

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: 31
Yayın Tarihi: 18.06.2018**

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 31. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	19
5.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular	42
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular	43
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...	46

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.

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.	C2017/012	Şuhut Keşkeği	09
2.	C2017/116	Muş Çorti Aşısı (Yemeği)	12
3.	C2017/202	Kastamonu Çekme Helvası	13

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.	356	Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri	19
2.	357	Adıyaman Besni Üzümü	24
3.	358	Amasya Beji Mermeri	27
4.	359	Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	29
5.	360	Antep Muskası (Gaziantep Muskası)	35
6.	361	Maraş Çöreği	40

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	361	Maraş Çöreği	42

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	356	Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri	43
5.	360	Antep Muskası (Gaziantep Muskası)	44

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	183	Tomarza Kabak Çekirdeği	46

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişikliği talebi 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. Şuhut Keşkeği

Başvuru No	: C2017/012
Başvuru Tarihi	: 30.01.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Şuhut Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Şuhut Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Şuhut / AFYON
Coğrafi Sınır	: Afyon İli Şuhut İlçesi
Kullanım Biçimi	: Denetimlerde tescile uygun üretim yaptığı belirlenen üreticiler Şuhut Keşkeğini simgeleyen logoyu ürün etiketinde kullanma yetkisine sahip olacaktır. İlgili coğrafi işaret logosu ve 'Şuhut Keşkeği' coğrafi işareti üreticinin firma logosu ile birlikte aynı etikette bulunabilecektir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Coğrafi bölge olarak, Ege bölgesinin en doğu kısmında yer alan Şuhut, Afyon'un güneyindedir ve Batı Anadolu'yu İç Anadolu'ya bağlayan eşik arazi üzerinde bulunur. İlçenin gelenekselleşmiş, doğum, asker uğurlama, düğün, kutlama, bayram, hacı uğurlama, adak, hayır, buluşma gibi özel zamanlarda yapılan ve günün her öğününde tüketilebilen yöresel yemeği keşkektir.

Şuhut keşkeği, diğer keşkeklerden yöresel hammadde temini, bileşenlerinin hazırlığı, pişirme ve sunum usulleri ile ayrılır. Buğdayın kabuğu soyulmuş ve yıkanmış hali göce olarak adlandırılır. Şuhut keşkeği geleneksel olarak yörede yetişen buğdaydan yapılmış göce ve yörede yetişen nohut ile yapılır. İlçede yürütülen ekonomik faaliyetlerden en önemlisi büyükbaş hayvan yetiştiriciliğidir. Şuhut keşkeğinde de yörede yetiştirilen büyükbaş hayvanların belirli bölümleri kullanılır. Bu kısım sırt kısmının kuyruğa yakın bölümüdür ki yöresel adıyla zıpkın olarak ifade edilir. Zıpkın eti hayvanın sırt kısmından kuyruğa yakın bölgesinden tercih edilir. Her sığırdada 5 adet sakral omurun birleşmesinde oluşan os sacrum 'zıpkın' ilk kuyruk omuru ile eklenmiştir. Bu bölgenin yağ dokusu ince ve sık bulunduğu için etin kalitesi yüksektir. Ayrıca zıpkının kemiği hayvanın en yoğun ilikli bölgesidir ve içerdiği yağ keşkeğin kıvamını almasını sağlar. İlaveten aynı miktarda kemiksiz kırmızı et eklenir. Bölge meralarında doğal beslenen büyükbaşların zıpkın eti ve kemiksiz eti Şuhut keşkeğine geleneksel tadını verir.

Şuhut Keşkeğini diğer keşkeklerden ayıran başlıca özelliklerden bir diğeri ise sırsız toprak çömlekte ve odun ateşinde ısınan taş fırında pişirilmesidir. Bu tip çömlek insanoğlu tarafından 5000 yıldır kullanılırken günümüzde unutulmak üzere olup kullanım kolaylığı sunduğu için sırlı toprak kaplara yerini bırakmak üzeredir. Bölgede ise talebin yoğunluğu nedeni ile aktif çömlek ustaları mevcuttur. Yöresel taş fırın; fırın taşı, fırın taban taşı, fırın kuyusu, cehennemlik, cehennemlik ile fırın taban katmanları, kavisli tavan ve baca bölümlerinden oluşur. Yörede bu fırınları yapan ustalar bulunmakta ve geleneği devam ettirecek olan çırakları yetiştirmektedirler. Taş fırın yapımı ustalık gerektirdiği kadar kullanan fırıncılarda birer ustadır. Pişirme işleminde fırın ısısı öncesinde ve esnasında kontrollü bir şekilde takip edilir. Günümüzde taş fırınlara ısı göstergeleri konulsa da ustalar pişme ısını deneyimleri ile

anlarlar. Gün boyunca içerisinde pide, ekmek, haşhaşlı bükme yapılan fırınlara akşamüzeri keşkek konular ve 12-15 saat pişirilir. Uzun pişme süresi keşkeğin kolay hazmedilebilen ve aromatik bir ürüne dönüşmesini sağlar. Toprak çömlek fırın taşı sıcaklığıyla ısınarak tüm malzemelerin aynı oranda pişmesini sağlar. Toprak çömlekler ilk kullanımı öncesi yağlanarak taş fırında bir gece boyunca bekletilir ve ikinci gece ise içinde kemik kaynatılarak çömlek içerisinde doğal koruyucu bir katman oluşumu sağlanır. Şuhut Keşkeği rayihasını ve lezzetini artıran diğer bir unsur ise taş fırında kullanılan odun tipidir ki bunlar meşe, gürgen ve kızılğaçtır.

Ayrıca Şuhut keşkeğinde Afyon Kaymağı kullanılır. Afyon kaymağı coğrafi işaret tescilli bulunan, doğal ve yöresel bir üründür. Afyon Kaymağı keşkeğin taş fırından alınıp kemiklerin alınmasının ardından karıştırma (dövme) öncesinde ilave edilir. Kaymağın koyu ve yağlı özü Şuhut Keşkeğinin lezzetini özerkleştirirken, besin öğelerindeki bol protein ve kalsiyum ile niteliğini artırır. Şuhut Keşkeği son aşamada 30 ila 40 dakika etler lif lif oluncaya kadar dövme (karıştırma) işlemine tabi tutulur. Dövme tahtadan dövme kepçesi ile kuvvetli bir şekilde aralıksız yapılır. Dövme tüm parçalar özleşene kadar devam eder. Şuhut Keşkeği kıvama gelince dövme işlemi tamamlanır. Adeta lapa halini alan ufak parçacıklı Şuhut Keşkeği çiğneme rahatlığı sağladığı gibi her bir lokmada aynı lezzetli tadı sunar.

Besin Değerleri (100g)	min	maks
Protein	14 g	17 g
Yağ	7 g	10 g
Lif	7 g	9 g
Demir	3 mg	5 mg
Kalsiyum	60 mg	75 mg
Sodyum	100 mg	130 mg

Üretim Metodu:

Malzemeler

Orta büyüklükte toprak çömlek içinde pişmiş 8 kg'lık Şuhut Keşkeği için:

% 50 göce	(±%5 et oranına bağlı olarak değişebilir)
% 25 zıpkın eti	(±%5 göce oranına bağlı olarak değişebilir)
% 20 kemiksiz et	(±%5 göce oranına bağlı olarak değişebilir)
% 4 nohut	(±%2 kullanım oranına göre değişebilir)
% 1 kaya tuzu	(±%0,25 damak tadı tercihinine bağlı olarak değişebilir)
Bir adet orta boy lola kemiği	
8-10 litre ılık içme suyu	(fırının sıcaklığına göre değişebilir)
250-300 gram Afyon Kaymağı	

Hazırlık aşamasının öncesinde taş fırın ısı kontrolü sağlanır. Şuhut Keşkeğinin pişirilmesi için taş fırın sıcaklığının 220-280°C'ye ulaşmış olması ve gün boyunca kullanılmış olması gerekir. Akşam saatlerinde sıcaklığı uygun görülen taş fırın son kontrolü teyit edilir.

Göce ve nohut ayıklanır ve yıkanır. Toprak çömleğin tabanına zıpkın eti ve kemiksiz et yerleştirilir. Lola kemiği de etin üzerine uygun bir şekilde yerleştirilir. Göce, nohut ve tuz ilave edilir. İçine tüm malzemelerin yerleşmiş olduğu toprak çömleğin ağzına yaklaşacak kadar ılık su ilavesi yapılır. Toprak çömleğin ağzı kapatılır ve taş fırın içine fırın ustası tarafından yerleştirilir. Yerleştirme fırın sıcaklığına bağlı ustalık gerektirir. Fırın kapağı kapatılır. Pişirme işlemi 12 ila 15 saat boyunca kontrol edilmeksizin devam eder. Pişirme sona erdiğinde sıcaklığı yüksek olan toprak çömlek korunaklı bir şekilde fırın ustası tarafından alınır.

Toprak çömlek içinden tüm kemik parçaları ayrıştırılır. Kıvamı kontrol edilerek ihtiyaç dâhilinde yoğunluğu fazla ise uygun miktarda sıcak su ilavesi yapılır. Bu ilavenin usta kontrolünde yapılması gerekir ki keşkek kıvamı sağlanabilsin. Afyon Kaymağının eklenmesinin ardından 30 ila 40 dakika boyunca Şuhut Keşkeğine özel dövme kepçesi ile ezilerek tüm malzemeler lif lif oluncaya dek karıştırılır. Bu işlem yörede 'dövme' olarak adlandırılır. Dövme tüm parçalar üniform bir hal alana ve özleşene kadar devam eder. Şuhut Keşkeği kıvama gelince dövme işlemi tamamlanır.

Sıcaklığını toprak çömlek içinde koruyan Şuhut Keşkeği sunum öncesi 15 ila 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirme sonrası direkt tüketilebileceği gibi, isteğe bağlı olarak acı veya tatlı kırmızı toz biber, salça, tereyağı veya bitkisel yağın birlikte kızdırılması ile hazırlanmış sos eklenerek de tüketilebilir.

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

Şuhut Keşkeği yapımında geleneksel olarak bölgeden sağlanan ürünler kullanılmaktadır. Keşkek içerisinde bölgede yetişen nohut ve buğdaydan yapılmış göce; bölge meralarında doğal beslenen büyükbaşların zıpkın eti, kemiksiz eti ve lola kemiği kullanılması esastır. Şuhut keşkeğinin piştiği fırınlar ve çömlekler özeldir ve yöredeki ustaların bilgi birikimi ile şekillenirler. Bu nedenle Şuhut keşkeği yöredeki ustalar tarafından yapılmış fırın ve çömleklerde pişmelidir.

Denetleme:

Şuhut Belediye Başkanlığı'nın koordinatörlüğü ile Şuhut Tarım İlçe Müdürlüğü Temsilcisi, Sağlık İl Müdürlüğü Temsilcisi, Şuhut Esnaf ve Sanatkârlar Odası Temsilcisi, Şuhut Ziraat Odası Temsilcisi görevlendirilmiştir. Şuhut Tarım İlçe Müdürlüğü'nden 2 kişi diğer kurumlardan birer kişi olmak üzere oluşturulan komisyon en az 3 kişinin katılımı ile gerçekleştirilebilir. Yılda en az bir defa toplanacak olan komisyon şikâyet, şüphe vb. beklenmeyen haller için plan harici toplantılar düzenleyecek, denetimi gerçekleştirecektir. Ürünün tanımlanan özellikleri ve metotları dahil ayrıca restoranda servis, pazarlama ve varsa ambalajlama proseslerini de içerecek şekilde denetim yapılacaktır. Denetleme komisyonu üyelerinin denetim kaynaklı harcamaları denetlenen firmalarca karşılanacaktır.

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

2. Muş Çortı Aşısı (Yemeği)

Başvuru No	: C2017/116
Başvuru Tarihi	: 05.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Muş Çortı Aşısı (Yemeği)
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Muş İl Bilim Sanayi Ve Teknoloji Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Ticaret Odası No:025 Merkez Muş
Coğrafi Sınır	: Muş İli
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı ve amblem ürünün servis edildiği işletmelerde görünür biçimde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muş zengin bir mutfağa sahiptir. Hayvancılığın etkisiyle et, yöre beslenmesinde temel öge durumundadır. Kış mevsimi çok uzun olduğundan güz mevsimi gelmeden önce her aile kışın yiyecek gıda maddelerinin tedarikine başlar. Sebze kış için hazırlanır. Yörede “kelem” olarak adlandırılan lahana sıklıkla tüketilmektedir.

Lahana (kelem) bir kaç çeşitte kışa saklanır. Bunlardan en yaygın olanı “çorti”dir. Bir çeşit turşu olan çorti; ufak doğranan lahana yapraklarının ve reyhan, pul biber, limon ve tuz ile su eklenerek kavanozlara basılması ile yapılır. Çorti yemeklerin yanında yenildiği gibi içine yarma buğday ve et katılarak çorti yemeği olarak da tüketilir. Muş Çortı Yemeği uzun yıllardır yörede yapılmakta olup bölge ile özdeşleşmiştir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

1 kg Muş çorti turşusu
750 gr kuzu kol
150 g yarma buğday
60 g tereyağı
20 g domates salçası

Yapılışı

Çorti aşısı için parçalanmış kemikli kuzu eti tereyağında rengi değişene kadar kızartılır. Üzerine salça eklenerek 1-2 dk sotelenir. Çorti turşusu ve yarma buğday tencereye konur. Üzerini kaplayacak kadar su eklenir. Tencere yaklaşık bir saat orta ateşte pişmeye bırakılır. Et kemikten kolayca ayrılmaya başladığında pişmiştir.

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

Muş Çortı Aşısı (yemeği) , yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Kendine has üretim yöntemi ve şekli bakımından Muş ili ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Muş Çortı Aşısı (yemeği) tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda, Muş İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Muş Alparslan Üniversitesi tarafından görevlendirilecek bir personel ve Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

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

3. Kastamonu Çekme Helvası

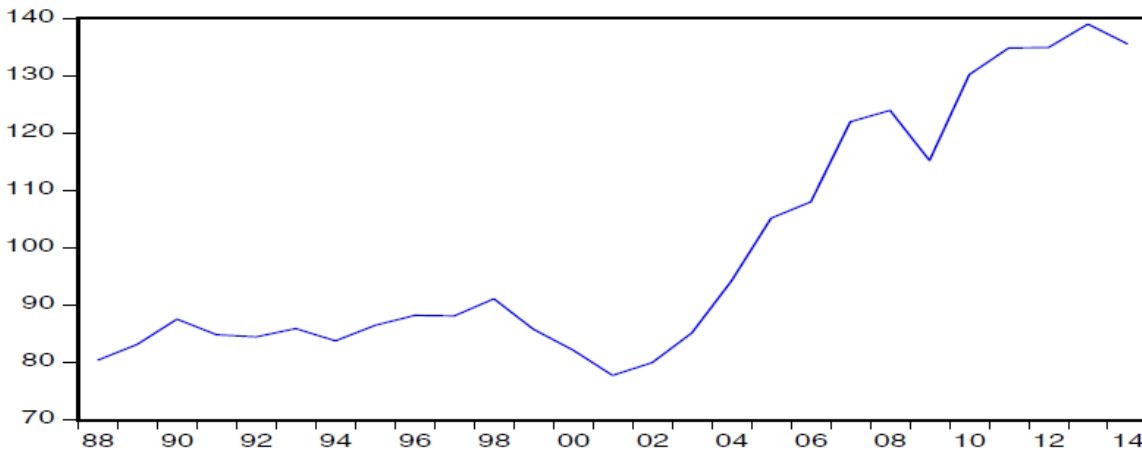
Başvuru No	: C2017/202
Başvuru Tarihi	: 17.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Çekme Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Çekme helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hepkebirler Mah. Ticaret ve Sanayi Odası Pasajı No:9 Merkez/Kastamonu
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Çekme Helvası coğrafi işareti marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Çekme Helvası TS 13028 Çekme Helva Standardı'na uygun olarak beyaz şeker, buğday unu, tereyağı ve/veya bitkisel margarin, su, sitrik asit, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve gerektiğinde çeşni maddeleri de ilave edilerek tekniğine uygun şekilde hazırlanan bir üründür. Üründe kullanılacak beyaz şeker; Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şekeri (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu) ifade etmektedir. Kastamonu çekme helvası geleneksel haliyle sade olarak üretilmekle birlikte, aynı yapım tekniği ve hammaddeler kullanılmak kaydıyla, nihai aşamada tüketici beğenisi amacıyla çeşnilendirilebilir. Çeşni maddesi olarak; Antep Fıstığı, ceviz, badem, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları, kakao, çikolata, Hindistan cevizi rendesi, susam ve çeşni amaçlı kullanılan diğer uygun gıda maddeleri kullanılabilir. Aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri olarak üründe sadece vanilya, vanilin ve etil vanilin aroması kullanılabilir. Çeşnili Kastamonu Çekme Helvasında kullanılan çeşni maddeleri, doğal aroma vericisi ile birlikte kullanılamaz. Ayrıca üründe sitrik asit hariç gıda katkı maddeleri de (koruyucu, renklendirici, tatlandırıcı vb.) kullanılamaz.

