

**T.C.**  
**TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

**TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

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

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

**2018**

**Sayı: 29  
Yayın Tarihi: 15.05.2018**

**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

|                |  |    |
|----------------|--|----|
| <b>1.Bölüm</b> | Duyuru.....  | 3  |
| <b>2.Bölüm</b> | Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 29. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....   | 4  |
| <b>3.Bölüm</b> | 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları ..... | 10 |
| <b>4.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları .....                   | 14 |
| <b>5.Bölüm</b> | Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....   | 16 |
| <b>6.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri .....  | 17 |
| <b>7.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri .....   | 18 |
| <b>8.Bölüm</b> | Düzeltilmeler .....  | 19 |

# 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.

---

**COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 29. SAYIDA  
YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ**

---

---

**555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname  
Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Listesi**

---

**Coğrafi İşaretler**

| <b>Yayın<br/>Numarası</b> | <b>Başvuru<br/>Numarası</b> | <b>Başvuru<br/>Adı</b>                       | <b>Sayfa</b> |
|---------------------------|-----------------------------|--|--------------|
| 1.                        | C2013/058                   | Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğanlı Kebabı | 10           |
| 2.                        | C2013/062                   | Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı   | 12           |

---

## 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.             | C2017/240        | Tonya Tereyağı | 14    |

### 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.             | 349             | Manisa Taban Simidi  | 16    |
| 2.             | 350             | Sakarya Süpürgesi    | 19    |

### 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 Uyarınca Değişiklik Taleplerinin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

| Yayın Numarası | Tescil Numarası | Coğrafi İşaretin Adı | Sayfa |
|----------------|-----------------|----------------------|-------|
| 1.             | 191             | Eflani Çember Bezi   | 23    |

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik talebi bulunmamaktadır.

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Uyarınca Değişiklik Taleplerinin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

| Yayın Numarası | Tescil Numarası | Coğrafi İşaretin Adı | Sayfa |
|----------------|-----------------|----------------------|-------|
| 1.             | 139             | Kale Biberi          | 24    |

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik talebi bulunmamaktadır.



## Düzeltilmeler

### Coğrafi İşaretler

| Yayın Numarası | Başvuru Numarası | Coğrafi İşaretin Adı | Sayfa |
|----------------|------------------|----------------------|-------|
| 1.             | C2017/109        | Maraş Dondurması     | 25    |

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı düzeltmesi bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm

## 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 11 inci maddesi gereğince ilan edilmiş olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

### 1. Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2013/058  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 02.05.2013   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Kebap / Yemekler ve Çorbalar   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti   |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası  |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi Nu:9 Haliliye / ŞANLIURFA  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Şanlıurfa  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Soğan Kebabı, yüz yıllardır yapılagelen ve yöre halkının damak tadına hitap etmesiyle beraber ünü tüm Türkiye’de yayılmış bir yemektir. Ürün soğan ve zırhta çekilen etin sıra ile şişe dizilip ateşte pişirilmesiyle yapılır.

#### Üretim Metodu:

##### İçeriği (2 şiş için):

180-210 gram zırh ile çekilmiş et

8 adet ceviz büyüklüğünde kuru soğan

2-4 adet taze Şanlıurfa Biberi (isot)

3 gr tuz

Soğanın hazırlanırken kuru soğanların iki başı kesilir, kabuğuyla birlikte şişe saplanır.

Et, zırhta çekilerek hazırlanır ve zırhta çekilirken sadece tuz eklenir. Daha sonra etten 30-35 gr alınarak, avuç içinde soğanların genişliğinde yuvarlanarak şekil verilir.

##### Şişe dizilme:

Kebap şişi kare kesitli, 50 - 60 cm uzunluğunda dövme demirden yapılmış olup et saplanan ucu sivri, diğer ucu burğu şeklindedir.

Kebap şişlerine soğandan başlamak üzere bir soğan ve bir et olarak şişe saplanır. Sırasının bozulmamasına dikkat edilir. Soğan şişe saplanma esnasında kırılıp yarılmaması için çevrilerek(döndürerek) saplanır.

Yuvarlanan etler, yarım soğandan sonra gelmek üzere soğana yapışacak şekilde ortasından şişe saplanır. Bu sıra devam eder ve en son soğanın saplanmasıyla tamamlanır. Her şişte 4 adet kuru soğan, 3 adet et köftesi bulunmalıdır.

##### Piştirilme:

Hazırlan şişler kömür ateşinde iki-üç çevrilişte yaklaşık 20 dakikada pişirilir. Sıcakken şişlerden çekilerek çıkarılır, sıcak servis edilir.

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

Urfa Soğan Kebabının ünü, yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir ürün olması, kullanılan malzemelerin ustalık içeren yöntemle birleştirilmesi ve geleneksel olarak sunulmasından kaynaklanmaktadır.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi'nden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası'ndan 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Soğan Kebabının üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Denetim mercii, yılda bir defa düzenli denetim yapar. Ayrıca coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapabilir/toplanabilir.

Denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu/özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

## 2. Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2013/062  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 02.05.2013   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Kebap / Yemekler ve Çorbalar   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti   |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası  |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi Nu:9 Haliliye / ŞANLIURFA  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Şanlıurfa  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Asırlardan bu yana damak zevkinin en güzel örneklerini veren yöre yemeklerinden olan Urfa Kazan Kebabı, patlıcan ve domatesin, birbirinden koparılmadan kesilmesi, kesiklerin arasına harç konularak pişirilecek kaba dizilmesiyle hazırlanan ve yörede üretilen sadeyağın kullanılmasıyla lezzeti artan bir üründür. Üründe kullanılan kuzu eti yörede yetişen İvesi ırkı kuzu etinden, sadeyağı ise Şanlıurfa yöresinde yetişen küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan tereyağından üretilir.

