

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

**TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

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

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

**2018**

**Sayı: 36  
Yayın Tarihi: 03.09.2018**

**Hipodrom Cad.No:115 06330 Yenimahalle-ANKARA  
Tel: (0 312) 303 10 00 Faks: (0 312) 303 11 73**

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

# İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru.....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 36. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
<b>3.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	7
<b>4.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular .....	15
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...	16

# 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.

---

## 2. Bölüm

### Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 36. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

---

---

#### Tescil Edilen Başvuruların Listesi

---

#### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	381	Sivrihisar Muska Baklavası	7
2.	382	Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi	10
3.	383	Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi	12

#### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

---

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

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	381	Sivrihisar Muska Baklavası	15

### 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.	152	Uşak Halısı	16

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik talebi bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. Sivrihisar Muska Baklavası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 381
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.08.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/022
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.04.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sivrihisar Muska Baklavası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar.
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sivrihisar Belediye Başkanlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar / ESKİŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Baklava ülkemizin her yerinde sıklıkla üretilen ve herkes tarafından bilinen bir tatlı çeşididir. Birçok yörede farklı şekillerde yapılan baklavanın çeşitlerinden biri de Sivrihisar'da yapılan Sivrihisar Muska Baklavasıdır. Sivrihisar Muska Baklavası, malzemeleri ve hazırlanış şekli itibarı ile alışık olduğumuz baklava ile benzeşmekte ama biçim (yapı, şekil, görünüş) ve sunum gibi özellikleri ile de farklılık göstermektedir.

Sivrihisar Muska Baklavasının tarifi yöresel olarak annelerin kızlarına ve gelinlerine öğrettiği bir tatlı olarak uzun yıllardır yapılmaktadır. Baklava çok ince hamur katmanları arasına ceviz konularak muska şeklinde katlanarak pişirilip, oda sıcaklığındaki baklava hamuru üzerine yine oda sıcaklığındaki şerbet ilave edilmek suretiyle elde edilir.

Sivrihisar Muska Baklavası şerbetli ve şerbetsiz olmak üzere iki şekilde tüketilebilmektedir. Üretim şekli aynı olmakla birlikte şerbetsiz ile şerbetli arasındaki fark tüketim şekli, damak zevki ve alışkanlıklarından kaynaklanmaktadır.

#### Üretim Metodu:

##### Sivrihisar Muska Baklavası İçin Gerekli Malzemeler

- Hamur: Özel amaçlı pastalık ve böreklik buğday unu (Kül miktarı: en yüksek % 0.65, Protein: en düşük % 11), Zeytinyağı, Tam Yağlı Yoğurt, Yumurta, Su, Şeker (TGK Şeker Tebliğinde tanımlanan beyaz şeker) ve Tuzdan elde edilen yumuşak hamur
- Hamuru Açmak İçin: Özel amaçlı pastalık ve böreklik buğday unu (Kül miktarı: en yüksek % 0.65, Protein: en düşük % 11)
- Ceviz: İnce kabuklu ceviz
- Pişirmeden Önce Yağlamak İçin: Sadeyağ

- Şerbet: Şeker, Su ve Limon ile elde edilen şerbet

#### Hamurun Hazırlanması (15 Adet Beze Hamur İçin)

Sivrihisar Muska Baklavası için özel amaçlı pastalık ve böreklik buğday unu kullanılarak yumuşak hamur hazırlanır. Hazırlama esnasında elenmiş Un (250 gr. + 100 gram), 3 adet orta boy yumurta (53-62 gram), Zeytin Yağı (85 gram), Yoğurt (100 gram), Su (100 gram), Tuz (10 gram) eklenerek karıştırılır. Hamur ele yapışmayacak yumuşaklıkta hazırlanır. Hamura ait bütün malzemelerin 100 gramı hariç tek seferde karıştırılır. Ardından 100 gram un karışım homojen bir hal aldığı anda yavaş yavaş eklenerek hamurun ele yapışmaması sağlanır.

Hazırlanan hamur bekletilmeden 10 adet bezeye (her biri 80-90 gram) ayrılarak üzerleri una değdirilip bir tepsiye konular ve 8 saat 15 °C de serin bir ortamda üzeri tülbent ile kapatılarak dinlendirilir.