Kastamonu Çekme Helvası üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki çeşni maddelerine ait kabuk ve çekirdek dâhil her türlü madde yabancı madde olarak değerlendirilir ve üründe yabancı madde bulunmamalıdır.

Kastamonu Çekme Helvasının 1800'lü yıllardan beri doğumları, evlilikleri ve diğer önemli tarihleri kutlamak amacıyla üretildiği, hatta Kastamonu'dan Osmanlı sarayına gönderildiği ve zamanla geleneksel gıda kültürümüzün bir parçası haline geldiği bilinmektedir. Geleneksel yöntemlerle küçük işletmeler tarafından uzun yıllardır üretilmekte olan Kastamonu Çekme Helvasına olan talep, ülke ekonomisinde görülen gelişmelere paralel olarak artmış, gerek üretici sayısında gerekse üretim yapan firmaların kapasitelerinde de artışlar meydana gelmiştir. Bu gelişmeler Kastamonu Çekme Helvasının son ürün sunumuna dair çeşnilendirme, farklı ambalajlama tekniklerine dayanan raf ömrünü uzatma gibi araştırma geliştirme çalışmalarını da beraberinde getirmiştir. Böylelikle yerel üreticiler dağıtım ağlarını genişleterek il dışı farklı pazarlara açılma imkânı bulmuşlardır. Tüm bu gelişmeler sonucu artan talep Kastamonu Çekme Helva'sı üretimini de artırmıştır.



Şekil 1. 1988-2014 yılları arasında Kastamonu Çekme Helvası üretim miktarları (yıl/ton)

Şekil 1’de 1988-2014 yılları arasındaki Kastamonu Çekme Helvası üretim miktarları verilmiştir. Görüldüğü üzere 2014 yılı ortalaması 135 ton/yıla ulaşmıştır.

Kastamonu Çekme Helvasına kendine özgü niteliklerini kazandıran ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir:

1. Ayırt edici üretim yöntemi nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası üretiminde belirli işleme teknikleri ürüne özgünlük katmakta ve bu işlem aşamaları benzer nitelikteki diğer ürünlerin proseslerinde bulunmamaktadır.

- Kastamonu Çekme Helvasında kullanılan miyanenin kavrulma düzeyi “çekme helvaya tat ve koku özgünlüğünü” kazandıran unsurlardan birisidir. Miyanenin yanmaması ancak homojen olarak ve mümkün olduğunca fazla kavrulması gereklidir. Bu işlem 160±15 °C sıcaklıkta pişirme kazanlarında yaklaşık 3-4 saatte gerçekleştirilir.
- Kastamonu Çekme Helvasına pürüzsüz ve ağızda kolay eriyen nitelikte tekstür kazandıran aşamalardan ilki şeker kütleli ve miyanenin birbiri içerisinde homojen olarak dağılıncaya kadar karıştırılmasıdır. Şeker halkasının miyaneye bulanarak kenarlara doğru çekilmesi ve büyüyen halkanın sekiz yapılarak birbiri üzerine katlanması şeklinde devam eden bu aşama 20-25 dakika kadar devam eder. Bu noktadaki kritik unsur çekme işlemi bitmiş kütlede sert şeker ve miyane hamur topağının kalmamasıdır. Ağartılmış şeker kütleli miyane ile homojen karışımının sağlanabilmesi için geleneksel teknik miyane ve şeker sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olmasıdır. Çekme işlemi bitmiş helva topaksızdır ve pişmaniye benzeri ince şeker lifleri içermektedir.
- Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan ve son ürün tekstürünü (ağızda dağılma)kazandıran işlem basamaklarından ikincisi de çekme helvanın imal edildikten sonra prosesin devam etmesi, çekme helvanın helva öğütme makinesinden geçirilmesi ve tekrar toz forma getirilmesinin ardından da toz kütleli tepsilere düzgünce doldurularak presleme ve kesme makinesinde sıkıştırılmış yapısı düzgün tüketilebilir formda küp silindir ve baklava dilim şeklinde küçük parçalara dönüştürülmesidir. Bu nedenle öğütme makinesi ile pres makinesi Kastamonu çekme helva üretimi için tasarlanan özgün makinelerdir.

2. Ayırt edici nihai ürün nitelikleri

2.1. Formül içeriğine bağlı ayırt edici nitelikler

Miyane oranını fazla olması, buna bağlı şeker oranının düşük olması:Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan diğer bir unsur miyane oranının yüksek olmasıdır. TSE 13028’e göre toplam şeker oranı nihai üründe en çok %50 olarak verilmiştir.Kastamonu Çekme Helvasına benzer nitelikteki diğer ürünlerde bu oran ortalama %40-45 iken, Kastamonu Çekme Helvasında en fazla % 34±4 düzeyindedir. Kastamonu Çekme Helvasında miyane oranının yüksek olması toplam içerikte şeker oranının az olmasını, ürün tüketilirken şeker tadının daha az hissedilmesini, böylelikle son ürünün tat ve lezzet açısından benzer nitelikteki ürünlere kıyasla daha hafif, tüketiciler tarafından sürekli yenilebilir/tüketilebilir nitelikte olmasını sağlamaktadır.

2.2. Tekstürel Nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası dış görünüm itibarıyla kalıplanmış, sıkıştırılmış, pürüzsüz, düzgün kesilmiş, homojen yapısıyla özgünleşmiş bir tekstüre sahiptir. Ancak imal edildikten sonra, benzer nitelikteki diğer ürünlerden farklı olarak çekme helvanın “şekerli lifli yapısının öğütme makinesinden geçirilerek kırılması” nedeniyle, ısıldığında ve yeme sırasında ağızda dağılan, eriyerek kolayca yutulan pürüzsüz yumuşak bir tekstürü vardır.

Tablo 1. Tekstür Profil Analizi kontrol parametreleri ve analiz sonuçları

Parametre	Fiziksel tanım	Duyusal tanım	Kastamonu Çekme Helvası analiz sonuçları
Sertlik (Hardness) (g)	Deformasyon için gerekli olan güç	Maddeyi ön dişler arasında sıkıştırmak için gerekli olan güç	546.55 ± 117.21
Esneklik (Springiness)(mm)	Deforme eden gücün ortadan kalkmasıyla birlikte materyalin deforme olmamış haline dönme oranı	Azı dişleriyle kısmi olarak sıkıştırılan maddenin orijinal yüksekliğine dönme oranı ve hızı	0.159 ± 0.061
Yapışkanlık (Cohesiveness)	İç bağların dayanma gücü	Madde ısırılırken, kopmadan önceki deformasyon miktarı	0.046 ± 0.007
Çiğnenme (Chewiness) (gmm)	Katı gıdayı parçalara ayırıp yutma durumuna getirmek için gerekli olan enerji	Gıdayı yutmaya hazır hale getirinceye kadar gerekli çiğneme sayısı ve gücü	4.636 ± 1.253

Kastamonu Çekme Helvası tekstür ve sıkıştırılmış yapısı itibariyle sertlik düzeyi nispeten yüksek gibi algılanan, ancak ısırma ve ağızda çiğneme sırasında çabuk dağılan, yapışmayan, çiğnemeye karşı direnç göstermeyen, yumuşak ve pürüzsüz bir tekstüre sahiptir. Buda Tablo 1.'de görüleceği üzere esneklik, yapışkanlık ve çiğneme değerlerinin düşük olmasından kaynaklanmaktadır.

2.3. Bazı Fizikokimyasal Nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası pişmiş şeker kütesinin beyaz renk alıncaya kadar çekme makinasında ağartılması, şeker kütesinin kavrulmuş miyane ile homojen karışım oluşuncaya kadar tekrar çekilmesi, şeker liflerinin kırılması amacıyla öğütme makinasından geçirilmesi sonucunda kendine özgü tekstürle beraber rengini de kazanır. İçeriğinde oldukça kavrulmuş bir miyane kullanılmasına rağmen son ürün rengi bu işlemler sayesinde beyaza yakın bir durum alır.

Kastamonu Çekme Helvasının kendine has rengini ifade edebilmek amacıyla gıdalarda kolorimetrik olarak ölçüm yapan Renk Tayin cihazıyla renk özellikleri belirlenmiştir. Tablo 2' deki analiz sonuçlarında görüleceği gibi Kastamonu Çekme Helvasının rengi beyaza yakın, oldukça açık bir renktedir. (Bu veriler sade helva için belirlenmiştir. Nihai aşamada ilave edilecek çeşni maddeleri görselliği etkilemekle birlikte, ürünün ana yapısını bozamaz)

Tablo 2.Kastamonu Çekme Helvasının bazı fizikokimyasal nitelikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet, % (m/m)	6±1.5
Toplam şeker (sakaroz olarak), % (m/m)	34±4
Toplam yağ, % (m/m)	16±2
Toplam kül, % (m/m)	0.50±0.1
Peroksit, (ekstrakte edilen yağda) (meq/kg)	10±1.5

Renk	L^*	90.16±3.5
	a^*	0.90±0.09
	b^*	16.18±1.4

Kastamonu Çekme Helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

Üretim Metodu:

Kastamonu Çekme Helvası Üretimi İçin Kullanılan Temel Donanım: Temel donanım içerisindeki miyane pişirme makinesi/kazanı, şeker pişirme kazanı, soğutma ve dinlendirme tezgahları, şeker ağartma makinası veya düzeneği, helva çekme makinesi/tezgahı helva öğütme makinası, helva şekillendirici pres makinası, paketleme makinası temel makine parkurudur. Kastamonu Çekme Helvasını diğerlerinden ayıran temel özelliklerden birisi de Kastamonu Çekme Helvasının imal edildikten sonra prosesin devam etmesi, helva öğütme makinesinden geçirilmesi, tekrar toz forma getirilmesi, ardından da toz kütlenin tepsilere düzgünce doldurularak presleme ve kesme makinasında sıkıştırılmış yapısı düzgün formda küp silindir ve baklava dilim şeklinde küçük parçalara dönüştürülmesidir. Bu nedenle öğütme makinası ile pres makinası Kastamonu çekme helva üretimi için tasarlanan özgün makinelerdir.

Kastamonu Çekme Helvası Üretimde Kullanılan Hammaddeler ve Kullanım Oranları:

Kastamonu Çekme Helvası üretiminde kullanılan hammaddeler; beyaz şeker, buğday unu, tereyağı ve/veya bitkisel margarin, su ve sitrik asittir. Üretimde kullanılan hammaddelerin miktarları yüzde olarak şu şekildedir:

<u>Hammadde</u>	<u>Kullanım oranı (%)</u>
Tereyağı / Bitkisel Margarin	16±2
Un	48±2
Şeker	34±4
Su	2±2
Sitrik asit	0.01

Kastamonu Çekme Helvasının Üretiminde Uygulanan İşlemler: Çekme helva üretiminde uygulanan işlemler ve işlem basamakları aşağıda sıralanmıştır. Çekme helva üretiminde kullanılan reçete kadar uygulanan sıcaklıklara ve sürelerle dikkat edilmesi de ürünün istenen özelliklere sahip olması açısından çok önemlidir. Üretim aşamaları aşağıda sırasıyla açıklanmıştır.

Miyane yapımı

Kastamonu Çekme Helvasında ayırt edici en önemli özelliklerden ilki miyane yapımı ve miyane kullanım oranındaki özgünlüktür. Yağ eritilir, kademeli olarak un ilave edilir, sürekli karıştırılarak hamur pişirilir. Pişirme işlemi 160±15 °C sıcaklıkta pişirme kazanlarında yaklaşık 3-4 saatte gerçekleştirilir. Miyanenin kavrulma derecesi Kastamonu Çekme Helvasınatat ve koku özgünlüğünü kazandıran unsurlardan birisidir. Miyanenin yanmaması ancak homojen olarak ve mümkün olduğunca fazla kavrulması gereklidir. Kavrulmuş miyane dinlenme tekneleri alınarak soğumaya bırakılır.

Şeker Kaynatma ve Soğutma İşlemleri

Bakır kazana şeker ve su ilave edilir, 130±10 °C'de ortalama 20 dakika süreyle kaynatılır. Kaynama işlemi tamamlanmadan ortalama 5 dakika önce kazana sitrik asit ilave edilerek karıştırılır. Kaynatılan şeker ince bir tabaka halinde soğutma tezgahına dökülerek yayılır. Şekerin soğutulması sırasında şekerin her tarafının eşit şekilde soğuması için şekerin tüm yüzeyleri bir spatül ile kazınıp şeker üstüne katlanır. Şeker yüzeyinin kristallenmesini engellemek ve alt tabakların soğumasını sağlamak amacıyla birkaç defa daha katlama işlemi yapılarak şekerin sıcaklığının 85±10 °C düşmesi sağlanır.

Şeker Ağartma İşlemi

Şeker istenen sıcaklığa düştüğünde ağartma makinesinin kollarına takılarak şekeri ağartma işlemine başlanır ve bu işlem şeker kütlesinin rengi beyazlaşana kadar ortalama 5 dakika kadar sürer.

Miyane Karıştırma ve Helva Çekme İşlemi

Pişirilen miyane ve ağartılmış şeker kütlesi çekme tezgâhına alınır. Ağartılmış şeker, büyük bir halka şekline getirilir. Çekme tezgâhı üzerinde dinlendirilmiş olan miyane ve ağartılan şeker birbirleriyle karıştırılarak çember şekline getirilir. Miyaneye bulanık şeker halkası elden ele çevrilerek ve çekilerek uzatılır. Çekme helva denmesinin sebebi budur.

Çember şeklindeki şeker/miyane karışımı kenarlara doğru ustalar tarafından manuel olarak veya makine yardımıyla çekilir. Büyüyen halka sekiz yapılarak birbiri üzerine katlanır. Bu işlem şeker kütlesi ve miyane birbiri içerisinde homojen olarak dağılıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika devam eder. Bu noktadaki kritik unsur çekme işlemi bitmiş kütlede sert şeker ve miyane hamur topağının kalmamasıdır. Çekme işlemi bitmiş helvanın ince, tel tel hale gelmiş olması gerekir. Kastamonu Çekme Helvasına pürüzsüz ve ağızda kolay eriyen nitelikte tekstür kazandıran aşamalardan birisi de bu işlemdir. Daha sonra soğuması için yaz ve kış mevsimine göre değişmekle birlikte tezgâhlar üzerine serilerek yaklaşık 20 dakika bekletilir. Sıcaklığı $25\pm 5^{\circ}\text{C}$ 'ye düşürüldüğünde helva öğütme makinesine atılır. Bu işlemdeki kritik nokta miyane ve ağartılmış şeker kütlesinin homojen karışımının sağlanabilmesi için sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olmasıdır.

