

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFI İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2018

**Sayı: 28
Yayın Tarihi: 02.05.2018**

Hipodrom Cad.No:115 06330 Yenimahalle-ANKARA

Tel: (0 312) 303 10 00 Faks: (0 312) 303 11 73

Web Sitesi Adresimiz: <http://www.turkpatent.gov.tr>

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 28. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	18

DUYURU

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

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “*Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 28. SAYIDA YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/054	Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	6
2.	C2017/170	Iğdır Kayısı	12
3.	C2017/213	Vakfikebir Ekmeği	15

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	346	Muğla Saraylısı	18
2.	347	Muğla Köftesi	20
3.	348	Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi	22

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Başvuruların Yayımları

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı

Başvuru No	: C2017/054
Başvuru Tarihi	: 10.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı
Ürün / Ürün Grubu	: Salamura yaprak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Tokat Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Behzat Bulvarı, Yarahmet Mah. 10. Sokak, No:4 TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat Merkez ilçe ve köyleri, Niksar, Turhal, Pazar, Zile ilçe ve köyleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin kullanım biçimi "markalama" şeklinde olacaktır. Tokat iline has bir gıda maddesi olan Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı, markalama işleminin yanı sıra ambalajı üzerinde Narince asmasına has yaprağı sembolize eden, hilal içinde konumlandırılmış yeşil-sarı renkli, yaprağının damarları belirgin ve alt kısmında ortalı "TOKAT Narince Salamura Asma Yaprağı" yazan aşağıdaki logolardan biri bulunacaktır. Bunun yanı sıra ürün ambalajında Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nde öngörülen gıdaların etiketinde bulunması gereken zorunlu bilgilerin yer alması gerekmektedir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürünün Tanımı

Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı, taze Narince asma yapraklarının hasat edilmesinden sonra belirli konsantrasyondaki salamura içinde belirli bir süre fermantayona tabi tutulması ve ambalajlanmasıyla elde edilen Tokat'a özgü geleneksel bir üründür.

Tokat ilinde bağcılığın geçmişi çok eski döneme dayanır. Bölgede bağcılığın meşhur olması nedeniyle, Fatih Sultan Mehmet'in Tokat'tan bağcı ve meyveci ustalarını İstanbul'a getirterek Beykoz mntıkasında Tokat Bahçeleri adıyla üzüm bağları ve meyve bahçeleri kurdurduğu bildirilmektedir. 1881 yılında Tokat'ta Cizvit papaz okulu öğretmenleri şehirde Beybağları, Topçu bağları, Kemer bağları ve Malkayası bağlarını tesis etmişler ve bağcılığın gelişmesine büyük katkı sağlamışlardır. 1884 yılında filoksera zararlısının Avrupa bağlarında büyük tahribat yapması nedeniyle, Avrupa'da şarap üretiminin azalmasıyla birlikte; Tokat'tan 200-800 litrelik taş küpler içine konulan şaraplar kağı ile Samsun'a oradan da gemi ile Roma'ya ihraç edilmiştir.

1960'lı yıllara kadar Tokat bölgesi bağlarının % 98'ini Narince çeşidinin teşkil ettiği, üretilen üzümün, öncelikle sofralık, daha sonra pekmez, cevizli sucuk, tarhana, pestil yapımında ve kuşburnu marmeladı üretiminde kullanıldığı, çeşidin yaprağının ise evsel düzeyde salamuraya işlendiği bilinmektedir. Ülkemizde bağcılığın başarılı bir şekilde gerçekleştirildiği ekolojilerden birisi olan Tokat yöresinde yapılan bir araştırmada, 44 üzüm çeşidinin yetiştiği, Narince çeşidinin ise bölge üretiminin yaklaşık % 90'ını oluşturduğu bilinmektedir. Son yıllarda ise Tokat ilindeki bağ alanlarının %87'sinde Narince üzüm çeşidi yetiştirilmektedir.

Salamuralık yaprak üretiminin; üreticiler için iş kolaylığı ve getiri açısından cazip olması, son yıllarda fidancılık sektöründe yaşanan olumlu gelişmeler, değişik kurumlarca yörede uygulanan projeler ve devletin yapmış olduğu bazı destekler bölgede bağcılık sektörünün son 10 yılda tekrar canlanmasına sebep olmuştur. Ülkemizde

turizmin gelişmesi, hazır yemek sektöründeki gelişmeler ve gelir düzeyindeki artış, zeytinyağlı sarma vb. gıdaların tüketimini de olumlu yönde etkilemiştir. Bölgede salamuralık asma yaprağı üretimi üzüm üretimi kadar önemli hale gelmiştir.

Narince üzüm çeşidi, şaraplık, sofralık ve şıralık olarak yoğun bir şekilde değerlendirilmektedir. Bu çeşit aynı zamanda salamuraya işlenmeye uygun en kaliteli yaprağına sahip çeşitlerden birisidir. Narince üzüm çeşidinin salamuralık yaprağı, iç ve dış piyasada aranan ve hatta ismiyle ün yapmış, Tokat iline ait önemli bir üründür Tokat'ta Narince üzüm çeşidinin yaprağını işleyen 15 salamura yaprak işletmesi ticari faaliyet göstermektedir.

Tokat ili hem yöresel özellikleri hem de Narince üzüm çeşidi nedeniyle önemli üzüm üretim alanlarından birisidir. Tokat ilinin ekolojisi asma yetiştiriciliğine çok uygundur. Tokat ili, Orta Karadeniz Bölümü'nün iç kesimlerinde yer almaktadır. Bu özelliği ile Tokat iklimi; Karadeniz iklimi ile İç Anadolu'daki step iklimi arasında geçiş iklimi özelliğiyle hem sofralık hem de şaraplık üzüm yetiştiriciliğine olanak sağlamaktadır. Bağcılığın yaygın yapıldığı Tokat ve ilçelerinde bağcılık, rakım itibarıyla Merkez ilçe ve Turhal'ın dağlık kesimlerinde 1200 m'nin üzerine kadar çıkabilmektedir. Bununla birlikte bağ alanlarının önemli bir kısmı 250-800 rakımlarda bulunmaktadır. Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü'nün 21 yıllık meteorolojik verilerine ve Araştırma ve Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı Müdürlüğü görüşüne göre Türkiye'de bağcılığa en elverişli bulunan 67 üzüm bölgesi arasında Tokat ili de bulunmaktadır. Herhangi bir yörenin bağcılık potansiyelini belirlemede yararlanılan en önemli parametre "Etkili Sıcaklık Toplamı (EST)" dir. Asma tomurcukları günlük ortalama sıcaklıklar 10 °C olunca uyanmaya başlarlar. Bütün üzüm çeşitleri, ürünlerini olgunlaştırabilmeleri için belirli bir sıcaklık toplamına ihtiyaç duymaktadır. Bu değer hesaplanmasında uyanma-hasat veya çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre dikkate alınmaktadır. Bir bölgede ekonomik anlamda bağcılık yapılabilmesi için 10 °C üzerindeki EST'nin 900 derece/günün üzerinde olması gerekmektedir. Tokat ilinde vejetasyon süresinin 219 gün olduğu, EST'nin ise 1599 derece/gün bildirilmektedir. Bu durumda Tokat ili serin iklim bölgesinde yer almaktadır. Tokat Bölgesinde yoğun olarak yetiştirilen Narince üzüm çeşidinin EST isteği 1418 derece/gündür. Tokat ikliminin özellikleri (1930-2003 yılları arası ortalama değerleri dikkate alındığında; toplam yağış 440.7 mm/yıl, yıllık ortalama sıcaklık 12.3 C'den fazla, EST 1599 derece/gün) bağcılık için sınır değerler (toplam yağış 300mm/yıl, yıllık ortalama sıcaklık 10 °C'den fazla, EST 900 derece/gün) ile karşılaştırıldığında bağcılık için uygun olduğu görülmektedir.