### Üretim Metodu:

| Malzeme                            | Miktar           |
|------------------------------------|------------------|
| Orta büyüklükte, düz ince patlıcan | 6 adet           |
| Orta yağlı kuzu kıyması            | 500 gram         |
| Domates                            | 5 adet           |
| Büyük boy kuru soğan               | 1 adet           |
| Taze kırmızı biber                 | 3 adet           |
| Şanlıurfa Biberi                   | 1 yemek kaşığı   |
| Karabiber                          | 1 çay kaşığı     |
| Sadeyağ (Urfa yağı)                | 1 yemek kaşığı   |
| Tuz                                | ½ çay kaşığı     |
| Salça                              | 1,5 yemek kaşığı |

### Harcın yapılışı:

Kıyma et, yarım yemek kaşığı salça, ince doğranmış kuru soğan ve taze kırmızıbiber (isot), rendelenen iki adet domates, Şanlıurfa Biberi (kuru isot), karabiber ve tuzla karıştırılır.

### Hazırlanışı:

Patlıcanların başları kesilir ve birbirinden koparılmadan, altı birleşik kalacak şekilde yaklaşık 1 santimetre eşit aralıklarla vevine kesilir. 3 adet domates de aynı şekilde kesilir.

Hazırlanan kıymalı harç dilimlenmiş patlıcan ve domateslerin kesilen aralarına doldurularak pişirilecek kaba dizilir. Salçalı su tuz ve sadeyağ ile birlikte yemeğin üzerine ilave edilir. Kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilir.

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

Urfa Kazan Kebabı asırlardır Şanlıurfa'da ve Şanlıurfa'dan da Türkiye'nin birçok yerinde üretilmektedir. Ürün kullanılan malzemeler ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür.

### **Denetleme:**

Denetimler, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi'nden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası'ndan 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Kazan Kebabının üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Denetim mercii, yılda bir defa düzenli denetim yapar. Ayrıca coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapabilir/toplanabilir.

Ayrıca denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu/özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

## 4.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. Tonya Tereyağı

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Başvuru No</b>             | : 18.12.2017   |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : C2017/240  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Tonya Tereyağı   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Menşe adı  |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Tonya Belediye Başkanlığı  |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Orta Mah. Senetli 2 Nolu Sk. No:3 Tonya Trabzon  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Trabzon ili Tonya ilçesi   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Coğrafi işaret adı, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ürün markasının kullanıldığı yerlerde yer alacaktır. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tonya Tereyağı, Trabzon ili Tonya ilçesinde yetiştirilen ineklerden elde edilen süt ile elde edilen tereyağıdır. Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayırılık alanlarında yetişen yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş halleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edilir. Tonya Tereyağının en önemli ayırt edici özelliği sarı rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır. Tonya Tereyağının sarı renginin nedeni içerisinde yüksek oranda doğal  $\beta$ -Karoten bulunmasıdır.

Tonya, Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş alanıdır. Karadeniz kenarından yükselen tepeler üzerinde bulunan ormanlar sürekli nem çekerler. Denizden gelen su buharı burada yoğunlaşır, sis haline gelir. Bu nedenle özellikle yaz aylarında günlerin büyük bir bölümü sisli geçer. Güneşli havalar daha çok sonbaharda görülür. Yaz aylarında ortalama sıcaklık 20°C, kış aylarında 6-7°C civarındadır. Çevrede iklimin etkisi ile bitki örtüsü yapısı paralellik gösterir. Arazinin büyük çoğunluğunu meralar ve ormanlar kaplar. Yörede yetiştirilen ineklerin meralık alanda beslenmesi ürettikleri sütün kalitesine etki eder. Yörede yetiştirilen ineklerin sütü ile üretilen tereyağı yoğun sarı renkte olmaktadır. Ayrıca yörede bulunan ineklerin çoğu Jersey Irkı ineklerdir ve bu ırktan elde edilen sütlerin  $\beta$ -Karoten miktarı yüksektir.

Tonya Tereyağının yöre ile olan ünü Osmanlı dönemine dayanmaktadır. 1887 tarihli Trabzon (Tonya ) Vilayet Salnamesinde "Tonya Nahiyesinde her çeşit meyve ve mahsulat yetişmekte olup buranın sade tereyağı nefasetçe ve makbul bulunduğu cihetle Trabzon'a gönderilmekte olduğu gibi darsaadete İstanbul ve sair mahallere dahi nakil ve irsal olunmaktadır." tespiti ile Tonya Tereyağının nefasetçe üstün ve makbul bir ürün olduğu belirtilmiştir. 1969 yılında yörede kurulan süt fabrikası ile Tonya Tereyağı endüstriyel olarak üretilmeye başlanmıştır. Nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi ile günümüzde de üretimine devam edilmektedir. Tonya Tereyağı 26 Nisan 2017 tarihinde İstanbul'da Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Kültür Derneği tarafından yapılan bir yarışmada 360 Tereyağı arasında birinci seçilmiştir.