Helva öğütme ve presleme/şekillendirme işlemleri

Bu aşamaya kadar pek çok çekme helva çeşidinde benzer proses akışı olmakla birlikte Kastamonu Çekme Helvasını benzerlerinden ayıran proses basamağı çekme helva kütlesinin işlenmeye devam edilmesi, öğütme makinasına dökülerek helvadaki şeker liflerinin bıçaklar ile parçalanması ve unumsu, dökülgen bir form kazandırılmasıdır. Kırmının ardından toz formdaki helva elenerek yeterince parçalanmamış olanlar diğerlerinden ayrılırlar. Bu işlemin ardından helva kütlesi tepsilere alınarak presleme makinasına verilir. Presleme makinasında sıkıştırılan helvanın içinde kalan havanın da çıkması sağlanır. Böylece helva tekstürü birbirine yapışır, kendine özgü pürüzsüz ve sıkı bir form kazanmış olur. Presleme yapılırken aynı zamanda tepsi içine atılan kesilerle helva kütlesinin küp, silindir ve baklava dilimi şeklinde tüketilebilir daha küçük parçalara ayrılması sağlanır.

Kastamonu Çekme Helvasının Ambalajlanması

Tepsiler içindeki helva kutulara doldurulur ve kutu kapatılır. Daha sonra shring makinesinde ambalajlama tamamlanır. Günümüzde iç tabağa dolmuş, vakum paketleme gibi helvanın raf ömrünü uzatmaya yönelik olan ürünün niteliklerini değiştirmeyen farklı ambalajlama biçimleri de mevcuttur. Ambalajlamadan sonra dağıtım ve depolama işlemleri için ürünler kolilere yerleştirilirler. Son kontrolleri yapıp $20\pm 2^{\circ}\text{C}$ 'deki depolarda saklanır.

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

Yalnızca Kastamonu'da uygulanarak, Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan nitelikler;

Miyanesinin yanmayacak kadar, iyice kavrulması ve homojen kavrulmuş olması Kastamonu'daki helva ustalarının, ustalığına ve el/göz kararına dayanan ve nesilden nesile aktarılan ve Kastamonu Çekme Helvasına kendine özgü tat ve koku karakteristiğini kazandıran temel işlemdir. Miyane/ağartılmış şeker karıştırma aşamasında "miyane ve ağartılmış şeker kütlesinin homojen karışımının sağlanması", bunun için de her iki kütlelerin sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olması, Kastamonu Çekme Helvası ustalarının el becerisine dayanan ve son ürüne homojen ve pürüzsüz bir tekstür kazandıran diğer bir işlemdir. Bu işlem sırasında miyane ve ağdanın birbirine yediriliş şekli, şeker kütlesinin kenarlara doğru çekilerek genleştirilmesi, birbiri üzerine katlanması, katlama tekniği ve bu işlemin ne kadar süreyle yapılacağı ustalık gerektiren ve Kastamonu Çekme Helvasının temel tekstürünü sağlayan işlemlerden bir diğeridir.

Bu temel işlemler haricinde Kastamonu Çekme Helvası imalatında aşağıda verilen işleme ve üretim teknikleri de Kastamonu iline özgü tekniklerdir ve Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük kazandırır;

1. Miyane oranının yüksek olması (66 ± 4), böylece son ürünlerdeki şeker oranının $\% 34\pm 4$ sınırında tutularak şekeri daha az, yeme nitelikleri ve lezzeti daha hafif olması,

2. Çekme işlemi bittikten sonra öğütme, presleme, şekillendirme işlemlerinin yapılarak tekstüre görünüşte sıkıştırılmış/bütün bir yapı, ancak ısırma ve yeme sırasında dağılan ve dökülgen bir form kazandırılması

3. Kastamonu'nun iklimsel özellikleri ve şehrin karasal iklimi de helvanın yapısını olumlu yönde etkilemekte ve istenen tekstürel dokunun ve yeme niteliklerinin elde edilmesine olanak vermektedir. Bu koşullar ölçümlendiğinde ortalama olarak 40 ± 5 ortam bağıl nemi, 21 ± 3 °C ortam sıcaklığıdır. Bu ortam ve yukarıda belirtilen proses koşulları da sağlandığında ortalama 6 ± 1.5 rutubet içeriğine sahip ürün elde edilmektedir. Kastamonu çekme helvasının ana yapısı şeker ve un olduğundan bu koşullar sağlanmadığında ürün çok çabuk rutubet çekmekte, kendine özgü dökülgen ve dağılan formunu kaybetmekte, yapısı gittikçe sertleşen ve nihai aşamada sakızimsı bir yapı kazanmaktadır.

4. Ayrıca presleme ve şekil verme aşamasında kare/baklava/silindir şekilleriyle benzer çekme helva veya pişmaniye türlerinden farklı bir formda tüketime sunulmasıdır.

Denetleme:

Denetimler Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Kastamonu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Kastamonu Belediyesi ve Kastamonu Üniversitesi'nden oluşturulacak 4 kişilik denetim mercii tarafından; üretim, depolama pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde yılda bir defadan az olmamak üzere ve şikayet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; Kastamonu Çekme Helvasının ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda üretim yerinin ziyareti yapılarak üretim tekniğinin Kastamonu Çekme Helvasına uygun olup olmadığı belirlenir. Denetleme sırasında bakılacak olan kriterler aşağıdaki gibidir:

- Kullanılan miyanenin kavrulma düzeyi
- Ağartılmış şeker kütesinin miyane ile karışımı
- Üretilen helvanın helva öğütme makinasından geçirilmesi ve toz forma getirilmesi
- Kullanılacak beyaz şekerin Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygunluğu
- Ürün tanımında geçen malzemelerin uygunluğu
- Öğütme ve pres makinalarının çekme helva üretimi için tasarlanmış özgün makineler olması
- Kastamonu Çekme Helvasının Üretim Akış Şemasına uygunluk
- Şeker kaynatma , soğutma ve ağartma işlemlerine uygunluk
- Üretilen helvanın öğütme,presleme/şekillendirme uygunluğu
- Kastamonu çekme helvasının kutulara doldurulmasının ,ambalajlanmasının uygunluğu.
- Depolama uygunluğu.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ticaret ve Sanayi odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na 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. Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 356
Tescil Tarihi	: 04.06.2018
Başvuru No	: C2017/032
Başvuru Tarihi	: 20.04.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Peyniri (Gaziantep Peyniri, Antep Sıkma Peyniri)
Ürün/Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Sok. Bina no:15 27170 Şehitkamil/Gaziantep
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Peyniri coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Ürünün varsa ambalajı vs. üzerinde yer alması gereken diğer bilgilere ilaveten aşağıdaki logo yer alır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Peyniri Gaziantep ilinde üretilen ve yine aynı ilin adını taşıyan yöresel bir peynirdir. Antep Peyniri geleneksel olarak Gaziantep ilinin meralarında otlatılan küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan bir peynir çeşididir. Gaziantep'te "pişken" ya da "kelle" olarak da adlandırılmaktadır.

Telemesi haşlanan, yarı sert, taze(salamura yapılmadan) veya salamurada olgunlaştırılmış olarak üretilen ve tüketilen bir peynirdir. Üretimde sadece koyun veya sadece keçi sütü kullanılabildiği gibi, %50 koyun ve %50 keçi sütü karışımı da kullanılabilir.

Antep Peyniri'nin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Antep Peyniri'nin görünümü homojen, gözeneksiz, pürüzsüz, sıkı, kesilince ufalanmayan, yarı sert, esnek, ağızda kolayca dağılan ve görünümü temizdir. Çiğnenmesi esnasında ağızda gıcırdaması hissi bırakmaktadır. Rengi gri – beyaz arasındadır. Antep Peyniri düzgün olmayan oval (el ayası benzeri) bir şekle sahiptir. Bu şekil peynirlerin geleneksel olarak avuç içerisinde şekillendirilerek üretilmesinden dolayıdır. Oval şeklin uzun olan iki ucu arasındaki mesafe 6 ilâ 10 santimetredir.

Antep Peyniri'nin kimyasal özellikleri;

Tablo-1: Salamura edilmiş Antep Peyniri'ne ilişkin değerler

Kriter	Salamura
Rutubet (%)	40,00-49,50
Kuru Madde (%)	53,00-60,20
Yağsız Kuru Madde (%)	29,00-30,00
Yağ (%)	20,50-23,30
Protein (%)	20,25-20,30
Tuz (%)	3,25-9,90
Asitlik (laktik asit cinsinden) (g/100mL)	1,70-1,75
pH	6,2-6,5

Tablo-2: Taze Antep Peyniri'ne ilişkin değerler

Kriter	Taze
Kuru Madde (%)	45,00-50,00
Yağ (%)	18,50-19,00
Protein (%)	17,30-17,50
Tuz (%)	azamî 1,00
pH	6,2-6,5

Antep Peyniri yapımından kullanılan çiğ sütün yağ oranının azaltılması peynirin fiziksel özelliklerini ve aromasını etkilemektedir. Bu nedenle Antep Peyniri yapılırken, yağ oranı düşürülmemeli ve yukarıda belirtilen sınırlar içerisinde kalmalıdır.

Antep Peyniri'nde 49 farklı aroma aktif bileşen tespit edilmiştir. Aromaya etkide bulunan maddelerin sayısı ise 64'dür.

Antep Peyniri'nde nötral/bazik fraksiyonuna ait uçucu bileşenler; ketonlar, esterler, alkoller, laktonlar, terpenler, aldehitler ve aromatik hidrokarbonlar olmak üzere yedi değişik sınıfa ait toplam 48 adet uçucu bileşen belirlenmiştir.

Antep Peyniri'nde 2 adet keton belirlenmiştir;

- 3-hidroksi-2-bütanon (asetoin)
- 2-nonanon

3-hidroksi-2-bütanon, laktik asit bakterileri tarafından sitrat metabolizması yoluyla meydana gelen ve diasetil-redükdaz enzimi vasıtasıyla indirgenerek oluşan "tereyağ" aroması veren bir ketondur. 2-nonanon ise "meyvemsi" ve "sıcak süt" aromasının oluşumunu sağlayan bileşiktir. Bu bileşiklerden ötürü Antep Peyniri'nde meyvemsi ve sıcak süt aroma tatları vardır.

Antep Peyniri nötral/bazik fraksiyonunda en fazla sayıda bulunan bileşikler esterlerdir ve toplam 19 adet ester bulunmaktadır. Antep Peyniri'nde ester 12 karbonlu etil dekanolat ortak olarak bulunmaktadır. Bu bileşenin gıdaya "üzümsü" aroma verdiğinden Antep Peyniri'nde üzümsü bir tat vardır.

Antep Peyniri'nde 3 adet alkol bileşeni tespit edilmiştir;

- Etanol
- 3-metil-1-bütanal
- 2-feniletanol

Antep Peyniri'nde; heksalakton, oktalakton, undekalakton ve dodekalakton olmak üzere 4 adet lakton bileşeni bulunmaktadır. Antep Peyniri'nde oktalakton ortak bileşen bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nde 2 adet aldehit bulunmaktadır.

- nonanal
- 2-4 heksadienal

Antep Peyniri'nde 8 hidrokarbon bileşeni bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nde toplam 9 adet terpen bileşeni bulunmaktadır. Terpenler yeşil yem bitkilerinin yapısında yer aldığından, özellikle çayır ve meralarda yeşil ot yiyen hayvanların sütlerine ve bu sütlerden üretilen peynirlere geçmektedir. Bu sayede peynir sütünün elde edildiği üretildiği coğrafya ve hayvanın beslenmesi hakkında ipucu vermektedir. Antep Peyniri'nde **β - ve α -karyofilen** ortak terpen bulunmaktadır. Ayrıca, saptanan bu bileşenler dağlarda yabani olarak yetişen kekik ve nane gibi aromatik yem bitkilerinin bünyesinde bulunmaktadır.

Antep Peyniri'nin asidik fraksiyonunda 17 adet serbest yağ asidi bulunmaktadır. Dallanmış yağ asitleri koyun ve keçi peynirlerinin karakteristik yağ asitleridir.

Nötral/bazik fazda; α -pinen, dimetildisülfid, stiren, asetoin, 2-nonanon, α -kopaen, karyofilen ve etil dekaonoat bileşenlerinin Antep Peyniri'nin aroma profilini karakterize etmektedir.

Antep Peyniri için ortak olan aromatik bileşenler;

GK – KS Sonuçlarına Göre *		GK – O Sonuçlarına Göre **	
Nötral/bazik fazda	Asidik fazda	Nötral/bazik fazda	Asidik fazda
	• Asetik	• -pinen	• Asetik
• Asetoin	• Propanoik	• Dimetildisülfid	• 3-metilbutanoik
• 2-nonanon	• 2-metilpropanoik	• Stiren	• Pentanoik
• β -karyofilen	• Butanoik	• Asetoin	• Hekzanoik
• etildekanoat	• 3-metilbutanoik	• 2-nonanon	• Heptanoik
• -karyofilen	• Pentanoik	• -kopaen	• Oktanoik
• -oktalakton	• Hekzanoik	• -karyofilen	• Nonanoik
	• Heptanoik	• Etildekanoat	• Decanonik
	• Oktanoik		• Benzoik
	• Nonanoik		• dodekanoik asitler
	• Dekanonik		
	• Benzoik		
	• Dodekanoik asitler		

* GK – KS; Gaz kromatografisi-Kütle spektrometresi ** GK – O; Gaz kromatografisi-Olfaktometri

Üretim Metodu:

Antep Peyniri yapımında çiğ süt kullanılmaktadır ve süt sağıldığı yerde meme sıcaklığında(yaklaşık 35°C'de) şirden, kimyasal maya veya incir sütü ile mayalanır. Eski dönemlerde süt sadece incir sütü ile mayalanırdı. Çiğ sütün incir mayası ile mayalanması işlemi günümüzde nadir görülmekle birlikte genellikle çobanlar tarafından dağda otlatma esnasında gerçekleştirilen bir işlemdir. İncirin olgunlaşmamış haline "kerik" (yöresel ağız ile "kerrik") adı verilmekte olup, olgunlaşmamış incir dalından kopartılarak kopma esnasında elde edilen koyu beyaz kıvamlı incir sütü maya olarak kullanılır. Mayalama aşamasında ½ litre çiğ süt için 4 ya da 5 adet kerik kopartılıp süte damlatılır. Mayalanan süt pıhtılaşması için 1–2 saat bekletilir. Oluşan pıhtı kırılmadan bez torbalara aktarılır. Torbalar meyilli

bir yüzey üzerine konularak kendi halinde süzölmeye bırakılabilir veya üzerine taş konularak suyu süzdürölür. Yapılacak baskının peynir yapımında kullanılan sütün ağırlığının 1/10 ilâ 1/5'i arasında değişen bir oranda olması gerekmektedir. Süzme işleml pıhtı suyunu tamamen atıncaya kadar devam edilmektedir. Teleme sertleşince, telemeden kaşıkla parçalar alınıp "şüşbezi" veya "cibinlik" olarak isimlendirilen tölbenkten yapılmış küçük süzek torbalara konulur. Torbaların ağız hafifçe bükölüp sıkılarak peynirin dışının yağlandırılması sağlanır.

Telemeden süzölen peyniraltı suyu bir kazana alınarak kaynatılır. Daha sonra torbalardaki peynir parçaları sıcaklığı 80 °C ilâ 90 °C arasında değişmekte olan peyniraltı suyuna atılarak 1 dakika haşlanır. Peynir parçaları kazandan alınıp tepsilere konur ve soğuması için bekletilir. El yakmayacak sıcaklığa gelince peynirler avuç arasında sıkılarak şekillendirilir ve bu sıkma işleml esnasında aynı zamanda haşlama suyunun da uzaklaştırılması sağlanır.