Cizelge 1. Narince taze üzüm yaprağına ait çeşitli özellikler

Çeşit	Yaprak boyu (cm)	Yaprak eni(cm)	Yaprak sapı (cm)	Yapı şekli	Tüy	Dilimlilik	Sertlik	pH	Toplam Asitlik (%) laktik asit cinsinden
Narince	13,67±0,7	13,41±1,0	7,41±0,2	Köşeli	Orta	Az	Orta	5,0	0,24

Salamura yaprak üretiminde kaliteyi etkileyen önemli etkenlerden birini yaprağın toplanacağı asma çeşidi belirlemektedir. Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik ve damarlılık gibi özellikler bakımından asma çeşitleri çok farklı özellikler gösteren yapraklara sahiptirler. Bu nedenle her asma çeşidinin yaprakları salamura yaprak üretiminde tercih edilmemekte mümkün olduğunca az tüylü, ince, az dilimli yapraklar kullanılmaktadır. Ülkemizde salamuralık asma yaprağı üretim ve tüketiminde "şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik ve damarlılık" gibi özellikleri yönünden en çok tercih edilenleri Narince ve Sultani Çekirdeksiz asma çeşitlerinin yapraklarıdır. Bu özelliklerin incelendiği bir araştırmada salamura yaprak ve bu yapraklardan üretilen sarmalarda yapılan duyusal değerlendirmelerde renk, tad, koku, ağızda parçalanma özellikleri bakımından toplamda en yüksek puanı Narince yaprak ve sarmalarının aldığı belirtilmektedir.

"Narince Salamura Asma Yaprağı" nı Tokat yöresine özgü kılan, yaprağın özellikleri ve üretim metodu olup ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

1. Taze ve salamura yaprağın çeşit adının Narince olması,
2. İsmiyle benzer şekilde diğer asma çeşitlerinin yapraklarına göre daha ince ve narin yapılı olması,
3. Yumuşak yapılı olması ve yenilirken ağızda erimesi,
4. Az tüylü-tüysüz özellikte olması ve salamura yapıldığında tüylülüğün kaybolması-hissedilmemesi,
5. Fazla parçalı ve dilimli olmaması,
6. Esasen üç parçalılığı göstermekte olsa da parçalar arası girintilerin fazla derin olmaması
7. Diğer asma yapraklarına göre daha sarı renkte olması
8. Diğer asma yapraklarına göre daha az ve ince damarlı olması
9. Kendine özgü tadı ve aroması olması
10. Yöre ekolojisinin kattığı fiziksel ve kimyasal üstün özellikler ile kısa sürede pişmesi



Şekil 1. Salamuralık amaçla toplanan taze ve salamura yapılmış Narince asma yaprağının görünüşü

Üretim Metodu:

Toprak Yapısı

Asmanın sürgün verme kuvveti, verimliliği, üzüm olgunlaşması ve kalitesi toprağın yapısıyla yakından ilgilidir. Asma verimliliği ile toprak tipi, toprak nemi, toprak sıcaklığı, eğimi yön, rakım gibi çevresel faktörler arasında önemli bir ilişki bulunmaktadır. Bağcılık için en ideal topraklar tınlı topraklardır. Tınlı topraklar asma yetiştiriciliği için en uygun koşulları sağlar. Tokat ilinin toprak yapısının yaygın olarak tınlı özellik göstermesi hem kalite hem de kantite bağcılığı açısından çok uygundur. Tokat yöresi merkez bağlarında üst toprak örneklerinin su ile doygunluk esasına göre %62'sinin tınlı, %20'sinin kumlu ve %18'ininde killi-tınlı, Zile yöresi bağlarının %60'ının tınlı, %15'inin kumlu ve %25'inin de killi-tınlı; Niksar yöresi bağlarının %75'inin tınlı, %20'sinin kumlu ve %5'inin de killi; Turhal yöresi bağlarının %50'sinin tınlı, %40'ının kumlu, %5'inin killi-tınlı ve %5'inin killi; Pazar yöresi bağlarının ise %85'inin tınlı, %5'inin killi ve %10'unun killi-tınlı toprak yapısına sahip olduğu belirtilmiştir.

Gübreleme

Gübreleme öncesi toprak tahlili yapılarak uygun gübre form ve dozuna göre gübreleme yapılmalıdır. Salamuralık yaprak üretimine yönelik yapılan bilimsel bir çalışmada salamuralık yaprak ve üzüm üretimi yapılan bağlarda, dekara 14 kg net Azot (N) uygulamasının yeterli olduğu, ancak kumlu, milli-kumlu ve yaşlı olan özelliklerle goble sistemine sahip bağlarda 15-20 kg N /da uygulanmasının faydalı olabileceği belirtilmiştir. Azot dozları bölünerek en az iki dönemde ve uygulama sonrası toprağa karıştırılarak uygulanmalıdır. Bir seferde N uygulanması zorunluluğu varsa net 12 kg/da'dan fazla verilmemelidir. Bağlara 2-3 yılda, bir dekara 4-5 ton yanmış çiftlik gübresi verilmesi toprağın fiziksel ve kimyasal özelliklerine olumlu yönde katkı sağlayacaktır.

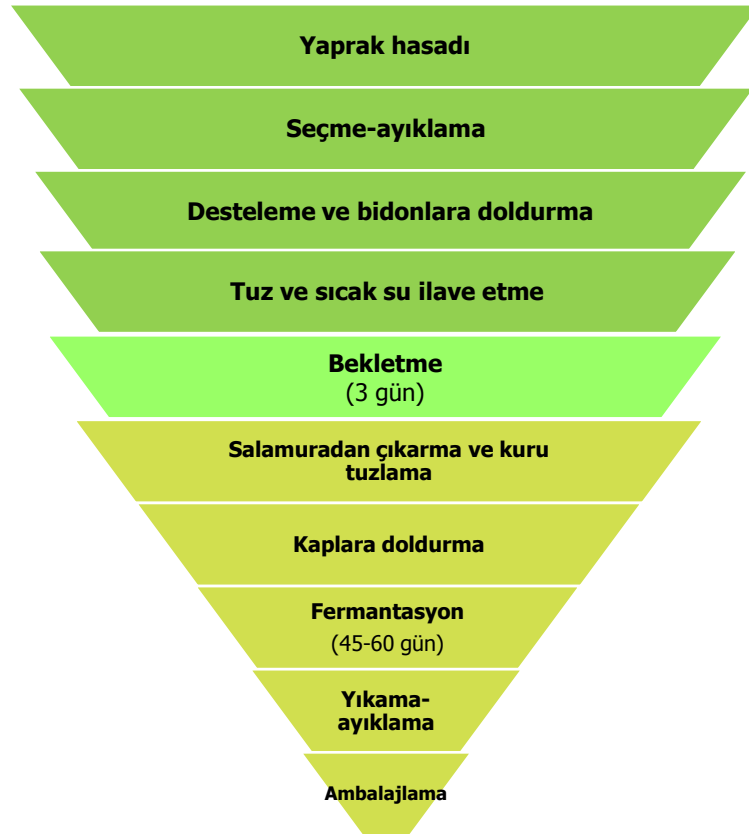
Budama ve Yaprak Toplama

Asmalarda verim budaması, büyüme ve gelişme ile verimlilik ve kalitenin dengeli bir şekilde düzenlenmesi, bağlardan sağlanan yararın en üst düzeye çıkarılması amacıyla yapılmaktadır. Budama şiddeti ise omca üzerinde bırakılan göz sayısı olup, bırakılacak göz sayısı, çeşidin verimli gözlerinin pozisyon durumuna, omcanın gelişme gücüne, terbiye sistemine ve bakım şartlarına göre değişmektedir. Tokat bölgesinde esas amaç olarak asma yaprağı üretimi kabul edilen bağlarda, bir yıllık dallar ortalama 2 göz üzerinden budanmakta ve omcada toplam 14 göz kalacak şekilde 5-7 adet kalem bırakılmaktadır. Genellikle bu gözlerden 8-10 adet yazlık sürgün gelişmektedir. Yaprak toplamaya, yazlık sürgünler 15-20 cm ye ulaştıklarında çiçek salkımı taşımayan yaprakların koparılmasıyla başlanmaktadır. Mayıs ortalarında başlayan bu işlem Ağustos başlarına kadar devam etmektedir. Ağustos başlarına kadar 5-6 hasat yapılmakta ve yapraklar tam olgunluk büyüklüğünün 1/3 ile 2/3 arasındaki döneme ulaştığında toplanmaktadır. Genel uygulama bu yönde olsa da yapılan bir bilimsel çalışmada salamuralık yaprakların, asmalarda yaz sürgünlerinin 30 cm'ye ulaştığı dönemde (Mayıs ayı), sürgün ucundan itibaren 4., 5. ve 6. yaprakların 2/3 büyüklüğüne ulaştıkları zaman toplanmaya başlanması, 10-15 gün sonra aynı özelliğe sahip yaprakların hasat edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Salkımların alt kısmındaki yaprakların kesinlikle hasat edilmemesi gerektiği de vurgulanmıştır. Ayrıca ben düşme döneminden sonra yaprak toplanmamalıdır. Genel olarak bağlarda ekolojiye göre en fazla 4-6 dönem yaprak toplanmalıdır. Bağdaki üzümden de ekonomik getiri bekleniyorsa, yaprak hasadının en fazla 2-3 kırım olarak yapılması daha uygundur.