#### Üretim Metodu:

##### 1. Geleneksel Üretim

Geleneksel üretim aile işletmeciliği şeklinde faaliyet gösteren evlerde, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan yayıklarda yapılmaktadır. Üretici günlük olarak elle inek sağımını gerçekleştirir ve sağılan süt ince gözenekli süzgeçle süzülür. Süzülen sütler daha sonra yoğurt yapılmak üzere kaynatılır. Bu aşamada sıcaklık yaklaşık olarak 98°C civarındadır. Yağ yapılacak süt kaynatıldıktan sonra mayalama sıcaklığına gelinceye kadar soğumaya bırakılır. Sütün mayalama sıcaklığında oluşu (42°C) kontrol edilir. Daha sonra önceden evde üretilmiş doğal yoğurt mayası kullanılarak süt yoğurda işlenir. Sütü mayalamak üzere ilave edilecek yoğurt miktarı süt miktarının yaklaşık %2-3'ü kadardır. Mayalanma süresi 3-3,5 saattir. Üretilen yoğurtlar dinlendirilerek tat ve aroma gelişiminin tamamlanması sağlanır. Daha sonra yoğurtlar "yayık" adı verilen ahşap malzemeden yapılmış geleneksel kaplara konularak üzerine yoğurt miktarı kadar içme suyu kalitesinde soğuk su ilave edilir. Geleneksel yayıkta belli bir

senkronla çalkalanan yoğurt, eşit hızla yaklaşık yarım saat yayığın her iki başına çaptırılarak yağ ve ayrına dönüştürülür. Bu senkron yakalanmadığı zaman yoğurt yağ ve ayrına dönüşmez. Yaklaşık olarak 30 dakika içinde yayık tereyağı oluşmuş olur. Üretici oluşan yağı yayığın ağzından geniş bir kaba döker. Yağı ayrandan ayırarak toplamaya başlar. Toplanan yağ ayrı bir kaba alınır ve beklemeye bırakılır. Tonya tereyağı fazla ısıya maruz bırakılmadan ayrandan ayırmak için yıkanır ve son aşaması olan katılaşmaya bırakılır. Tüketime hazır hale gelmiş olur.

## 2. Endüstriyel Üretim

Endüstriyel üretimde teknolojik makine, alet ve cihazların kullanılarak yüksek kapasitede üretim yapılır.

Tonya ilçesi sınırlarındaki ineklerin sütü toplanır. Toplama sırasında sütler kontrol edilerek kabul edilir. Kabulü yapılarak toplanan sütlerin kalite kontrolü yapılarak klarifikasyonu ( süzme ) işlemi gerçekleştirilir. Uygun sıcaklık kontrolünden sonra separatörde süt yağı (kaymak) ayrılır. Süt yağı 81-82°C'ye kadar ısıtılır.

Daha sonra soğuk hava deposunda olgunlaştırmaya alınır. Olgunlaşmaya alınan kaymağın ayrıncı yağ ayırılacak kıvama geldikten sonra depodan alınır ve oda sıcaklığında 1-2 saat dinlendirilir. Daha sonra yayık makinesine aktararak üzerine su ilavesi yapılır. Yayıklama işlemi 45-60 dakika kadar devam eder. Yağ ve ayran kısmı ayrıştıktan sonra dört aşamalı yıkamadan geçirilir ve yağ toplanır. Tat, koku ve renk kontrolü yapıldıktan sonra ambalajlama ve etiketleme aşaması ile tüketime hazır hale getirilmiş olur. Endüstriyel üretim sonucu elde edilen Tonya Tereyağı geleneksel üretimle elde edilen Tonya Tereyağı ile aynı özellikleri ihtiva etmektedir.

### Denetleme:

Denetim mercii, Tonya Belediyesinden 2 kişi, Tonya Esnaf Odasından 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşur. Denetimler 1 yıllık periyotlar halinde ve üretim aşamasında, ambalajlama aşamasında ve depolama aşamasında olmak üzere üç aşamalı gerçekleştirilecektir. Denetim mercii şikâyet olması durumunda ayrıca denetim yapar.

Tonya Tereyağı üretimi ve ticareti yapan firmalar kendilerini denetleme merciiine kaydettirirler. Denetimler bu kayıtlar esas alınarak yapılır. İlgili kurumlara her hangi bir şikâyet olması durumunda mesafeye bağlı olarak en az bir hafta içerisinde denetleme yapılır. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Tonya Belediyesi Koordinasyonunda yapılır. Denetim mercii denetimleri belli bir plan içerisinde yapar ve gerek gördüğü durumlarda kamu veya özel sektör laboratuvarlarına ücret karşılığında analiz yaptırabilir.

Denetim mercii; Tonya Tereyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Tonya Tereyağı üretimi ve satışı yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen üretim aşamalarının uygunluğu denetlenir. Tonya Tereyağının sadece inek sütü ve tereyağı türüne göre tuz içermesi denetlenir. Üretilen tereyağının renk, tat, koku ve aroma açısından uygunluğu, yapısının homojen ve tekdüze (pütürlü yapının olmaması) olmaması araştırılır. Tonya Tereyağının yağ oranı Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler Ve Sadeyağ Tebliğine göre denetlenir ve ilgili standarda uygunluğu tespit edilir. Ayrıca, Tonya Tereyağının ambalaj uygunluğu konusunda inceleme yapılır. Sonuçları içeren rapor hazırlanarak Tonya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetleme aşamasında inceleme, analiz, rapor yazımı vb. gibi diğer masrafların karşılanması amacıyla 4857 sayılı İş Kanununda belirtilen şartlara göre tescil ettiren, denetime ilişkin masrafları denetlenenden talep edebilir. Denetim esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetimi karşılamak amacıyla yapılır.

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.

## 5. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

### 1. Manisa Taban Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 30.03.2010 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 349  |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 07.05.2018   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2010/019  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 30.03.2010   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Manisa Taban Simidi  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler<br>Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi Ve Ticaret Ltd. Şti. |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Tekstilciler Sitesi Güzelyurt Mahallesi 5771 Sok. No:11/A Merkez /<br>MANİSA   |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Manisa ili   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.   |



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manisa Taban Simidi un, su, nohut mayası, pekmez ve susamdan oluşan bir unlu mamul ürünüdür. İçeriğinde bulunan nohut mayası nedeniyle tatlımsı olup içi beyaz renktedir. Nohut mayası yapımı sırasında kullanılan dişinda ürüne tuz eklenmemektedir ve şeklinin yassı olmasından dolayı taban simidi adını almıştır.