Elde dilen peynir parçaları (kelleleri) iki farklı şekilde tuzlanır. Uzun süre saklanmak istenen ve genellikle kış tuzlaması olarak adlandırılan tuzlama şeklinde; peynir kellelerinin üzerine kuru kaya tuzu serpilmektedir. Tuz oranı % 2 ilâ %4 arasında değişmektedir. Kuru tuzun serpilmesinden sonra peynir kelleleri tuz içerisinde 2 gün boyunca karıştırılarak bekletilir. Bu esnada peynirlerden bir miktar daha acı su çıkmaktadır. İki günün sonunda açığa çıkan atık peynir altı suyu dökölmekte ve peynir kelleleri kuru tuzlama yapılan kaptan alınarak tuz oranı %15 ilâ %20 arasında değişen salamura suyuna konularak satışa sunulur.

Kısa sürede (10 – 15 gün) tüketilecek olan ve genellikle yaz aylarında yapılan tuzlamada kuru kaya tuzu kullanılır. Ancak bu tuzlama şeklinde kullanılan tuz oranı %1 ilâ %2 arasında değişir. Peynir kelleleri kuru tuzda 2 saat kadar karıştırılarak bekletilir. Bu aşamada yine bir miktar peynir altı suyu açığa çıkar. Bu sürenin sonunda çıkan atık peynir suyu dökölmekte ve peynir kelleleri kuru tuzlama yapılan kaptan alınarak salamura yapılmadan soğutucuda (3-5°C) saklanır. Bu uygulama genellikle Antep yöresinde yaşayan ailelerin kendi tüketimleri için kullanılır.

Geleneksel üretimde salamuranın tuz oranının ayarlanması için taze çiğ yumurta ve zeytin danesi kullanılır. Eđer peynirler kışlık olarak saklanacaksa salamuranın tuz oranının daha yoğun olması istenmekte bu nedenle tuz oranı çiğ yumurta kullanılarak yapılır. Tuzlu su (salamura) hazırlandıktan sonra içerisine taze çiğ yumurta atılır, eğer yumurtanın belli bir kısmı (büyük madeni para kadar bir kısmı) yüzeye çıkarsa tuz oranı uygun olur. Hemen tüketilecek olan peynirler için hazırlanan salamura suyu daha düşük tuz yoğunluğuna sahiptir. Bu nedenle çabuk tüketilecek ürünün salamura suyunun tuz ayarlamasında yumurta yerine zeytin tanesi kullanılır.

Salamura edilmiş peynirler tenekelerin ağız lehimlendikten sonra 2 – 3 ay soğuk hava deposunda(3-5°C) bekletilmekte ve daha sonra tüketime sunulur. Antep Peyniri dayanıklı bir peynir olup, 2 – 3 yıl kadar muhafaza edilmesi mümkündür.

Antep Peyniri yarı sert ve tuzlu bir yapıya sahiptir. Tüketilmek istendiğinde yaklaşık 8-10 saat soğuk suda sabaha kadar bekletilir.

Denetleme:

Antep Peyniri Denetleme Kurulu, Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Faköltesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri arasından görevlendirilecek bir uzman, Şehitkamil Ziraat Odası'ndan görevlendirilecek bir uzman, Gaziantep İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden görevlendirilecek bir uzman ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nden görevlendirilecek bir kişi olmak üzere 3 personelden oluşur.

Denetim mercii, Antep Peyniri'nin üretildiğı ve satıldığı yerlerden numuneler alıp gıda analizi yapan resmi bir laboratuvarında analize tabi tutabilir. Numune olarak alınan ürünlerin kimyasal bileşimi, fiziksel ve tekstürel yapısının tescil belgesine uygunluğu denetlenir. Kimyasal, fiziksel ve tekstürel analizler ürünün tescile uygunluğu hakkında yeterli fikir vermez ise aromatik bileşenlerinin tespiti yapılır. Denetim mercii, tescil belgesine uygun olmayan üretimler hakkında mevzuattan kaynaklanan işlemleri yapar ve davaları açar.

Denetleme kurulu, yılda en az 1 defa rutin denetleme yapacaktır. Denetim mercii, şikâyet halinde bu denetlemeyi sayısız olarak tekrarlayabilir. Yapılan denetleme sonrasında tutanak tutmak ve her yıl denetim raporu yazmak da denetleme kurulunun görevleri arasındadır.

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

2. Adıyaman Besni Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 357
Tescil Tarihi	: 08.06.2018
Başvuru No	: C2017/123
Başvuru Tarihi	: 18.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Adıyaman Besni Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Besni Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Besni Mahallesi Zübeyde Hanım Caddesi Besni Adıyaman
Coğrafi Sınırı	: Adıyaman ili Besni ilçesinin Suvarlı, Çorak, Karalar, Yayıklı, Sarıyaprak, Pınarbaşı, Beşkoz, Burunçayır, Oyalı köyleri
Kullanım Biçimi	: Adıyaman Besni Üzümü coğrafi işaretini taşıyan ve örneği aşağıda verilen etiket, ürün ambalajında kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adıyaman Besni Üzümü, çekirdekli kurutmalık bir üzüm olup besni üzüm çeşidinden elde edilir.

Yaş Adıyaman Besni Üzümünün Özellikleri:

Taneler iri ($347,11 \pm 65,59 \text{ mm}^2$), homojen, orta uzunlukta ($21,02 \pm 2,24 \text{ mm}$), kısa oval (ters yumurtamsı) şekillidir. Kabuk ince ($116,02 \pm 17,51 \mu$) ve yeşil-sarı renktedir. Meyve eti sertliği çok yüksek ($1,51 \pm 0,33$) olup renksiz, susuz ve aromasızdır. Tane sapı kısa ($7,74 \pm 1,23 \text{ mm}$) olup sapın salkımdan kopması çok kolay ($0,13 \pm 0,06 \text{ kg}$), 2-3 çekirdekli. Çiçekleri erdişi olup salkımları yazlık sürgünlerin 3-4 boğumlarında oluşur.

Kuru Adıyaman Besni Üzümünün Özellikleri:

Kuru madde	: %82,40 \pm 0,01 Brix
Sakkaroz	: %2,74 \pm 0,02
Fruktoz	: %46,91 \pm 0,01
Glikoz	: %50,35 \pm 0,01
Kül içeriği	: %2,58 \pm 0,01 g/100g
Ph	: 4,41 \pm 0,01
Titrasyon asitliği	: %0,47 \pm 0,01
Antiradikal kapasitesi	: 32,26 \pm 0,01 mM Trolox

Rengi altın sarısına yakın kehribar renktedir.

Fenolojik Özellikleri: Kış gözleri nisan ayının 1.-2. haftası uyanmakta olup tam çiçeklenme zamanı mayıs ayının ortasına (2.-3. haftasına) denk gelir. Ben düşme ise temmuz ayının 4. haftası içinde gerçekleşir. Ağustos ayının 10.-25. günleri arasına denk gelen meyve olgunluğu ile orta geçici grubunda yer alır.

Adıyaman Besni Üzümünün olgunlaşması sadece sıcaklığa değil bu sıcaklığın belirli dönemlerde belirli düzeyde olmasına bağlıdır. Adıyaman Besni Üzümünün yetiştirildiği bölgelerde Etkili Sıcaklık Toplamı (EST) 2733-3155 gün°C'dir. Tam çiçeklenme döneminde 571-610 gün°C, ben düşme döneminde ise 2203-2489 gün°C'lik EST isteğine sahiptir. Bu sayede Adıyaman Besni Üzümünün fenolojik değişim safhaları için en uygun dönem aralığı oluşur.

Toprak Yapısı: Besni ilçesinde bağcılık yapılan alanların ortalama toprak özellikleri tınlı-killi yapıdadır. Bölge topografik yapısından da kaynaklanan kireçli (%1-10) düşük organik madde kapsamına (%1-2) sahip, hafif alkali (pH

7,4-8,4) ve tuzsuz alanlarda yetiştirilen Adıyaman Besni Üzümü yaş halde iken yeşil-sarı renkte, kurutulduğunda ise diğer kuru üzümlerden kolayca ayırt edilebilecek şekilde altın sarısına yakın kehribar rengindedir. Bölge bağlarının yüksek potasyum (40-200 K₂O kg/da) ve düşük fosfor (4-12 P₂O₅) içeriğine sahip olması Adıyaman Besni Üzümünün ortalama %2,58 ± 0,01 g/100g kül miktarına sahip olmasını ve kuru üzümün de diğer yerlerden elde edilen Besni çeşidi kuru üzümünden farklı olarak hafif asidik (pH 4,41 ± 0,01) (TA %0,47±0,01) aromaya sahip olmasını sağlar.

Yağış Miktarı ve Rakım: Adıyaman Besni Üzümüne ayırt edici özellik kazandıran temel nedenlerden biri bölgenin rakımı ve yağış rejimidir. İlçenin sahip olduğu rakım (1050 m) ve yıllık yağış toplamı (565 mm) Adıyaman Besni Üzümünün kurutulduktan sonra diğer üzüm çeşitlerinden daha şekerli bir tada sahip olmasını (Sakkaroz %2,74 ± 0,02; Glikoz %50,35 ± 0,01; Fruktoz %46,91 ± 0,01), yüksek kuru madde (%82,40 ± 0,01 Brix) içeriğine kısa sürede (7-10 gün) ulaşmasını sağlar. Bununla birlikte ilçede bağların kurulduğu arazilerin taban suyu seviyelerinin düşük olmasından dolayı, yaş üzümde bulunan kuru madde düzeyi, kuru üzümde arzu edilen kuru madde düzeyine daha yakın olur.

Üretim Metodu:

Asma Yetiştiriciliği: Adıyaman Besni Üzümü ilçede geçmişte odun çelikleri ile çoğaltılırken, son yıllarda ülkemizde ve bölgede yaygın olarak görülen filoksera zararlısının bağlara verdiği zararın artması sonucunda Amerikan asma anaçları üzerine aşılanarak çoğaltılır. Yeni kurulan bağlarda üreticiler ya fidan temin ederken aşı olmasına özen göstermekte ya da önce anacı 2-3 yıl yetiştirip üzerine aşı yaparak çeşidi çoğaltmaktadır. Bölgede taban suyu seviyesinin düşük olması, bölgeye düşen yağışın yıllık 623 mm dolaylarında olması ve bağlarda sulama yapılmaması, bölgede tercih edilen asma anaçlarının kuraklığa orta derecede tolerans gösteren anaçlar arasından seçilmesini zorunlu kılar. Yetiştiricilik tekniği açısından önemli olan bu anaç tercihi aynı zamanda bölgede üretilen Adıyaman Besni Üzümünün kurutulması sırasında besin içeriği kaybını önlemesi yönünden de avantaj sağlar. Adıyaman Besni Üzümünün yetiştirildiği bağlar ortalama 20-25 yaşında ve yaklaşık %50'si Amerikan asma anaçları üzerine aşı %50'si ise odun çelikleri ile çoğaltılarak oluşturulmuştur. Adıyaman Besni Üzümü ilçede "serpene" adı verilen özel bir terbiye şeklinde yetiştirilir. Bu terbiye şekli Güneydoğu Anadolu Bölgesinin bağcılık yapılan diğer bazı yörelerinde kısmen görülmekte ise de, Adıyaman Besni Üzümü ile özdeşleşmiştir ve üzümün bölgede yüksek verim ve kalitede yetiştirilmesini sağlar. Serpene terbiye şeklinde omcalar; yerden 80-100 cm yüksekliğe kadar dal ve kol oluşturmaya izin verilmez, omcanın gövdesi istenilen yüksekliğe eriştiğinde tek kol oluşturulur. Yerden 80-100 cm yükseklikte oluşturulan kol, ucuna "Y" veya "V" şekli verilmiş tahta çubuklar ve benzeri gereçlerle en az 3 en çok 5 noktadan desteklenir. Kol üzerinde; yüksek terbiye şekillerinden tek kollu kordonda olduğu gibi başlar (iki yaşlı dallar) yer alır ve başların üzerinde çubuklar (bir yaşlı dallar) bulunur. Kış budaması yapılırken çubuklar yarı uzun ya da kısa olarak budanır. İlçede genellikle susuz bağcılık yapılır ve sulanan az sayıdaki bağlarda da damla sulama sistemi kullanılır. Bölge bağlarında yıllık gübrelemede küçükbaş hayvandan elde edilen çiftlik gübresi tercih edilir.

Hasat ve Kurutma: Adıyaman Besni Üzümünün hasadı ağustos ayının ikinci haftasından sonra başlar ve Eylülün ikinci haftasına kadar devam eder. Hasat eski yöntemlerle bağ makası kullanılarak elle yapılır.

Adıyaman Besni Üzümü, ürünün kalite kaybına yol açmaması için hasattan hemen sonra bağlarda yer sergilerinde kurutulur. Kurutma işleminin bağlarda yapılması taşıma sırasında ürünlerin hasar görmesini önler. Bölgenin yaz sıcaklığının yüksek ve nem oranının az olması, kurutma hızını artırarak kalitenin korunmasını sağlar.

Üzümlerin kurutulması hasattan sonra sergi yerlerine getirilen salkımların önce tanelenmesi, daha sonra da potasa eriyiğine batırılması usulüne dayanır. Ülkemizde üretilen diğer kuru üzümler potasa eriyiğine tanelenmeden salkımı ile batırılırken Adıyaman Besni Üzümü tanelerine ayrılıp daha sonra potasa eriyiğine batırılır. Bu sayede çürük, hastalıklı, normalden küçük, rengi bozuk taneler önden ayrılır ve kuru üzüm kalitesinin artması sağlanır. Bununla birlikte bu işlem kuru üzümün muhafaza süresinin de artmasını sağlar.

Adıyaman Besni Üzümünün üretiminde kullanılan potasa eriyiği %0,1 zeytinyağı, %5 potasyum karbonat (K₂CO₃) ve su içerir. Potasa eriyiğinde kullanılan zeytinyağının asitliği %2-3 olmalıdır. Karışım soğuk daldırma yöntemine göre (15-17 °C sıcaklıkta) hazırlanır. Böylece tanelerin çatlaması veya hasadı takiben su kaybına bağlı büzülmesi önlenir. Bu yönüyle Adıyaman Besni üzümü kendine özgü işleme tekniğine sahiptir.

Ambalajlama: Adıyaman Besni Üzümlerinin muhafaza edildiği ambalajların; ürünü nemden, ışıktan, tozdan, mikrofloradan, yabancı kokudan, böcek ve fare gibi haşerelerden koruması gerekir.

Adıyaman Besni Üzümü beş ve on kilogramlık karton kutularda jelatin poşetlerle ambalajlandığı gibi perakende tüketim için polietilen, polipropilen veya kaplanmış karton kutularla da ambalajlanabilir.

Muhafaza: Adıyaman Besni Üzümü doğrudan güneş ışığı almayan, nemsiz ve serin yerde muhafaza edilmelidir.

Üretilen Adıyaman Besni Üzümünün büyük çoğunluğu kuru üzüm olarak piyasaya sunulmakla beraber yaş olarak da piyasaya sunulabilir.

Denetleme:

Besni Belediyesi Koordinatörlüğünde ve Besni İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Besni Ziraat Odası ile Besni Organik Meyve Üreticiler Birliği uzmanlarından en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii ile denetim işlemleri yürütülür.

Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merciiinde yer alan kurumların görev ve sorumlulukları aşağıdaki gibidir.

Besni İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü:

- Adıyaman Besni Üzümü yetiştirilen alanların toprak analizlerinin yapılması ve yetiştiriciliğin uygun toprak özelliğinde sağlanması.
- Adıyaman Besni Üzümü yetiştirilmesinde serpene terbiye şeklinin tekniğine uygun biçimde yapılmasının sağlanması.
- Hastalık ve zararlı kontrolleri yapılarak kalite kayıplarının önlenmesi.
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu ve ilgili diğer yasal düzenlemeler kapsamında hasat sonrası aşamaların kontrollerinin yapılması.

