak Armudu), Bozdoğan ve Nenezir çeşitleri tercih edilir. Armutlar yabancı maddelerden arındırılmak üzere su ile yıkanır. Yıkanan armutların kabukları tamamen soyulur.

Kurutma:

Soyulan armutlar; saplarından ipe dizilerek veya gıda ile temasa uygun yüzeylere tek sıra halinde serilerek doğrudan güneş ışığı altında kurutulur. Kurutma sırasında ürünler ince örtü ile korunur. Kurutma sürecinde dengeli kuruma sağlanması amacıyla ürünler periyodik olarak kontrol edilir ve gerekli durumlarda çevrilir. Kurutma süresi ortam sıcaklığı, nem ve hava akımına bağlı olarak yaklaşık 3 - 4 gün sürer.

İç temizliği:

Kurutma işlemi tamamlanan armutların iç kısmı oyularak çekirdek yatakları ve sert dokular uzaklaştırılır. Bu işlem sırasında ürünün dış bütünlüğü korunur. İç temizliği yapılan armutlar, 1 - 2 gün süreyle yeniden güneş altında bekletilir.

Dolgu hazırlama:

Ceviz içi öğütülür ve 1 kg ceviz içi 200 g beyaz şeker ve/veya pudra şekeri ile karıştırılır.

Doldurma ve şekillendirme:

Hazırlanan dolgu karışımı, iç boşluğu oyulmuş kurutulmuş armutların içerisine doldurulur. Dolgu miktarı, armudun boyutuna uygun olacak şekilde ayarlanır. Dolgu işlemi sonrasında ürün avuç içi basıncı uygulanarak

sıkıştırılır. Bu işlem ile ürün karakteristik basık formu alır. Doldurulan armut kuruları, dolgu yapılan kısımları birbirine bakacak şekilde ikiye sıralanarak orta kısmından ip geçirilmek suretiyle halka halinde dizilir.

İkinci kurutma:

Şekillendirme işlemi tamamlanan ürünler, üzerine örtü serilerek, güneş altında 4 - 5 saat süreyle kurutulur.

Saklama:

Üretim süreci, planlanan tüketim süresine bağlı olarak farklı aşamalarda sonlandırılabilir. Nihai ürünün taze tüketimi durumunda üretimden itibaren en geç 3 gün içerisinde tüketilmesi gerekir.

Daha uzun süreli muhafaza amacıyla iki yöntem uygulanır:

Birinci yöntemde; dolgu işlemi tamamlanmış ürünler vakumlanarak 2 - 3 °C sıcaklıkta en fazla 5 ay süreyle saklanır. Vakum ambalajı açılan ürünler 3 gün içerisinde tüketilir.

İkinci yöntemde; dolgu öncesi aşamada kurutulmuş ve iç temizliği yapılmış armutlar vakumlanarak 2 - 3 °C sıcaklıkta en fazla 12 ay süreyle muhafaza edilir. Kullanım öncesinde dolgu işlemi uygulanarak nihai ürün elde edilir ve bu ürün 3 gün içerisinde tüketilir.

Ürünler, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile dökme veya ambalajlı olarak piyasaya arz edilir. Ambalajlamada Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun malzemeler kullanılır.

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

Kağızman Basmacığın ünü ve üretim geleneği bakımından coğrafi sınır ile özdeşleşmiş olup üretimi ustalık becerisi gerektirir. Ürüne karakteristik özelliklerini kazandıran armutların üretimi, seçimi, hazırlanması, soyulması, kurutulması ve iç temizliği aşamaları; geleneksel üretim yöntemlerine ve ustalığa dayandığından coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir. Dolgu hazırlanması, doldurma ve son kurutma işlemleri coğrafi sınır dışında gerçekleştirilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Kağızman İlçe Merkezi ve Köylere Hizmet Götürme Birliği koordinasyonunda; Kağızman İlçe Merkezi ve Köylere Hizmet Götürme Birliği, S.S. Kağızman Yöresel Ürünler Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Kağızman Ziraat Odası ve Kağızman İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü temsilcilerinden oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az 1 defa yapılır. Gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde denetim tekrarlanır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan armutların Kağızman ilçesi sınırları içerisinde yetişmiş ve uygun çeşitlerden olması
- Üretim aşamalarının üretim metoduna uygunluğu
- Ürünün fiziksel ve duyuşsal özelliklerinin uygunluğu
- Saklama ve ambalajlama koşullarının uygunluğu
- Kağızman Basmacığın ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

3. 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. Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 06.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1892
Tescil Tarihi	: 26.08.2026
Başvuru No	: C2023/000095
Başvuru Tarihi	: 06.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzümlü / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Soğuksu Mah. İsmetpaşa Cad. No:111 Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlü, Manisa'nın Alaşehir ilçesinde yetişen, bölgeye özgü coğrafi ve iklimsel koşullar sayesinde belirgin özellikler kazanmış *Superior Seedless* olarak bilinen erkenci bir çeşitten üretilir ve çekirdeksiz yapısıyla tanınır. Üzümlü taneleri yeşil-sarı renkte olup küçük, ince kabuklu ve sıkı salkımlar halindedir. Salkım yapısı kanatlı uzun silindir şeklinde olup, salkım ağırlığı 401-583 gram arasında değişir.

Alaşehir ilçesi, deniz seviyesinden 189 metre yükseklikte, Gediz grabeninin doğu kesiminde yer alır. Alaşehir Ovası, alüvyonlu toprakların hâkim olduğu bir depresyon olup, bölgenin jeomorfolojik yapısı tarımsal faaliyetleri belirler. Bu özellikler, özellikle deniz seviyesinden 400 metre yüksekliğe kadar olan sulu tarım alanlarında çekirdeksiz üzüm yetiştiriciliğini yaygın hale getirmiş ve üreticilerin ana geçim kaynağı olmuştur.

Alaşehir Ovası'nda bulunan toprakların pH seviyesi 7,4-7,8 arasında olup, hafif alkali özellik gösterir. Toprağın killi ve killi-tınlı yapısı, suyun bitki köklerinden hızla uzaklaşmasını sağlayarak kök çürümesi ve mantar hastalıklarının önüne geçer. Magnezyum açısından zengin olan topraklar, bitkilerin beslenmesini destekleyerek verimli bir büyüme sağlar. Bu toprak yapısı, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlünün sağlıklı ve yüksek kalitede yetişmesini mümkün kılar.

Alaşehir ilçesindeki don olaylarının nadir olması ve yıllık ortalama 500 mm civarındaki yağış miktarı, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlünün olgunlaşma sürecini olumlu yönde etkiler. Uzun bitki yetiştirme süresi (176-184 gün), üzümün sağlıklı bir şekilde gelişmesine, verimli ve kaliteli ürün elde edilmesine katkı sağlar. Don olaylarının azlığı, üzümün kışın zarar görmesini önlerken, yeterli yağış miktarı da büyüme döneminde bitkinin ihtiyaç duyduğu suyu karşılayarak üzümün ideal koşullarda yetişmesini destekler. Bu durum, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlünün hem verimliliğini artırır hem de ürün kalitesini yükseltir.

Alaşehir'in yağış ve güneşlenme koşulları, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümlünün gelişimini ve kalitesini doğrudan etkileyen önemli faktörlerdir. Kış aylarında aldığı 240 mm yağış, asmanın dinlenme döneminde ihtiyaç duyduğu suyu sağlar. İlkbahardaki 131 mm yağış ise bitkilerin büyüme dönemine destek olur. Yazın neredeyse hiç yağış düşmemesi (11 mm) ve sakin hava koşulları, üzüm meyvesinin olgunlaşma sürecinde şeker oranının en yüksek seviyeye çıkmasına katkıda bulunur. Bu dönemde güneş ışığı, fotosentezi destekleyerek üzüm tanelerinin yeşilden sarıya dönüşmesini sağlar.

Alaşehir'in yıllık 1450 saat güneşlenme süresi, çekirdeksiz üzüm asmalarının gelişimi için gereklidir. Güneş ışınlarının güney ve güneybatı yönlerinden dik açıyla gelmesi, üzüm bağlarının bu alanlarda daha iyi

güneşlenmesine ve verimli olmasına olanak tanır. Asmaların ideal güneşlenme süresi olan 1300 saatin üzerine çıkılması, Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün yüksek kaliteye ulaşmasını destekler. Böylece bölgedeki iklim ve güneşlenme koşulları; üzümün tat, renk ve şeker oranı üzerinde olumlu etki yapar.

Evliya Çelebi; “Alaşehir bağcılığı; kapladığı alan, üretim ve ülke ekonomisine sağladığı gelir bakımından önemli tarım kollarından birisi” şeklinde Alaşehir ilçesinin bağcılığından bahsetmiştir. Yörede bulunan çeşitli tarihi eserlerde de üzüm figürüne rastlanır.

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün Fenolojik Özellikleri

Özellik	Zaman
Uyanma zamanı	8-16 Mart
Gözlerin sürme zamanı	22-26 Mart
Tam çiçeklenme zamanı	10-13 Mayıs
Tane tutumu zamanı	22-24 Mayıs
Ben düşümü zamanı	15-25 Haziran
Açıktaki ilk hasat zamanı	13-20 Temmuz
Açıktaki son hasat zamanı	1-7 Eylül
Örtülü son hasat zamanı	25-30 Eylül

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün Pomolojik Özellikleri

Özellik	Birim	Değer
Tane çapı	mm	16-18
Tane boyu	mm	30-35
Salkımda tane sayısı	adet	150-160
Uyanma (sürgün / göz) oranı	-	0,90-0,94
Somak / göz oranı	-	0,66-0,84
Somak / sürgün oranı	-	0,70-0,77
Yaş üzüm verimi oranı	kg / asma	11,0-13,7
Salkım ağırlığı	g	401-583
100 tane ağırlığı	g	126-191
Çubuk ağırlığı	kg / asma	1,68-1,96
Salkım sayısı	adet	26-54
Verim	kg / asma	12,9-27,8
Olgunluk endeksi	-	43-54

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Birim	Değer
Suda çözünür kuru madde (SÇKM-Briks°)	%	18-23
Toplam Kuru Madde (w / w)	%	18,7-21,6
Toplam asitlik (Tartarik asit cinsinden)	g / l	0,59-0,84
Toplam asitlik (Malik asit cinsinden)	g / l	0,05-0,10
Tartarik asit/Malik asit oranı	-	6,6-11,9
pH asitliği	-	3,47-3,62
Toplam protein	%	0,42-0,75
Toplam glikoz	%	46,77-48,33
Toplam früktoz	%	46,25-48,36
Toplam galaktoz	%	1,48-1,69
Beta glikoz miktarı	%	25,73-27,01

Alfa glikoz miktarı	%	20,93-21,67
Sorbitol miktarı	%	3,20-4,31

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün meyve, yaprak, yaprak sapı mineral madde miktarları

Element (ppm)	Yaprak ayası	Yaprak sapı	Yaprak ayası / Yaprak sapı	Meyve
Ca	2,7-3,0	2,1-2,9	0,7-1,1	160-220
K	0,6-0,8	1,0-2,3	1,6-2,5	990-1300
Mg	0,40-0,55	0,6-0,8	1,4-2,1	104-137
Na	0,01-0,02	0,7-5,4	0,7-5,4	11-25
P	0,10-0,15	0,05-0,07	0,4-0,6	145-215
Cu	11-35	8-20	0,1-1,5	0,7-1,4
Fe	150-285	27-34	0,1-0,3	2,9-4,1
Mn	26-31	5-12	0,4-1,2	0,2-0,5
Zn	17-42	9-30	0,4-1,2	0,3-0,6

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Alaşehir ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Anağ Seçimi:

Bağlar, Amerikan asma anaçlarından Ramsey, 41 B, 420 A, 1103P çeşitler üzerine tesis edilir. Kurak ve kireçli topraklarda ise 140 Ruggeri anacı tercih edilebilir.

