

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: 40
Yayın Tarihi: 01.11.2018**

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 40. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	10
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular	25

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 40. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

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.	C2017/216	Aksaray Tulum Kebabı	7

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.	387	Marmara Adası Mermeri / Marmara Mermeri / Marmara Beyazı	10
2.	388	Kastamonu Çekme Helvası	13
3.	389	Bünyan Gilaburusu	19
4.	390	Van Kavut	22

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.	390	Van Kavut	25

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu 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. Aksaray Tulum Kebabı

Başvuru No	: C2017/216
Başvuru Tarihi	: 27.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Tulum Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Taşpazar Mah. 801. Sok. No: 1 Merkez / AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Aksaray Tulum Kebabı ibaresi marka unsurundan daha küçük olmamak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Günümüzde Aksaray ilindeki restoranlarda yapılan Aksaray Tulum Kebabı, geçmişte çobanların yaptığı bir yemektir. Aksaray yöresindeki çobanlar sürülerini otlatırken yola çıkmadan evvel bir kuyu kazarlar, koyundan çıkardıkları tulumun içini yanlarında getirdikleri baharatlarla sıvarlar, içerisine büyük et parçalarını koyduktan sonra tulumu dikerler ve pişirirlerdi. Tulumun yanmaması için ise altına ve üstüne çevreden topladıkları kalın yaprakları serer, toprak serper ve en üstüne ateş yakarlardı. Bu ateş, dışarıdan kebabın piştiğinin anlaşılmasını için yakılırdı. Çobanlar sürü otlatmaktan döndükleri zaman kuyuyu açar ve pişen kebabı orada yerlerdi. Yörede “hırsız kebabı” olarak da bilinen yemeğin böyle bilinmesinin hikâyesi ise birbirlerini tanıyan çobanların kendi aralarında şakaşırken birbirinden habersiz kuzuyu alıp pişirmesi, kuzunun sahibi çobanı da davet etmesi, kebabın eğlenceli bir sohbet eşliğinde yenmesi, bir sonraki sefer kuzu kapma hakkının diğer çobana geçmesinden kaynaklanmaktadır.

Aksaray Tulum Kebabının ayırt edici özellikleri; doğrudan ateşe maruz kalmayan tulumun yakılmaksızın içerisindeki etin pişirilmesini sağlayan bir pişirme yönteme sahip olması, etin kemikten ayrılmadan bütün olarak ve yüzeyi parlak, kahverengi-pembe renk tonunda pişirilmesi, yanık ve yabancı tat kokusu barındırmaması ve nihai ürünün sadece baharat ve etten oluşmasıdır. Üründe Aksaray ilinde açık meralarda otlayan erkek kuzuların eti kullanılır.

Üretim Metodu:

Aksaray Tulum Kebabında kullanılan alet, ekipman, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır.

25 kişilik Aksaray Tulum Kebabında kullanılan malzemeler aşağıda verilmiştir:

Yapımında kullanılan malzemeler:

- 6-7 aylık erkek kuzudan elde edilen 10 kg kemikli et
- 300 gr tuz
- 250 gr kekik
- 250 gr kimyon
- 250 gr kırmızı pul biber
- 250 gr karabiber

Aksaray Tulum Kebabının Hazırlanması:

10-15 kg ağırlığındaki kuzunun derisi 1 gün önceden tulum şeklinde çıkarılır, iç organları boşaltılır, kuzunun kemiği üzerinden et sıyrılmadan kemikli olarak büyük parçalara ayrılır ve 1 gün boyunca 0° ve 4° arasında, %80 – %86 arasında nem oranına sahip buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün dinlenmiş kemikli etin içerisine tuz, kekik, kimyon, kırmızı pul biber ve karabiber eklenerek 10-15 dakika kadar elle karıştırılır. Bir gün önceden çıkarılan

kuzunun derisinin, hiçbir ilave işleme tutulmaksızın, sadece boyun kısmı açık bırakılacak şekilde bacaklar ile kuyruk kısmındaki açık alanları iğne iplik ile dikilir. Açık bırakılan kısımdan kemikli et doldurulur, doldurma işleminden sonra tulumun boyun kısmı da iğne iplik ile dikilir.