Salamura asma yaprağı üretiminde uygulanan işlemler Şekil 2'de verilmiştir. İlk işlem Narince asma yaprağının hasadıdır. Hasat sırasında yaprakların taze olması, diğer bir ifadeyle olgunlaşmayı tamamlamamış ve damarlarının belirginleşmemiş ve kalınlaşmamış olması gerekir. Genellikle taze yaprak, olgun yaprağın 2/3 büyüklüğüne ulaştığında hasat edilmelidir. Yaprak, sap kısmı 5-6 cm uzunluğunda yaprağın üzerinde kalacak şekilde hasat yapılmalıdır. Hasat edilen yapraklar fazla zaman geçirilmeden işlemeye alınmalıdır. Bekleme durumunda yapraklar yığın halinde serin ve gölge bir yerde en fazla 4-5 saat bekletilebilirler. Uzun süreli beklemelemlerde kızışma ve renkte kararmalar meydana geleceğinden yaprakların salamuraya işlenmesi mümkün olmayacaktır.

İşletmeye getirilen yapraklar arasında, hastalık, zararlı, rüzgâr ve dolu gibi etmenler sonucunda zarar görmüş, parçalanmış, şekil, renk ve bütünlüğünü kaybetmiş olan ve kaliteyi olumsuz etkileyebilecek yapraklar varsa ayıklanarak kitleden uzaklaştırılırlar. Ayıklama işlemi yapılırken diğer taraftan yaprakların haşlanması amacıyla kullanılacak olan içilebilir nitelikteki su uygun kaplarda ısıtılır.

Ayıklanan taze yapraklar deste halinde haşlama işleminin yapılacağı kaplara sıkıca yerleştirilir. Sonrasında 100 L hacmindeki haşlama kabı için 10-12 kg yemeklik kalın tuz yaprakların üzerine ilave edildikten sonra, yaprakların olgunluk, kalınlık ve büyüklüğü dikkate alınarak 80-100°C'ye ısıtılan su yaprakların üzerini kapatacak şekilde haşlama kabına aktarılır. Yapraklar taze ve ince yapılı ise su sıcaklığı düşük tutulmalıdır. Büyük ve daha kalın yaprakların haşlanmasında ise daha yüksek sıcaklıktaki su kullanımı tercih edilmelidir. En üstte bulunan yaprakların havayla temasını kesmek amacıyla üzerine ağırlık konulur ve böylece yüzeyin salamura sıvısı ile kaplanması sağlanır.



Sekil 2. Salamura Narince asma yaprağı üretim akış şeması

Genellikle 3 gün süreyle salamura içinde bekletilen yapraklar salamuradan çıkarılarak tezgah üzerine alınır ve sularının süzülmesi için bir süre bekletilir. Daha sonra yapraklar arasına yaklaşık 5 cm'de bir olacak şekilde yemeklik kalın tuz ilave edilir ve uygun kaplarda fermantasyona bırakılır. Sonrasında yapraklar tezgah üzerine aktarılır, seçme ayıklama ve fazla tuzun uzaklaştırılması amacıyla yıkama işlemi yapılır. Ardından salamura yapraklar ya vakum uygulanabilen ambalajlara salamurasız doldurularak ya da belirli hacimlerdeki plastik bidonlara 2-4 adet yaprak ikiye katlanmak suretiyle düzenli bir şekilde doldurulduktan sonra üzerine içilebilir nitelikteki su ve yıkanmış-fırınlanmış yemeklik tuz ile hazırlanan %10-12'lik tuz ve/veya %1-2 düzeyinde sitrik asit içeren salamura ilave etmek suretiyle ambalajlanır. Ambalajlanan salamura yapraklar satışa sunuluncaya kadar ya da satış noktalarında doğrudan gün ışığı almayan ortamda depolanmalı ve hava ile temas etmemelidir.



Şekil 3. Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarında seçme-ayıklama ve ambalajlama işlemi

Tokat ilinde 3 farklı yöreden 2016 yılında hasat edilen asma yapraklarının fermente edilmesiyle üretilen Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarına ait çeşitli özellikler Çizelge 2’de verilmiştir.

Coğrafi sınır Tokat merkez ilçe ve köyleri, Niksar, Turhal, Pazar, Zile ilçe ve köyleri olarak belirtilmiştir. Bu yöreler birbirine çok yakın ve iç içe geçmiş durumdadır. Dolayısıyla her yöreden ayrı ayrı yaprak temin edilmemiştir. Yaprak temin edilen yöreler rakıma ve yöneye göre seçilmiştir. Niksar rakım olarak daha düşük, diğerleri hemen hemen aynıdır. Emirseyyit ve Pazar ise güney ve kuzey yönlerdeki bağ alanlarından elde edilen yaprakları temsil etmektedir. Dolayısıyla analizi yapılan yapraklar belirtilen yörelerin bütünü temsil etmektedir.

Çizelge 2. Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarının bazı özellikleri^{1*}

		Niksar	Merkez/Emirseyyit	Pazar	Analiz Yöntemi
Enerji*	kcal/100g	44	47	35	Atwater
Nem	g/100g	77.16	65.67	72.89	AOAC Official 925.10
Karbonhidrat**	g/100g	1.61	2.54	0.12	Atwater
Protein	g/100g	3.13	2.56	2.31	AOAC Official 960.52
Yağ	g/100g	1.16	1.02	1.21	Tecator Soxhlet System
Diyet Lif	g/100g	7.10	8.6	7.29	AOAC Official 991.43
Kül	g/100g	9.84	19.61	16.18	AOAC Official 923.03
pH		2.81	2.21	2.83	TS1728 ISO1842, AOAC 981.12
Toplam asitlik	g/100g (sitrik asit)	0.24	0.90	0.13	AOAC Official 925.34
C vitamini	mg/100g	0.48	8.88	5.52	D 05.G420 İşl. İçi (HPLC/uv)
Toplam Fenol	mg/100g	485.97	827.07	579.50	Folin Ciocalteu
Renk CIE a/b	L	36.24	36.08	42.50	Digieye Image Analyser Sys
	a	0.33	0.38	2.56	
	b	28.37	25.80	35.40	
Mg	mg/kg	141.45	219.25	398.35	AOAC Official 985.35
K	mg/kg	461.15	2365.50	523.50	AOAC Official 985.35
P	mg/kg	316.92	451.41	360.62	AOAC Official 986.24
Ca	mg/kg	2017.00	1914.00	2023.00	AOAC Official 985.35

^{1*} Digestible enerji hesabıdır. Diyet lif analizi sonucu enerji hesabına dâhil edilmiştir, ^{**} Diyet lifi dışındaki karbonhidratlar.

^{1*} Çizelgedeki veriler 2016 hasat yılında üretilen Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarına ait verilerdir. Bu değerler asmanın yetiştiği yıldaki iklim koşullarına, uygulanan kültürel işlemlere vb. uygulamalara bağlı olarak değişiklik gösterebilmektedir.

Denetleme:

Salamura yaprak üretimi ve pazarlama aşamasındaki denetimler, Tokat Ziraat Odası koordinatörlüğünde, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Tokat Belediyesi katılımıyla oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon yılda en az bir kez olmak üzere kendi belirleyeceği sıklıkla toplanarak üretim sezonunda yaprak işleme tesislerinde ve satış noktalarında denetleme yapacaktır. Komisyon, coğrafi işarete konu alanlardan bilimsel yöntemlerle numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirecektir. Denetleme işlemi üretim yönteminde belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır. Komisyonun denetleme ile ilgili tüm giderleri Tokat Ziraat Odası tarafında karşılanacaktır. Ayrıca firmaların, “Tokat Narince Salamura Asma Yapağı” ifadesini ve kullanım biçimi kısmında tarif edilen “logo” yu tescil ettirdikleri marka isimleri ile birlikte etiket üzerinde belirtmeleri ve göstermeleri gereklidir.