Bağ Tesisi:

Üzüm bağı tesisleri, asma fidanlarının iyi güneş alacağı konumda düzenlenir. İdeal sıra aralığı 2,5-3 metredir. Sıralar arası ise en az 2 metredir. Tesiste havalandırma düzenli olarak sağlanır. Alaşehir’de ılıman iklim olduğundan asma dikim zamanı sonbahar aylarıdır. Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü bağları çardak sistemi kurularak tesis edilir.

Çardak Sisteminin Kurulması:

Çardak sisteminin yapımında ağaç, metal ve beton malzemelerin herhangi biri tercih edilebilir. Çardak sisteminde sıra arası en az 3 metre, baş (taç, kafa) yüksekliği ise toprak seviyesinin 2 metre üstünde olabilirken, sıra üzeri mesafeleri toprak verimliliği yanında anağ ve çeşidin gelişme gücüne bağlı olarak 2 ile 3 metre arasında değişebilir. 2 metre civarı yükseklikte taçlandırılan asmalarda çeşidin budama isteğine bağlı olarak yaklaşık 90 derecelik açılarla 4 adet kara kol veya ürün çubuğu bırakılmalıdır. Verimli topraklarda ve kuvvetli gelişen üzüm çeşitlerinde bu terbiye şekli uygulandığı zaman bırakılan kara kol veya ürün çubuğu sayısı 6’ya hatta 8’e kadar çıkarılabilir. Bırakılan gözlerden çıkan yeşil sürgünler, taçlandırma alanı çevresinde 50’şer santimetrelik aralıklarla enine ve boyuna dama şeklinde çekilen tellerin oluşturduğu yüzey üzerinde yönlendirilir. Özellikle şiddetli rüzgârlardan zarar görmesini önlemek için bu sistem üzerinde oluşan ve geniş alana yayılan yeşil aksamın taşındığı destek sisteminin kuvvetli oluşturulması gerekir. Dengede bazı sorunların yaşanmaması ve hava sirkülasyonunun daha iyi sağlanabilmesi için sürgünler ve salkımların taşındığı destek sistemlerinin 5 dekadardan büyük olmayan bağımsız parseller şeklinde yapılması tavsiye edilir.

Toprak İşleme:

Sonbahar toprak işleme: Sonbahar toprak işlemenin amacı toprağı derin işleyerek sonbahar ve kış yağışlarının toprakta depo edilmesini sağlamaktır. Hasat kasım ayı sonuna kadar sürdüğünden hasat sonrasında yabancı ot kontrolü amacıyla yüzeysel olarak toprak işlenir.

İlkbahar toprak işleme: Toprağın havalanmasını sağlamak, yabancı otların çıkışını önlemek ve gübre uygulamaları için yapılır. İlkbahar ayında yabancı ot kontrolü amacıyla yüzeysel olarak toprak işlenir

Yaz toprak işleme: Topraktaki su kaybının önlenerek nemin korunması, uygulanan mineral gübrelerin etkinliğinin artırılarak derine inmesinin sağlanması, toprak yüzeyinde meydana gelen çatlak ve yarıkların kapatılması, yeşil gübreleme sonucu nitrifikasyonun artırılması, toprağın azot bakımından zenginleşmesinin sağlanması ve yabancı ot kontrolü amacıyla yüzeysel olarak toprak işlenir.

Gübreleme:

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü üretiminde, fosforlu ve potasyumlu gübreler omcalardan 50-70 cm mesafede, 25-35 cm derinliğe uygulanır. Genellikle şubat ve mart aylarında fosfor kaynağı olarak % 45 P₂O₅ içeren Triple Süper Fosfat (TSP) gübresi kullanılır. Azotlu gübreler yüzeye serpilerek 10-15 cm derinlikte toprağa karıştırılır. Bağ için azotlu gübrelerin yarısı amonyum sülfat veya üre halinde kış mevsiminde (şubat-mart), diğer yarısı ise amonyum nitrat halinde çiçeklenmeden sonra, analiz sonuç önerisine göre verilir ve ardından sulama yapılır. Potasyum ağırlıklı gübreleme; yaprak analizi yapılmışsa, yaprak analiz sonuçlarına göre koruk döneminden başlayarak 3 defa 21 gün ara ile uygulanır. Çiftlik gübresi bağlara yaprak dökümünden sonra sonbaharda veya kışın ilk günleri içinde 2-3 yılda bir verilir.

Sulama: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü üretiminde bağlarda yüksek verim elde edebilmek için iklim, toprak ve kültürel işlemlere bağlı olarak büyüme mevsimi boyunca 600-650 mm arasında suya ihtiyaç duyulur. Çiçeklenme döneminde havaların kurak gitmesiyle asmaların susuz kalması, tane tutma oranının düşük olmasına ve tanelerin küçük kalmasına neden olur. Daha sonra yapılan sulamalarla bu durumun düzeltilmesi mümkün olmamaktadır. Hızlı gelişme devresi olan haziran ayında ve salkımlara ben düşme döneminde (temmuz sonu) kök bölgesinde yeterli su bulunmadığı hallerde omcaların gelişmesi yavaşlar, yapraklar pörsür ve renkleri solar. Salkımlardaki taneler normal iriliklerini alamaz ve rengi matlaşır, üzerlerinde güneş yanıkları artar. Böyle durumlarla karşılaşınca bağın suya ihtiyacı olduğu anlaşılmalıdır. Sulama, olgunluk dönemine kadar asmanın gelişmesi ve toprağın nem durumuna göre yapılır, geç dönemde ve aşırı sulamadan kaçınılmalıdır. Asmalarda toprak yapısı dikkate alınarak sulama en geç hasattan bir ay önce kesilmelidir. Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü üretiminde bağlarda salma sulama ve damlama sulama yöntemi uygulanır. Damlama sulama yöntemi en uygun sulama yöntemi olarak son yıllarda yaygınlaşmıştır. Salma sulama yönteminde aşağıdaki sulama programı uygulanır.

Sulama no	Tarih aralığı	Sulama miktarı
1	Mayıs ayı 4. hafta	75-80 mm
2	Haziran ayı 1. hafta	100-105 mm
3	Haziran ayı 3. hafta	75-80 mm
4	Temmuz ayı 1. hafta	70-75 mm
5	Temmuz ayı 2. hafta	70-75 mm
6	Temmuz ayı 3. hafta	70-75 mm
7	Ağustos ayı 2. hafta	70-75 mm
8	Ağustos ayı 4. hafta	80-85 mm

Kış Budamalarında Budama Sistemleri:

Kısa Budamalar: İki yaşlı dalın üzerinde bulunan bir yaşlı sürgün üzerinde 2-4 göz bırakacak şekilde yapılır.

Uzun Budamalar: Çubuk üzerinde 5-7 göz bırakılır.

Karışık Budamalar: Hem uzun (8 ve daha fazla) hem de kısa (2-3) gözlü çubukların kullanıldığı budama şeklidir. Budamada bırakılan kısa çubuklar ertesi yılın ürün çubuklarını oluşturur.

Yaz Budamalarında Budama Sistemleri:

Gözlerin uyanmasından hasada kadar olan aktif devrede, asmadaki ürünün miktar ve kalitesini düzenlemeye yönelik yapılan kültürel uygulamaların tümüne yaz budaması veya yeşil budama denir. Yeni dikilen asma fidanında ilkyaz uygulamasında en iyi ve kuvvetli gelişen sürgün hereğe bağlandıktan sonra diğerleri çıkartılır. İlkyaz terbiyesi uygulanan fidanlarda sürgünlerin boyu yatırma telini en az 50-60 cm geçtiğinde telin 10-15 cm altından tepesi alınır. Daha sonra üstteki iki koltuk sürgününü bırakıp diğerleri çıkarılır ve alttaki yapraklara dokunulmaz.

Bağlarda uygulanan başlıca yaz budamaları aşağıda açıklanmıştır.

Filiz Alma (Obur alma): Salkımsız sürgünlerin (filiz), yaşlı kısımlardan çıkan sürgünlerin (obur) çıkarılmasıdır. İlkbaharda son salkım taslaklarının görülmesi sonrası yapılır.

Uç Alma: Uç alma, kuvvetli büyüyen verimli yazlık sürgünlerin uç kısımlarının değişik uzunluklarda çıkarılması işlemidir. Bu uygulamayla sürgünlerin uzunlamasına büyümesi sınırlandırılarak salkımların daha iyi gelişmesi, tane tutumunun artması ve aynı zamanda diğer zayıf sürgünlerin de kuvvetlenmesi sağlanır.

Tepe Alma: Tepe alma, verimli yazlık sürgünlerin haziran ayının ortasında ayında uçtan itibaren 30-60 cm'lik kısımlarının kesilerek veya kopararak çıkarılması işlemidir. Tepe alma işleminin amacı, hem sürgünlerin daha iyi odunlaşmasını sağlamak, hem de yazlık sürgünler üzerinde koltuk sürgünü gelişmesini teşvik etmektir.

Koltuk Alma: Asmalarda, özellikle uç ve tepe alımı yapıldıktan sonra yaprak koltuklarındaki aktif gözlerden yeni sürgünler oluşur. Koltuk ismi verilen bu sürgünler, kuvvetli gelişen omcalarda daha fazla oluşur ve hızla büyüyerek asmanın besinlerine ortak olur ve sonuçta üzümlerde renk oluşumu ile olgunluk gecikir. Bu yüzden haziran ayından itibaren koltuk alma işlemi yapılabilir.

Yaprak Alma: Aşırı yaprak sayısı, salkımları gölgeleyerek, yeterince güneş almalarını engeller ve dolayısıyla renklenme ve olgunlaşma gecikir. Ayrıca havalanma da yetersiz olacağından, mantari hastalıkların (Külleme, Mildiyö, vb.) yayılması da kolaylaşır. Bu gibi olumsuz koşulların ortaya çıkmaması için salkımları örten yaprakların koparılması suretiyle, yaprak seyreltmesi yapılır. Yaprak alma işlemleri tanelerin irileştiği, üzerlerinin mumsu pus tabakası ile kaplandığı ve ben düşme dönemlerinde alaca gölge oluşturacak şekilde yapılır. İlk salkımın altındaki yapraklar ben düşme dönemi sonuna kadar aktivitelerini korurlar. Bu devreden sonra salkımın altındaki yapraklar çıkarılabilir.