Manisa Taban Simidi yapımında kullanılan malzemelerin özellikleri aşağıdaki gibidir:

Un: Üretimde kullanılan un ekmeçlik buğday unu Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu tebliğine uygun olmalıdır.

Su: Üretimde kullanılan su İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik Kriterlerine uygun olmalıdır.

Nohut mayası: Nohut mayası yapımında Manisa'da yetişen küçük daneli nohutlar kullanılır. Bu nohutlar üç ya da dört parçaya ayrılacak şekilde kırılır ve sonrasında su ve tuz eklenerek nohut mayası oluşturulur. Üründe ana lezzeti sağlayan nohut mayasıdır. Türk Gıda Kodeksi tuz tebliğine uygun üretilmiş olan tuz, nohut mayası oluşumunda oldukça önemli rol oynamaktadır. Zira üretimde başka bir aşamada tuz kullanılmamaktadır. Tuz maya içerisinde mikrobiyolojik bozulmaların önlenmesi ve maya elde edilmesinde fermantasyona yardımcı olması için kullanılmaktadır.

Pekmez: Susamın Manisa Taban Simidi yüzeyine yapışması ve susam ile beraber Manisa Taban Simidinin kabuğuna renk vermesi amacı ile kullanılır. Pekmez Manisa bölgesinde yetişen Sultaniye üzümünden elde edilen pekmez olmalıdır. Sultaniye üzümünden elde edilen pekmez suya girdiğinde parlak bir renk almaktadır.

Susam: Manisa Taban Simidinin üzerine kaplama maddesi olarak kullanılan susamın yağ oranı %30'dan yüksek, aroması kuvvetli olmalı ve içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerine ilişkin değerler;



- Nem içeriğinin %38 ilâ % 42,
- Ph değerinin 4 ilâ 6,
- Asitlik değeri 2 ilâ 4 ml,
- Genişliğinin 18 ilâ 23,5 santimetre,
- Kenar yüksekliğinin 2 ilâ 4 santimetre,
- Orta nokta yüksekliğinin 5 ilâ 7 santimetre aralığındadır (Ürünün fiziki özellikleri ölçülürken kumpas kullanılmıştır).

### **Üretim Metodu:**

Manisa Taban Simidinin hamur içeriğinde %40-60 un, %30-40 su, %8-10 nohut mayası, %3-5 susam ve %0,1-0,5 pekmez bulunmaktadır.

### **Manisa Taban Simidinin Üretim Aşamaları:**

#### **Nohut Mayası Üretimi:**

Manisa Taban Simidi yapımının en önemli aşaması nohut mayasının hazırlanmasıdır. Nohut mayasının bileşimi %50 ila %60 öğütülmüş nohut, %30 ila % 40 su, %3 ila %5 tuzdur. Kaynayan su cam şişeler içerisine alınır ve üzerine öğütülmüş nohut ve tuz atılır. Suyun sıcaklığı 35-40 °C'a kadar soğutulduktan sonra 6-8 saat arasında 35-40 °C sıcaklıkta fermantasyona bırakılarak nohut mayası elde edilir.

#### **Yoğurma:**

Manisa Taban Simidi yapımında en önemli işlemlerden biri de hamur yapımıdır. Un, su ve nohut mayasından oluşan karışım homojen bir şekilde karıştırılarak 10-15 dakika kadar yoğrulur. Ardından tahta hamur teknesinde 30-40 dakika arasında 32-34 °C'de ön fermantasyona bırakılır.

Ön fermantasyonla kabaran hamur tekrar 10-15 dakika yoğrulur ve tahta hamur teknesinde 120-150 dakika arasında ana fermantasyona bırakılır. İyi mayalanmış nohut mayalı hamurdan üretilen Manisa Taban Simidinin iç rengi beyaz olmaktadır. Taş tezgâh ya da metal tezgâhlarda nohut mayalı hamur çabuk soğuduğundan mayalanma istenilen kalitede olmamaktadır. Fermantasyonu tamamlanmış hamur, tahta tezgâhlara alınır ve merdane şeklini alacak şekilde yuvarlanıp tahta pasalar üzerine konularak 10-15 dakika daha fermantasyon için bekletilir. Pasa; hamurun fermantasyon için bekletildiği tahtadan yapılmış tavalardır.

#### **Hamurun haşlanması ve susamlama;**

Pasalar üzerine fermantasyona bırakılmış merdane şeklindeki hamurlar Manisa Taban Simidi şekli olan geniş enli (yassı) şekil verilerek bir kazan içerisinde kaynayan suya halkalar şeklinde atılır. Kaynayan su içerisinde 5-10 saniye bekletilen hamurlar pekmez ile susam ile doldurulmuş tezgâh üzerine alınır ve hamurlar tezgâh üzerinde ters düz edilerek pekmez ile karıştırılmış susamın hamura yapışması sağlanır.

#### **Pişirme ve depolama:**

Haşlanmış ve susamlanmış daire şeklindeki hamurlar fırın küreği üzerine dizilerek 180-200 °C sıcaklıktaki fırına atılır ve 10-15 dakika pişirilir. Üzeri kahverengiye yakın olan Manisa Taban Simidi fırından alınarak direk güneş ışığı ve nemden uzakta oda sıcaklığında satışa sunulur.

Üretimde kullanılan her ürünün ve üretimin Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olması gerekir

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

**Nohut Mayası:** Manisa'da yetişen küçük daneli nohutlar kullanılmalıdır. Bu nohutlardan elde edilen nohut mayası, Manisa Taban Simidinin tatlımsı olmasını ve geç bayatlamasını sağlamaktadır.