Kebabın Pişirileceği Kuyunun Özellikleri ve Hazırlanması:

Önceki gün toprak zemine 150 cm çapında, 200 cm derinliğinde kuyu kazılır, içerisi istenirse 20x10x5 cm ebadındaki ateş tuğlalarıyla örülebilir. Önceki günün akşamında içerisine odun atılarak ertesi günün sabahına kadar köz haline gelmesi sağlanır. Köz haline gelen ocağa sabah odun takviyesi yapılır. Tulum yanmadan içerisindeki etin pişmesi sağlanmalıdır. Bunun için kuyunun içerisine közü kapatacak kadar toprak atılır. Demir tepsiye veya 2 mm kalınlığında ve 1 m çapında paslanmaz sacın üzerine koyulan tulum toprağın üzerine yerleştirilir. Tulumun üzerine tekrar demir tepsi veya 2 mm kalınlığında ve 1 m çapında paslanmaz sac koyulduktan sonra tulum hava almayacak şekilde üzeri toprakla kapatılır. Toprağın üzerine köz koyulur ve üzerine tekrar sac kapatılır.

Kuyu içerisinde 200-300 C sıcaklıkta 5-6 saat pişirilen Aksaray Tulum Kebabı, 2 adet ucu çengelli 8 mm çapında 120 cm uzunluğunda metal çubuk ile kuyudan çıkarılır. Tulum dikiş yerlerinden açılarak içerisindeki etler metal tepsiye çıkarılır.

Aksaray Tulum Kebabının Sunumu:

Aksaray Tulum Kebabı; porsiyonu 300 gramdan az olmayacak şekilde yanında bulgur pilavıyla birlikte sıcak servis edilir.

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

Aksaray Tulum Kebabı Aksaray iline ün bağı ve üretim yöntemiyle bağlıdır. Ünü, çok eski dönemlerden beri yapılmasından, Aksaray ili sınırları içerisinde yetiştirilen erkek kuzunun etinin kullanılması ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Aksaray Tulum Kebabının yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğünden 1, Aksaray Tarım ve Orman İl Müdürlüğünden 2, Aksaray Belediye Başkanlığından 2 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 5 kişilik denetim merci tarafından yapılır.

Denetim mercii; Aksaray Tulum Kebabının üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması ve tüketiciye sunulmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır.

Temel bileşenlere, üretim sürecine ve nihai ürüne yönelik olacak şekilde 3 aşamada yapılacak denetimin bileşenleri tescil belgesinde yer alan tüm unsurlara yönelik olmak kaydıyla özellikle aşağıda verilen hususlara yönelik gerçekleştirilecektir:

1. Üretimde kullanılan kuzu etinin yaşının, menşinin, dinlendirilme süresinin ve tazeliğinin denetlenmesi
2. Ürün bileşenlerinin ve oranlarının tescil belgesine uygunluğunun denetlenmesi
3. Kullanılan toprağın temiz olması
4. Pişirme sıcaklığının ve süresinin denetlenmesi
5. Nihai ürünün duyuşal özelliklerinin denetlenmesi: üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, tulumun yanmaması, üründe yanık kokusu bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıya sahip olması, çok pişmemiş olması, az pişmiş olmaması vb.

Merci, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim mercii, 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.

4. 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. Marmara Adası Mermeri / Marmara Mermeri / Marmara Beyazı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 19.01.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 387
Tescil Tarihi	: 16.10.2018
Başvuru No	: C2015/007
Başvuru Tarihi	: 19.01.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Marmara Adası Mermeri / Marmara Mermeri / Marmara Beyazı
Ürünün Adı	: Mermer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erdek Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:11 Erdek / Balıkesir
Coğrafi Sınırı	: Marmara Adası (Balıkesir'in Marmara ilçesi)
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başkalaşım (metamorfizma) süreci geçiren ve başkalaşım izlerini taşıyan kalker dominit gibi karbonat bileşimi kayaçlara mermer adı verilmektedir.