Besni Ziraat Odası:

- Adıyaman Besni Üzümü hasat zamanının belirlenerek hasatın gerçekleşmesinin sağlanması.

Besni Organik Meyve Üreticileri Birliği:

- Adıyaman Besni Üzümünün kurutma işlemlerinden önce tanelenmesi sırasında kalitenin korunması için çürük, hastalıklı, normalden küçük, rengi bozuk tanelerin ayrılmasının sağlanması.
- Kurutma öncesi yapılan potasa eriyiğine batırma işleminde kullanılan potasa eriyiği çözeltilisinin doğru konsantrasyonlarla hazırlanmasının sağlanması.

Besni Belediyesi:

- Adıyaman Besni Üzümünün “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” kısmında belirtilen özellikleri taşıyıp taşımadığının denetlenmesi ve gerektiğinde analiz yaptırılması.

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. Amasya Beji Mermeri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 358
Tescil Tarihi	: 11.06.2018
Başvuru No	: C2017/194
Başvuru Tarihi	: 10.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Beji Mermeri
Ürün / Ürün Grubu	: Mermer / Diğer (Doğal taşlar)
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Amasya Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemal Ilıcak Cad. No:4 Kat:4 Merkez 05200 Amasya
Coğrafi Sınırı	: Amasya ili Merkez ilçesinin Çivi, Akyazı, Musa, Eliktekte (Tekke), Yağmur, Kervansaray ve Yördenik (Sıracevizler) köyleri; Amasya ili Göynücek ilçesinin Gaffarlı, Tencirli ve Başpınar köyleri ile Tokat ili Zile ilçesinin Kervansaray, Karakaya ve Baculu köyleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, üreticinin markası ile birlikte ve markadan küçük olmamak üzere ürün ambalajında kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Beji Mermeri, Jura-Kretase yaşlı Doğdu formasyonunda açılan açık ocaklarda üretilir. Bu formasyonun taze yüzeyi bej, beyaz, açık gri; kırılma yüzeyi ise gri, koyu gri kireçtaşlarından oluşur. Bu kireçtaşları ince-orta-kalın tabakalı, masif görünümlü, çatlaklı ve eklemli olup eklemeleri kalsit dolguludur. Yaygın olarak oolit taneleri içeren kireçtaşları yer yer çört bantlı ve yumruludur. Bol kırıntılı ve resifal nitelikli kireçtaşları içeren birim erime yüzeyli ve boşluklu, sağlam özelliktedir. Ayrıca seyrek çört bantları mevcut olup mikritik dokuludur.

Amasya Beji Mermeri; granite yakın olan sertlik değeri, sağlam blokları, leke tutmaz, su emmez ve aşınımı az özelliklerine sahip bir doğal taşdır.

Amasya Beji Mermeri, genel olarak zemin döşemelerinde, doğal taş süslemeciliğinde, dekoratif mozaik ve duvar kaplamacılığında kullanılır.

Amasya Beji Mermerinin TS EN 1936, TS EN 13755, TS E1926, TS EN 1341 Ek C, TS EN 14205, TS EN 15309 ve TS EN 12407 standartları uyarınca belirlenmiş fiziksel, kimyasal ve mekanik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Görünür yoğunluk (2,67 - 2,68 kg/m³); toplam gözeneklilik (%1,11 – 3,52); açık gözeneklilik (%0,16 – 0,76); atmosfer basıncında su emme (%0,08 – 0,28); özgül kütlesi (2,70 – 2,76 gr/cm³); basınç dayanımı (80,68 – 105,68 MPa); aşınma direnci (15,62 – 18,67 mm); parlaklık (60°) (36,40 – 74,60); pürüzlülük (0,014 – 0,121 µm); knoop sertlik ((150 - 192 HK) – (0,82 - 0,96 HK25/HK75)); SiO₂ (%0,01 – 0,80), Al₂O₃ (%0,03 – 0,18), Fe₂O₃ (%0,02 – 0,07), CaO (%53,99 – 55,25), MgO (%0,19 – 0,58), K₂O (%0,16 – 0,42), TiO₂ (%0,01 – 0,02), P₂O₅ (%0,01 – 0,02), SrO (%0,01 – 0,03), A.Z.(%44,13 – 44,72)'dir.

Amasya Beji Mermerinin minerolojik/petrografik tanımlanmasında ise kökeninin sedimanter olduğu, renginin bej, dokusunun mikro kristalin, tane büyüklüğünün mikron, yapısında ise gözenek ve makro fosilin bulunmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca kayaç içerisinde birincil (2,40 – 6,40 µm) ve ikincil kalsit (31,20 – 299,00 µm) mineralleri ve yuvarlak olarak görülen oolitik (153,40 – 229,90 µm) taneler mevcuttur.

Amasya Beji Mermerinin klasik ve açık olarak tanımlanan desenlerine aşağıda yer verilmektedir.



Amasya Beji Mermeri (Klasik)



Amasya Beji Mermeri (Açık)

Üretim Metodu:

Amasya Beji Mermeri, coğrafi sınır içinde yer alan mermer ocaklarında açık işletme tekniği ile çıkarılmakta olup bu tekniğe ilişkin temel aşamalar aşağıda sıralanmaktadır.

- Mermer üretiminde öncelikle saha etütleri, saha jeolojisi, sondaj, yarma gibi arama usulleriyle araştırma yapılarak blok verebilecek alanlar tespit edilir.
- Tespit edilen ve düzenlenen alanda basamaklar oluşturulmak suretiyle tel kesme yöntemi ile bloklar halinde mermer kesilir. Büyük bloklar sayalama makineleri ile istenilen boyutlara getirilir.
- Elde edilen bloklar desenlerine göre sınıflandırılarak stok sahasından pazar durumuna göre ya blok olarak satışa sunulur ya da mermer fabrikalarında ebatlama, kesme, silme (parlatma) işlemlerinden geçirilerek plaka fayans vb. şekilde satışa sunulur.

Denetleme:

Amasya Beji Mermerinin denetimi; Amasya Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Amasya İl Özel İdaresi, Amasya Belediye Başkanlığı, Amasya Üniversitesi, Amasya Ticaret ve Sanayi Odası, Amasya Mermer ve Madenciler Derneği ile Amasya Organize Sanayi Bölgesi Müdürlüğü temsilcilerinden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii oluşturulması için her bir kurumdan bir asil ve bir yedek üye belirlenerek Amasya Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğüne bildirilir.

Denetim mercii değerlendirme işlemini; denetime tabi işletmenin yukarıda belirtilen “coğrafi sınır” dâhilinde olması ve “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” kısmında belirtilen fiziksel, kimyasal ve teknolojik özelliklerinin uygunluğunun kontrolü şeklinde yapar.

Başvurusu olumlu değerlendirilen mermer işletmesi ile Amasya Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü arasında ikili protokol yapılır. Bu protokolden sonra mermer işletmesi, tescilli coğrafi işareti kullanabilir.

Coğrafi işaretin kullanımı, denetim mercii tarafından yılda en az iki defa mutad olarak denetlenir. Şikâyet üzerine ve ihtiyaç olduğunda da her zaman denetim yapılabilir.

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. Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 359
Tescil Tarihi	: 12.06.2018
Başvuru No	: C2017/134
Başvuru Tarihi	: 06.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)
Ürün / Ürün Grubu	: Çökelek / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Adnan Menderes Cad. Seçmen Apt. No:24/2 Antakya / Hatay
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Küflü Sürkü veya Antakya Küflü Çökeleği” ibareli logo, üreticinin adı (ünvanı), adresi, kendi logosu, ürünün tanım numarası (barkod) ve Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından belirlenen coğrafi işaret amblemi ürün üzerinde bulunmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği); asitliği ilerlemiş inek sütünün veya yayık altı ayranının kaynatılması ile elde edilen çökeleğe (asit-pıhtısına) başta yörede “zahter” olarak bilinen ve dağlardan toplanan yabani kekik (*Tymbra spicata var spicata*) ile birlikte tuz, biber salçası ve isteğe bağlı olarak değişik baharatların ve aromatik otların (kırmızı acı biber-*Capsicum annum*, nane-*Mentha*, kimyon-*Cuminum cyminum*, kişniş-*Coriandrum sativum* L., mahlep-*Prunus mahaleb* L., yenibahar-*Pimenta officianalis*, zencefil-*Zingiber officinale Roscoe*, küçük Hindistan cevizi-*Cocus nucifera* L., karanfil-*Eugenia caryophyllata* Thunb., karabiber-*Piper nigrum* L., tarçın-*Cinnamomum* sp.), istenirse sarımsak ilave edilip yoğrulması ile üretilir. Ürüne elle şekil verildiğinden armut büyüklüğünde konik bir yapısı bulunmaktadır ve her bir sürkü topağı 150-200 gram ağırlığında, 5-7 cm taban çapındadır.

Antakya Küflü Sürkü küflendirilerek (küflü hali yörede “pişmiş” olarak adlandırılır) olgunlaştırılır. Bu süreçte peynir; görünüm, tat ve koku olarak değişime uğrar. Ancak diğer küflü peynirlerin aksine Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği) küfler yüzeyden uzaklaştırıldıktan sonra tüketilir. Antakya Küflü Sürkünün şu an için endüstriyel üretimi bulunmamaktadır. Antakya Küflü Sürkünün genel bileşimi Tablo 1’deki gibidir.

Tablo 1. Antakya Küflü Sürkü (Çökelek) peynirinin genel bileşimi (%)

		Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)					
		<i>Güler 1999</i>	<i>Duramaz ve ark. (2004)</i>	<i>Çetinkaya, 2008</i>	<i>Esen (2014)</i>	ORTALAMA	StdSap
		<i>n=36</i>	<i>n=25</i>	<i>n=15</i>	<i>n=36</i>		
Bileşim (%)	Nem	55,8	51,2	56,6	55,7	<u>54,80</u>	2,45
	Kurumadde	44,2	48,8	43,4	44,3	<u>45,20</u>	2,45
	Yağ	9,0	14,7	7,2	7,2	<u>9,50</u>	3,55
	Protein	19,0	26,4	17,4	17,4	<u>20,10</u>	4,30
	Kurumaddede yağ	19,6	28,7	16,2	16,3	<u>20,20</u>	5,88
	Tuz	8,3	5,4	5,5	8,0	<u>6,80</u>	1,56
	Kurumaddede tuz	18,7	11,1	12,7	18,1	<u>15,20</u>	3,82
	Kül	8,0	-	6,5	4,0	<u>6,20</u>	2,02
	Toplam azot	2,98	4,04	-	-	<u>3,50</u>	0,75
	Suda çözünen azot	0,33	1,30	-	-	<u>0,82</u>	0,69
	Protein olmayan azot	0,48	-	-	-	<u>0,48</u>	
	Proteoz pepton azot	1,69	-	-	-	<u>1,66</u>	
	Fosfotungistik asitte çözünen azot	0,28	-	-	-	<u>0,28</u>	
	Olgunlaşma İndeksi	52,9	31,7	-	-	<u>42,3</u>	15,0
	Asitlik (%lak. asit)	1,14	1,44	2,33	0,84	<u>1,44</u>	0,64
pH	4,94	5,81	4,16	4,11	<u>4,76</u>	0,80	

Antakya Küflü Sürkünün nem, kuru madde, yağ, protein, tuz ve kül oranı ortalama olarak sırasıyla %54,80 ($\pm 2,45$), %45,20 ($\pm 2,45$), %9,50 ($\pm 3,55$), %20,10 ($\pm 4,30$), %6,80 ($\pm 1,56$) ve %6,20 (2,02) olarak belirlenmiştir. Ayrıca içerdiği serum proteinleri ve küflerin proteolitik etkisinden dolayı olgunlaşma indeksinin 42,3 ($\pm 15,00$) olduğu saptanmıştır. Üretim aşamasındaki fermantasyondan dolayı düşük pH ($4,76 \pm 0,80$) ve yüksek asitlik (%laktik asit cinsinden $1,44 \pm 0,64$) içeriğine sahiptir.

Ülkemizde çökelek (ekşitilmiş süttten elde edilen ve ısıtılarak elde edilen pıhtı) veya lor (peyniraltı suyunun ısıtılması ile edilen pıhtı) kullanılarak üretilen bir dizi peynir bulunmaktadır. Bu tip peynirler bölgesel karakteristikler ve isimler içermektedirler. Çoğunlukla çökelek olarak üretilir taze olarak veya toprak kaplarda tulum içerisinde muhafaza edilmektedirler. Bu tip peynirler Batı Anadolu'da "ekşimik"; Bolu, Akdeniz ve Karadeniz bölgelerinde "keş"; Trabzon'da "minci veya minzi"; Rize ve Erzurum'da "kurçü veya kurç" Bitlis'te "jaji", olarak bilinir. Ancak bu peynirlerin üretiminde baharat ve aromatik bitkiler kullanılmadığı gibi, kurutulması esnasında da küf oluşumu istenmez. Oysa Antakya Küflü Sürkü (Çökelek) üretiminde ürüne karakteristik özelliklerinin verilmesi amacıyla küf gelişimi teşvik edilir.

Antakya Küflü Sürkü, Antakya Sürkünden ve Türkiye'de yoğurttan üretilen diğer asit pıhtısı peynirlerden görüntü, şekil, renk, bileşim, uçucu ve aromatik bileşenler ve duysal özellikler (tat, koku) ayırt edilebilmektedir. Ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi açıklamak mümkündür.

Tablo 2. Antakya Küflü Sürkü (Çökelek), Antakya Sürkü (Çökelek), Lor, Çökelek ve Kurut peynirinin genel bileşimi (%)

		Peynir Çeşidi				
		Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği) ¹	Antakya Sürkü (Çökeleği) ²	Lor ³	Çökelek ³	Kurut ⁴
Bileşim (%)	Nem	54,8 ± 2,45	65,18 ± 5,58	68,6 ± 4,34	71,7 ± 10,09	12,1 ± 1,66
	Kurumadde	45,2 ± 2,45	34,8 ± 5,58	31,4 ± 4,34	28,3 ± 10,09	87,9 ± 1,66
	Yağ	9,5 ± 3,55	7,4 ± 2,31	7,9 ± 4,30	3,3 ± 1,98	45,9 ± 3,28
	Protein	20,1 ± 4,30	22,0 ± 2,83	12,8 ± 2,25	8,0 ± 0,00	25,5 ± 2,20
	Kurumadde de yağ	20,2 ± 5,88	21,9 ± 8,82	25,1 ± 12,76	10,8 ± 3,662	52,2 ± 3,28
	Tuz	6,8 ± 1,56	3,5 ± 2,00	0,7 ± 0,23	2,3 ± 2,30	6,7 ± 1,35
	Kurumaddede tuz	15,2 ± 3,82	9,6 ± 4,31	2,1 ± 0,62	6,5 ± 4,73	7,6 ± 1,35
	Kül	6,2 ± 2,02	4,8 ± 1,11	1,6 ± 0,83	2,6 ± 2,40	10,0 ± 1,70
	Asitlik (%lak. asit)	1,44 ± 0,64	1,04 ± 0,00	0,60 ± 0,42	1,10 ± 0,77	2,91 ± 0,21
	pH	4,76 ± 0,80	4,36 ± 0,26	4,85 ± 0,66	3,83 ± 0,70	4,15 ± 0,14

Antakya Küflü Sürkü genel bileşimi açısından diğer asit pıhtısı peynirler ile karşılaştırıldığında, kuruttan daha düşük kuru madde içeriğine, Antakya Sürkü (Çökeleği), lor ve çökelektan ise daha yüksek kuru madde içeriğine sahiptir. Nem içeriğinin düşük olmasından dolayı; kurut hariç, bileşimindeki yağ (%), protein (%), kuru madde de yağ (%), tuz (%), kuru madde de tuz (%) gibi bileşim değerleri, lor ve çökelektan daha yüksektir. Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği); Antakya Sürkü, çökelektan daha yüksek bir laktik asit (%) içeriğine sahiptir.