Zararlılarla Mücadele:

Bağlar budandıktan sonra gözler uyanmadan 10-15 gün önce % 4'lük bordo bulamacı ile ölü kol mücadelesi yapılır. Mildiyö (pronos) ve bağ küllemesi gibi mantari hastalıklara karşı uyarılar dikkate alınmalıdır. Tane tutma döneminde külleme ile mücadelede ederken sistemik ilaçlar tercih edilmelidir. Ben düşme dönemine kadar bağ küllemesi ile ilgili gerekli mücadeleye devam edilir. Salkım güvesinde 3. ve 4. döllerin zararı tüm ürünün kalitesini ve miktarını önemli ölçüde olumsuz etkilediği için ilaçlamalarda, hassas davranılır ve erken uyarı sistemlerine göre ilaçlama yapılır. Salkım güvesi larvalarının tanelerde yaptığı hasar sonucu ortaya çıkan kurşuni küf (*Botrytis*) zararıyla ilgili önlemler alınmalıdır.

Gelişim Düzenleyici Kullanımı: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü üretiminde yaş üzümün tane ağırlığını ve meyve tutumunu artırmak için tam çiçeklenme döneminde dönüme 1 gram GA3 (gibellerikasit) uygulanır. Bunun dışında tam çiçeklenme döneminde dönüme 1 gram GA3, taneler 4-5 mm büyüklüğüne gelince dönüme 40 gram GA3 uygulanır

Hasat: Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü hasadı temmuz ayının ortasından başlayarak eylül ayı başlarına kadar devam eder. Eğer bağlarda örtü uygulaması yapılır ise hasat dönemi eylül ayı sonuna kadar uzar. Hasat, bağ makası kullanılarak yapılır. Kesilen salkımlar sepetlere alınır. Ardından kasalara dizilerek soğuk depolara taşınır. Alaşehir Çekirdeksiz Üzümü 90-110 gün, (0 ± 1 C° sıcaklık, % 90-95 oransal nem) de kükürt dioksit (SO₂) içeren koruyucu kâğıtlarla depolanabilir.

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

Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Alaşehir ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Çekirdeksiz Üzümünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alaşehir Ticaret Borsası ve Alaşehir Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu
- Ürünün Alaşehir ilçe sınırlarında yetiştirilip yetiştirilmediği
- Hasat zamanının uygunluğu
- Ürün özelliklerinin uygunluğu
- Ürünün yetiştirme yönteminin 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. Osmancık Irgat Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 26.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1893
Tescil Tarihi	: 31.08.2026
Başvuru No	: C2024/000120
Başvuru Tarihi	: 26.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Irgat Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmancık Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık Kaymakamlığı 98 /1 Osmancık 19500 ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Irgat Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Irgat Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Irgat Böreği; ekmeklik veya özel amaçlı buğday unu, su, tuz ile mayasız olarak hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, ilk yufkanın bir yüzünün yağlanarak kızartılmasından sonra kızaran yüzeyin üzerine iç harç konulup diğer yufkanın serilmesi ve ters yüz edilerek tüm yufkaların kızartılması suretiyle 7 ila 10 katlı olarak Çorum ili Osmancık ilçesinde üretilen börektir.

Osmancık Irgat Böreğinin iç harcı kıymalı-soğanlı, yumurtalı-ıspanaklı ve cevizli-soğanlı olmak üzere üç şekilde hazırlanabilir. İç harçta yağ kullanılmaz ve bu nedenle gevrek yapıya sahiptir.

Osmancık Irgat Böreği, yufkaların her biri serildikten sonra çevrilip kızartıldığı için “çevirme börek” ve “alt üst börek” olarak da bilinir. Ayrıca eski yıllarda coğrafi sınırdaki bağlarda çalışan ırgatlara verilen yiyeceklerden olması nedeniyle “ırgat böreği” olarak da anılır.

Osmancık Irgat Böreği köklü bir geçmişe sahiptir. Osmancık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir; günlük öğünler ve bayram günleri için üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Osmancık Irgat Böreği üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur Bileşenleri:

800 g ekmeklik veya özel amaçlı buğday unu
200 ml oda sıcaklığında su
200 ml ılık su
20 g tuz

İç Harç Bileşenleri:

- Kıymalı-soğanlı harç: 500 g kıyma, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, 5 g karabiber
İsteğe bağlı olarak: 30 g maydanoz ve 5 g pul kırmızıbiber
- Yumurtalı-ıspanaklı harç: 500 g ıspanak, 3-4 yumurta, 200 g tereyağı, 10 g tuz, 5 g karabiber
İsteğe bağlı olarak: 5 g pul kırmızıbiber
- Cevizli-soğanlı harç: 500 g ceviz içi, 100 g kuru soğan, 10 g tuz
İsteğe bağlı olarak: 5 g karabiber veya pul kırmızıbiber

Yufkalara sürmek için:

300 ml sıvı yağ

İç Harcın Hazırlanması:

Kıymalı-soğanlı harç: 15-20 dakika kavrulan kıymaya, tuz ve karabiber ile ovulan ince doğranmış soğan ilave edilir. İsteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz ve pul kırmızıbiber eklenebilir.

Yumurtalı-ıspanaklı harç: Tereyağında pişirilen yumurtalara ince doğranmış ıspanak, tuz ve karabiber ile, isteğe bağlı olarak pul kırmızıbiber ilave edilir.

Cevizli-soğanlı harç: İnce doğranmış soğan, çekilmiş ceviz içi ve tuz karıştırılır, isteğe bağlı olarak karabiber veya pul kırmızıbiber ilave edilir.

Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Bir kaptan un, tuz ve su karıştırılıp homojen, parlak ve elastik bir hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 15 dakika yoğrulur. Yoğurulan hamur, fermantasyonun gerçekleşmesi için 30 dakika kadar dinlendirilir.

Dinlendirilmiş hamur, 7 ila 10 eşit hamur bezesine bölünür ve her bir parça, oklava ile 20-40 cm çapında daire şeklinde açılır.

Yufkalar, tercihen odun ateşi kullanılarak pişirilir. Gıda ile temasa uygun sac veya tava sıvı yağ ile yağlanır. İlk yufkanın bir yüzünün yağlanarak kızartılmasından sonra kızaran yüzeyin üzerine iç harç konulup diğer yufkanın serilmesi ve ters yüz edilerek diğer yüzünün de kızartılması suretiyle tüm yufkalar yağlanarak kızartılır.

Piştirilen Osmancık Irgat Böreği, bütün ya da dilimlenmiş halde gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir. Osmancık Irgat Böreğinin servisi tercihen sıcak olarak yapılır.

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

Osmancık Irgat Böreği Çorum ili Osmancık ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmancık Irgat Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Osmancık Irgat Böreği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Nevşehir Üzüm Turşusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 22.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1894
Tescil Tarihi	: 31.08.2026
Başvuru No	: C2023/000116
Başvuru Tarihi	: 22.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Üzüm Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Köprülü Sk. 2 /2A Merkez 50100 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Üzüm Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nevşehir Üzüm Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Üzüm Turşusu; 1680 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Nevşehir Parmak Üzümü, beyaz şeker, turşu ilacı (sodyum benzoat) ve su kullanılarak Nevşehir ilinde üretilen turşudur. Üretiminde kullanılan Nevşehir Parmak Üzümünün yüksek şeker içeriği ve zengin fenolik bileşen yapısı nedeniyle tatlı-ekşi tat profiline sahiptir.

Nevşehir Üzüm Turşusu, geçmiş yıllarda geleneksel olarak 293 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Avanos Çömleğine veya toprak küplere kurulurdu. Günümüzde ise cam ya da plastik kavanozlar tercih edilmektedir.

Nevşehir Üzüm Turşusu Nevşehir ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 litrelik kavanozda üretilecek Nevşehir Üzüm Turşusunda kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 3 kg Nevşehir Parmak Üzümü
- 500 g beyaz şeker
- 2 litre su
- 10 g turşu ilacı (sodyum benzoat)

Sert kabuklu Nevşehir Parmak Üzümleri yıkanıp ayıklanır ve taneleri saplarından el ile ayrılır. Kavanoza 1,5 litre su koyulup üzümler ilave edilir. Üzerine sırasıyla beyaz şeker, turşu ilacı ve 500 ml su koyulur. Kavanozun kapağı sıkıca kapatılıp kavanoz çalkalanır. Turşu kavanozu, 5-10°C sıcaklıktaki serin ve karanlık bir yerde, fermantasyon işleminin gerçekleşmesi için üç ay bekletilir. Bu işlem tercihen Nevşehir ilinin kaya nitelikli doğal soğuk hava depolarında yapılır. Fermantasyon süreci tamamlanan Nevşehir Üzüm Turşusu piyasaya arz edilir.

Nevşehir Üzüm Turşusu, güneş ışığından uzak serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilir. Açıldıktan sonra 2 ay içinde tüketilmeli ve kapağı sıkıca kapatılarak buzdolabında saklanmalıdır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Nevşehir Üzüm Turşusu Nevşehir ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdaki üretilen Nevşehir Parmak Üzümü kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nevşehir Üzüm Turşusunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinin koordinasyonunda ve Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çat Belediyesinden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle Nevşehir Parmak Üzümlü olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Nevşehir Üzüm Turşusu ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Adıyaman Kavurmalı Hıtap

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 25.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1895
Tescil Tarihi	: 02.09.2026
Başvuru No	: C2025/000207
Başvuru Tarihi	: 25.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Adıyaman Kavurmalı Hıtap
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Altınşehir Mah. Gölbaşı Karayolu No: 29 02200 Merkez ADIYAMAN
Coğrafi Sınır	: Adıyaman ili
Kullanım Biçimi	: Adıyaman Kavurmalı Hıtap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adıyaman Kavurmalı Hıtap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adıyaman Kavurmalı Hıtap; yaklaşık 25 cm çapında yuvarlak biçiminde açılan hamurun içine kuşbaşı et, soğan, taze sarımsak, maydanoz, biber, domates salçası ve kırmızı pul biberin harmanlanmasıyla hazırlanan iç harç konulması ile yapılan bir hamur işi ürünüdür. Ürün coğrafi sınırdaki “Adıyaman Kavurmalı Hıtap” adı ile de bilinir.