Ürün ile ilgili denetimler şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir. Coğrafi işarete konu olan ürünün coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünler üzerinde kullanılması ve bunun şikâyeti yoluyla ilgili kurumlara bildirilmesi halinde Tokat Ziraat Odası, Denetim Komisyonu’na uzman temin etmeyi taahhüt eden kuruluşlara ‘Acil’

başlıklı resmi yazı göndererek Denetim Komisyonu'nun Acil olarak toplanmasını sağlar. Denetleme sonuçları Komisyon tarafından denetleme formunda rapor haline getirilerek Tokat Ziraat Odası'na bildirilir. Takiben, işlemler Tokat Ziraat Odası tarafından yürütülür.

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

2. Iğdır Kayısı

Başvuru No	: C2017/170
Başvuru Tarihi	: 01.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Iğdır Kayısı
Ürün / Ürün Grubu	: Kayısı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Iğdır Ticaret Ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: 14 Kasım Mah. Nihat Polat Cad. No:4 Merkez / IĞDIR
Coğrafi Sınır	: Iğdır ili ve ilçeleri ile Kars ilinin Kağızman ilçesidir.
Kullanım Biçimi	: Iğdır Kayısı coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Ürünün varsa ambalajı veya taşındığı kasalar üzerinde yer alması gereken diğer bilgilere ilaveten aşağıdaki logo yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayvan taçlı fakat çok kuvvetli büyüyen ağaçlar meydana getiren Iğdır Kayısının en belirgin ayırt edici özelliği sofralık olarak iri meyvelere sahip olması ve yeme kalitesinin yüksek olmasıdır. Iğdır kayısı üretim alanlarında hakim çeşit Şalaktır. Teberze ve Ordubat gibi diğer yerel çeşitler meyve tutumunun artması için tozlayıcı çeşit olarak kullanılmaktadır.

Iğdır Kayısının Fenolojik Safhaları:

Tomurcuk patlaması	4-18 Mart
Pembe uç dönemi	10-27 Mart
Pembe balon dönemi	14 Mart-1 Nisan
İlk çiçeklenme	23 Mart-6 Nisan
Tam çiçeklenme	27 Mart-13 Nisan
Çiçeklenme sonu	1-15 Nisan
Hasat zamanı	5-27 Temmuz

Aras vadisinde tüm yetiştirme yerleri için tam çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre 97 ile 123 gün arasında değişir.

Meyvenin Fiziksel Özellikleri: Meyve şekli eliptiktir. Meyve kabuğu ve et rengi sarıdır. Meyve yanak durumu kuvvetli ve simetrik. Meyve tatlı, sulu ve meyve eti orta sertliktedir. Çekirdeğin ete bağlanma durumu serbesttir. Çekirdek eliptik ve tatlıdır. Iğdır Kayısının en önemli ayırt edici özelliklerinden birisi meyve iriliğidir.

Ortalama meyve ağırlığı	53.42-78.32 g
Meyve eni	41.06-48.83 mm
Meyve boyu	49.81-56.81 mm
Meyve yüksekliği	40.53-47.27 mm
Çekirdek ağırlığı	2.42-2.69 g
Çekirdeğin iç ağırlığı	0.77-0.85 g

Meyvenin Bazı Fitokimyasal Özellikleri:

Suda Çözünen Kuru Madde Miktarı	% 13.72-16.48
Meyve suyu pH'ı	4.5-4.96

Titre edilebilir toplam asitlik (malik asit)	% 0.29-0.32
C Vitamini	7.70-11.17 mg/100 g
Toplam Şeker	7.54-14.22 g/100 g

Üretim Metodu:

Iğdır Kayısının soğuklama isteği kesin olarak bilinmemektedir. Bununla birlikte Iğdır ili uzun yıllar soğuklama süresi (klasik yöntem) 7,2 °C'nin altında geçen süre 1600 saattir. Yıllar bazında ise 1000 saatin altına düşmemektedir. Bu nedenle yörede Iğdır Kayısı tomurcuk oluşturabilmesi için yeterli miktarda soğuklama ihtiyacını karşıladığı düşünülmektedir. Çiçeklenme ve küçük meyve döneminde meydana gelen 0 °C'nin altındaki sıcaklık seyri ürüne zarar verir. Kışları soğuk, yazları güneşli ve sıcak iklimi sever. Sıcak ve besin maddelerince zengin topraklarda iyi gelişir.

Fidan Üretimi: Iğdır Kayısı fidan üretimi zerdali tohumlarından üretilen anaçlar üzerine yörede profesyonel aşıcılar tarafından durgun "T" göz aşısı yapılarak üretilmektedir. Aşılar genellikle temmuz ayının sonunda ve ağustos ayı boyunca yapılmaktadır. Fidanlar 1 veya 2 yaşlı olarak piyasaya sürülmektedir.

Bahçe Tesisi: Iğdır Kayısı ile bahçe tesisi 1 veya 2 yaşlı zerdali anaçları üzerine aşılı fidanlar ile kurulmaktadır. Iğdır Kayısının büyük ve yayvan taç oluşturduğu da dikkate alınır, bahçe tesisi yörede sıra üzeri ve sıra arası 8 x 8 veya 10 x 10 m mesafelerde kare dikim şeklinde yapılmakta ve genel olarak kurulan bahçelere. Teberze ve Ordubat yerel çeşitleri tozlayıcı olarak dikilmektedir. Dikimler genelde ilkbahar dikimi şeklinde gerçekleştirilir.

Sulama: Sulama genellikle yüzey sulama şeklinde hasat zamanına kadar 4-5 kez yapılır. Damla sulama sisteminin kullanımı birkaç işletmede yeni görülmektedir.

Gübreleme: Aras Vadisinde Iğdır Kayısı için gübreleme yapılırken çiftlik gübresi ile ticari gübreler kullanılmaktadır. Çiftlik gübresi toprağın organik maddesini artırmak ve fiziksel yapısını korumak için kullanılmaktadır. Azot kaynağı olarak amonyum sülfat, amonyum nitrat, azot ve fosfor kaynağı olarak diamonyum fosfat, fosfor kaynağı olarak da triple süper fosfat kullanılmaktadır.

Budama: Iğdır Kayısında budama dikim budaması, şekil budaması ve ürün budaması şeklinde uygulanmaktadır. Budamalar genellikle hasattan sonra sonbaharda veya erken ilkbaharda gerçekleştirilmektedir. Yörede kış döneminde geçen sert soğuklar ve don olayları nedeni ile kış ortasında budama yapılmamaktadır.

Hastalık ve Zararlılar ile Mücadele: Iğdır Kayısında hastalık ve zararlılar ile mücadelede erken ilkbaharda göztaşı uygulaması yapılmaktadır. Çil hastalığı ve kabuklu bit zararlılarına karşı resmi ruhsatlı lisanslı ilaçlar kullanılmaktadır. Iğdır Kayısında herhangi bir amaç için hormon kullanımı söz konusu değildir.

Hasat Zamanı: Iğdır Kayısı sofralık olarak değerlendirildiği için tam olgun dönemde hasat edilmemektedir. Ağaçalarda homojen bir olgunlaşma olmadığı durumda kademeli olarak hasat gerçekleştirilmektedir. Hasat daha çok meyveye ben düşme döneminde meyvenin renginin 3/4 nün yeşilden saman sarısına döndüğü dönemde yapılmaktadır. Hasat genellikle Haziran ayı sonu ile Temmuz ayının ortalarına kadar devam etmektedir.

Ambalajlama: Iğdır Kayısı genellikle plastik kasalarda 2 veya 3 sıra olacak şekilde ağırlığı 8-10 kilogram civarında ambalajlanmaktadır. Aynı zamanda mukavva kutularda ambalajlama tercih edilmektedir.

Depolama: Iğdır Kayısı diğer sofralık kayısılar gibi depolamaya çok fazla elverişli bir ürün değildir. Bunun ile beraber +2 °C'de %90 bağıl nemde 2-3 hafta süre ile depolanabilmektedir.

Denetleme:

Denetimler Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü ve Iğdır Tarım İl Müdürlüğünde görevli uzmanlardan oluşacak en az 4 kişilik denetim merci tarafından üretim ve hasat aşamalarında yılda iki kez şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır. Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim kriterleri:

1. Ürünün, Üretim aşamaları denetlenecektir.
2. Ürünün hasat dönemi denetlenecektir.
3. Ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri incelenir.
4. Coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

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

3. Vakfıkebir Ekmeği

Başvuru No	: C2017/213
Başvuru Tarihi	: 30.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Vakfıkebir Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Vakfıkebir Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Çarşı Mah. Gülbaharhatun Cad. No: 156 TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ilinin Vakfıkebir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürün ambalajı üzerinde tek başına ya da markadan küçük yazılmayacak şekilde marka ile birlikte kullanılır. Ayrıca coğrafi işaret ambalaj üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görülecek şekilde bulunur veya menülerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayla kültürü gereği hayvancılıkla uğraşan ve ilkbaharda yaylaya çıkan aileler 2-3 gün süren yayla yolculuğu yapmaktaydılar. Bunun doğal sonucu olarak 2-3 gün boyunca bayatlamayan ekmeğe duyulan ihtiyaç taş fırın ekmeğinin icadına yol açmıştır.