- **Renk ve Şekil:** Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği) koyu kırmızimsı ve açık kahverengi tonlarında olup, sert dış kabuk oluşumu mevcuttur. Oysa Antakya Sürkü içine katılan salça ve kırmızıbiberin kullanım oranına göre açık pembe tonlarına sahiptir ve yüzeyinde kabuk tabakası yoktur. Ayrıca, Antakya Küflü Sürkü diğer asit pıhtısı peynirlerden (Lor, Çökelek, Kurut) hem renk yönüyle hem de şekil yönüyle ayrılır. Ayrıca küf ile olgunlaştırılmasına rağmen tüketim anında küflü yüzey uzaklaştırılarak tüketilir.
- **Kimyasal bileşim:** Antakya Küflü Sürkünün diğer benzer peynirlerden (Antakya Sürkü (çökelek) hariç) en önemli ayırt edici özelliği üretiminde kullanılan baharatlar ve şifalı otlardır. Tablo 1’de görüleceği üzere, Antakya Küflü Sürkünün üretiminde kullanılan baharat karışımındaki oranlar zahter (kekik, %8-14), yenibahar (%11-40), karanfil (%3-8), mahlep (%8-9), muskad (%4-8), kimyon (%5-14), karabiber (%5-8), tarçın (%0-13), zencefil (%0-10), fesleğen (%0-2), rezene (%0-2), çörekotu (%0-2), pul biber (%0-2), küzbara (kişniş, %0-5) ve Hint cevizi rendesi (%0-5) olarak belirlenmiştir. Bu baharat karışımından çökeleğe %0,1-0,3 oranında ilave edilir. Ayrıca %1-3 oranında tuz, isteğe bağlı olarak 1 kg çökelek için bir diş sarımsak ve yine isteğe bağlı olarak %1 oranında biber salçası eklenerek yoğrulur.

Tablo 3. Antakya Küflü Sürkünün üretiminde kullanılan baharat karışımında bulunan baharatların minimum ve maksimum oranları (%)

Baharat	Minimum (%)	Maksimum (%)
Zahter	8	14
Yenibahar	11	40
Karanfil	3	8
Mahlep	8	9
Muskad	4	8
Kimyon	5	14
Karabiber	5	8
Tarçın	0	13
Zencefil	0	10
Fesleğen	0	2
Rezene	0	2
Çörekotu	0	2
Pul biber	0	18
Küzbara (kişniş)	0	5
Hint cevizi rendesi	0	5

Ayrıca, Antakya Küflü Sürkü benzer peynirlerden üretim yönüyle farklılıklar göstermektedir. Lor sadece sütün serum proteinlerinden (albümin ve globülinler) oluşur ve baharat ve/veya şifalı ot içermez. Çökelek, kurut ve pesküten, dolaz peynirleri kazein ve serum proteinlerinden oluşur ve asit-ısı pıhtısı olmasına karşın baharat ve/veya şifalı ot içermez.

- **Mikrobiyel flora:** Antakya Küflü Sürkünün mikro florasında 6,41-6,42 log kob/g düzeyinde toplam aerobik mezofilik bakteri, 3,85-3,94 log kob/g düzeyinde maya-küf, 5,79-5,86 log kob /g düzeyinde laktobasiller ve 3,13-3,17 log kob/g düzeyinde laktokok bulunduğu belirtilmektedir. Yapılan çalışmalar, Antakya Küflü Sürkünde bulunan küflerin baskınlık sırasına göre *Penicillium commune* (%55,5), *Alternaria alternata* (%33,3), *Cladasporium cladosporioides* (%13,8), *Aspergillus niger* var. *awamori* (%11,1), *Phoma soficola* (%8,3) ve *Bipolaris tetramera* (%2,7) şeklinde olduğunu göstermiştir. Ayrıca, Antakya Küflü Sürkünün mikrobiyel florasında 23 *Pediococcus acidilactici* izolatları, 5 *Enterococcus durans* izolatı, 7 *Lactobacillus brevis* izolatı ve 9 *Lactobacillus paracasei* izolatı belirlenmiştir.
- **Uçucu bileşenler ve aroma aktif bileşikler:** Antakya Küflü Sürkü'nde (çökeleğinde) Baharatlardan ve şifalı otlardan (özellikle zahter) kaynaklanan terpenlerden ve küflerin protolitik ve lipolitik etkisinden kaynaklanan aldehytler, ketonlar, organik asitler, alkoller ve diğer karbonil bileşikler bulunur. Oysa bu bileşenler Lor, Çökelek ve Pesküten peynirlerinde ya hiç bulunmazlar ya da süt sağılan hayvanın beslenme rejimine veya depolama koşullarına bağlı olarak eser miktarda bulunurlar.
- **Duyusal özellikler:** Antakya Küflü Sürkünde içindeki tuzdan dolayı "tuzlu", laktik asit fermentasyonundan dolayı "ekşi" ve ilave edilen kırmızı acı biberden dolayı "acı" tatları hakimdir. Aromatik açıdan değerlendirildiğinde ise içindeki baharatların özellikle zahterin uçucu bileşenlerinden olan ve kekik kokusundan sorumlu kavrakrol, timol ve öjenolden kaynaklı baskın "kekik (zahter) aromasını" barındırır ve küflerin lipolitik ve proteolitik aktivitesinden dolayı oluşan keton, aldehit ve organik asitlerin keskin kokusunu içerir.

Üretim Metodu:

Antakya Küflü Sürkü çoğunlukla evlerde üretilmektedir. Ürünün endüstriyel olarak otomasyonu henüz gerçekleşmemiş olduğundan üretimde el emeğinin payı büyüktür. Antakya Küflü Sürkünün başlıca üretim aşamaları aşağıdaki şekildedir:

- a. Yoğurt Üretimi,
- b. Çökelek üretimi,
- c. Taze Antakya Sürkünün eldesi,

d. Küflendirilerek veya yöresel ifade ile pişmiş Antakya Küflü Sürkünün üretimi şeklindedir.

Antakya Küflü Sürkünün üretimi için ilk olarak çiğ inek sütü süzülür daha sonra kaynama sıcaklığına kadar ısıtılır. Isıl işlem görmüş süt 40-45°C sıcaklığa kadar soğutulur ve yoğurt mayası ile mayalanır (%1-3 oranında). Daha sonra 40-45°C sıcaklıkta 3-5 saat kadar inkübe edilir. Elde edilen yoğurt bir veya birkaç gün buzdolabı koşullarında (4-7°C) dinlendirilir. Daha sonra yoğurt 1:1 oranında (1 kg yoğurt için 1 kg su) sulandırılarak ayrına işlenir. Ayranın yayıklanması ile yayık tereyağı ve yayık ayranı elde edilir. Yayıklama işlemi, 10-15°C sıcaklığında bulunan ayrandaki yağın mekanik yollar ile yağ ve serum fazına ayrılması işlemidir. Yayıklama işlemi kullanılan ayranın hacmine ve kullanılan yayık tipine göre 20 ile 40 dk. arasında değişir. Yayıklama işlemine faz ayrımı olduğu zaman (tereyağı oluştuğunda) son verilir. Daha sonra yayık ayranı çift cidarlı tanklarda veya tencerelerde kaynama sıcaklığına kadar karıştırılmadan ısıtılır. Bu aşamada yüzeyde pıhtı oluşur (asit-ısı pıhtısı). Elde edilen pıhtı yüzeyden bir süzgeç yardımı ile toplanır ve süzme bezlerinin içine alındıktan sonra baskıya alınır. Süzme bezleri seyrek dokulu tülbe bezinden olabildiği gibi Amerikan bezi de veya patiskadan da üretilebilir. Baskı ise içine çökelek konmuş bezlerin üzerine ağırlık konması ile gerçekleştirilir. Baskı, ev üretiminde pıhtı üzerine konulacak mermer, taş gibi herhangi bir ağır obje ile yapılır. 5-6 saat kadar baskıda kalan ve fazla suyu uzaklaştırılmış pıhtıya çökelek adı verilir. Bu aşamadan sonra çökeleğe Tablo 3'de oranları verilen, baharat karışımı, tuz, isteğe bağlı olarak 1 kg çökeleğe bir diş dövülmüş sarımsak ve biber salçası eklenir. Yoğurma işlemi ingredientlerin homojen dağılımı sağlanıncaya kadar 5-10 dk. sürmektedir. Homojen hale getirilen kitleden avuç büyüklüğünde parçalar alınır ve el ile konik veya armut şekline getirilir. Her bir Sürk topunun ağırlığı 150-200 gramdır. Antakya Sürkü daha sonra üzerine ince bir tülbe bez örtülerek gölge bir yerde ortalama 20-24 °C sıcaklıkta kurumaya bırakılır. Kurutma ortam koşullarına bağlı olarak 2-3 gün sürebilir. Daha sonra taze Sürk, kâğıtlara teker teker sarılarak cam kavanozlara veya plastik bidonların içine yerleştirilerek küflenmeye bırakılır. Küfler nemli ve durgun havanın bulunduğu ortamlarda hızla geliştikleri için bu ortam koşulları küf gelişimi için idealdir. Nitekim bu şekilde muhafaza edilen Sürk peynirlerinin üzerinde hızla çevreden kontamine olan küf sporları gelişirler ve küfler hızlı bir şekilde tüm yüzeyi kaplar. 3-4 haftalık oda sıcaklığı boyunca saklama koşullarından ve küf gelişiminden dolayı üründe fiziksel, mikrobiyolojik ve duyuşsal değişimler meydana gelir ve ürün tamamıyla farklı bir karakter kazanması ile Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği) oluşur. Kurutma işleminden dolayı üründe hacim ve ağırlık azalması meydana gelir.

25-30 günlük depolama süresince meydana gelen değişimleri aşağıdaki şekildedir:

1. Ürünün dış kısmındaki renk giderek koyulaşarak kırmızımsı kahverengi olur. Yüzeyde 5 mm civarında kurumadan dolayı kabuk benzeri bir tabaka oluşur. İç kısım ise daha yumuşak ve açık renklidir.
2. Ürünün kurumadan dolayı hacminde azalma görülür.
3. Küflerin yüksek proteolitik ve lipolitik aktivitesinden dolayı peynirdeki proteinlerin ve yağların parçalanması sonucunda keskin bir aroma oluşur. Ürün taze Sürk peynirinden farklı bir tat ve kokuya sahip olur.

Ürün olgunlaşma sürecini tamamladıktan sonra yüzeyi küflerden önce kazıyarak daha sonra ise yıkanarak temizlenir ve buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilir.

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

Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği) yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Antakya Küflü Sürkünün yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup üretimi ustalık gerektirmektedir. Ayrıca ürün üretiminde kullanılan dağ kekiğinin yörede yetişen kekik olması gerekmektedir.

Denetleme:

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden alanında 1 uzman, Hatay Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden alanında bir uzmandan oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa periyodik olarak ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimler yapılır. Ayrıca denetim mercii coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim kriterleri:

1. Üretim Yöntemi bölümünde açıklanan malzemelerin kullanımı ve özellikleri ile birlikte karışım miktarları denetlenecektir.
2. Ürünün üretim basamakları denetlenecektir.
3. Ürünün fiziksel özellikleri incelenir.
 - 3.1. Renk: Dış kısmının koyulaşan kırmızımsı kahverengi rengine tonları.
 - 3.2. Şekil: Konik ve armutumsu şekli.
 - 3.3. Ağırlık: 150-170 gram
4. Coğrafi işaret adı, logo ve amblem 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.

5. Antep Muskası (Gaziantep Muskası)

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 360
Tescil Tarihi	: 13.06.2018
Başvuru No	: C2017/058
Başvuru Tarihi	: 14.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Muskası (Gaziantep Muskası)
Ürün / Ürün Grubu	: Muska / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 No'lu Sok. No:15 Şehitkamil/GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Antep Muskası coğrafi işareti, ürünün markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Üzüm pestilleri ortalama 6,5 cm. genişliğinde ve 20-27 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilir. Bu şeritlerin arasına yaklaşık olarak 5 gram, toplam muska kütlesinin %14-18'i kadar, Antep fıstığı, nişasta ve pudra şekerinden oluşan muska harcı (Muska harcına muska içi de denmektedir) ile doldurulur. Antep Muskası üçgen bir şekilde sarılarak yapılan bir yiyecektir. 1 adet muskanın kütlesi 32-35 gram arasında değişir.

Antep Muskası yapımında Boziç / erken hasat/ilk hasat" olarak bilinen, meyve olgunlaşmadan hasat edilen, meyve içinin rengi parlak yeşil olan, ağaç üzerindeki rengi tam olarak kırmızıya dönmemiş ve kırmızı-yeşil alacalı renkteyken hasat edilen ve Siirt, Halebi ve Ohadi çeşitleri haricindeki çeşitlerden olan Antep Fıstığından TS 1280 no.lu standartta yer alan ve "ekstra", "sınıf-I" ve "sınıf-II" tanımlarına girenleri Antep Muskası içinde kullanılabilir. Muska sarmak için önce harcının hazırlanması gerekir. Gaziantep Muskası harcı; % 55-72 oranında çekilmiş Antep Fıstığı, % 14-18 pudra şekeri, % 13-16 oranında nişastanın istenen oranlarda karıştırılması ile hazırlanır. Antep Muskasında kullanılan Antepfıstığı TS 1280 no.lu standarda uygun olacaktır.

Antep Muskasını sarmak için üzüm pestili kullanılır. Üzümler Gaziantep yöresinde yetiştirilen üzümlerdir. Üzüm çeşidi pestilin lezzetine etki eder. En çok tercih edilen üzüm çeşitleri Dökülgen Üzümü, Hönüsü Üzümü, Antep İrikara Üzümü gibi Yörede yetişen üzüm çeşitleridir. Gaziantep'te pekmezden türetilen ürünler için karakteristik tat ve lezzet veren üzüm çeşidi öncelikli olarak Dökülgen Üzümüdür. Ancak zamanla diğer çeşit üzüm türlerinin de bölgede yetiştirilmeye başlamasından dolayı pekmez, muska ve pestil çeşitlerinde kullanılan üzüm çeşitliliği de artmıştır.

Antep Muskasında kullanılan pestil 2 yöntemle elde edilir. Birinci yöntem doğrudan taze üzüm suyunun işlenmesi ile yapılır. İkinci yöntem ise daha önce hazırlanmış pekmezin işlenmesiyle elde edilir. Bu iki yöntemin tek farkı pekmezin taze olarak ya da hazır olarak kullanılmasıdır. Bunun dışındaki tüm üretim aşamaları birebir aynıdır. Ancak, genellikle, taze üzümün raf ömrünün sınırlı olmasından dolayı, üzüm pekmez haline getirildikten sonra işlenmeye devam edilmektedir. Bu durumda Antep Muskasının doğrudan taze üzüm şirasından mı yoksa önceden pekmez haline getirilen üzüm şirasının işlenmesiyle mi elde edildiğinin belirtilmesi gerekmektedir. Ayrıca pestil için şerbet hazırlanması esnasında bakır kazan kullanılması zorunludur.

Muska harcı olarak bazı bölgelerimizde ceviz, badem gibi kendi yörelerine özgü malzemeler koyabilmektedirler. Antep muskasında sadece Antep Fıstığı ile hazırlanan harç kullanılır. Kullanılan pestil üzümünden yapılıp, içerisine ceviz parçaları gibi bileşenler konulmaz. Antep Muskasının nihai halinde içerisinde yer alacak Antep fıstığı oranını %8-13 arasında olacaktır.