**İklim Şartları:** Manisa ili iklim şartları yarı nemli, kışları serin, yazları çok sıcaktır. Bu iklim nohut mayası ile mayalanan hamurun soğumasını geciktirir böylece mayalanma kalitesi artar. Bu durum Manisa Taban Simidinin parlak renkte olmasını ve kabarmasını sağlamaktadır.

**Pekmez:** Sultaniye Üzüm Pekmezinde Manisa ilinde yetişen sultaniye üzümü kullanılır. Sultaniye üzümünden elde edilen pekmez suya girdiğinde parlak bir renk alır.

Ustalık: Manisa Taban Simidi yıllardır yörede üretilmekte ve ustalık babadan oğula, ustadan çırağa geçmektedir.

Belirtilen sebeplerden dolayı üretimde kullanılan nohudun ve pekmez üretiminde kullanılan Sultaniye üzümünün mutlaka Manisa ilinde yetiştirilmiş olması gerekmektedir.

**Denetleme:**

Denetim Mercii; Manisa Ticaret Odası, Manisa Bakkallar Odası ve Manisa Esnaf ve Sanatkârlar Odasından görevlendirilecek birer kişiden oluşur.

Manisa Taban Simidi logosunu ve Manisa Taban Simidi coğrafi işaretini işyerinde ya da ürünün üzerinde kullanan imalathaneler denetlenecektir.

Ürün ile ilgili denetimler yılda en az iki kez ayrıca şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılacaktır.

Manisa Ticaret Odası üretilen Manisa Taban Simitlerinin boyutlarını, Manisa Bakkallar Odası Manisa Taban Simitlerinin Manisa’da üretilen küçük daneli nohut mayası ile üretilip üretilmediğini, Manisa Esnaf Sanatkârlar Odası üretimdeki ustalık, geleneksel tada uygunluk ve pekmez kullanımını kontrol edecektir.

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

## 2. Sakarya Süpürgesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 25.07.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.05.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Tescil No</b>               | : 350   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 14.05.2018  |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2016/054   |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 25.07.2016  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Sakarya Süpürgesi                                       |
| <b>Ürünün Adı</b>              | : Süpürge   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti  |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Sakarya Ticaret Borsası                                 |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Tekeler Mah. Çevre Yolu Üzeri No:86 Adapazarı / SAKARYA |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Sakarya ili   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Markalama   |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Süpürgesi, “Süpürge Otu” veya “Süpürge Teli” olarak da adlandırılan, Sakarya’da yaygın olarak yetiştirilen “Süpürge Darısı” bitkisinin, yörede yetişmiş ustalar tarafından yöreye has bir şekilde işlenmesi ile elde edilmektedir.

“Süpürge Darısı” sorghum bitkisinin 4 ana çeşidinden birisi olup, tohumları alındıktan sonra kurutulan, sert saplı, çiçek salkımlarından süpürge yapılan tek yıllık bir bitkidir. Latince adı *Sorghum vulgare* var. *technicum* olan bitkinin salkım dalları hemen hemen eş uzunlukta ve odunsu yapıda, lifleri de kopmaya ve kırılmaya dayanıklıdır. Taneleri, özellikle kanatlı hayvanların beslenmesinde kuşyemi olarak kullanılır. Süpürge darısı ülkemizde çiçek salkımından (panikularlarından) süpürge yapmak için yetiştirilmektedir. Yüksekliği 0,5 metre ile 2,5 metre arasında değişebilir. Sakarya Süpürgesi döküntüleri, kaba çöp ve kırıklar gibi atıkları süpürerek ortadan kaldırmaya toplamaya yarar. Tamamen geri dönüşüme uygun ve çevre dostudur. Sakarya Süpürgesi en az %50 oranında Sakarya’nın verimli ve Sakarya Nehrinin etkilediği topraklardan ötürü diğerlerine göre nispeten temin edilmesinin kolaylığı, daha parlak, elastik ve dayanıklı olduğu düşüncesi ile ustalar tarafından tercih edilen, Sakarya Bölgesinde de yetiştirilen süpürge teli kullanılarak üretilir.

Sakarya Süpürgesi sap, gövde, süpürge ve çatal kısımlarından oluşur. Sakarya Süpürgesinin “sap” kısmı el ve avuç ile rahatça kavranan, kullanımında eli yormayacak, ince ve çeşidine göre 4-9 boğumdan oluşmaktadır. Her boğum paslanmaz galvaniz tel ile en az 3 defa çevrilir/sarıılır. Sakarya Süpürgesi gövde kısmında “tekleme” ve “çiftleme” denilen dikişler bulunur. “Tekleme”, gövdede tek aralığa sahip, birbirine paralel, dağılmayı önleyen, üzerinde tutucu dikiş vuruşları olan 2 adet yatay dikişe, “Çiftleme” ise gövdede iki aralığa sahip, birbirine paralel, dağılmayı önleyen, üzerinde tutucu dikiş vuruşları olan 3 adet yatay dikişe denir. Bu tekleme ve çiftleme dikişlerin kullanımı süpürge çeşitlerine göre değişir. Bu dikişler boyuna 1-1,5 cm aralıklara sahiptir. Dikişlerin kullanımı süpürge çeşitlerine göre değişir. Sakarya Süpürgesinin çatalı çeşidinin kendine has özelliği “çatal” kısmıdır. Bu “çatal” kısmı sap ile gövde arasında yer alıp, 3 bölümden oluşan süpürgenin dağılmasını önler ve süpürgeye sağlamlık, mukavemet verir.

Sakarya Süpürgesi el ve makine imalatı olmak üzere iki farklı yöntemle üretilir. Makine üretimi süpürgelerin farkı, tüm üretim süreçleri aynı olup sadece gövde kısmı makineyle yapılmasıdır.