Dinlendirilen hamur ortalama 500 gram un kullanılarak teker teker 90 cm genişliğinde ve 0,05 mm kalınlığında daireler şeklinde oklava ile açılarak yufka halini alır. Açılan yufkaların her biri ayrı bir yerde üst üste gelmeyecek şekilde serilir.

Bütün yufkalar (10 adet) açıldıktan hemen sonra üst üste konularak yarım ay şeklinde kesilerek ikiye bölünür ve tekrar üst üste konularak toplamda 20 kat yufka elde edilir. Elde edilen 20 kat yufka 4 cm genişliğinde kareler halinde kesilir. Kesilen ve her biri 20 kat olan kare yufkaların ortasına ceviz konularak yufka eşkenar üçgen olacak şekilde bastırılmadan ikiye katlanır.

Üçgen haline getirilen cevizli yufkalar üçgenin uzun kısımları (katlanmış olan sırt kısmı) birbirine değecek sıklıkta fırın tepsisine düzgün bir şekilde dizilir. Tepsiye bütün yufkalar dizildikten sonra her bir yufkaya sadeyağ kaynar şekilde dökülür.

Yağlanan muska şeklindeki yufkalar önceden ısıtılmış 175°C'deki fırında 30 dakika pişirilir. Oda sıcaklığında soğutulur. Oda sıcaklığında bulunan pişmiş baklavaların üzerine oda sıcaklığındaki şerbet dökülür.

#### Ceviz (İç malzemesi)

150 gram ince kabuklu ceviz çok ince olmayacak şekilde bıçak yardımıyla doğranır. Pişmiş baklavada yer alacak ceviz oranı en az %15 olmalıdır.

#### Yağ (Fırında kızartmak için)

500 gram sadeyağ kaynar.

#### Serbet

540 gram suya 680 gr. şeker kaynatılır. Yaklaşık 30 dakika orta ateşte kaynayan şerbete son beşinci dakikada 5 gram limon suyu eklenerek şerbetin hazırlığı tamamlanır ve oda sıcaklığında soğutulur.

#### Servis Şekli

Sivrihisar Muska Baklavası; yemek sonunda, misafirlğe giderken ve misafir ağırlarken, söz kesme, nişan, düğün, bayram, mevlit, iftar davetlerinde sıklıkla yapılarak kullanılır. Servis edilmeden hemen önce şerbeti dökülür. Servis edilmeyen kısım ise şerbetsiz şekilde muhafaza edilir.

Sivrihisar Muska Baklavası sabah kahvaltılarında ve çay ile birlikte şerbet verilmeden kuru bir şekilde tüketilebilir.

Baklavayı muhafaza etmek için üçgen şekli verilmiş cevizli muskalar yağlanıp pişirildikten sonra 3 ay serin (15°C) ve kuru bir ortamda üzeri tülbent ile örtülerek saklanabilir.

Şerbetsiz Sivrihisar Muska Baklavası elle de yenilebilir. Şerbetli Sivrihisar Muska Baklavası ise üçgen şeklinin açık olan ağız kısmına 90 derecelik açı ile çatalın yan kısımları baklavanın alt ve üstüne hizalanıp batırılarak parçalanmadan yenilebilir.

Sivrihisar Muska Baklavasının 1 porsiyonu tabakta en az 3 adet olacak şekilde servis edilmektedir. Servis ederken yanında isteğe bağlı olarak su, çay ya da salatalık turşusu verilebilir.

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



Sivrihisar Muska Baklavası, Sivrihisar ile özdeşleşmiş, ünü bakımından coğrafi sınır ile bağı bulunmaktadır.

**Denetleme:**

Sivrihisar Muska Baklavasının coğrafi işaret tesciline uygun olarak üretildiğine yönelik denetimler kurulan Denetim mercii tarafından yürütülecektir. Bu mercii, Sivrihisar Belediye Başkanlığı, Sivrihisar Kültür, Turizm Tanıtma ve Dayanışma Derneği ile T.C. Sivrihisar Kaymakamlığı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü yetkilisinden oluşur.

Komisyon denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de 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.