Üretim Metodu:

Antep Muskası Üretim aşamaları şu şekilde gerçekleşmektedir:

1. Nişasta çözeltisi hazırlama

Buğday nişastasının su içinde karıştırılarak homojen bir karışım elde edilmesi gerekmektedir. Bu karışım için yaklaşık 18 kg buğday nişastası ile 24 lt. su bir kazan içerisinde bir kişi tarafından ortalama 30 dakika karıştırılır.

2. Baklavalık un ile su karışımını hazırlama

Baklavalık unun su içerisinde karıştırılarak homojen bir karışım edilmesi gerekmektedir. Bu karışım için yaklaşık 4 kg buğday unu ile 17 lt su bir kazan içerisinde ortalama 30 dakika boyunca karıştırılır.

3. Pestil (şerbet) hazırlama

Antep Muskasında kullanılan pestil 2 yöntemle elde edilir. Birinci yöntem geleneksel yöntemdir ve doğrudan taze üzüm suyunun işlenmesi ile yapılır. Doğrudan taze üzüm suyunun işlenmesi ile pestil elde edilirken glikoz şurubu kullanılmaz. Eylül ayında toplanan üzümler plastik kasalarda taşınır. Üzüm önce tah edilir, yani çürükleri ayrılır. Daha sonra plastik kasalar içindeki üzüm suya daldırılıp çıkarılarak, endüstride ise delikli paslanmaz çelikten yapılmış hareketli bantlar üzerinde taşınmakta olan üzümlere duşlama sistemi ile su püskürtülmesiyle yıkanmaktadır. Tah işleminin bittikten sonra, üzüm yıkanır. Demir süzöklere konulup, suyu süzülüp, sonra da tahta sala yerleştirilir. Üzüm salı, üzümün ezilip suyunun çıkarılacağı tahtadan, yeşil taştan veya son zamanlarda betondan yapılan dikdörtgen bir havuz şeklindeki yapılardır. Gelen üzümler önce yabancı maddelerden ayklanır. Bu şekilde ayıklanan ve tahlanmış olan üzümler yıkanarak sallara doldurulur. Üzüm sala yerleştirildikten sonra ak toprak denen killi toprak (pekmez toprağı) serpilir. Şire toprağı da denilen ak toprak, yörede keymik denen taşın parçalanmış halidir. Ayaklarına temiz yıkanmış çizmeler giyen ve “fartçı” denilen bir kişi üzümleri tepelemeye başlar. Bunu usulüne göre ve dikkatli yapmalıdır. İlk gelen üzüm suyu, salın önce üstteki deliğinden kaplara alınır. Bu daha berrak ve açık renkli bir su olup adına “burun suyu” denir. Burun suyu kaynatılarak Antep Muskası yapımında kullanılacak olan pestil üretilir. Diğer aşamalarında ise Antep Pekmezi imal edilir.

İkinci yöntem ise daha önce hazırlanmış pekmezin işlenmesiyle elde edilir. Yeterli büyüklükteki bir bakır kaynatma kazanına 150 kg su konularak 35-40°C'ye kadar ısıtılır. Aynı kazan içerisine 75 kg glikoz şurubu, 15 kg şeker, 45 kg pekmez ve 3,5 gram sitrik asit konularak bu karışım 35-40 dakika boyunca elle karıştırılarak homojen bir karışım elde edilir. Bu karışımın üzerine daha önceden hazırlanmış olan nişasta ve un karışımları eklenerek kaynayana kadar elle karıştırılmaya devam edilir. Kullanılan glikoz şurubu miktarı Türk Gıda Kodeksi ve Şekerli Mamullere ile ilgili Yönetmeliklere uygun ve izin verilen miktarlarda kullanılmalıdır.

Tablo 1. Pestil şerbeti için kullanılacak pekmez için fiziksel-kimyasal özellikler

Parametre	Değer
Briks, % en az	68 – 70
Yabancı madde miktarı, kütlece, % en çok	0,0 – 0,3
pH en çok	5,8 – 6,0
HMF (Maks.), mg/kg	18 – 20

Kullanılan sitrik asit kokusuz, beyaz toz veya şeffaf kristal yapıda olmalıdır. Kullanılacak glikoz şurubu ise kokusuz, renksiz (şeffaf) ve sıvı bal kıvamında olmalıdır.

Tablo 2. Glikoz şurubu için olması gereken fiziksel-kimyasal özellikler

Parametre	Değer
Briks, %	78,0 – 85,0
Yabancı madde miktarı, kütlece, % en çok	0,0 – 0,3
pH en çok	5,8 – 6,0

Bu iki yöntemin tek farkı pekmezin taze olarak ya da hazır olarak kullanılmasıdır. Bunun dışındaki tüm üretim aşamaları birebir aynıdır. Ancak, genellikle, taze üzümün raf ömrünün sınırlı olmasından dolayı, üzüm pekmez haline getirildikten sonra işlemeye devam edilmektedir. Bu durumda Antep Muskasının doğrudan taze üzüm şirasından mı yoksa önceden pekmez haline getirilen üzüm şirasının işlenmesiyle mi elde edildiğinin belirtilmesi gerekmektedir. Ayrıca pestil için şerbet hazırlanması esnasında bakır kazan kullanılması zorunludur. Kullanılan üzüm pestilinin kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine dair üst sınırları aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Tablo 3. Üzüm pestilinde olması gereken kimyasal ve mikrobiyolojik özellikler

ÖZELLİKLER	SINIRLAR
1. Kimyasal	
Toplam katı madde, % (m/m), en az	85
Rutubet, % (m/m), en çok	15
Titrasyon asitliği, % (Tartarik asit cinsinden), en çok	1,0
Sun'i boya maddesi	Bulunmamalı
pH değeri	4,0 - 5,0
Hidroksimetil furfural (HMF), mg/kg, en çok	50
Protein, % (m/m), en az	2,5
Toplam kül, (%), (m/m)	2,5
% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül, % (m/m), en çok	0,1
Metalik Madde	
- Demir (Fe) (mg/kg), en çok	15,0
- Bakır (Cu) (mg/kg), en çok	5,0
- Çinko (Zn) (mg/kg), en çok	5,0
- Kalay (Sn) (mg/kg), en çok	150,0
- Kurşun (Pb) (mg/kg), en çok	0,3
- Arsenik (As) (mg/kg), en çok	0,1
2. Mikrobiyolojik	
Toplam mezofilik aerobik bakteri, (adet/g), en çok	10 ⁶
Fekal koli (adet/g)	Bulunmamalı
Salmonella (adet/25g)	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus (adet/g)	Bulunmamalı
Maya ve küf, adet/g,	10 ²
Aflatoksin B1 (ppb), en çok	5
Aflatoksin (B1+ B2 + G1 + G2), (ppb) en çok	10

4. Hazırlanan pestil şerbetinin serilmesi

Hazır durumundaki pestil şerbeti bezlerin üzerine serilir. Her beze dökülen şerbet genellikle tahta bir mala ile bezin her yerine aynı incelikte (2-3 mm) serilinceye kadar itinayla bezin üzerine yayılır. Serilen bezler hazırda bekletilen tahtadan yapılmış serim tahtalarının üzerine bırakılarak dinlenmeye bırakılır.

5. Açık havada ön soğutma ve bezlerin kurutma odasına alınması

Tahtaların üzerinde bekleyen bezler yaklaşık 30 dakikalık bir aranın ardından kurutma odasına alınır.

6. Kuruması tamamlanan pestilin çıkarılması ve serilmesi

Kurutma odasında yaklaşık 20 saatte kuruması tamamlanan pestiller kurutmadan çıkarılır. Çıkarılan pestillerin birbirlerine yapışmaması için mısır unu ile pestillerin arası unlanır.

7. Pestillerin bezlerden soyularak kesilmesi

Pestillerin serilmiş halde olduğu bezler ıslatılarak üzerindeki pestil çekilmek suretiyle soyulur. Her soyulan pestin birbirlerine yapışmasını önlemek için aralarına mısır unu ile unlama yapılarak ve üst üste bırakılarak istenilen kalınlığa ulaşıncaya belirlenen ölçülerde sarılmak için büyük bıçaklar yardımıyla elle kesilir.

8. Muska yapımı

Uygun boyutlarda kesilen pestillerin içlerine önceden hazırlanmış olan muska harcı konularak kendine has şekilde sarılır. Sarım işlemi özel bir işlem olduğu için elle yapılmaktadır. Ürün üçgen şekli verilerek sarılır. Sarım sonunda muska görünümünde son şekli oluşur. Pestilin uç kısmının açılmaması için yerel halk tarafından “dıbıklama” denilen işlem yapılır. Dıbıklama; küçük bir bal parçasının pestilin en uç kısmına sürülerek, oluşan muska şeklinin dağılmasını sağlayan işlemdir.

9. Ambalajlama

Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek, rutubet almasını önleyecek, güneş ışığından koruyacak, hava sızdırmaz ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte; temiz, kuru ve kokusuz olmalıdır. Kullanılacak ambalajların içi gıdaya uygun bir malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

10. Depolama

Ürün nemli ve sıcak yerlerde depolanmamalı, üstü kapalı ve hava sirkülasyonunun yeterli düzeyde olduğu yerlerde muhafaza edilmelidir. Depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve ürünleri etkileyebilecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

Antep Muskası yapımında kullanılan tüm bileşenlerin ve ürünün üretiminde kullanılan alet ve ekipmanların TGK mevzuatına uygun olması gerekmektedir.

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

Antep Muskası sadece Gaziantep ilinde yetişen üzümlerden elde edilen pestil kullanılarak yapılmalıdır. Bunun için üzüm çeşitlerinden Dökülgen Üzümü, Hönüsü Üzümü, Antep İrikara Üzümü kullanılmalıdır. Antep Muskasında sadece Antep Fıstığı ile yapılır.

Denetleme:

Denetim ekibi Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası ile Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, konusunda uzman 1er kişi ile toplam 5 kişiden oluşur.

Denetim Ekibi;

- 1- Antep Muskasının üretim tekniğinin uygunluğunu,
- 2- Antep Muskasının Türk Gıda Mevzuatına ve ilgili Yönetmeliklere uygunluğunu
- 3- Antep Muskasının bileşiminde kullanılan; üzüm suyu, pekmez, nişasta ve glikoz şurubu gibi hammadde bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu denetler. Ayrıca kullanılan pekmezin TGK Üzüm Pekmezi Tebliğine uyumunu da denetlenecektir.
- 4- Antep Muskası için kullanılan fıstık içinde hafif yüzeysel hasarların bulunmasının kabul edilebilir olduğu ancak çürümüş ve tüketimi uygunsuz hale gelmiş ürünlerin kullanılmamasına, gözle görülür yabancı maddelerin bulunmamasına, gözle görülür ıslaklık ihtiva etmemesine, küf ve tadında acılaşma olmamasına, rutubet muhtevasının kütlice %6,5'i geçmemesine, içerisinde hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevasının kg'da 1 gramı geçmemesine, Antepfıstığı içerisinde yabancı tat ve koku bulunmamasına dikkat edilecektir.
- 5- Antep Muskası üretiminde metal bulaşması ve aflatoksin başta olmak üzere muhtemel tüm bulaşanlara yönelik TGK Bulaşanlar Yönetmeliği ve ilgili mevzuatta belirtilen hükümlere uygun olarak numune alınacağı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotlarının uygulanacağına ilişkin ifade ile üretim aşamasında ve nihai ürünlerdeki HMF değerinin kontrol edilecektir.

- 6- Antep Muskası hazırlanmasında gıda katkı maddelerinin (sitrik asit hariç), aroma vericilerin ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanılmayacağı denetlenecektir.
- 7- Denetimleri periyodik olarak 6 ayda 1 kez ya da gerekli gördüğünde her an, ayrıca şikâyet olması halinde her zaman ve her an usulüne uygun olarak yapar.

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.

6. Maraş Çöreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.06.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 361
Tescil Tarihi	: 13.06.2018
Başvuru No	: C2016/089
Başvuru Tarihi	: 19.09.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Çöreği
Ürünün Adı	: Çörek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulvarı No:25 Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı
Coğrafi Sınırı	: Kahramanmaraş İli Sınırları
Kullanım Biçimi	: Maraş Çöreği coğrafi işareti, ürünün markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çörek içerik ve yapım tekniği itibarı ile ülkemizin farklı yörelerinde üretilip tüketilen gıdalardan biridir. Maraş çöreği ise yöresel bir gıda olup içerik ve yapılaş tekniği itibarı ile Kahramanmaraş'a özgü bir gıdadır. Maraş Çöreği, özellikle Ramazan aylarında Kahramanmaraş insanı tarafından yoğun olarak yapıлып tüketilmektedir. Önceleri sadece hane halkının tüketimi için bireysel olarak hazırlanan hamur, fırınlarda pişirilerek tüketilirdi. Daha sonra fırınlarda ve pastanelerde satılmaya başlandı. Kahramanmaraş'ta son 30 yıldan bu yana ticari olarak işletmelerde üretilip Kahramanmaraş insanının tüketimine sunulmaktadır. Çöreğin en önemli özelliği; taş fırında pişmesi, yivli gürgen merdane ile hamur bezelerinin açılması ve hamur bezelerinin merdane ile en fazla 15 cm açılmasıdır. Hamur bezeleri müşterilerin taleplerine göre daha küçük bezeler halinde de açılabilir.

Yivli (dişli) gürgen merdane eni 8 cm, boyu 33 cm, yiv derinliği ve yiv aralığı 0.5 cm olan, gürgen ağacından yapılan ve Maraşlı marangoz ustaları tarafından yapılarak oluşan bir çeşit merdane türüdür. Yivli gürgen merdane esas olarak Kahramanmaraş'ta üretilmektedir.

Üretim Metodu:

Maraş Çöreği, un, su, margarin, yaş maya, tuz, çörekotundan oluşur. Hamur haline getirilen bileşenler sonra ortalama 110 gramlık bezeler haline getirilir. Maraş Çöreği hamuru bezeleri, çapları en fazla 15 cm olacak şekilde, yiv aralığı 0,5 cm, yiv derinliği 0,5 cm olan yivli gürgen merdane ile hamur yüzeyinde küçük dörtgen şekiller oluşacak şekilde ortalama 2 mm kalınlıkta açılır ve meşe odunu alevinde taş fırını ocaklarda pişirilir. Pişme sonrası kalınlığı ortalama 8 mm olur.

Maraş Çöreğinin Yapımı:

Kullanılan malzemeler: 10 kg un, en fazla 4 kg margarin, 120 - 130 gr tuz, 20 - 30 gr çörek otu, 250 gr yaş maya, 4 lt su

Un: Maraş Çöreğinde kullanılan un normal ekmeçlik buğday unu olarak adlandırılan un olmalıdır.

Su: Hamur üretiminde kullanılacak suyun içilebilir nitelikte içme suyu olması gerekmektedir.

Margarin: Baklava yapımında kullanılan bitkisel margarin kullanılmalıdır.

Yaş maya: Üretiminde kullanılan maya yaş maya olmalıdır.

Tuz: İstenilen tat ve aromayı oluşturması için tüketilebilecek saflıkta ve temizlikte olması gerekir.

Çörek Otu: Tüketilebilecek saflıkta ve tazelikte olmalıdır.

Öncelikle su, tuz, maya, çörek otu yoğurma kazanında birbiri içerisinde tam karışım oluşturacak şekilde birkaç dakika karıştırılır. Sonra bu karışıma margarin katılarak karıştırma işlemine devam edilir. Son olarak unun tamamı, elde edilen karışıma ilave edilerek hamurda düzgün yüzey oluşuncaya kadar yoğurma yapılır (10-15

dakika). Hazırlanan hamur 5-10 dakikalık bir bekleme sonunda ustaların el yordamı ile ortalama 110 gramlık bezeler haline getirilir. Bu halde iken bezeler açılıp pişirme yapılmadan 10 dakika kadar daha bekletilir. Bekletilen bu bezeler, çapı en fazla 15 cm olacak şekilde, yiv aralığı 0.5 cm, yiv derinliği 0.5 cm olan yivli gürgen merdane ile hamur yüzeyinde küçük dörtgen şekiller oluşturacak şekilde açılır. Açım sonrası pişirme esnasında kabarma ya da kubbeleşme olmaması için hamurun yüzeyine birkaç yerden merdanenin ucu ile vurulur. Önceden meşe odunu yakılarak ısıtılmış taş fırında yaklaşık 250 °C de odun alevinde 3-5 dakika kendine özgü altın sarısı krem rengi elde edilinceye kadar pişirim yapılır. Pişirme sonunda fırından çıkan Maraş Çörekleri tahta ızgaralar üzerinde soğumaya bırakılır. Tercihe göre sıcak ya da soğuk olarak tüketim yapılır.