Vakfıkebir ekmeği, yöresine ait olup ülkemizde ekşi hamur yöntemiyle üretilen ve ülke genelinde yaygın olarak tüketilen bir ekmek çeşididir. Ekşi hamur metoduyla yapılışının yanında bu ekmeğin tipik özellikleri; kalın sert kabuklu, iri gözenekli, işlem süresinin uzun ve toleransının yüksek olması, daha aromatik, daha kaliteli, yüksek hacim ve gramajda olması, geç bayatlaması ve pişirme sıcaklığının düşük olmasıdır.

Vakfıkebir ekmeğini diğer ekmeklerden ayıran en önemli özellik, içeriğinde kullanılan ekşi mayadır. Bu ekşi maya hamurdan elde edildiği için katı ekşi maya olarak adlandırılır. Hamurun ekşitilerek elde edilen maya ekmeğin tadını ve yapısını özgün kılmaktadır. Odun ateşinde piştiği ve ekşi maya kullanılarak yapıldığı için kendine has bir lezzeti vardır. Ekşi maya ile yapılan ekmekler iyi kabarr, geç bayatlar.

Vakfıkebir ekmeğinin bayatlama süresi oldukça uzundur. Uygun saklama koşullarında 5-15 gün kadar bozulmadan saklanabilir. Bu ekmek soğuduktan sonra temiz bezlere sarılı olarak rutubetsiz ortamlarda tahta kutular içerisinde 5-10 gün arasında, kâğıda sarılı ve naylon poşete geçirilmiş olarak buzdolabında 10-15 gün saklanabilmektedir. Tek ekmek olduğu için rahat taşınır ve saklanması kolaydır. Keskin bıçak kullanılarak kesildiğinde ufalanmaz.

Vakfıkebir ekmeğinin önemli özelliklerinden biride taş fırınlarda ve odun ateşi ile pişirilmesidir. Yörede bu fırınları yapan ustalar bulunmakta ve geleneği devam ettirecek olan çırakları yetiştirmektedirler.

Üretim Metodu:

Taş Fırın

Fırının yapılışı sırasında hazırlanan 130 cm. derinliğindeki fırın kuyusunun 80 cm.'lik kısmına kalın çakıl taşları koyularak fırının alttan su alması durumunda süzgeç görevi görerek suyun üst kısma geçmesini engeller. Kalın taşların üzerine 20 cm. kadar daha ince çakıl taşı koyulur. Çakılın üzerini tamamen örtecek kadar ince kum yayılır. Daha sonra ısıyı tutup tekrar yansıtması amacıyla cam kırıkları konulur. Bunun üzerine hem ısıyı tutmak için hem de rutubeti engellemesi için kalın tuz (kaya tuzu) serilir. Tuzun üzerine özel ustalık isteyen bir biçimde fırına taban taşlarının yerleştirilmesine başlanır. Yerleştirme işinin bitiminde taşların iyice oturmaları için ağaç bir tokmak ile dövülür.

Fırın kuyusu yapılırken, fırının ön cephesinde ana kapıdan biraz aşağıda ve yanda cehennemlik adı verilen, dışarıdan odunların konulacağı ve yakılacağı ızgaralı bir bölüm yapılır, ızgaranın üzerinde yakılan odunlardan çıkan ısı fırının içini ekmek pişirmeye hazır hale getirir. İyice yanan odunların közleri de ızgaranın alt kısmına geçerek fırın ısısının devamını sağlar.

Fırın tavan tuğlaları hafif kavis yapacak şekilde örülür ve fırının içine kubbe şekli verilmektedir. Tavan örülürken cehennemlikten uzak olan arka üst kısımda 20 cm. x 20 cm. boyutlarında fırının büyüklüğüne göre bir veya iki tane baca yeri bırakılır. Bu bacalar ateşe dayanıklı tuğlalar ile yukarıya doğru örülüp tavan kısmının üzerinden geçirilerek ana bacaya bağlanır. Ana baca fırının dışında ana kapağın hemen üzerindeki boşlukta 20 cm.

x 80 cm. veya 40 cm. x 40 cm. boyutlarında yapılmaktadır. İç bacalara birer tane baca kapağı konur. Bu kapaklar fırın dış cephesinde bulunan birer kol yardımı ile kontrol edilir, iç bacalar cehennemlikte yanan odunların isini, kokusunu ve dumanını ana bacaya gönderir. İç bacaların cehennemlikten uzak olmasının nedeni ise, odunların alevlerini fırının tavanına doğru çekmesidir. Fırının tavanına gelen yüksek alevler fırın içinin pişirmeye hazır hale gelmesine (tavlanmasına) sebep olur. İç bacalar odunlar köz haline gelene ve fırın içi tavlanana kadar açık bırakılır. Fırın pişirmeye hazır hale geldiğinde dış kısımdaki kollar yardımıyla baca kapakları kapatılır. Közlerden çıkan sıcaklık fırın ısısının devamını sağlar.

Örülmesi tamamlanmış olan fırında tavan tuğlalarını ve harcını sıkıştırmak, fırını kurutmak için üç gün boyunca "ranos" (tavlama) adı verilen ateş yakılır. Tavlama işinden sonra fırının içine sinen koku ve is ile tavan ve bacadan dökülen tozlar önce uzun saplı bir süpürgeyle süpürülür ve daha sonra ucuna ıslak bez sarılmış -yörede "silengi" adı verilen- uzun saplı paspas kullanılarak tüm is ve kalan tozlar toplanır, fırının içi temizlenir. Fırın kullanılmaya hazır hale gelir.

Silengi bunun dışında, fırın ısısı yüksek olduğunda ekmek hamurlarını fırına atmadan önce ıslatılıp fırın taban taşlarına ve cehennemliğe yakın yerlere sürülerek ısıyı düşürmek amacıyla da kullanılmaktadır.

Fırın Yakıtı

Taş fırınlarda kullanılan en ideal yakıt maddesi alevi bol olan, yandığında fırının içini ekmek pişirmeye hazır hale getiren (tavlayan) kurumuş kızılâğaç, meşe ve gürgendir. Ayrıca bu odunların ateşinden çıkan tütüsü reçineli karbonili bileşikler ekmeğin lezzetini etkilemekte, ekmeğe farklı bir tat vermektedirler. Kavak odunu alevi yüksek olmasına rağmen patlayarak yandığı ve fırının içine odun parçaları fırlattığından dolayı kullanılmamaktadır. Kestane ağacı pahalı olduğundan, çam ise fazla koku ve is yaptığından tercih edilmez.

Fırının Tavlanması

Yan ocakta (cehennemlikte) yakılan kuru ve ateşi yüksek odunların alevleri arka bacalara doğru çekilirken, yüksek ısı fırının tavanını görülmeye değer bir şekilde bembeyaz yapar. Alevler ve yüksek ısı sayesinde oluşan bu görüntüye 'tav' adı verilir.

Günümüzde taş fırınlara ısı ayarını gösteren dereceler konulsa da ekmek ustaları alışkanlıklarından dolayı tav oluşumunu izleyerek fırının pişirmeye hazır hale gelip gelmediğini anlarlar. Ustalar fırına ekmek atmak için ayrıca bir miktar kepeği fırının içine serpererek kepeğin yanmasına bakarlar. Kepek taban taşına değdiği anda hızla yanıp kararırsa fırının ısısının çok yüksek olduğu anlaşılır. Isıyı düşürmek için silengiye biraz daha fazla ıslatmak ve cehennemliğin olduğu tarafa sürüp ısıyı düşürmek gerekir. Isı yeterince düşürülemezse iç baca kapakları açık tutularak da ekmek pişirilebilir.

Hammadde Tanımı

Ekşi Maya: Ekşi maya ile hazırlanan ekmeğin kokusu ve lezzeti daha farklı olmaktadır. Ekşi maya, kendiliğinden mayalanan hamurun yoğrulacak olan yeni hamura katılması ve bu eski mayadaki bakterilerin, oluşturulan yeni ortamda çoğalmaya başlaması sonucu oluşur. Vakfıkebir ekmeğinin en önemli özelliklerinden biri de ekşi maya ile yapılmasıdır. Ekşi maya ile yapılan ekmekler iyi kabarıp, geç bayatlar ve lezzetli olurlar.