Yaklaşık 0,5-1 cm kalınlığında açılan hamur; içeriğindeki kuşbaşı et ve diğer harç malzemeleri nedeniyle kırmızımsı bir görünüme sahip olup kalın ve yumuşak yapıdadır. Adıyaman mutfağının geleneksel hamur işi ürünlerinden biri olan Adıyaman Kavurmalı Hıtap, yarım ay şeklinde hazırlanır. Hazırlanan iç harç hamurun bir yarısına yerleştirildikten sonra diğer yarısı üzerine kapatılır. Köylerde genellikle sac üzerinde pişirilen ürün, şehir merkezlerinde ise hazırlanan iç harcın fırına gönderilmesiyle fırıncılar tarafından pişirilir. Hıtapın iç harcında kullanılan et, susuz şekilde odun ateşinde kendi yağıyla pişirilir. Kavurma soğutulduktan sonra avuç içinde topak hâline getirilerek derin dondurucuda muhafaza edilir. Kavurmanın karakteristik özelliği, lezzet ve aromasını artıran kuyruk yağı içermesidir.

Adıyaman Kavurmalı Hıtap, Adıyaman ilinin gastronomisinde ve sosyokültürel yapısında özgün üretim ve sunum biçimi ile önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adıyaman Kavurmalı Hıtap üretiminde kullanılan bileşenler ve yapılışı aşağıdaki gibidir:

Bileşenler (10 adet için)

600 g dana kuşbaşı
3 adet orta boy kuru soğan
100 g taze sarımsak
20 g kırmızı pul biber
50 g biber salçası
50 g domates salçası
1 demet maydanoz
20 g tuz

Hamur için bileşenler:

700 g ekmeklik un
200 ml su
10 g tuz

İç harcın yapılışı:

Adıyaman Kavurmalı Hıtap iç harcı; kuşbaşı doğranmış dana eti, ince doğranmış soğan, taze sarımsak, maydanoz, kırmızı pul biber, biber salçası, domates salçası ve yeterli miktarda tuzun karıştırılmasıyla hazırlanır. Üretime bağlı olarak, ticari işletmelerde ürün fırınlarda pişirilecekse soğanlar çiğ olarak iç harca ilave edilirken; ev tipi üretimlerde sac üzerinde pişirme yapılacaksa soğanlar önceden pişirilerek iç harca katılabilir.

Ev Tipi üretim: Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz ve su ilave edilerek hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğurulur. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 100-120 gramlık hamur bezeleri yapılır. Bezeler bir ekmek tahtası üzerinde 25 cm çapında daire şeklinde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harç konulur. Hamurun diğer yarısı da üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Hamurun kenar kısımlarının açılmayacak şekilde parmak uçlarıyla baskı yapılarak birbirine yapışması sağlanır. Pişirmede gıda ile temasa uygun sac üzerinde odun ateşinde çevrilerek iki yüzü eşit olarak pişirilmektedir.

Fırın Tipi Üretim: Hamur 70-100 gramlık bezelere ayrılır ve el ile 25 cm çapında daire şeklinde açılır. Hamurun yarısına iç harç konur, diğer yarısı üstüne kapatılarak parmak uçlarıyla bastırılır. Ağız kapatılan hamurlar iki elle hafifçe sündürülerek uzatılır ve ekmek küreğiyle ocağa sürülür. 15 dakika pişirilen ürün, servise hazır hale gelir. Adıyaman Kavurmalı Hıtap; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Sıcak olarak ve ayrılan ile tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Adıyaman Kavurmalı Hıtap, Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Adıyaman Kavurmalı Hıtapın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası, Adıyaman Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü veya Aşçılık Programı ve Adıyaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Adıyaman Kavurmalı Hıtap 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. Kızıldamlar Kestane Kabağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 28.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1896
Tescil Tarihi	: 03.09.2026
Başvuru No	: C2024/000336
Başvuru Tarihi	: 28.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızıldamlar Kestane Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal Kabağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ve mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet 1. OSB Gazi Blv. No:2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Merkez ilçesi Kızıldamlar Köyü
Kullanım Biçimi	: Kızıldamlar Kestane Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kızıldamlar Kestane Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kızıldamlar Kestane Kabağı (*Cucurbita maxima*), Bilecik ili Merkez ilçesine bağlı Kızıldamlar Köyü'nde (360-415 m rakımda) yetiştirilen, bir kışlık kabak çeşididir. Üretimde tescilli arıcan-97 ve ballıkız çeşitlerine ait tohumlar kullanılır.

Sofralık bir kabak türü olan Kızıldamlar Kestane Kabağının meyveleri genellikle yuvarlak ve hafif basık formdadır. Kabuğu sert ve dayanıklıdır; dış yüzeyi düzgün, açık gri tonlarında veya hafif çizgilidir. İç dokusu yoğun olup koyu sarı ile turuncu arasında değişen bir renge sahiptir. "Kestane" olarak adlandırılan ince geçiş katmanı, meyve eti ile kabuk arasında yer alır ve dış kabuğun sertliğini dengeleyen bir yapı oluşturur. Bu özellik, çeşidin "kestane kabağı" olarak anılmasını sağlar.

Kızıldamlar Köyü'nün mikrokliması ile tescilli tohum çeşitleri ve yerel yetiştiricilik pratiklerinin birleşimi, perikarp ile meyve eti arasında kısmi lignifikasyon/kutinizasyon gösteren; mineralce pekişmiş, hafif lifli ancak yumuşak bir "kestane" geçiş katmanının oluşmasını sağlar. Bu katman, ürünün yumuşak dokusunu ve hafif cevizimsi tadını güçlendirir; taşıma, depolama ve bir yıla varan raf ömrü açısından dayanıklılığı artırır. Meyve eti renginin koyu sarıdan turuncuya değişmesi, meyvede bulunan karotenoidler ile ilişkilidir. Karotenoidler, ürünün rengini ve aromasını belirleyen bileşikler olup hafif cevizimsi tadın oluşumuna katkı sağlar.

Coğrafi alanın iklimi Kızıldamlar Kestane Kabağı yetiştiriciliği için uygundur. Kış ve ilkbahardaki yağış ve nem, çimlenme ile erken büyümeyi destekler. Yazın artan sıcaklık ve azalan bağıl nem sulama ihtiyacını yükseltir. Sonbaharda düşen sıcaklıklar ve artan nem, meyve olgunlaşmasını tamamlayarak hasadı kolaylaştırır. Bu çerçevede etkili sulama, doğru hasat zamanlaması ve uygun kurutma uygulamaları yerel üretici kültürünün bir parçası olarak öne çıkar.

Geniş yaprak alanı ve gelişmiş damar ağı, terleme yoluyla ısı dengesinin sağlanmasına yardımcı olarak sıcaklık dalgalanmalarına karşı bitkiyi korur. Düzenli sulama ile toprak neminin uygun düzeyde tutulması, düşük bağıl nem koşullarında su stresini azaltır. Kızıldamlar Köyü'nün sıcaklık ve nem rejimi, Kızıldamlar Kestane Kabağının büyüme, gelişme ve olgunlaşma süreçlerini destekleyecek şekildedir.

Kızıldamlar Köyü'nde mayıs-ekim döneminde hâkim rüzgâr yönleri kuzeydoğu (poyraz) ve kuzeybatı (karayel) olup, dönemsel olarak batı ve batı-kuzeybatı yönlü hafif rüzgârlar da etkilidir. Çimlenme döneminde (mayıs başı) 0.5-2.0 m/s arasında esen batı-kuzeybatı yönlü hafif rüzgârlar, yüzey neminin dengelenmesine katkı sağlayarak çimlenmeyi destekler. Vejetatif büyüme döneminde (mayıs ortası-haziran) 0.8-2.0 m/s hızındaki batı-kuzeybatı ve batı yönlü rüzgârlar, yaprak kuruluğunu azaltıp hava sirkülasyonunu artırarak mantar hastalıkları riskinin düşmesine yardımcı olur. Çiçeklenme ve meyve tutumu döneminde (haziran-temmuz) batı yönlü rüzgârların 0.9-2.2 m/s hızlara ulaşması polen taşınımını kolaylaştırarak tozlaşmayı destekler. Meyve büyümesi ve olgunlaşması döneminde (ağustos-eylül) 0.6-1.9 m/s hızlarındaki batı-kuzeybatı ve batı yönlü rüzgârlar, meyve yüzeyinde nem birikimini sınırlayarak olgunlaşma ve kuruma süreçlerine olumlu katkı sağlar. Hasat döneminde (eylül-ekim) 0.5-

1.6 m/s seviyesindeki hafif rüzgârlar yüzey kurumasını hızlandırarak depolama dayanımına destek verir. Bu rüzgâr rejimi, 360-415 m rakımda gözlenen belirgin gündüz-gece sıcaklık farkının etkilerini şekillendirerek yerel mikroklimanın oluşumuna katkıda bulunur.

Geleneksel bilgi birikimi, Kızıldamlar Kestane Kabağının üretiminde önemli bir rol oynar. Yerel üreticiler, hasat olgunluğuna yaklaşan meyvelerde dış kabuk renginin oturması, kabuğun altında baskıyla hissedilen çok hafif esneme (hafif yumuşama) ve kabuk üzerinde görülebilen ince kılcal çatlaklar gibi işaretleri birlikte değerlendirerek ideal hasat zamanını belirler. Meyve 1-1,5 kg ağırlığa veya 20-25 cm çapa ulaştığında yapraklar dikkatlice yana yatırılır ya da çevrilir; böylece meyvenin son olgunlaşma döneminde güneşlenme, renk ve tat gelişimi desteklenir. Meyve gelişimi yaklaşık 8-10 kg düzeyine ulaştığında ise meyvenin üzeri yeniden yapraklarla örtülerek büyüme kontrollü şekilde yavaşlatılır. Geniş yaprak yüzeyi ve yoğun damar yapısı, geleneksel sulama yöntemleriyle birlikte terleme yoluyla ısı dengesini sağlar ve sıcaklık dalgalanmalarından kaynaklanabilecek stresin azaltılmasına katkıda bulunur.

Kızıldamlar Köyü'nde her yıl düzenlenen Kızıldamlar Kestane Kabağı Festivali, ürünün tanıtılmasına ve köyün yıllardır sürdürdüğü yerel üretim tecrübesinin yeni nesillere aktarılmasına katkı sağlar. Festival, bölge halkının emeğini, kültürel mirasını ve geleneksel tarım uygulamalarını görünür kılarak üretimin sürdürülebilirliğini destekler. Nesiller boyunca aktarılan bu yerel üretim bilgisi, Kızıldamlar Kestane Kabağının özgün özelliklerinin korunmasında belirleyicidir. Bu nedenlerle ürün ile coğrafi sınır arasında güçlü bir ün bağı bulunmakta olup tüm üretim aşamaları belirlenen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmektedir.