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

Maraş Çöreği için hamur bezeleri özellikle Kahramanmaraş'ta üretilen yivli gürgen merdane ile açılmalı ve taş fırında pişmelidir. Ayrıca ürünün hazırlanması ustalık gerektirmektedir. Bu sebepten yöre ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Ürünün ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda açıklanan özelliklere uygun olarak üretimin yapıp yapılmadığı konularında denetimler yapılacaktır. Ayrıntılı olarak denetlenmek üzere denetleme komisyonu Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığından 1 üye, Kahramanmaraş Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 1 üye, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşacaktır.

Denetleme sırasında;

- Hamur bezelerinin “yivli gürgen merdane” ile açılıp açılmadığı;
- Merdanenin gürgen ağacından olup, olmadığı;
- Çörek bezelerinin en fazla 15 cm olarak açılıp açılmadığı incelenecektir.

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

5. Bölüm

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular

1. Maraş Çöreği

12 Sayılı ve 25.08.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2016/089 numaralı "Maraş Çöreği" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" başlığı altında yer alan "merdane ile 15 cm" kısmı "merdane ile en fazla 15 cm" olarak; "Üretim metodu" başlığı altında yer alan "çapları 15 cm olacak şekilde" kısmı "çapları en fazla 15 cm olacak şekilde" olarak; "ekmeklik tip 1" olan un "ekmeklik buğday unu" olarak; "4 kg margarin" kısmı "en fazla 4 kg margarin" olarak; "120 gr tuz" kısmı "120-130 gr tuz" olarak; "30 gr çörekotu" kısmı "20-30 gr çörekotu" olarak; "kullanılan maya sanayi tipi yaş maya" kısmı "kullanılan maya yaş maya" olarak; "bezeler, çapı 15 cm" kısmı "bezeler, çapı en fazla 15 cm" olarak; "Denetleme" başlığı altında yer alan "Çörek bezelerinin 15 cm" kısmın "Çörek bezelerinin en fazla 15 cm" olarak değiştirilmesine. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 4. bölümünde yer almaktadır. Şerhle ilan olunur.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular

1. Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri

11 sayılı ve 15.08.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/032 numaralı "Antep Peyniri" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde "Antep Peynirinin Kimyasal Özellikleri" isimli tablonun adı "Antep Peyniri'nin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri" olarak değiştirilmiştir. Antep Peynirinin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tanımlandığı tablo "taze" ve "salamurada olgunlaştırılmış" Antep Peyniri olarak aşağıdaki ayrı iki tablo olarak düzenlenmiş ve ilan metnine eklenmiştir. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 4. bölümünde yer almaktadır. Şerh ile ilan olunur.

Tablo-1: Salamura edilmiş Antep Peyniri'ne ilişkin değerler

Kriter	Salamura
Rutubet (%)	40,00-49,50
Kuru Madde (%)	53,00-60,20
Yağsız Kuru Madde (%)	29,00-30,00
Yağ (%)	20,50-23,30
Protein (%)	20,25-20,30
Tuz (%)	3,25-9,90
Asitlik (Laktik Asit) (g/100mL)	1,70-1,75
pH	6,2-6,5

Tablo-2: Taze Antep Peyniri'ne ilişkin değerler

Kriter	Taze
Kuru Madde (%)	45,00-50,00
Yağ (%)	18,50-19,00
Protein (%)	17,30-17,50
Tuz (%)	azamî 1,00
pH	6,2-6,5

"Ürünün taze veya salamurada olgunlaştırılmış olarak üretildiği ve tüketildiği"ne ilişkin ifade "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" başlığı altına; Antep Peynirinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri isimli tabloda taze peynirin tuz değeri için azamî %1 değeri eklenmiştir. Antep Peynirinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri olarak adı değiştirilen tablodaki asitlik (laktik asit) satırı "Asitlik (laktik asit cinsinden)" olarak ve kriter "Asitlik (laktik asit) (g/100mL)" olarak değiştirilmiştir. Ayrıca denetim merciine Gaziantep İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü eklenmiştir. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 4. bölümünde yer almaktadır. Şerh ile ilan olunur.

2. Antep Muskası (Gaziantep Muskası)

12 Sayılı ve 25.08.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/058 numaralı " Antep Muskası (Gaziantep Muskası)" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 4. bölümünde yer almaktadır. Şerh ile ilan olunur.

- a) Metinde geçen "baklavalık Antep fıstığı" ifadelerinin "Antep Fıstığı" olarak değiştirilmesine yönelik itirazın kabul edilmesine, ayrıca üründe kullanılacak Antep Fıstığını tarif eden aşağıdaki ifadelerin ilan metnine eklenmiştir.
 - "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" başlığı altına: *Antep Muskasında kullanılan Antepfıstığı TS 1280 no.lu standarda uygun olacaktır.*
 - "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" başlığı altına: *"Boziç / erken hasat/ilk hasat" olarak bilinen, meyve olgunlaşmadan hasat edilen, meyve içinin rengi parlak yeşil olan, ağaç üzerindeki rengi tam olarak kırmızıya dönmemiş ve kırmızı-yeşil alacalı renkteyken hasat edilen ve Siirt, Halebi ve Ohadi çeşitleri haricindeki çeşitlerden olan Antep Fıstığından TS 1280 no.lu standartta yer alan ve "ekstra", "sınıf-I" ve "sınıf-II" tanımlarına girenleri Antep Muskası içinde kullanılabilecektir.*
 - "Denetleme" başlığı altına: *Kullanılan fıstık içinde hafif yüzeysel hasarların bulunmasının kabul edilebilir olduğu ancak çürümüş ve tüketimi uygunsuz hale gelmiş ürünlerin kullanılmamasına, gözle görülür yabancı maddelerin bulunmamasına, gözle görülür ıslaklık ihtiva etmemesine, küf ve tadında acılaşıma olmamasına, rutubet muhtevasının kütlice %6,5'i geçmemesine, içerisinde hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevasının kg'da 1 gramı geçmemesine, Antepfıstığı içerisinde yabancı tat ve koku bulunmamasına dikkat edilecektir.*
- b) Antep muskasında bulunan Antep fıstığının (son üründeki) miktarının en az (%) olarak verilmesine ilişkin itirazın kabulü neticesinde *nihai ürünün içerisinde yer alacak Antep fıstığı oranının %8-13 olarak ilan metnine eklenmiştir.*
- c) Ürün hazırlamada kullanılan kazanlardan ürüne metal bulaşması olmamasına özen gösterilmesi ve üründeki hidrosimetilfurfural (HMF) artışının kontrol altında tutulmasına ilişkin itirazın kabulü neticesinde; *metal bulaşması ve aflatoksin başta olmak üzere muhtemel tüm bulaşanlara yönelik TKG Bulaşanlar Yönetmeliği ve ilgili mevzuatta belirtilen hükümlere uygun olarak numune alınacağı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotlarının uygulanacağına ilişkin ifade ile üretim aşamasında ve nihai üründeki HMF değerinin kontrol edileceğine ilişkin ifadenin Denetleme başlığı altındaki denetleme görevleri arasına eklenmiştir.*
- d) Ürünün hazırlanmasında gıda katkı maddelerinin (sitrik asit hariç), aroma vericilerin ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanılmayacağına ilişkin net olarak tescilde belirtilmesine yönelik itirazın kabulü neticesinde; gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve ilave bileşenlere ilişkin Bakanlık tarafından yapılan tespit yerinde görülerek, *ürünün hazırlanmasında gıda katkı maddelerinin (sitrik asit hariç), aroma vericilerin ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanılmayacağına denetleneceğine ilişkin ifadenin denetleme görevleri arasına eklenmiştir.*
- e) Üründe kullanılacak üzüm pestili için TS 12680 üzüm pestili standardından faydalanılması ve pestilin hazırlanmasında glikoz şurubu kullanımının netleştirilmesine ilişkin itirazın kabul edilerek aşağıdaki ifadenin ilan metnine eklenmesine: *"Antep Muskasında kullanılan pestil 2 yöntemle elde edilir. Birinci yöntem geleneksel yöntemdir ve doğrudan taze üzüm suyunun işlenmesi ile yapılır. Doğrudan taze üzüm suyunun işlenmesi ile pestil elde edilirken glikoz şurubu kullanılmaz. Eylül ayında toplanan üzümler plastik kasalarda taşınır. Üzüm önce tah edilir, yani çürükleri ayrılır. Daha sonra plastik kasalar içindeki üzüm suya daldırılıp çıkarılarak, endüstride ise delikli paslanmaz çelikten yapılmış hareketli bantlar üzerinde taşınmakta olan üzümlere duşlama sistemi ile su püskürtülmesiyle yıkanmaktadır. Tah işleminin bittikten sonra, üzüm yıkanır. Demir süzöklere konularak, suyu süzülüp, sonra da tahta sala yerleştirilir. Üzüm salı, üzümün ezilip suyunun çıkarılacağı tahtadan, yekpare taştan veya son zamanlarda betondan yapılan dikdörtgen bir havuz şeklindeki yapılardır. Gelen üzümler önce yabancı maddelerden ayıklanır. Bu şekilde ayıklanan ve tahlanmış olan üzümler yıkanarak sallara doldurulur. Üzüm sala yerleştirildikten sonra ak toprak denen killi toprak (pekmez toprağı) serpilir. Şire toprağı da denenilen ak toprak, yörede keymik denen taşın parçalanmış halidir. Ayaklarına temiz yıkanmış çizmeler giyen ve "fartçı" denen bir kişi üzümleri tepelemeye başlar. Bunu usulüne göre ve dikkatli yapmalıdır. İlk gelen üzüm suyu, salın önce üstteki deliğinden kaplara alınır. Bu daha berrak ve açık renkli bir su olup adına "burun suyu" denir. Burun suyu kaynatılarak Antep Muskası yapımında kullanılacak olan pestil üretilir. Diğer aşamalarında ise Antep Pekmezi imal edilir. İkinci yöntem ise daha önce hazırlanmış pekmezin işlenmesiyle elde edilir. Bu iki yöntemin tek farkı pekmezin taze olarak ya da hazır olarak kullanılmasıdır. Bunun dışındaki tüm üretim*

aşamaları birebir aynıdır. Ancak, genellikle, taze üzümün raf ömrünün sınırlı olmasından dolayı, üzüm pekmez haline getirildikten sonra işlenmeye devam edilmektedir. Bu durumda Antep Muskasının doğrudan taze üzüm şirasından mı yoksa önceden pekmez haline getirilen üzüm şirasının işlenmesiyle mi elde edildiğinin belirtilmesi gerekmektedir. Ayrıca pestil için şerbet hazırlanması esnasında bakır kazan kullanılması zorunludur" ayrıca TS 12680 üzüm pestili standardında yer alan üzüm pestiline yönelik kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklere dair üst sınırların verildiği aşağıdaki tablonun ilan metnine eklenmiştir.

ÖZELLİKLER	SINIRLAR
1. Kimyasal	
Toplam katı madde, % (m/m), en az	85
Rutubet, % (m/m), en çok	15
Titrasyon asitliği, % (Tartarik asit cinsinden), en çok	1,0
Sun'i boya maddesi	Bulunmamalı
pH değeri	4,0 - 5,0
Hidroksimetil furfural (HMF), mg/kg, en çok	50
Protein, % (m/m), en az	2,5
Toplam kül, (%), (m/m)	2,5
% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül, % (m/m), en çok	0,1
Metalik Madde	
- Demir (Fe) (mg/kg), en çok	15,0
- Bakır (Cu) (mg/kg), en çok	5,0
- Çinko (Zn) (mg/kg), en çok	5,0
- Kalay (Sn) (mg/kg), en çok	150,0
- Kurşun (Pb) (mg/kg), en çok	0,3
- Arsenik (As) (mg/kg), en çok	0,1
2. Mikrobiyolojik	
Toplam mezofilik aerobik bakteri, (adet/g), en çok	10 ⁵
Fekal koli (adet/g)	Bulunmamalı
Salmonella (adet/25g)	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus (adet/g)	Bulunmamalı
Maya ve küf, adet/g,	10 ²
Aflatoksin B1 (ppb), en çok	5
Aflatoksin (B1+ B2 + G1 + G2), (ppb) en çok	10

- f) Üründe kullanılacak üzüm pekmezi için TGK-Üzüm Pekmezi Tebliğine uygun olan üzüm pekmezinin kullanılacağına tescilde ifade edilmesi gerektiğine ilişkin itirazın kabul edilerek;
- g) "Denetleme" başlığı altındaki denetim kriterleri arasına *kullanılan pekmezin TGK Üzüm Pekmezi Tebliğine uyumunun denetleneceğine* ilişkin ifadenin eklenmiştir.
- h) Üretim metodu bölümünde geçen "Kullanılan glikoz şurubu miktarı Türk Gıda Kodeksi ve Şekerli Mamuller ile ilgili Yönetmeliklere uygun ve izin verilen miktarlarda kullanılmalıdır" ifadesi yerine "Üründe kullanılan tüm bileşenler gıda mevzuatına uygun olacaktır" ifadesinin kullanılmasına yönelik itirazın kabul edilerek; "Üretim Metodu" başlığının altında *üründe kullanılan tüm bileşenlerin ve ürünün üretiminde kullanılan alet ve ekipmanların TGK mevzuatına uygun olacağına* ilişkin ifade eklenmiştir.
- i) Ürün hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin aralık verilerek belirtilmesine yönelik itirazın reddedilmesine, pestilde kullanılan pekmez ile glikoz şurubunun fiziksel-kimyasal özelliklerine yönelik tolerans değerlerin verilmesine ilişkin itiraz kabul edilerek başvuru sahibi tarafından ilave edilen aşağıdaki değerlerin ilan metnine eklenmiştir.

Parametre	Değer
Briks, % en az	68-70,0
Yabancı madde miktarı, kütlece, % en çok	0,0-0,3
pH en çok	5,8-6,0
HMF (Maks.), mg/kg	18-20,0

Parametre	Değer
Briks, %	78,0-85,0
Yabancı madde miktarı, kütlece, % en çok	0,0-0,3
pH en çok	5,8-6,0

7. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri

1. Tomarza Kabak Çekirdeği

11.07.2011 başvuru tarihli ve 183 tescil sayılı Tomarza Kabak Çekirdeği ibareli coğrafi işareti tescil ettiren Tomarza İlçesi Kabak (Kabak Çekirdeği) Üreticileri Birliği'nce tescil metninde değişiklik talebi yapılmış olup 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun "Değişiklik Talepleri" başlıklı 42 nci maddesi gereğince *Denetim* başlığında yer alan "*hasat ve pazarlama aşamasında 15 günlük periyotlarda*" kısmı "ekim ve hasat dönemlerinde olmak üzere yılda iki kez" şeklinde değiştirilerek ve paragrafın sonuna gelmek üzere "Diğer faaliyetlere ilişkin denetimler ise her zaman denetim merciinin kararı ile yapılabilir." şeklinde ekleme yapılarak "Denetim:" başlığı değiştirilmiş olup, değişiklik, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası ve 6769 sayılı Kanunun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 42 nci maddesi kapsamında ilan edilmiştir.