#### 1. Sakarya Süpürgesi El İmalatı Çeşitleri Ve Çeşit Özellikleri

##### a. Çatalı El Süpürgesi

600-800 gr ağırlığında, 60-70 cm boyunda, 7-9 boğum sap, bir “tekleme” ve bir “çiftleme” olarak toplam 5 yatay dikiş. Dikişlerde, enine teklemede 8-12 adet, çiftlemede 14-18 adet dikiş vuruş sayısı bulunur. Tekleme dikiş genişliği 18-20 cm, çiftlemede 22-24 cm ölçüsündedir. Süpürge telleri bir araya getirilir. Bir araya getirilmiş süpürge telleri “Yavru” olarak adlandırılır. Çatalı el süpürgesi üretimi için iki “yavru” birleştirilerek taslak oluşturulur ve arasına “çatal” olarak adlandırılan bölüm ilave edilir.

b. Küçük Süpürge

200-350 gr ağırlığında, 30-45 cm boyunda, 4-6 boğum sap, 3 yatay dikiş (çiftleme).

c. Koca Kafa Battal Süpürge

600-1000 gr ağırlığında, 55-65 cm boyunda, 3-4 boğum sap, bir “tekleme” ve bir “çiftleme” olarak toplam 5 yatay dikiş.

2. Sakarya Süpürgesi Makine İmalatı Çeşitleri ve Çeşit Özellikleri

a. Saplı Tavan Süpürgesi (Örümcek Süpürgesi)

Süpürge boyu 30-40 cm süpürge boyunda, sapı 120-150 cm uzunluğunda, toplam 150-190 cm, 3 yatay dikiş (çiftleme).

b. Sopalı Ayak Süpürgesi

Süpürge boyu 55-60 cm, sap 100-120 cm, toplam 155-180 cm, bir “tekleme” ve bir “çiftleme” olarak toplam 5 yatay dikiş.

c. Plastik Saplı Süpürge

500-700 gr ağırlığında, süpürge boyu 55-70 cm, ağaç sap üzerine plastik geçirme, 10-13 cm sap uzunluğunda.

d. Yürütme Süpürge

Ağaç sap üzerine örme, ince saplı, 600-800 gr ağırlığında, 55-70 cm boyunda, 8-9 boğum sap, 10-13 cm sap uzunluğunda.

**Üretim Metodu:**

Sakarya Süpürgesi üretimi dört bölümden oluşur. Zahire işçiliği kısmında süpürge telleri ayıklanır, ayrılır, boyları istenen ölçülerde kesilir ve ebatlarına göre gruplanır. Taslak işçiliği bölümde süpürge ham halde şekillendirilir. Tepe çevirmesi işleminde sap kısmı ve bu bölümdeki boğumlar oluşturulur ve son olarak dikiş aşamasında süpürge gövde kısmı oluşturulur ve bu bölümdeki tekleme çiftleme dikişlerin atılır.

**Hammadde Özellikleri**

Genellikle sulama yapılmadan yetiştirilen “Süpürge Darısı” (“Süpürge Otu” veya “Süpürge Teli”) kısa ve uzun boylu olmak üzere iki çeşittir. Kısa olan 1-1,5 m; uzun olan da 2-2,5 m boyunda olup, kalınlıkları da 1,5-2 cm civarındadır. Süpürge ekimi nisan ayının ilk iki haftasında yapılır. Toprak karıklar şeklinde açılır, tohumlama mibzerle yapılır. Karıklar arası mesafe yaklaşık 30 cm’dir. Çapalanma için boyunun 50 cm olması en elverişli zamanıdır. Mısıra benzeyen bitki yeterli boya ulaştıktan sonra teller (kelle) çıkarmaktadır. Bu tellerin ucundaki tohumlar sararıp olgunlaştıktan sonra (ki bu durum yaz mevsimi sonuna doğru gerçekleşir) orak veya bıçak vb. kesici aletler kullanılarak el yardımıyla, ya da traktörün önüne eklenen bir ekipman yardımıyla ağustosta biçilir. Genellikle dördüncü ayda (Nisan) ekimi yapılan bitki, sekizinci ayda da (ağustos) hasadı yapılır. Köylülerin ifadesi ile “ayva sarısı” veya “tatlı yeşil” gibi olunca biçilir. Biçildikten sonra 2-3 gün arazi üzerine serilerek güneşte kurutulur.

Güneş altında 2-3 gün kurutulan ve nemi alınan otlar daha sonra toplanarak bağ yapılır. Bu bağlar da traktör veya kamyonetlerle köy içinde bulunan uygun yerlere ya da çiftçilerin evlerinin önündeki avlulara taşınır. “Süpürge Otu” veya “Süpürge Teli” burada (harman yerinde) kesici aletler yardımıyla veya elle tek tek soyularak sapından ayrılır, boyları kısaltılır ve tel uzunluklarına göre ayrı ayrı bağ yapılır. Buna ikinci kesim de denir.

Üst üste yığılan soyulmuş süpürgeler, süpürge tohumu ayırıştırma makinesinde yine el yardımı ile işlem den geçirilir. Bazen beden (el) gücüyle yandaki kolu çevrilerek dönen, çoğunlukla da traktöre takılan mile bağlı çalışan bir makine yardımı ile deste halindeki süpürge otlarının tohum ve sapsarı birbirinden ayrılır. Süpürge tellerinin başında bulunan tohumlar yere dökülür, sonra da bunlar ayrıca bir yerde toplanır. Ayrılan tohumların bir kısmı bir sonraki seneye yeni ürün için iyice kurutulup “tohumluk” olarak saklanır. Geri kalanlar ise genelde yarım yapılarak hayvan yemi (özellikle kuşyemi) olarak değerlendirilmekte olup piyasaya sürülmek üzere torbalanır.