Tablo 1. Kızıldamlar Kestane Kabağının Temel Morfolojik ve Tarımsal Özellikleri

Kategori	Özellik	Değer
Genel Bilgiler	Familiya / Cins / Varyete	Cucurbitaceae / <i>Cucurbita</i> / <i>maxima</i>
	Kullanım	Sofralık - Kışlık
	Kullanılan Tohum	Arıcan-97, Ballıkız
Bitki Yapısı	Bitki Boyu	80-100 cm
	Dallanma	Kuvvetli, 2.5-3 m uzunluk
	Yaprak	Büyük, yeşil tonlarda, belirgin damarlı
Çiçeklenme	İlk erkek çiçek	71. gün
	İlk dişi çiçek	74. gün
Meyve	Ağırlık	10-12 kg
	Biçim	Yuvarlak-elips, hafif basık
	Kabuk Rengi	Gri-yeşilimsi
	Et Rengi	Turuncu
	Et Kalınlığı	4.8-6.5 cm
	Kabuk + Kestane Katmanı	Toplam ~2 cm (kabuk 0.5 cm, geçiş katmanı ~1.5 cm)
Tohum	Renk / Şekil	Koyu krem, eliptik
	Tohum Sayısı (meyvede)	141-144 adet
Tarımsal Verim	Dekar Bitki Sayısı	180-200
	Meyve Sayısı (bitkide)	2-3
	Verim	5000-6000 kg/dekar
	Dayanıklılık	1 yıl
	Sulama	Kontrollü damla sulama (3-5 kez)

Tablo 2. Kızıldamlar Kestane Kabağının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Kriter	Değer
Sertlik (kg/cm ²)	2.7-2.9
Lif Ağırlığı (g)	36-38
Lif Oranı (%)	0.48-0.52

Kül Miktarı (%)	1.60-1.70
Suda Çözünür Kuru Madde (Brix)	8-9

Üretim Metodu:

Kızıldamlar Kestane Kabağının İklim İstekleri:

Kızıldamlar Köyü'nde kış ayları (aralık-şubat) soğuk ve yağışlıdır. Ocak ayı ortalama 2,52 °C ile en soğuk dönem olup don riski taşır. Bu aylardaki düzenli yağışlar (45-57 mm) ve yüksek nispi nem (%72-80), toprağın ilkbahar çimlenmesine hazırlanmasını sağlar.

İlkbaharda (mart-mayıs) sıcaklıklar yükselir. Yağışlar mart ve nisanda azalırken mayısta tekrar artar. Nispi nemin kademeli düşmesi, çimlenme ve vejetatif gelişim için uygun koşullar oluşturur.

Yaz aylarında (haziran-ağustos) sıcaklıklar 20,77-23,84 °C'ye ulaşır. Bu dönem çiçeklenme ve meyve tutumunun yoğunlaştığı dönemdir. Haziran yağışları (86 mm) meyve tutumunu desteklerken temmuz-ağustos aylarında azalan yağışlar nedeniyle düzenli sulama gereklidir.

Sonbaharda (eylül-kasım) sıcaklıklar düşer ve meyve olgunlaşması tamamlanır. Artan yağış ve nem, hasat sonrası uygun kurutma ve depolama uygulamalarını gerekli kılar.

Toprak Hazırlığı ve Ekim Alanının Belirlenmesi:

Üretim için derin, organik maddece zengin, iyi drene edilmiş ve orta derecede kireçli topraklar seçilir. Toprak sonbaharda derin sürülerek kışa bırakılır. İlkbaharda yeniden sürülüp düzleştirilir. Toprak analizine göre gerekirse kireçleme yapılır. Verimi artırmak amacıyla yanmış ahır gübresi veya organik gübre uygulanır, ardından tırmıklama ve saman ya da kuru otlar malçlama yapılır. Bu uygulamalar toprak nemini korur, yabancı ot gelişimini sınırlar ve toprağı ekime hazır hale getirir. Ekim alanının planlanmasında, bitkilerin gelişimi için yeterli alan bırakmak önemlidir. Kızıldamlar Kestane Kabağı geniş yapraklara ve yayılma eğilimine sahip olduğundan, her bitkiye uygun mesafe gözetilmelidir. Alanın düzenli sıralar halinde planlanması, bakım ve hasat süreçlerini kolaylaştırır.

Tohum Hazırlığı ve Ekim:

Üretimde yalnızca tescilli Arıcan-97 ve Ballıkız tohumları kullanılır. Tohumlar çimlenmeyi hızlandırmak için ekim öncesi suda bekletilir veya ön çimlendirme yapılır. Ekim, hava sıcaklığının en az 15 °C olduğu mayıs ayının ilk iki haftasında gerçekleştirilir. 1-2 cm derinliğinde açılan çukurlara 2-3 tohum ekilir ve çukurlar arasında 1,5-2 m mesafe bırakılır. Ekim sonrası eşit sulama yapılır ve alan düzenli kontrol edilir.

Filizlenme ve Bitki Gelişimi:

Tohumlar uygun koşullarda 7-10 gün içinde filizlenir. Bu dönemde yabancı ot temizliği ve hafif çapalama yapılır. Fideler 2-3 yapraklı olduğunda zayıf olanlar ayıklanır. Sulama düzenli ancak aşırıya kaçmadan, sabah veya akşam saatlerinde gerçekleştirilir.

Gübreleme ve Bakım:

Mikro element uygulamaları, bitkinin gelişim dönemleri ve toprak ve yaprak analizlerine göre planlanır. Erken dönemde Fe ve Zn, çiçeklenme ve meyve tutumunda gerekirse şelatlı mikro elementler uygulanır.

Meyve gelişimi ve olgunlaşma döneminde Mg ve Mn seviyeleri izlenir; ihtiyaç varsa desteklenir. Organik gübreler, mikro element emilimini uzun vadede desteklemek amacıyla kullanılır.

Sulama:

Sulama programı bitkinin gelişim evrelerine göre düzenlenir. Çimlenme döneminde toprak nemi %70-75, vejetatif dönemde % 65-70 seviyesinde tutulur.

Çiçeklenme ve meyve tutumunda (temmuz-ağustos) 1-2 günde bir sulama yapılır. Eylül ayından itibaren sulama azaltılır, hasat öncesinde ise tamamen kesilir veya minimum seviyeye indirilir. Bu uygulama tat, aroma ve raf ömrünü artırır.

Çiçeklenme ve Tozlaşma:

Bitki erkek ve dişi çiçekler oluşturur. Tozlaşma çoğunlukla arılar tarafından sağlanır. Gerekli durumlarda, erkek çiçeklerden alınan polenler dişi çiçeklere el ile aktarılır. Etkili tozlaşma, verim açısından kritik öneme sahiptir.

Meyve Gelişimi:

Tozlaşmadan sonra meyve gelişimi başlar. Meyvelerin toprakla temasını önlemek için altlarına saman veya kuru ot serilir. Meyve 1-1,5 kg ağırlığa ulaştığında, güneşlenmeyi artırmak için yapraklar kontrollü şekilde yana yatırılır. Gelişim sürecinde yabancı ot mücadelesi yapılır, gerekirse potasyum ağırlıklı gübreleme uygulanır. Hastalıklı veya zarar görmüş meyveler alandan uzaklaştırılır.

Olgunlaşma ve Hasat:

Kızıldamlar Kestane Kabağı genellikle ekim ayının ilk iki haftasında hasat edilir. Kabuğun sertleşmesi ve sapın kuruması olgunluğun göstergesidir. Bununla birlikte, geleneksel bilgi birikimi hasat zamanının belirlenmesinde önemli olup; kabuğun altında baskıyla hissedilen çok hafif esneme ve kabuk üzerinde görülebilen ince kılcal çatlaklar gibi işaretler birlikte değerlendirilir. Saklama süresini uzatması ve çürüme riskini azaltması amacıyla hasat sırasında sap 2–3 cm uzun bırakılarak kesilir. Ürünler darbeden korunarak taşınır ve kaliteye göre ayrılır.

Depolama:

Kabaklar 10-15 °C sıcaklıkta, serin, kuru ve havadar ortamlarda 1 yıla kadar saklanabilir. Geleneksel olarak saman serilmiş depolar kullanılır; bu yöntem nemi dengeler ve bozulma riskini azaltır.

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

Bilecik iline bağlı Kızıldamlar Köyü, uzun bir geçmişe sahip olan Kızıldamlar Kestane Kabağının üretiminde; tohum seçiminden yetiştirme tekniklerine kadar ustalık, beceri ve bilgi birikimi gerektiren bir üretim sürecine sahiptir. Bu nedenle, ürünün tüm üretim aşamalarının belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Kızıldamlar Kestane Kabağı denetimleri, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından 1, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından (BEBKA) 1 kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hâllerde ilave denetimler gerçekleştirilebilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında raporlanır ve her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Kızıldamlar Kestane Kabağının meyve özelliklerinin uygunluğu,
- Kızıldamlar Kestane Kabağı üretim metodunun uygunluğu,
- Kızıldamlar Kestane Kabağı hasat döneminin uygunluğu,
- Ürünün yetiştirildiği coğrafi alanın uygunluğu,
- Kızıldamlar Kestane Kabağı adının ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ve 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.

6. Acıpayam Çakır Havucu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 13.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1897
Tescil Tarihi	: 04.09.2026
Başvuru No	: C2023/000022
Başvuru Tarihi	: 13.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Acıpayam Çakır Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Acıpayam Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mah. Hastane Cad. Acıpayam DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Acıpayam ilçesi
Kullanım Biçimi	: Acıpayam Çakır Havucu ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Acıpayam Çakır Havucu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Denizli ili Acıpayam ilçesinde üretilen Acıpayam Çakır Havucu, keskin havuç kokulu ve aromalı bir havuçtur. Günümüzdeki üretimi, üreticilerin kendi ürettikleri havuç tarlalarının bir bölümünde tohumla bıraktıkları bitkilerden aldıkları tohumlar ile gerçekleştirilir. Acıpayam Çakır Havucu üretiminde Nantes çeşidi havuç tohumu kullanılır.

Bölgede Mayıs ayı başında kademeli tohum ekimi ile başlayan havuç üretimi yaz ayları boyunca devam eder. Hasat Eylül ayında başlar ve kış ayları boyunca devam eder. Bölgenin kuzey kısımlarında Göller Bölgesi'nin iklim özellikleri görülür. Yetiştirme sürecinde üretim bölgesinde yaz ayları genelde ılık ve kurak geçer. Ayrıca gündüz yüksek olan sıcaklık gece belirgin oranda düşer, gece gündüz sıcaklık farkı yüksektir. Ürünün gelişme dönemindeki sıcaklık isteği ise 15-20 °C'dir. Bölgenin bu iklim özelliği havuç kökünün gevrek, bol kokulu ve aromalı olmasını destekler.

Tohumların üzeri boyuna çizgilidir ve azda olsa tüyler taşırlar. Ticari tohum pazarında tüyleri alınmış tohumlar pazarlanır. Tohumlar 2-4 mm uzunluğunda ve 1-1.5 mm enindedir. Bir gramda 500-800 adet tüyü alınmış bulunur. Tohumlar iyi muhafaza edilirse çimlenme gücünü 3-4 yıl korurlar.

Acıpayam Çakır Havucu bol miktarda yaprak meydana getiren bir bitkidir. Bitki başına yaprak sayısı 4-5 adettir. Yaprak uzunluğu 54-56 cm'dir. Bileşik yaprak özelliğindeki yaprakların sap uzunluğu 28-33 cm'dir. Ortalama yaprak ağırlığı 7-8 g'dır. Toplam bitki yaprak ağırlığı 38-40 g'dır.