Kullanılacak Unun Özelliği: Ekmeğin yapımında depolarda 15-20 gün arası dinlendirilmiş un kullanılır. Dinlenme sırasında unun yapısında ekmek yapımı için olumlu kimyasal değişimlerin meydana geldiği, unun renginin ağardığı ve kolay işlenebilir hale gelen undan daha kaliteli ekmeklerin elde edildiği bilinmektedir.

Kullanılacak Sular: Sertlik derecesi düşük olan kireçsiz su kullanılmalıdır. Ekmeğin yapımında uygun ısı ortamında mayalandırılmanın ve sertlik derecesi düşük olan suların tercih edilmesi gerekmektedir.

Tuz: Sofra tuzu.

50 kg. elenmiş un yoğurma kazanına dökülür. Önceki hamurdan bırakılan 2,5 kg. ekşi maya ile 800 gr. tuz konur. Yazın soğuk su, kışın ise ılık su ile yoğrulur. Suyun ısısı hava ısısına göre ayarlanarak hamurun çok çabuk veya geç oluşmasını önler. Yoğurmada az su kullanılırsa ekmeğin hacmi küçük, içi kuru, esnekliği az olur. Fazla su kullanıldığında ise ekmeğin içi iyi pişmez, yapışkan olur ve içindeki oyuklar dengesiz bir biçimde oluşur.

Hamur yoğurma kazanında 15-20 dk. yoğrulur. Yoğurma işleminde usta olmak ve hamurun kıvamını iyi ayarlamak gerekir. Yeterli tecrübeye sahip olunmaz, az yoğrulursa hamur sakızimsı ve yapışkan bir hal alır. Fazla

yoğrulduğunda ise parçalanır gibi olur, gerekli kabarma olmaz, Yoğrulan hamur kazanda 1 saat dinlendirilir. Ekşi maya olarak kullanılmak üzere bir miktarı ayrılarak kalan hamur kesme kazanına alınır. Burada yapılacak olan ekmeklerin gramajlarına göre kesilip tartılarak hafif unlanmış mermer masa üzerine konur. Burada hamurlar tarafından hafifçe yoğrularak içerisine kaput bezi konulmuş olan plastik leğenlerde 45 dakika ile 1 saat arasında fırına girecek hale gelene kadar mayalandırma raflarında dinlendirilir. Hamurun mayalanması olayına "hamurun gelmesi" denir. Süre geçtiğinde ise "hamur geçti" denir. Mayalanma süresi bitmiş olan hamuru bir an önce fırına koymak gerekir. Aksi halde ekmekler bozuk olur. Mayalanmış hamurlar plastik leğenleriyle birlikte fırının önündeki tezgâha indirilir.

Pişirme ustası daha önce ekmek hamurundan bir miktar alıp biraz un ile yoğurarak ekmek hamurundan daha sert bir hamur yapar. Bu hamuru 1 cm. kalınlıkta 20 cm. uzunlukta şeritler haline getirir. Ekmeklerin üzerine takılacak olan bu şeritlere kuşak, çubuk, simit, fitil, kıt kıt gibi isimler verilir.

Fırın ustası pişirme öncesi fırının ısısını (tavını) kontrol eder. Dereceye bakıldığında ise 220-250 derece sıcaklık olması gerekir. Eğer ısı daha fazla olursa silengi ile düşürülür veya fırın baca kapakları açık bırakılır. Ekmek küreğinin hafif kepek serpilerek çanaktaki ekmek hamurları küreğe ters çevrilir. Hamurların üzerine orta kısımdan geçecek şekilde fitilleri takılır. Ekmekler çok büyük olduğu için fitiller fazla kabarmalarını önler. Daha sert bir hamurdan yapıldığı için pişme sırasında çabuk kurur ve kabarmakta olan ekmeğin üzerini gerdirip çatlatır. Böylece ekmeklerin iç kısmının da pişmesini sağlar. Fitilleri takılan ekmekleri fırına atmadan önce üzerlerine 1 lt. sıcak suya 1 su bardağı un konularak bir taşım kaynatılarak ve daha sonra soğutulularak elde edilen bulamaç adı verilen karışım fırça ile sürülür. Bulamaç, ekmeğin güzel bir şekilde kızarması için fırına girerken, daha parlak görünmesi için de fırından çıktığında sürülür. Fırına ilk önce arka kısma gelecek şekilde büyük olan ekmekler yerleştirilir. Fırın sıcaklığı, hamurlar fırına konulana kadar ana kapak sürekli açık olduğundan 180 dereceye kadar düşmektedir. Bu nedenle ekmeklerin fırına konulması işleminin seri şekilde yapılması gerekir. Pişme sırasında cehennemliğe yakın olan ekmekler daha çabuk kızardığı için diğer tarafta kalan ekmekler ile değiştirilmelidir. Büyüklüklerine göre 1-1,5 saat arasında pişirilen ekmekler kürek ile dışarı alınıp bulamaç sürülür, tahta raflarda dinlendirilmesi için tezgâhtara verilir. Ekmeğin üzerine sürülen bulamaç ısının da etkisiyle hemen kurur ve ekmeğe parlak bir görüntü verir. Tezgâh üzerinde hasır süpürge ile altları süpürülen ekmekler satışa sunuluncaya kadar dinlenmesi için tahta dolaplarda bekletilir.

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

Vakfikebir Ekmeği yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir ekmek çeşididir. Ayrıca taş fırının yapılması ustalık gerektirmektedir. Bu sebepten yöre ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Vakfikebir Ekmeğinin uygunluğunun kontrolleri Vakfikebir Belediyesi koordinatörlüğünde; Vakfikebir Belediyesinden 2 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası bünyesinden belirlenecek 1 kişi, Tarım İl Müdürlüğünden 1 kişi, Vakfikebir Esnaf ve Sanatkarlar Odası'na kayıtlı fırıncılar arasından belirlenecek 1 usta olmak üzere 5 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda 2 kez yapılır. Tüketici şikâyetleri veya gerekli görüldüğü durumlarda ise her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Vakfikebir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

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

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

1. Muğla Saraylısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 346
Tescil Tarihi	: 17.04.2018
Başvuru No	: C2017/143
Başvuru Tarihi	: 21.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Saraylısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yarbay Alim Yılmaz Cad. No:3 MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uzun yıllardır Muğla Yöresinde köy evlerinde üretimi yapılan ve severek tüketilen Muğla Saraylısı, hamurun açılarak yufka haline getirilmesi, iç malzeme olarak Menteşe yöresinin cevizi kullanılması, kendine özgü yuvarlak şekil verilmesi, pişirilmesi ve şerbetlenmesi basamakları ile üretilen yöreye özgü bir tatlı türüdür.

Muğla'ya özgü bir tatlı çeşidi olan Muğla Saraylısı, yaklaşık iki yüz yıllık bir geçmişe sahiptir. Kentin sosyal hayatında büyük bir yeri bulunan ve geleneksel kız isteme âdeti içerisinde yer alan Muğla Saraylısı geleneği günümüzde hala devam etmektedir. Damat alayının ailesi tarafından kız evine nişan takmaya gidilirken, bir tepsi tatlımı ortasına konan sarı liradan adını alan Muğla Saraylısı, zenginlik, asalet ve samimiyet anlamını taşımaktadır. Sarı Liradan, kentli dilinde “Sareyli” ye dönüşmüş ve zaman içerisinde Muğla Saraylısı adını almıştır.

Üretim Metodu:

1 Kg Muğla Saraylısı yapımı için kullanılan malzemeler

1. 180 gr yufka
2. 170 gr ceviz içi
3. 150 gr sadeyağ
4. 400 gr şerbet
5. 100 gr nişasta

Ceviz içi: Muğla yöresinde yetişen yerli ceviz havanda iri olarak dövülür.

Sadeyağ: Tereyağının eritilerek süzülmesiyle kalan kısımdan elde edilir.

Şerbet: %60 şeker, %40 su ve eser miktarda limon tuzu ile kaynatılarak hazırlanır.