Tohumları ayıklanan süpürge otları (aralarından kötü olanları ayıklanarak) hazırlanıp bir kenara yığılır. Daha sonra bunlar bol güneş alan düz bir arazi yüzeyine yayılarak kurumaya, diğer bir deyimle, günlenmeye bırakılır. Buradaki amaç yeni hasat edildiği için hala yaş ve ağır olan süpürge otunun kurutulması ve bu yolla hem hafifletilmesi hem de doğal yolla bir an önce sarartılmasıdır. İdeal kurutulma işlemi yapılmaz ise ürün çürür.

### Üretim

“Süpürge Otu” veya “Süpürge Teli” süpürge yapımı için tohumları ve yaprakları ayrıldıktan sonra süpürge telleri süpürge yapımına uygun uzunlukta kesilir. Kalın, dolgun ve etli olanlar tepelik, ince ve cılız teller ise ışık olarak ayrılır. Kısa boylu, kırık, tam olgunlaşmamış, ya da rengi bozuk olan süpürge telleri ayıklanır. (Bunlar küçük el süpürgesi, battal ya da sopalı süpürge yapımında değerlendirilir). Süpürge üretimi için evlere veya işyerlerine getirilen “Süpürge Otu” veya “Süpürge Teli” önce yumuşak olması ve rahat işlenmesi için ıslatılır. Daha sonra süpürge tellerinin üretim esnasında renginin bozulmaması ve üretim aşamalarında esneklik kazanması daha kolay işlenmesi için kükürtlenir. Yüzlerce süpürge bir araya getirilerek üzerleri muşambalarla sıkı sıkıya kapatılmakta ve yandaki bir boşluktan içeriye kükürt bırakılmaktadır. Bu haliyle süpürgeler 3-6 saat üzeri kapalı ortamda kükürte maruz bırakılır ve ardından uçucu özelliği bulunan kükürtün etkisini kaybetmesi ile birlikte muşambanın üzeri açılarak süpürgeler havalandırılır. İslatma ve kükürtleme işinden sonra tel tel ayrılan süpürge otları sarıcı adı verilen kişiler tarafından süpürge tellerini bir araya toplayarak taslak hale getirilir. Bu taslak iki ayrı süpürge teli grubundan meydana gelir. Bu gruplara “yavru” denir. İki yavrunun birleşiminde bir taslak oluşur. Bu metod “çatal” türünün yapılmasına imkân verir. Çatallı olmayan çeşitlerde bu uygulama yapılmaz. Süpürge ustası süpürgeyi ana hatları ile çattıktan sonra bağlayıcıya verir. Bağlayıcı tokmak veya ayaklık denilen bir ucu (beline veya) belinin arkasındaki tezgâha bağlı, bir ucu da sağ ayağına koyduğu tahtaya bağlı olan tel, ip veya zincir yardımıyla süpürgeyi boğarak tel ile bağlar. Makine üretimi süpürgelerde bu işlem süpürge bağlama makinesi ile yapılır. Süpürgeyi dikerek son şeklini veren kişi ise dikicidir. Ana hatları itibarıyla sap kısmı toplu diğer kısmı ise yayvan hale getirilmiş bu taslak süpürge dikiciye gider. Dikici süpürgeyi yelpaze gibi açarak çuvaldızla veya makine ile diker ve süpürgeye son şeklini verir.

### Saklama Ve Bekletme Koşulları

Üretilen süpürgeler rüzgâr alan yerde depolanmalıdır, böylelikle üretimden yaş olarak çıkabilecek ürünler kurutulur. Bu şartlarda muhafaza edilen ürünler, su görmemesi ve haşereye maruz kalmaması şartı ile 5-10 yıl dayanır.

### Sakarya Süpürgesi Üretimi Alet Ve Ekipmanları

1. Yerde Tezgâh (süpürge ustasının yere oturup, sırtını dayayıp, ayağını uzatıp çalışabileceği düzenek)
2. Süpürge Bıçağı (yaklaşık 20 cm boyunda, sapı olan, keskin kısmı orak şeklinde alet)
3. Biz (tepe çevrilmesi için, süpürge sapına boğumlar atılırken, telin sarım yapılarak sapa batırılmasına yarayan alet)
4. Ayakçılık-Özengi (süpürge taslak ve tepeyken süpürgeleri boğum olarak sıkmasına yaramaktadır. Tahtanın üzerine çakılmış demir kancadan oluşmaktadır. Buna tel veya ip bağlanarak süpürgenin sıkılması sağlanmaktadır)
5. Zincir (süpürge ustasının süpürgeyi sıkarken ayakçılık-özengi sıkma yapma esnasında ustayı sabit kılmak için kullanılır)
6. Çıkrık (tepenin çevrilmesi için kullanılan telin dağılmaması için kullanılan aparat)
7. Tokmak (çevrilen süpürgelerin yamuk kalan süpürge saplarının vurularak düzeltilmesine yarar)
8. Süpürge Bağlama Makinesi (süpürgenin gövde kısmının makine ile yapılmasını sağlar)
9. Süpürge Dikiş Makinesi (tekleme, çiftleme yapar)

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

“Sakarya Süpürgesi” hazırlık aşamaları ile üretim işlemleri ustalık gerektiren işlemlerdir ve bu ustalık, Sakarya’da uzun yıllardan bu yana oluşmuştur; o yüzden bu işlemler üretim için gerekli altyapı, teçhizat ve ustalık

bulduğundan Sakarya’da gerçekleştirilmelidir. Üretimi zor olan ve ustalık gerektiren “Sakarya Süpürgesi”; Sakaryalı ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktarılarak günümüze ulaşmıştır. “Sakarya Süpürgesi” tanım ve üretim metoduna uygun olarak, şartların oluşması halinde her yerde üretilebilir.