Acıpayam Çakır Havucu, %9,6-10,2 aralığındaki suda çözünabilir kuru madde (briks) değeri, 6.08-7.89 kg aralığındaki kök sertliği, 1.20-1.35 cm soymuk doku kalınlığı ve 1.08-1.52 cm odun doku çapı ile benzerlerinden ayrılmaktadır. Bu yapı, ürünün gevrek, liflenmesi düşük, tat yoğunluğu yüksek ve işlenmeye uygun bir karakter kazanmasını sağlar. Ayrıca kök formunun genel olarak düzgün, saçak kök oranının düşük olması ve homojen yapı göstermesi de ürünün ayırt edici fiziksel özellikleri arasında yer alır.

Acıpayam Çakır Havucunun ayırt edici özellikleri, üretimin gerçekleştirildiği coğrafi alanın kendine özgü iklim ve toprak koşullarından kaynaklanır. Bölgede yaz aylarının ılık ve kurak geçmesi, buna karşılık gece saatlerinde sıcaklığın belirgin şekilde düşmesi sonucu oluşan yüksek gündüz-gece sıcaklık farkı, bitkide fotosentezle oluşan karbonhidratların kökte birikimini artırarak kuru madde ve şeker oranının yükselmesine katkı sağlar. Bu durum ürünün tat yoğunluğunu artırır; dengeli doku gelişimiyle birlikte gevrek yapının oluşumunu destekler.

Bölgede bulunan organik maddece zengin, hafif bünyeli ve iyi drene olabilen alüvyal toprak yapısı, kök gelişimini destekleyerek havucun düzgün şekilli gelişmesine katkı sağlar; uygun yetiştirme koşullarıyla birlikte kök yapısının daha az saçak köklü ve daha homojen bir iç yapı kazanmasına yardımcı olur. Ayrıca üretimde kullanılan

tohumların, üreticiler tarafından uzun yıllardır aynı bölgede yetiştirilen bitkilerden seleksiyon yoluyla elde edilmesi, Acıpayam ilçesine adapte olmuş yerel bir genetik yapının oluşmasını sağlar.

Tablo 1: Acıpayam Çakır Havucu bazı morfolojik özellikleri

Kök Özellikleri	Sınır Değerler
Kök şekli	Kök merkezi 3.0-4.0 cm, kök ucu 2.00-2.50 cm çapında
Kök ağırlığı	99.50-131.50 g (9-10 adet/kg)
Kök rengi	Sıvama turuncu renkli, yaprak çıkış ucunda çok az yeşile çalan renklenme
Kök çapı (eni)	2.84-3.44 cm
Kök boyu	16.06-17.77 cm
Kök soymuk doku kalınlığı	1.20-1.35 cm
Kök odun doku çapı	1.08-1.52 cm
Suda çözünür kuru madde (%)	9.6-10.2
Kök rengi	Turuncu
Kök sertliği (kg)	6.08-7.89

Üretim Metodu:

Toprak İhtiyacı: Acıpayam Çakır Havucu yetiştirilmesinde ağır killi topraklardan, toprak zararlılarına (nematod, tel kurdu gibi) bulaşık ve yabancı ot yoğun topraklardan kaçınılmalıdır. Havuç tohumu ekilecek toprağın çok iyi işlenerek ekime hazırlanması gerekir. Havuç tohumlarının küçük embriyolu oluşu ve çok geç çimlenmesi nedeniyle toprak iyice inceltilerek tohumun toprakla temasının tam olması sağlanmalıdır. Hafif karakterli, organik madde içeriği yüksek ve alüvyal topraklar havuç yetiştiriciliği için ideal topraklardır. Derin yapılı, iyi havalanabilen hafif ve orta bünyeli topraklarda yüksek verim alınır.

Tohum Ekimi: Genellikle mayıs ayı başında başlatılan kademeli (ardışık) tohum ekimi yöntemi ile kullanılır. Bu yöntem, yörede uzun yıllardır uygulanan bir üretim pratiği olup, hem iklim koşullarına uyum sağlamak hem de ürün arzını süreklilik içinde gerçekleştirmek amacıyla tercih edilir. Kademeli ekim kapsamında, üretim alanları parsellere ayrılarak 10–15 gün aralıklarla ardışık ekimler yapılır. Bu yöntem, bölgedeki sıcaklık değişimleri ve toprak nemi farklılıklarına karşı üretimin riskini azaltıcı bir rol oynar. Özellikle ilkbahar ve yaz geçiş dönemlerinde görülebilen ani sıcaklık dalgalanmalarına karşı, farklı zamanlarda yapılan ekimler sayesinde ürün kaybı minimize edilir. Ekim dikkatli bir şekilde hazırlanarak inceltilen toprağa mibzerle yapılmalıdır. Üretimde çimlenme gücü yüksek, hastalık ve zararlılardan temiz tohum kullanılır. Ekim derinliği 2,5-3 cm olmalıdır. Bir dekar alana 600-800 gr tohum atılır ve ekimde sıra arası mesafesi 30-40 cm olmalıdır. Sıra üzeri seyreltme mesafesi ise 5-12 cm arasında değişir. Havuç tohumu 10 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çimlenir, bu sebeple ekim dönemi sıcaklık göz önünde bulundurularak belirlenir. Toprak sıcaklığı istenen seviyenin altında ise tohum çimlenmez, çimlenme süresi yeterli sıcaklık oluşuncaya kadar uzar. Havuç ekiminden sonra toprak yüzeyinde meydana gelecek kaymak bağlama aşaması çimlenmeyi önemli ölçüde olumsuz etkiler, bu sebeple toprak yüzeyinin kabuk bağlamasını önleyici uygun sulama ve toprak işleme uygulamaları yapılmalıdır.

Bakım: Tohum ekimi sonrası çimlenme tamamlandıktan ve bitkiler 2-3 hakiki yapraklı hale geldikten sonra, sıra üzerinde seyreltme yapılır. Sıra üzeri mesafeleri uygun şekilde ayarlanır. Ancak bu seyreltme döneminde, tarlada kalan bitkilerin köklerinin zarar görmemesine özen göstermelidir.

Sulama: Acıpayam Çakır Havucu yetiştiriciliğinde kök gelişiminin primer ve sekonder döneminde düzenli sulama yapılmalıdır. Primer dönemdeki susuzluk havuç boyunun kısa kalmasına, sekonder dönemdeki susuzluk havucun yeterli ölçüde kalınlaşmamasına ve ayrıca düzensiz sulama kökün çatlayarak pazarlanamaz hale gelmesine neden olur.

Gübreleme: Acıpayam Çakır Havucu yetiştiriciliğinde azot ve potasyum verim ve kaliteyi önemli ölçüde etkiler. Bitki nitrat formunda azotu tercih eder. Potasyum ise kök kuru madde içeriğini koku ve aroma içeriğini artırır. Havuç bitkisi özellikle çimlenme ve gençlik döneminde tuza karşı son derece hassastır. Bu nedenle tohum ekim döneminde gübreleme yapılmamalıdır. Gübreleme tohum ekiminden ekim öncesinde 7-10 gün önce tamamlanmalı ve organik gübreler tercih edilmelidir. Acıpayam Çakır Havucu yetiştiriciliğinde gübreleme; toprak analizi sonuçlarına göre planlanır ve bitkinin gelişim dönemleri dikkate alınarak uygulanır.

Temel (taban) gübreleme, tohum ekiminden en az 2-3 hafta önce yapılmalı ve uygulanacak gübreler toprağın 10–15 cm derinliğine karıştırılmalıdır. Bu aşamada fosforlu ve potasyumlu gübrelerin tamamı ile azotlu gübrenin yaklaşık yarısı uygulanır.

Tohum ekimi sırasında gübre uygulaması yapılmaz. Bitkiler 3-4 gerçek yapraklı döneme ulaştığında, azotlu gübrenin kalan kısmı üst gübreleme olarak verilir.

Yetiştiricilik sürecinde, bitki gelişimine bağlı olarak ikinci bir üst gübreleme yapılabilir. Bu uygulama genellikle ekimden 50-60 gün sonra, sulama öncesinde azot ve potasyum içeren gübrelerle gerçekleştirilir.

Genel olarak dekara uygulanacak gübre miktarı; 8-10 kg saf azot (N), 8-9 kg fosfor (P_2O_5), 12-16 kg potasyum (K_2O) olacak şekilde planlanır.

Gübreleme uygulamaları, genellikle yağmurlama sulama sistemi ile desteklenir ve bitkinin gelişim dönemlerinde düzenli su temini ile birlikte yürütülür.

Dekardan elde edilen yaklaşık 1 ton havuç üretimi ile birlikte topraktan ortalama 3 kg azot (N), 2 kg fosfor (P_2O_5), 4 kg potasyum (K_2O), 5 kg kalsiyum (Ca) ve 0,5 kg magnezyum (Mg) uzaklaştırılır. Bu nedenle, gübreleme programı planlanırken topraktan uzaklaştırılan bu besin elementlerinin dengeli şekilde yeniden toprağa kazandırılması gerekir.

Zirai mücadele: Acıpayam Çakır Havucu yetiştiriciliğinde zararlı ve hastalıklarla mücadele, önleyici ve entegre yöntemler esas alınır. Toprak kaynaklı hastalık ve zararlıların kontrolü amacıyla, üretim alanlarında münavebe uygulanmalı ve aynı tarlada üst üste havuç üretiminden kaçınılmalıdır. Ekim öncesinde toprak hazırlığı sırasında, yabancı otlar temizlenir ve toprak zararlılarının yoğun olduğu alanlarda üretim yapılmaz.

Havuç sineği, nematodlar ve tel kurtlarına karşı; uygun ekim zamanı seçimi, dayanıklı ve sağlıklı tohum kullanımı, tarlada bitki artıkları ve bulaşık materyalin uzaklaştırılması, feromon tuzakları veya biyoteknik mücadele yöntemlerinin kullanılması esastır.

Hastalık etmenlerine karşı ise; iyi drene edilmiş toprak kullanımı, aşırı sulamadan kaçınılması, bitkiler arası uygun mesafenin korunması gibi kültürel önlemler uygulanır.

Kimyasal mücadele yalnızca gerekli durumlarda ve ilgili mevzuata uygun olarak yapılır. Öncelik, çevreye duyarlı ve sürdürülebilir üretim yöntemlerinin uygulanmasıdır.

Münavebe (ekim nöbeti): Acıpayam Çakır Havucu üretiminde bazı toprak kaynaklı patojenler üretimi büyük ölçüde sınırlandırır. Özellikle toprak kaynaklı hastalık etmenleri ile başarılı bir zirai mücadele için en az iki yıl ara verilerek aynı tarlada havuç üretimi yapılması gerekir. Münavebe bitkisi olarak da yazlık sebze türleri (domates, biber, patlıcan, fasulye, kavun, kabak, bamya, börülce vb.) ile buğday, mısır, arpa gibi tarla bitkileri türleri önerilebilir.