## 2. Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 382
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.09.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/107
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Şanlıurfa ili.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün sunulduğu mekânlarda, menülerde vb. kullanılacaktır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tirit ibaresi; Farsçada et suyu ile haşlanmış ekmeğin anlamına gelen 'terid' kelimesinden türemiştir. Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi, yörede yetişen ivesi türü koyunun kuzusunun etinin kemiğiyle birlikte uzun süre kaynatılmasıyla yapılan, sunumunda Şanlıurfa Açık Ekmeğinin üzerine konulan, sarımsaklı yoğurt, limon ve taze yeşilbiberle sunulan yemektir. Şanlıurfanın sosyal hayatında önemli bir yer tutan hem düğün, sünnet düğünü, bayram gibi özel günlerde yapılmakta hem de hayır yemeği, barış yemeği olarak ikram edilmektedir. Ramazan bayramlarında evi ve bütçesi misafir ağırlamaya uygun aileler arife gecesinden tiriti kaynatırlar ve bayram namazına müteakip kapısından her geçeni sofralarına davet eder ve ağırlarlar. Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin Hz. İbrahim'in sofrasının baş ikramı olduğu, tirit yemeğini ilk defa kendisinin yaptığı bazı kaynaklarda belirtilmektedir. Şanlıurfa'da tirit, peygamber yemeği diye de bilinmekte olup, genellikle sabah namazlarından sonra halka dağıtılması gelenek halini almıştır. Hali vakti yerinde olanlar senede bir gün "tirit" verirlerdi. Tirit verilen evin kapısı sabahtan öğlene kadar açık tutulur, davet edilen eş, dost, ihtiyaç sahiplerine ikram edilirdi. Kapı açık olduğundan yoldan geçen herkes içeriye girerek bu "hayır yemeğinden" yerdi. Esnaf da yılın belirli günlerinde tirit ikramı yapardı. Bu ahilik geleneği, bütün canlılığıyla Şanlıurfa'da halen yaşamaktadır. Ahilik Haftası etkinlikleri kapsamında Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği vatandaşlara Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi ikramında bulunmaktadır.

**Tablo-1:** Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinde kullanılan etin analiz değerleri

Kriter	Değer
Nem	% 45 ila % 65 arası
Ham protein (en az)	% 16
Tuz (en çok)	% 0.25
pH	5.78 (ortalama), 5.5 (en az), 5.8 (en çok)
Aerobik koloni sayısı (en çok) (kob/g)	$5.4 \times 10^5$
Koagülaz pozitif stafikokaklar (en çok) (kob/g)	<10
E.coli O157	25 gramda tespit edilemedi
Salmonella	25 gramda tespit edilemedi

### Üretim Metodu:

Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinde kullanılan alet, ekipman, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır. 6 kişilik Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinde kullanılan malzemeler aşağıda verilmiştir:

#### Yapımında kullanılan malzemeler:

- İvesi koyunu kuzusunun kol veya but bölgesinden elde edilen 750 gr et
- İvesi koyunu kuzusunun kuyruk bölgesinden elde edilen 100 gr kuyruk yağı
- 4-5 parça ilikli kemik

- 10 gr tuz
- 2 gr zerdeçal

#### Sunum için gerekli malzemeler:

- 500 gr koyun yoğurdu
- 6 diş sarımsak
- 3 adet Şanlıurfa Açık Ekmeği
- 2 adet limon
- Taze yeşilbiber

#### Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin Yapılışı:

Parçalara ayrılan et, kuyruk ile kemikler 2 litre su ile birlikte tencereye konulup, kısık ateşte düdüklü tencerede 2 saat, tencerede pişirilecekse 3 litre su ile ve suyu azaldıkça ilave edilmek suretiyle 6-7 saat pişirilir. Piştikten sonra etler el ile didiklenip parçalara ayrılarak bir kenara alınır. Diğer taraftan pişen tencereden çıkarılan kuyruk ayrı bir kapta ezilir, süzgeçten geçirilir. Bir kâsedeki et suyuna toz halindeki zerdeçal ilave edilir. Et suyunda ıslatılan zerdeçal, süzgeçten geçirilen kuyrukyağı ile birlikte tekrar et suyuna karıştırılır, biraz daha pişirilir. Tencerenin içine silkelenerek veya tencere kenarına vurularak çıkartılan kemiklerdeki ilikler de et suyuna eklenir. İlikleri alınan kemikler yemek içerisinde kullanılmaz. Tuzu eklendikten sonra kaynar durumda servis yapılır. Hemen servis yapılmayacaksa kısık ateşte servise hazır halde bekletilir.

#### Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin Sunumu:

Ürün bakır sahanda servis edilmektedir. Şanlıurfa Açık Ekmeği dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Sarımsak ezilip yoğurda ilave edilerek sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Ezilen sarımsakların yoğurt eklenmeksizin bir tabağa alınmasıyla da sunum gerçekleştirilebilir. Servis yapılırken tabağa kesilmiş ekmeğin üzerine yeteri kadar et, onun da üzerine 2-3 kepece kaynar sıcaklıktaki et suyu dökülür. Ezilmiş sarımsak ya da sarımsaklı yoğurt tabağın üzerine gezdirilir, limon sıkılarak, taze yeşilbiber eşliğinde servis edilir.

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

Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridi Şanlıurfa iline ün bağı ve üretim yöntemiyle bağlıdır. Ünü, çok eski dönemlerden beri yapılmasından, Şanlıurfa ili sınırları içerisinde yetiştirilen İvesi cinsi koyunun etinin kullanılması ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

#### **Denetleme:**

Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediye Başkanlığı, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden oluşacak 4 kişilik denetim merci tarafından yapılır.

Denetim mercii; Urfa Tiridi / Şanlıurfa Tiridinin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır.

Merci, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak 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.

### 3. Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 383
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.09.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/108
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün sunulduğu mekânlarda, menülerde vb. kullanılabilir.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesi; bulgurlu dış harcın içine önceden hazırlanan kıyma etli iç harc doldurulduktan sonra kızartılması suretiyle üretilen yöresel bir lezzettir. Yapımı el becerisi ve ustalık gerektirmektedir. Şanlıurfa'da içli köftenin çiğ köfteden türediği rivayet edilir. Şanlıurfa'da yoğrulan etli çiğ köftenin hemen tüketilmesi gerekmektedir. Ancak rivayete göre Ramazan ayında yanlışlıkla iftardan uzun süre önce hazırlanan çiğ köftenin kullanılmasıyla bu yemek oluşmuş ve Şanlıurfa mutfağına yayılmıştır.

**Tablo-1:** Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesinde kullanılan çiğ etin analiz değerleri

Kriter	Değer
Nem	% 45-65
Ham protein (en az)	% 14
Tuz (en çok)	% 0.25
pH	5.78 (ortalama), 5.5 (en az), 6.2 (en çok)
Aerobik koloni sayısı (en çok) (kob/g)	5.4 x 10 <sup>5</sup>
Koagülaz pozitif stafikokokaklar (en çok) (kob/g)	<10
E.coli O157	25 gramda tespit edilemedi
Salmonella	25 gramda tespit edilemedi

**Tablo-2:** Pişmiş ürünlerdeki analiz değerleri

Kriter	Değer
Salmonella	25 gramda tespit edilemedi
<i>L. monocytogenes</i>	25 gramda tespit edilemedi
Toplam et proteini oranı kütlece en az	%12

#### Üretim Metodu:

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesinde kullanılan alet, ekipman, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır. Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesinde 1 porsiyon 3 adet köfteden oluşmakta olup, 1 porsiyonun kızartılmadan önceki ağırlığı 180 gramdan az olamaz.

8 kişilik Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesinde kullanılan malzemeler aşağıda verilmiştir:

#### Yapımında kullanılan malzemeler:

##### 1. İç harcının hazırlanmasında kullanılan malzemeler:

- İvesi koyunun kuzusundan elde edilen 750 gr kıyma
- 250 gram ceviz içi

- 10 gr tuz
- 2 gr karabiber
- 30 gr Şanlıurfa Sade Yağı (Urfa Yağı)
- 2 adet kuru soğan

## 2. Köftenin dış kısmının hazırlanmasında kullanılan malzemeler:

- 1 kg köftelik bulgur
- İvesi koyunu kuzusunun but bölgesinden elde edilen ve dövülmüş 300-500 gr et (Şanlıurfa'da "kara et" olarak da bilinmektedir)
- 1 adet kuru soğan
- 5 gr tuz
- 2 gr karabiber
- 50 gr İso (Şanlıurfa Biber)
- 200 ml su
- 1000 ml sıvı yağ

### Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesinin Yapılışı:

Önce iç harcı, daha sonra ise dış kısmını oluşturan köfte hazırlanmakta, hazırlanan iç harç, fincan şekli verilen köftelerin içine konulup, ağzı kapatılarak kızartılmaktadır.