#### **Denetleme:**

Ürünün tescilde belirtilen şartlara göre üretimi, piyasaya sunumu ve mahreç işaretinin kullanım biçimini denetlemek üzere Sakarya Ticaret Borsasından, Sakarya Ticaret Borsası Süpürge Komitesinden, Sakarya Tarım İl Müdürlüğünden, Sakarya Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden birer üye olmak üzere toplam 4 üyeden meydana gelecek bir denetim merci kurulur. Bu denetim merci Sakarya Ticaret Borsası himayesinde ve başkanlığında toplanır. Denetim merci tarafından yılda en az bir defa denetim yapılır ve neticeleri rapor haline getirilir.

Denetim mercinin belirlenmesinde, şekillenmesinde, görevlendirmede ve görevi sonlandırmada mevzuatlara uygun biçimde, Sakarya Ticaret Borsası gerekli gördüğünde değişikliğe gidebilir.

Denetim mercinin görevleri, markalamayı denetlemek ve 6769 nolu SMK ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde coğrafi işareti tescil ettirene sunmaktır.

Denetim merci tarafından yılda en az bir defa denetim yapılacak ve neticeleri rapor haline getirilecektir. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla denetim merci üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır.

Sakarya Süpürgesi üreten firmalar her yılın ilk dört aylık döneminde, ticaret sicil kayıtlarından ve Sakarya Ticaret Borsası (STB) kayıtlarından tespit edilir. Tespit edilen firmalar her yıl en az 1 defa denetlenir. Tescil ettirenin gerekli görmesi durumunda denetim masrafları denetlenenlerden talep edilebilir. Sakarya Ticaret Borsasına şikâyet edilen üreticiler ise şikâyet tarihinden itibaren 1 ay içerisinde denetlenir. Denetim sonucunda hazırlanacak olan rapora, raporun tebliğden itibaren 1 ay içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar denetim merci tarafından incelenip karara bağlanacaktır. Denetim neticesinde ürünün coğrafi işaret tesciline uygun şekilde üretilmemiş olduğunun tespiti halinde Sakarya Ticaret Borsası tarafından yürürlükteki mevcut yasal düzenlemeler uyarınca gerekli yasal yollara başvurulacaktır.

Denetimler üretim süreçlerinden ve bitmiş ürünlerden örnekleme, numune alma ve/veya numuneleri inceleme metodu ile ve “Sakarya Süpürgesi” Coğrafi İşaret Denetim Kriterleri Ve Raporu formu ile aşağıdaki kriterlere göre yapılacaktır.

1. Genel olarak “Sakarya Süpürgesi” çeşitlerinin işçilik, kalite ve görünüm uygunluğu
2. Kullanılan hammaddelerin, çeşitlere göre ürün tanıtımı ve üretim metodunda belirtilen özelliklere uygunluğu
3. İmalatın, çeşitlere göre ürün tanıtımı ve üretim metodunda belirtilen özelliklere uygunluğu
4. Bitmiş ürünlerin hava alan, haşere olmayan, kuru yerde muhafaza ediliyor olması

Denetim sonucunda uygunsuzluk bulunmayan işletmelere Sakarya Ticaret Borsası tarafından coğrafi işaret uygunluk belgesi verilir. Denetim sonucunda uygunsuzluk bulunması halinde işletmeye gerekli düzeltmelerin yapılması için 1 ay süre verilir. Uygunsuzluk bulunan işletmeler bu süre sonunda tekrar denetlenir. Uygunsuzluğun giderilmemesi durumunda coğrafi işaret uygunluk belgesi iptali kararı verilir. Bu belgenin süresi 1 yıllık olup, her yıl yapılacak denetimlere göre yeniden düzenlenecektir. Coğrafi işaret uygunluk belgesi geçerli olan işletmelerin listesi Sakarya Ticaret Borsası internet sayfasında güncel olarak yayınlanacaktır.

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

## 6. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri

Aşağıdaki coğrafi işaret değişiklik talepleri 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

#### 1. Eflani çember bezi

191 sayı ile 03.11.2015 tarihinde tescil edilen Eflani çember bezi tescil metninde yer alan “Denetleme” başlığının 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun “Değişiklik talepleri” başlıklı 42 nci maddesi gereğince değiştirilmesine ilişkin ilan aşağıdaki gibi olup bu yayıma karşı, ilgili kişiler Türk Patent ve Marka Kurumuna gerekçeli ve yazılı olarak üç ay içerisinde itiraz edilebilir.

##### Denetleme:

Oluşturulan denetim merciinde; Eflani Belediye Başkanlığından bir temsilci,

Eflani Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfından 2 temsilci,

Eflani Halk Eğitim Merkezinden ilgili bir öğretmen veya usta öğretici,

Eflani Esnaf ve Sanatkarlar Odasından bir temsilci,

İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden bir temsilci olmak üzere 6 kişi bulunacaktır.

Çemberler ve tezgâhlar yılda bir kez denetlenecektir. Denetim birimleri belirlenen aralıklarda ve şikâyet halinde anında denetimlerini sürdürecektir.

---

## 7. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri

---

#### 1. Kale Biberi

18.12.2008 tarihli ve 139 tescil sayılı Kale Biberi ibareli coğrafi işareti tescil ettiren, 6360 sayılı 14 İLde Büyükşehir Belediyesi Ve 27 İlçe Kurulması İle Bazı Kanun Ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun uyarınca meydana gelen düzenlemeler neticesinde “Kale Belediyesi” olarak değişmiş olup 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesinin ikinci fıkrası kapsamında bu değişikliğe karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır



---

## 8. Bölüm Düzeltilmeler

---

### 1. Maraş Dondurması

27 Sayılı ve 16.04.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret Ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/109 numaralı ve "Maraş Dondurması" ibareli coğrafi işaret başvurusunun tescil tarihi sehven hatalı yayımlanmıştır. Tescil tarihi 18.04.2018 olacaktır. Şerh ve ilan olunur.