Hasat ve verim: Hasat ürünün 11-13 haftaları arasında, elle veya makinayla yapılır.

Acıpayam Çakır Havucunun verimi; ekim sıklığı, bakım koşulları ve hasat zamanına bağlı olarak değişmekle birlikte ortalama verim dekara 3-4 ton arasında gerçekleşir.

Depolama: Hasat edilen kökler 3-5 °C depolarda 4 haftaya kadar depolanabilir. Ancak depolanacak köklerin tam olgunlaşma döneminde hasat edilmesi ve hasat sırasında yaralanmamasına özen gösterilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Acıpayam Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Acıpayam Kaymakamlığı, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Denizli İl Müdürlüğü Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü, Denizli Ticaret Odası ve Denizli Ziraat Odasından birer üyenin katılımıyla en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda iki defa ekim ve hasat döneminde yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Ekimin üretim metoduna uygunluğu,
- Kök oluşum sonrasında, mevcut köklerin çeşit özelliklerine uygunluğu,
- Hasat döneminde; köklerin Acıpayam Çakır Havucu özelliklerine uygunluğu,
- Acıpayam Çakır Havucu ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

7. Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 17.01.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1898
Tescil Tarihi	: 08.09.2026
Başvuru No	: C2025/000018
Başvuru Tarihi	: 17.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı
Ürün / Ürün Grubu	: Mantar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşyaka Mah. 144. Sok. No:119 Fethiye MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili
Kullanım Biçimi	: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Morchellaceae familyası içerisinde yer alan, Latince tür adları olarak *Morchella esculenta*, *Morchella elata* ve *Morchella conica* şeklinde adlandırılan, bütün, parçalanmış, taze, yaş mantar veya kurutulmuş, dondurulmuş mantar olarak piyasaya arz edilen Muğla ilinde yetişen bir mantar türüdür.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; halk arasında “göbek mantarı, göbelek mantarı” gibi isimler ile bilinmesinin yanında en yaygın olarak bilinen ve kullanılan ismi “kuzugöbeği mantarı” şeklindedir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretimi ve yetiştirilmesi, kültür mantarı yetiştiriciliği şeklinde yapılmaz. Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinde özellikle Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde, başta çam ormanları olmak üzere iğne yapraklı ağaçların bulunduğu alanlarda ve bunların çevrelerinde eğimli topraklarda, su ve yol kenarlarında genellikle ilkbahar aylarında doğal koşullarda yetişir. Sınıflandırma, kurutma ve dondurma gibi hasat sonrası işlemleri Muğla ilinde gerçekleştirilir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinde uygun doğa koşulları, iklim vb. şartlar dâhilinde doğal ortamında kendisi yetişebilen bir mantardır. Literatürde kuzugöbeği mantarına ilişkin olarak ürünün kültüre alınması ve yetiştiriciliği konusunda yapılan çalışmalarda ürünün aynı lezzet ve ürün kalitesine ulaşamadığı sonucuna varılmıştır. Üründe en iyi verim ve kalite; nispeten nötr ya da yüksek pH'ya sahip nemli, organik maddelerce zengin, humuslu ve nispeten kireçli topraklarda gerçekleştirir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı gözeneklerle kaplı gövdesi ile huni biçimini andıran, asklı bir tür doğal mantardır. Sporları askus adı verilen bir kese içinde bulunur. Bu keseden atılan ve salınan sporlar, uygun çimlenme koşullarında gelişerek kuzugöbeği mantarını meydana getirir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; genellikle eni 5 cm ve boyu 15 cm'ye kadar yetişebilen, kremden koyu kahverengiye kadar değişen renklerde, bal peteğini andıran şapkasıyla kolayca tanınabilecek bir yapıdadır. Tüm yüzeyi saran girinti ve çıkıntılarla (alveol) kaplı şapkanın şekli yuvarlaktan koni şekline kadar değişen bir yapı gösterir. Başlangıçta kahverengimsi-sarı renkten kahverengiye kadar değişen şapkaların renkleri mantar toprakta kaldıkça değişir/koyulaşır. Ayrıca beyaz, gri, siyah renge sahip olan türleri de mevcuttur.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, yumurtaya benzer bombeli, sünger/işkembe görünümünde, düzensiz köşeli oyuklu bir şapka ile düzensiz boşluğu olan, pürüzlü ve silindirik yapılı, şapkasıyla kavış yapılarak birleşen bir sapa sahiptir. Mantara lezzetini veren etli kısmı; hoş kokulu ve nispeten gevrek yapıdadır.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının en önemli özelliği yağışların bol olduğu dönemlerde şapka kısmı etinin belirgin şekilde gelişim göstermesidir. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının önemli bir özelliği de yüksek kesimlerden toplanan mantarlarda şapka kısmının nispeten daha sert olmasıdır. Bu durum ürünün dayanımını ve raf ömrünün artmasını sağlar.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; Muğla ilinin özellikle Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde uygun doğa koşulları, iklim vb. şartlarında genellikle şubat ayında erkenci/turfanda olarak çıkar ve yüksek kesimlerde ilkbahar mevsimi boyunca yetişir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, nadir bulunması nedeniyle yüksek katma değere sahip olup ticarete konu edilir. Muğla ilinde festivallere konu olan Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; halk arasında yaygın olarak bilinen ve taze ya da kurutulmuş olarak sevilerek tüketilen bir mantardır. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; kurutulmuş olarak yılın dört mevsiminde çeşitli yemek ve çorbaların hazırlanmasında kullanılır.

Muğla ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, nadir olarak bulunması, ürün hasadı ve hasat sonrası işlemleri ile emek isteyen Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretim potansiyeli ile Muğla ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı üretim metoduna aşağıda yer verilmiştir:

İklim ve Toprak İstekleri: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; genellikle uygun toprak, iklim vb. şartlar dâhilinde tozlaşma, rüzgâr vb. etmenler yardımıyla doğada kendisi yetişebilme olanağına sahip olduğundan; tarla/bahçe tesisi, sulama, gübreleme vb. diğer işlemlerine gereksinim duyulmaz.

Görüldüğü ve toplandığı yerler; genel itibariyle direkt güneş ışığı almayan, halk arasında “kuytu” olarak tabir edilen yerler, alanlar ile iklim koşullarının fazla değişim göstermediği ormanlık alanlardır.

Üründe; en iyi verim ve kalite; organik maddelerce zengin, humuslu ve nispeten kireçli topraklarda sağlanır. Özellikle nemli ve iğne yapraklı ormanlık vb. alanlarda sıkça yetişir.

Hasat: Yağış ve nem miktarının artmaya başladığı şubat ayında toplanmaya başlanır ve ilkbahar aylarında toplanılmasına devam edilir. Öncelikle deniz seviyesine yakın alanlarda sonraki tarihlerde ise daha yüksek kesimlerde görülmeye başlanır. Fethiye Kuzu Göbeği Mantarına ilişkin olarak her türlü iş ve işlemler; “Odun Dışı Orman Ürünlerine İlişkin Mevzuat ve İlgili Prosedürlere” riayet edilerek yerine getirilir.

Tekniğine uygun bir şekilde hasat elle hasat yapılır. Gelişmemiş yani eşeyssel olgunluğa erişmemiş küçük bireyler/mantarlar toplanmaz. Toplanacak mantarlar mutlaka gelişmiş ve yeterli büyüklüğe ulaşmış olmalıdır. Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; diğer doğal mantarların aksine, kökten sökülmemeli, köksü kısmının mutlaka toprakta bırakılarak bir bıçak ile kesilmesi gerekir. Mantar sapından kesildikten sonra toprakta kalan kısmın üzeri çam iğnesi, toprak vb. ile uygun şekilde kapatılmalıdır.

Mantar hasadına karar verilirken şapkanın üzerindeki alveollerin (boşluk) iyice belirginleşmiş olmasına, şapka renginin beyaz ya da açık krem renkte olmamasına, krem renkli ya da kahverengi olmasına dikkat edilir. Etli kısmının süngerimsi ve gevrek (kırılgan) yapıda olmasına, sap üzerinde oyuklar olmamasına, beyaz renkli olmasına, üzerinde lekeler bulunmamasına özen gösterilir.

Ayrıca Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı toplanırken sporlarının etrafa yayılması için mutlak suretle örme sepet vb. gıda ile temasa uygun ve temiz taşıma malzemesi kullanılması, naylon torba, poşet, kova vb. kullanılmaması gerekir. Bu sayede sporların doğaya yayılmasına yardımcı olunurken, toplanan mantarların taze kalması ve parçalanmaması sağlanır. Sepete konulmadan önce kesilen mantarların gövdesi, bulaşabilecek toprak vb. etmenlerin giderilmesi amacıyla uygun bir fırça ile temizlenir.

Hasat Sonrası İşlemler (Sınıflandırma-Kurutma-Dondurma): Taze kullanım ve kurutulmuş ürünler için isteğe bağlı olarak temizlenmiş mantarlar büyüklüklerine göre tasnif edilir. Ardından özellikle kurutma için daha küçük parçalarına ayrılır. Taze kullanım için mantarlar uygun şekilde ambalajlamaya ve paketlemeye gönderilir.

Kurutma işleminde kullanılan yöntemlerden biri gıda ile temasa uygun bir ipe dizilen temizlenmiş mantarların temiz bir yerde asılarak, asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak kurutulmasıdır.

Yaygın olarak kullanılan modern kurutma yöntemleri ise; tekniğine uygun olarak kurutma fırınları, kurutma tünelleri ya da dondurularak kurutma vb. yöntemlerin kullanımı şeklindedir. Kurutulan mantarlar isteğe bağlı olarak daha küçük parçalarına ayrılır ve ambalajlamaya, paketlemeye gönderilir.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı, uzun süre saklanabilmesi için tekniğine uygun olarak dondurma ya da hızlı dondurma yöntemleri kullanılarak dondurulur ve soğuk zincire alınır.

Sınıflandırmanın, parçalamanın, dondurma ve kurutma işlemlerinin yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması, ürünlerin herhangi bir kontaminasyona ve bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; kuru, doğrudan güneş ışığı almayan, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda, depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede piyasaya arz edilmesi ya da işlenmesidir. Depolamada mantarlar üst üste fazla istiflenmemeli, havadar ortamlarda muhafaza edilmeli ve depolanmalıdır.

Daha uzun süreli muhafaza için; Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı gıda ile temasa uygun paket, ambalajlarda ve herhangi bir şekilde yıkama işlemi yapılmadan ve soğuk zincir koşullarında taşınmalıdır.

Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının uzun süre saklanması için tekniğine uygun olarak kurutulularak ya da dondurulmuş olarak muhafaza edilmesi en uygun yöntemdir.

Piyasaya Arz: Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı; bütün, parçalanmış taze, yaş mantar veya kurutulmuş mantar, dondurulmuş mantar şeklinde; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Muğla ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, nadir olarak bulunması, ürün hasadı ve hasat sonrası işlemleri ile emek isteyen Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının üretim potansiyeli ile Muğla ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının yetiştirilmesi, hasadı ve hasat sonrası işlemleri Muğla ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, Fethiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Fethiye Ziraat Odasının 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 Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının Muğla ilinden temin edilip edilmediği,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının; hasadı ve hasat sonrası işlemlerinin uygunluğu,
- Fethiye Kuzu Göbeği Mantarının; muhafaza koşulları, depolanması 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.