750 gr Kıyma tavada kendi yağında kavrulur, sadeyağ eklenir, yemeklik doğranmış soğan ilave edilerek kavrulduktan sonra ateşten alınıp, karabiber, tuz, küçük parçalara ayrılan ceviz ilave edilir ve soğutulur.

Ayrı bir yerde kalaylı bakır leğen içerisinde dört parçaya bölünmüş soğan, isot, tuz, karabiber karıştırıldıktan sonra "kara et" ilave edilir, azar azar su eklenerek macun haline gelinceye kadar karışım yoğrulur. Sonrasında bulgur ve gerektiği su ilave edilerek karışım 30 dakika daha yoğrulur. Yumuşayarak kıvamını bulan köftenin içindeki dört parça soğan dışarı alınır ve kullanılmaz. Köfteden iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, bir elin avuç içerisinde tutularak diğer elin işaret parmağıyla oyulur, içerisine iç harçtan koyulup ağzı bastırılıp kapatılır. Köfteler kızgın yağda her tarafı kahverengileşinceye kadar kızartılıp sıcak servis edilir. Ayranın yanı sıra mevsimine göre, yöresel bostana salatası, Urfa Eşkilisi veya koruk salatası ile sunulur.

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

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesinin ünü, çok eski dönemlerden beri yapılmasından, Şanlıurfa ili sınırları içerisinde yetiştirilen İvesi cinsi koyunun etinin, İso'tun, çiğ köftede de kullanılan sert Durum buğdayından elde edilen köftelik bulgurun kullanılması ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

### **Denetleme:**

Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesinin, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediye Başkanlığı, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tathicilar Esnaf Odası ve Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden oluşacak 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Urfa İçli Köftesi / Şanlıurfa İçli Köftesinin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibati başlatır.

Denetim mercii; içli köftenin içinin tam dolu ve dış köftesinin ince ama çatlamamış olması, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığı, kızartma yağının sıklıkla değiştirildiği öncelikli olarak olmak üzere ürünün tescil belgesinde yazan tüm özelliklerini denetleyecektir.

Mercii, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak 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

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

---

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. Sivrihisar Muska Baklavası

22 Sayılı ve 01.02.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/022 numaralı " Sivrihisar Muska Baklavası" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 3. bölümünde yer almaktadır. Şerh ile ilan olunur.

- a) Coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmesi gereken üretim, işleme ve diğer işlemler" başlığı altında yer alan ve "ürünün her yerde üretilebileceğine" ilişkin ifade ilan metninden çıkarılmıştır.
- b) İlan Metninde geçen "yoğurt (ev usulü tam mayalanmış)" ifadesinden parantez içerisindeki "tam yağlı" ifadesi hariç diğer ifadelerin kaldırılarak "yoğurt (ev usulü tam mayalanmış)" ifadesinin "*tam yağlı yoğurt*" ifadesi ile değiştirilmiştir.
- c) Üretim Metodu başlığı altında "Ceviz (İç Malzemesi)" alt başlığına "150 gram ince kabuklu ceviz çok ince olmayacak şekilde bıçak yardımıyla doğranır" cümlesinden sonra pişmiş baklavada yer alacak ceviz oranının %15'ten az olmayacağı eklenmiştir.
- d) Üretim Metodu başlığı altında geçen "%99,9 yağ içeren, katkılardan arındırılmış, saf tereyağ" ifadelerinin çıkarılarak kullanılan yağlarla ilgili ifadeler "pişirmeden önce yağlamak için: sadeyağ" ve "Yağ (Fırında kızartmak için): 500 gram sadeyağ" şeklinde düzenlenmiştir.
- e) Üretim Metodu başlığı altında "şeker" malzemesinin ilk yer aldığı kısımda parantez içerisine "TGK Şeker Tebliğinde tanımlanan beyaz şeker" ifadesinin eklenmiştir ve "Şerbet: 540 gram suya 680 gram toz şeker" ifadesinden "toz" ibaresinin çıkarılmıştır.

## 5. Bölüm

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

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

#### 1. Uşak Halısı

152 sayı ile tescilli Uşak Halısı ibareli coğrafi işaretin, denetim merciinde değişiklik talebi aşağıdaki haliyle uygun bulunmuştur.

“6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu’nun 49 uncu maddesine istinaden, başkalarının aynı ürünü üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun denetimi, Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Üniversitesi, Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Uşak Ticaret ve Sanayi Odasının görevlendireceği ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimleri yapar ve coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Uşak Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.