Muğla Saraylısının Yapılışı

Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılan yufka 15 dk. dinlendirilir ve kurumadan nişasta yardımıyla oklava ile baklava hamurundan daha kalın olacak şekilde açılır. Açılmış yufka temiz bir bez üzerine alınır ve üzerine ceviz

serpilir. Bezin bir kenarından tutarak yuvarlanır, yufka rulo haline getirilmiş olur. Kendi etrafında döndürülerek yuvarlak tepsinin ortasına konur. Diğer bezelere de aynı işlem yapılarak ortadaki hamurun etrafına sarılır. Üzerine bol miktarda yağ gezdirilir. Yağ çekene kadar beklenir ve 215°C fırında pişirilir. Diğer yandan %60 şeker, %40 su ve limon tuzu kaynatılarak şerbet hazırlanır. Pişen saraylının üzerine ılık şerbet dökülerek birkaç saat dinlendirilir. Fırından çıkan saraylı ve şerbet aynı sıcaklıkta olmalıdır.

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

Muğla Saraylısı yapımında Muğla ili ve ilçelerinde yetişen yerli ceviz kullanılmalıdır.

Denetleme:

Kontrollü ve sürdürülebilir bir denetim sağlamak amacıyla Muğla Saraylısının hamurunun hazırlanması, pişirilmesi, şerbetlenmesi, saklanması, paketlenmesi ve üretimde kullanılan Muğla cevizinin yetiştirilmesi, hasadı, kurutulması gibi her aşamasının kontrolü Muğla Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığında, Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Muğla Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve T.C. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından kurulacak mercii tarafından yapılacaktır.

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

2. Muğla Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 347
Tescil Tarihi	: 17.04.2018
Başvuru No	: C2017/144
Başvuru Tarihi	: 21.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yarbay Alim Yılmaz Cad. No:3 MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Köftesi; soğuk zinciri bozulmamış inek kıymasına sadece tuz ilave edilip, yoğurulduktan sonra köfte şekli verilerek ızgarada dışı yanmadan içi pişirilen ve istenirse üzerine karabiber ve kimyon eklenerek kendine has sunumuyla tüketilen yöresel bir köfte çeşididir.

Muğla Köftesi; Muğla ili merkez olmak üzere çevre ilçelerde yetiştirilen ineklerin etinden yapılmaktadır. İnek etinin kullanılmasının sebebi; dana etine göre daha yumuşak olup; ağız içinde daha iyi dağılan kaliteli bir dokuya sahip olmasıdır.

Muğla Köftesinin ayırt edici özelliği; günlük tedarik edilen inek kaburga etinin, soğutuculu kıyma makinesinde çift çekimi yapılarak kıyma haline getirilmesi sırasında lezzetinin artırılması için aynı tür hayvana ait gömlek yağının ilave edilmesidir. Ayrıca; yoğrulması sırasında da tuz dışında başka hiçbir katkı maddesinin kullanılmamasıdır. Bunların yanı sıra; etin elde edildiği ineklerin belirtilen sınırlar içerisindeki iklim şartları, hayvan beslenme koşulları ve yörenin otları dikkate alındığında etin kendine has lezzetinin olduğu, farklı bir bölgede yetişmiş bir ineğin etinden aynı lezzet ve kalitenin elde edilmesinin mümkün olmamasıdır.

Muğla Köftesi için elde edilen analizlerin ortalama sonuçlar aşağıda belirtilen gibidir:

<u>Analiz</u>	<u>Sonuç</u>
Nem oranı (%)	45 – 55
Protein oranı (%)	13 – 14,7
Tuz oranı (%)	≤ 2
pH	5,5 – 5,8
Aerobik koloni sayısı (en çok) (kob/g)	5x10 ⁶
Koagülaz (+) stafilokoklar (en çok) (kob/g)	10 ⁴
E.coli 0157	25 gramda bulunmamalı
Salmonella	25 gramda bulunmamalı

Üretim Metodu:

Köfte harcı için kullanılan malzemeler

1. İnek kıyması
2. Gömlek yağı
3. Tuz

Köftenin sunumu için kullanılan malzemeler

1. Soğan
2. Maydanoz
3. Domates
4. Yeşil veya kurutulmuş biber
5. Kızartılmış yağlı ekmek
6. Karabiber ve kimyon

Köftenin yapılışı

Soğuk zinciri bozulmamış, 0°C – 4°C arasında muhafaza edilmiş taze inek kaburgasının etleri kemiklerinden ayrılır ve daha sonra sinirleri iyice temizlenip soğutuculu kıyma makinesinde gömlek yağı ile birlikte çift çekimi yapılarak kıyma haline getirilir. Elde edilen kıyma sadece tuz ilave edilerek yaklaşık 20-25 dakika yoğurulur ve kıymanın tuz ile bütünleşmesi sağlandıktan sonra köfte şekli verilmeye başlanır. Köfte şekline getirilmiş kıyma ızgaraya pişirilmek üzere konulur ve çok pişirilip kurutulmayacak şekilde dışı yanmadan içinin pişirilmesi sağlanır. Pişirildikten sonra üzerine isteğe göre miktarı ayarlanan kimyon ve karabiber ilave edilir.

Sunumu

Suyun içerisinde bekletilip; acı tadı giderilmiş olan soğan ile maydanoz sunu tabağının bir kenarına köfteler ile konulur ve köftelerin soğumaması için ızgarada pişirilen domatesler ile köftenin üzeri kapatılır. Bunların yanı sıra kızartılmış yağlı ekmek ile yazın taze biber közlemesi, kışın ise kurutulmuş biber ikramı yapılır.

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

Muğla ili merkez olmak üzere çevre ilçelerde yetiştirilen ineklerin kaburga etinden elde edilen kıyma. Etin elde edildiği ineklerin belirtilen sınırlar içerisindeki iklim şartları, hayvan beslenme koşulları ve yörenin otları dikkate alındığında etin kendine has lezzetinin vardır. Farklı bir bölgede yetişmiş bir ineğin etinden aynı lezzet ve kalitenin elde edilmesinin mümkün olmamasıdır.

Denetleme:

Kontrollü ve sürdürülebilir bir denetim sağlamak amacıyla Muğla Köftesinin üretim, ambalajlama, pazarlama, saklama gibi her aşamasının kontrolü Muğla Ticaret ve Sanayi Odası başkanlığında, Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Muğla Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve T.C. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından kurulacak mercii tarafından yapılacaktır.

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

3. Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 348
Tescil Tarihi	: 02.05.2018
Başvuru No	: C2017/198
Başvuru Tarihi	: 21.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Çamoluk Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Karşıyaka Mahallesi, Fatih Cad. No:3, 28710 Çamoluk / GİRESUN
Coğrafi Sınırı	: Giresun ili Çamoluk ilçesi, Merkez mahalleleri, Akyapı, Bayır, Çakılkaya, Daldibi, Eğnir, Gürçalı, Hacıahmetoğlu, Hacıören, Kaledere, Karadikmen, Kayacık, Kılıçtutan, Koçak, Kutluca, Ozan, Sarpkaya, Taşçılar, Yeniköy, Yusufeli, Pınarlı, Kaynar, Taşdemir, Gücer, Usluca, Yenice, Fındıklı köyleri ve yerleşim alanlarını da kapsayan alan.
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan logo ürün ambalajında yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çamoluk ve civarında “Mindaval guru fasulyası” olarak bilinen Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesine Osmanlı dönemi kayıtlarında da rastlanılmakta olup o dönemlerde köylülerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla bostan denilen küçük tarlalarında fasulye yetiştirdikleri belirtilmektedir. Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi *Phaseolus vulgaris* L. türünde bölgeyle özdeşleşmiş yerel bir genotiptir. Günümüzde Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi kendine özgü tat ve aromasıyla ayrıca 15 dakika gibi kısa bir sürede pişmesi ile bölge halkı ve gurbetçiler tarafından yoğun talep görmektedir. Çamoluk ilçesinin rakımı 960-1600 m. arasında değişmektedir. İlçe, tınlı, humuslu ve killi bir toprak yapısına sahiptir. Bölge etrafı dağlarla çevrili ova içi çok sayıda dere ve akarsuların olduğu ve mikro klima özeliğe sahip bir bölgedir. Geleneksel tarım tekniklerinin kullanılarak mekanizasyonun ve kimyasal girdinin az olduğu bölgede yetiştiricilik yapan çiftçiler, kendi yetiştirdiği ürünlerden elde ettiği tohumları gelecek yıl tekrar kullanarak yerel tohumluğu muhafaza etmektedir. Yörenin bu özellikleri bölgede çok uzun zamandır yetiştirilen fasulyeye genotipik ve fenotipik özellikler kazandırmıştır. Bölgede fasulye yetiştiriciliği zirai mücadele ilacı ve suni gübre kullanılmadan yapılmaktadır. Özellikle Çamoluk Şeker Kuru fasulyesinin yetiştirildiği toprakların dere kenarlarında alüvyon topraklar olması, yöreye özgü toprak verimliliği, iklim şartları ve gelenekselleşmiş tarım teknikleri; Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin özelleşmesine neden olmuştur.