4. Bölüm

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

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

1. Çavuşdağı Kuru Fasulyesi

816 tescil sayılı Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Kiraz Ziraat Odasından bir, Kiraz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir ile Ödemiş Ticaret Odasından iki kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

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

ifadesi,

“Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Kiraz Ziraat Odası, Kiraz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ödemiş Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; bir sonraki üretim dönemi için ayrılan tohumluk materyalin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin fiziksel ve gerekli hallerde kimyasal özelliklerinin uygunluğu; Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

5. Bölüm

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

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

1. Gediz Tarhanası

221 sayılı ve 15.05.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1108 tescil numaralı Gediz Tarhanası ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Tarhana / Yemekler ve Çorbalar”

ifadesi,

“Tarhana / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

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



”

ifadesi,

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



”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Gediz Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızı kapyra biber, kırmızı acı biber, soğan, tuz ve nanenin karışımı ile elde edilen hamurun kurutulmasıyla elde edilen granül yapıda bir tarhanadır. Hamur, 21 gün fermente edildikten sonra gıda ile temasa uygun temiz bez üzerine serilir ve belirli aralıklarla ovalanarak 21-23°C’de gölgede kurutulur.

Fermantasyon sürecinde hamur düzenli olarak her gün kontrol edilir ve karıştırılır. Gediz Tarhanasının rengi turuncu olup ekşimtırak bir tada sahiptir.

Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

ifadesi,

“Gediz Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızı kapyra biber, isteğe bağlı olarak kırmızı acı biber, soğan, tuz, nane ve önceki üretimden elde edilen ekşi maya kullanılarak hazırlanan ve hamurun uzun süreli fermantasyonu ile üretilen geleneksel bir üründür. Turuncu renkte, ince ve homojen granül yapıda olup kendine özgü ekşimsi tat ve fermente aromaya sahiptir.

Üretim sürecinde hamur, yaklaşık 21 gün boyunca düzenli olarak karıştırılarak fermente edilir; ardından uygun bezler üzerine serilerek 25–30°C sıcaklıkta, gölgede kurutulur. Kurutulan hamur ovalanıp elenerek granül forma getirilir ve bu sayede ürün karakteristik dokusunu kazanır.

Gediz Tarhanası, acılı ve acısız olmak üzere iki farklı formda üretilmekte olup her iki formda da üretim yöntemi aynıdır. Ürünler arasındaki fark yalnızca kırmızı acı biber kullanımından kaynaklanır. Üretimde ekşi maya kullanılması, geleneksel üretim sürekliliğini sağlar ve ürüne özgü aroma ile belirgin ekşimsi tat profilinin oluşumuna katkıda bulunur.

Ürünün ayırt edici özellikleri arasında, uzun fermantasyon sürecine bağlı olarak gelişen düşük pH değeri, yüksek toplam asitlik oranı ve düşük nem içeriği yer alır. Bu kimyasal özellikler, ürünün dayanıklılığını artırır ve uygun saklama koşullarında 2 yıla kadar muhafaza edilebilmesini sağlar.

Tablo 1. Gediz Tarhanasının Kimyasal Özellikleri

Özellik	Acılı		Acısız	
	En az	En fazla	En az	En fazla
pH	4,0	4,56	3,94	4,15
Rutubet (%)	8,97	12,41	8,72	14,70
Asitlik (%)	19,37	21,20	17,91	35,67

Duyusal özellikler bakımından Gediz Tarhanası; kırmızı kapyra biber ve acı biberin katkısıyla oluşan karakteristik turuncu renk, homojen granül yapı, fermente aromanın hâkim olduğu ekşi tat ve dengeli koku profili ile öne çıkar. Kurutma sonrası gevrek yapıdaki ürün, pişirildiğinde pürüzsüz ve homojen bir kıvam kazanır.

Gediz Tarhanasının karakteristik nitelikleri; üretimde kullanılan hammaddeler, Gediz bölgesine özgü iklim koşulları (gündüz ve gece sıcaklık farkları ile düşük nem oranı) ve geleneksel üretim yöntemi ile doğrudan ilişkilidir. Bu unsurlar birlikte ürünün kurutma sürecinin kontrollü şekilde gerçekleşmesine katkı sağlar, uygun nem içeriğinin oluşmasını destekler ve Gediz Tarhanasının coğrafi sınır ile olan bağına güçlendirir.

Bölgede köklü bir geçmişe sahip olan Gediz Tarhanası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve coğrafi sınır ile ün bağı bulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Gediz Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıda verilmiştir.

Tablo 2. Gediz Tarhanasının Bileşenleri ve Miktarları

Bileşenler	Miktar (%)
Buğday unu	44
Kapya biber	44
Kırmızı acı biber	3
Yoğurt	3
Soğan	3
Tuz	1
Nane	1
Ekşi hamur	1

Ayıklama ve Yıkama: Biberler ayıklanır ve su ile yıkanır.

Tarhana Harcının Hazırlanması: Kapya biber, kırmızı acı biber, kabuğu soyulmuş soğan ve kuru nane kıyıcı makineden geçirilerek ince şekilde kıyılmaları sağlanır. Üzerine tam yağlı yoğurt ilave edilir.

Tarhana Hamurunun Hazırlanması: Bir kaptaki 500 g buğday unu, 130 g su ve 12,5 g maya karıştırılıp yoğrulur. Elde edilen bu ekşi hamur ile önceden hazırlanan tarhana harcı ve buğday unu karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur.

Ana Fermantasyon: Hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bez ile örtülerek 23°C sıcaklıkta fermantasyona bırakılır. Fermantasyon 21 gün sürer. Bu aşama, ürünün kalitesi ve özelliği için önemlidir.

Hamurun Kurutulması: 21 günün sonunda tarhana hamuru küçük parçalara bölünür ve gıdayla temasa uygun bir bez üzerine serilerek 21-23°C sıcaklıkta gölgede kurutulmaya bırakılır. Ancak her gün bu parçalar biraz daha küçültülerek kurumanın daha hızlı ve etkin olması sağlanır.

Öğütme: Kuruyan tarhana hamurları, elle ovularak iyice inceltirilir. Ve elekten geçirilerek büyük parçalara ayrılır. Daha sonra gölgede serilerek kurutulur.

Ambalajlama: Son aşamada granül form kazandırılmış Gediz Tarhanası istenilen büyüklüklerdeki gıda ile temasa uygun bez torbalara doldurularak 12-14°C sıcaklıkta muhafaza edilir.”

ifadesi,

“Gediz Tarhanasının üretimi, geleneksel olarak çoğunlukla bölgeden temin edilen hammaddelerin belirli oranlarda bir araya getirilmesiyle başlar. Ürün, acılı ve acısız olmak üzere iki formda üretilmekte olup her iki formda üretim yöntemi aynıdır, fark ise yalnızca kırmızı acı biber kullanımından kaynaklanır.

Tablo 3. Gediz Tarhanası bileşenler listesi ve oranları

Bileşen	Oran (%) - Acılı	Oran (%) - Acısız
Buğday unu	44	44
Kapya biber	44	47
Kırmızı acı biber	3	-
Yoğurt	3	3
Soğan	3	3
Tuz	1	1
Nane	1	1
Ekşi maya	1	1

Üretimde kullanılan buğday unu, kapya biber, kırmızı acı biber, tam yağlı yoğurt ve soğan Gediz İlçesi’nden temin edilir. Üretimde bölgede otlayan ineklerin sütünden elde edilen yoğurt kullanılır. Önceki üretimden ayrılan, kurutulmamış ve doğal mikroflora içeren yaş formdaki fermente hamur ise ekşi maya olarak kullanılır.

Gediz Tarhanası üretimi, kapy biber hasadına bağlı olarak genellikle eylül–kasım ayları arasında gerçekleştirilir. Bu dönem, ürünün hammaddesinin temini ve fermentasyon koşullarının sağlanması açısından üretim sürecinin temel zaman aralığını oluşturur.

1. Hamurun hazırlanması:

Ayıklanan kapy biber, acı biber ve soğan çekilerek yoğurma kazanına alınır. Üzerine ekşi maya, yoğurt, nane ve tuz ilave edilerek homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılır. Ardından buğday unu ve su ilave edilerek yaklaşık 15 dakika yoğrulur. Elde edilen hamur, gıda ile temasa uygun kaplara alınır.



Şekil 1. Gediz Tarhanası hamuru

2. Fermentasyon:

Hamur, 20–25°C sıcaklıkta, üzeri pamuklu bezlerle örtülerek gölgede en az 21 gün süreyle fermentasyona bırakılır. İklim koşullarına bağlı olarak bu süre 30 güne kadar uzayabilir. Fermentasyon süresince hamur her gün karıştırılarak sürecin dengeli bir şekilde ilerlemesi sağlanır.

3. Parçalama ve ön dinlendirme:

Fermentasyonu tamamlanan hamur küçük parçalara ayrılarak bezler üzerine serilir ve 4–5 gün süreyle bekletilir.



Şekil 2. Parçalama ve ön dinlendirme

4. Birinci kurutma:

Hamur parçaları, 25–30°C sıcaklıkta, doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmadan gölgede 2–3 gün boyunca kurutulur. Kurutma süresince parçalar küçültülerek nem kaybı hızlandırılır ve renk korunur.

5. Öğütme (ufalama):

Kurutulan parçalar elle ovalanarak veya gerektiğinde mekanik yöntemlerle öğütülerek granül yapı elde edilir.

6. İkinci kurutma:

Granül hale getirilen tarhana ince bir tabaka halinde serilerek 25–30°C’de gölgede 7–10 gün süreyle kurutulur. Bu aşamada ürün düzenli olarak karıştırılarak dengeli kuruma sağlanır.



Şekil 3. İkinci kurutma

7. Ambalajlama ve muhafaza:

Kurutma işlemi tamamlanan ürün, gıda ile temasa uygun bez torbalara doldurularak 12–14°C sıcaklıkta, güneş ışığından uzak ortamda muhafaza edilir. Ürün, farklı ambalaj boyutlarında piyasaya arz edilmekte olup acılı veya acısız olduğu ambalaj üzerinde belirtilir. Uygun koşullarda raf ömrü 2 yıldır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.”

ifadesi,

“Gediz Tarhanası üretiminde kullanılan kapy biber, kırmızı acı biber, soğan ve yoğurt coğrafi sınırdan elde edilmelidir. Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. 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. Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi

1649 tescil sayılı Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“Sınırlı Sorumlu Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifi”

“Derebucak Belediyesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Göynem Mahallesi Derebucak KONYA” adresi,

“Yeni Mahalle Ericek Caddesi No:1 Derebucak KONYA”

şeklinde değiştirilmiştir.