Bölgenin toprak ve iklim yapısı ile tohumun genotipik özellikleri sonucu Asparatik Asit miktarı Türkiye ortalaması 1027 mg/100 g iken Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinde bu oran 2541-2670 mg/100 g olarak tespit edilmiş, Glutamik Asit miktarı Türkiye ortalaması 2784 mg/100 g iken Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinde bu oran 3131-3280 mg/100 g olarak tespit edilmiştir (Tablo 3).

Yapılan çalışmalar sonucu Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin tanımlayıcı ve ayırt edici özellikleri aşağıda sunulmuştur.

Tablo 1. Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin Fiziksel Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Büyüme Tipi	Sırik çalı
Sarıma Eğilimi	Orta
Bitki Renklenmesi	Orta
Orta Yaprakçık Şekli	Mızrak
Bitki Tüyenme Durumu	Tüysüz
Yaprak Rengi	Açık yeşil
Yaprak Ayası Kalınlığı	Orta
Çiçek Rengi	Beyaz
Olgunlaşmamış Bakla Renklenmesi	Renksiz
Bakla Şekli	Düz
Bakla Rengi	Koyu kahverengi
Bakla Duvarı Kalınlığı	Orta
Tohum Şekli	Yumurta

Tablo 2. Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin Morfolojik Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>En Düşük</u>	<u>Ortalama</u>	<u>En Yüksek</u>
Bitki Boyu	65,00 cm	97,00 cm	105,00 cm
İlk Bakla Yüksekliği	17,00 cm	23,00 cm	27,00 cm
Terminal Yaprakçık Uzunluğu	60,00 mm	64,10 mm	70,00 mm
Terminal Yaprakçık Genişliği	35,00 mm	38,60 mm	45,00 mm
Bakla Boyu	9,00 cm	11,40 cm	13,00 cm
Bakla Genişliği	1,50 cm	1,84 cm	2,20 cm
Tohum Uzunluğu	5,00 mm	10,40 mm	13,00 mm
Tohum Genişliği	5,00 mm	7,7 mm	10,00 mm
Her Baklada Lokus Sayısı	3 adet	5 adet	9 adet

Tablo 3. Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin Besin Değerleri (100 g için)

<u>Özellik</u>	<u>En Düşük</u>	<u>En Yüksek</u>	<u>Ortalama</u>
Enerji	296 kcal	302 kcal	281 kcal
Proteinler	21 g	22 g	22 g
Karbonhidratlar	20 g	38 g	29 g
Lif, toplam, diyet	23 g	26 g	32 g
Sakkaroz	4 g	5 g	3 g
Demir	5 mg	6 mg	5 mg
Fosfor	692 mg	835 mg	367 mg
Kalsiyum	147 mg	148 mg	141 mg
Magnezyum	126 mg	128 mg	150 mg
Potasyum	1473 mg	1615 mg	927 mg
Aspirik asit	2541 mg	2670 mg	1027 mg
Glutamik asit	3131 mg	3280 mg	2784 mg

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı: Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin yetiştiriciliği yapılan araziler, alüvyal toprak yapısında olmaları sebebiyle kolay işlenebilen ve kolay tava gelen bir topraklardır. Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi yetiştiriciliğinde Nisan ayı içerisinde toprak sürülerek keseksiz ve uflanmış hale getirilerek iyi bir tohum yatağı hazırlanır. Sulama suyunun tarlada rahat bir şekilde dağıtılabilmesi için tarlanın iyi bir şekilde tesviye edilmesi

gereklidir. Bu amaçla ilkbaharda ekim öncesi tohum yatağı hazırlığı ve yabancı ot kontrolü için yapılacak toprak işlemlerde toprağı alt üst etmeyen ve 8-12 cm derinlikte alttan işleyen kazayağı gibi aletler kullanılır. Daha sonra toprak tesviyesi ve varsa kesikleri parçalamak amacıyla diskaro ya da freze gibi aletler kullanılır.

Ekim zamanı: Yörede fasulye ekimi el ile serpmeye şeklinde yapılmakta olup standart bir ekim aralığı yoktur. Ekim zamanı Nisan ayının son haftasında başlar ve Mayıs ayının son haftasına kadar kademeli olarak sürer.

Gübreleme: Yörede yapılan fasulye yetiştiriciliğinde diğer bölgelerden farklı olarak kimyasal gübreleme yapılmamakta olup yalnızca çiftlik gübresi kullanılmaktadır. Yörede ekimden önce dekara ortalama 2-3 ton yanmış ahır gübresi uygulanmaktadır. Kimyasal gübre kullanılmadığı için dönüm verimi düşüktür.

Bakım: Yörede yapılan fasulye tarımında bakım işlerinin temelini çapalama ve yabancı ot kontrolü oluşturur. İlk çapalama, ekim sonrası sulama yapılmışsa veya yağmur yağmışsa toprak yüzeyinde oluşan kaymak denilen sert tabakanın kırılarak çimlenen tohumların çıkış yapması sağlamak amacıyla yapılan çapalamadır. İlk çapa yapıldıktan sonra bitkilerin dallanma devresinde, çiçek açmadan önce ikinci çapa yapılır. Çiçeklenme döneminde çapalama işlemi bitirilir. Bitkilerde ilk çiçeklerini açmıyaya kadar yabancı ot mücadelesi yapılır.

Sulama: Taze fasulye bitkisinin ekimden hasadına kadar 300-450 mm suya ihtiyacı vardır. Bölgede bu su ihtiyacı sulama suyu ile giderilir. Sulama zamanları fidelerde üç asıl yaprağın görüldüğü sırada, çiçeklenmeden önce, meyve tutumundan 10 gün sonra ve hasattan 1 ay önceki devrede sulama yapılır.

Hasat ve harman: Yörede hasat bitkilerde baklaların genel olarak kuruyarak sarardığı tohumların normal şekil ve rengini kazandığı Ağustos ayının ikinci yarısından itibaren başlamakta Eylül ayı sonuna kadar devam etmektedir. Hasat yörede bitkilerin üzerinde bulunan kurumuş baklaların elle toplanması şeklinde yapılır. Hasat günün serin ve özellikle sabah saatlerinde yapılır. Hasat yapılan kurumuş baklalar harmanda muhtelif sergi malzemeleri üzerinde güneş altında 1-2 gün daha kurutulur. Kurutulan baklalar tarihi 100 yıldan fazla olan el yapımı harman makinelerinden geçirilerek taneleri ayrılır. Elde edilen taneler harman yerinde yine muhtelif sergi malzemeleri üzerinde güneş altında 3-4 gün daha kurutulur ve taneler jüt çuvallarda satışa sunulmak üzere muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler, Çamoluk Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde, Çamoluk Belediyesi'nden iki uzman personel, Giresun Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden iki uzman personel, Çamoluk İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel ve Çamoluk Ziraat Odası temsilcisinden oluşturulan en az dört kişi ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılacaktır.

Denetim mercii Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesinin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesi, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolü, coğrafi işaret kullanımının takibi amacıyla yılda 3 defa olmak üzere rutin denetimler yapacaktır. Rutin denetimler dışında ürüne ilişkin bir şikâyet söz konusu olduğunda veya gerekli diğer durumlarda her zaman denetim yapılabilir. Yılda 3 defa yapılacak rutin denetimlerin dönemleri ve nelerin denetleneceği aşağıda yer almaktadır.

1. **Tohum ekim döneminde denetleme:** Nisan ayının son haftasından Mayıs ayının son haftasına kadar yapılabilir. Bu denetlemede tohumluk özellikleri, toprak hazırlığı, toprakta kimyasal yapı vb. özellikler denetlenecektir.
2. **Bitki yetiştirme dönemi:** Mayıs ayının son haftasından Ekim ayının son haftasına kadar yapılabilir. Bu denetlemede bitkilerin morfolojik özellikleri denetlenecektir.
3. **Hasat ve pazarlama dönemi:** Eylül, Ekim ve Kasım aylarında yapılabilir. Bu denetlemede nihai ürün olan Çamoluk Şeker Kuru Fasulyelerinin fiziksel, kimyasal ve morfolojik özellikleri denetlenecektir.

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