Petrografik Tanımlama: Tamamen kalsit minerallerinden meydana gelmiş olan kayaçtaki kalsit kristalleri orta ve iri tanelidir. Kristallerin çoğunluğu yarı özşekilli ve özşekilsiz, bazen de özşekilli olarak bulunurlar. Kristaller arasında herhangi bir boşluk bulunmamakta olup, kristaller birbirlerine kenetlenmiş durumdadır ve granoblastik doku gösterirler. Kalsitlerin birçoğunda rombohedral dilinler ve polisentetik ikizlenmeler görülür. Bazı kristallerde bu tür özellikler bulunmaz. Kayaçta önemli olabilecek derecede kırık ve çatlak sistemleri bulunmadığı için masif bir özellik gösterir.

Türkiye'nin mermer yatakları 5 milyar m³ civarında olup, zengin mermer rezervi ile dünya potansiyelinin % 40'ına sahiptir. Balıkesir ilinin 400 milyon m³ mermer rezervine sahip olduğu bilinmektedir. Ülkemizde yapılan çalışmalar sonucunda 80'in üzerinde değişik yapıda, 120'nin üzerinde değişik renk ve desende mermer rezervi belirlenmiştir. Marmara Adası Mermeri de bunlardan biridir. Mermerler sütunlar halinde çıkarılarak ihracatının yapılmasının yanı sıra esas olarak binalarda, anıtlarda, iç dekorasyonda, yontuculukta ve süs eşyası olarak kullanılır. Edirne'deki Selimiye Caminin yapımında kullanılan mermerler çeşitli bölgelerden ve Marmara Adasından getirilmiştir. Marmara Adası Mermeri daha birçok yapının yapımında kullanılmış olup zarafeti temsil etmektedir.

Kimyasal Analizler (%): CaCO₃ (98,95) SiO₂ (0,52); CaO (55,41); CO₂ (43,54)

Marmara Adası Mermeri neredeyse tamamen saf kalsit mineralleri içermektedir.

<u>Fiziksel ve Mekanik Özellikler</u>	<u>Birim</u>	<u>Değerler</u>
Atmosfer Basıncında Su Emme	%	0,07-0,18
Kılcal Etkiyle Bağlı Su Emme Katsayısı	gr/m ² .s ^{1/2}	0,95-1,82
Görünür Yoğunluk	kg/m ³	2700-2720
Açık Gözeneklilik	%	0,20-0,49
Yoğun Yük Altında Bükülme Dayanımı	MPa	11,70-16,50
Dona Dayanım (-)	%	14,80-24,50
Isıl Şok Direnci Kütle Değişim (-)	%	0,003-0,006
Isıl Şok Direnci Elastiklik Modülü Değişimi (-)	%	21,95-38,50
Su Buharı Direnç Faktörü (kuru)	μ-değeri	10,000
Isı İletkenliği	W/m.K	3,50
Aşınma Dayanımı (Metod-B/Bölme)	cm ³ /50cm ²	16,15-19,60
P- Dalga Hızı	m/s	4950-5920

Üretim Metodu:

Marmara Adası Mermeri için işleme metodu bölgeye has özellik arz etmemekte olup, asıl önemli olan Marmara Adası'ndan elde edilen mermerin fiziksel, kimyasal ve mekanik özellikleridir. Marmara Adası Mermeri genel olarak blok halinde çıkarılmaktadır. İşletme metodu olarak açık işletme metodu kullanılmaktadır.

Blok mermer üretimi: Ocak alanında üretim elmaslı tel kesme yöntemiyle gerçekleştirilecektir. İşletmede bu yöntemin uygulama nedeni tel kesme yöntemiyle üretim kapasitesinin yüksek olmasıdır. Elmaslı telin kesme yönteminde mermer üretiminin temel özelliği, mermer kütesinin içerisinden birbiri ile irtibatlı yatay ve dikey deliklerin delinip, elmaslı telin bu deliklerden geçirilerek, delikler arasında kalan mermer kütesinin kesilip devrildikten sonra prizmatik bloklar halinde doğranmasıdır. Elmaslı tel kesmede mermerin üretimi için ocakta çalışılacak aynanın bir ucunun boşaltılıp, önüne tel makinesinin kurulabileceği, L şeklinde bir ağız açılması gereklidir. Bu işlem en uygun ve ekonomik olarak, aynanın ucunda, aynaya dik bir yüzeyin tel kesme ile kesilmesidir. Ocakta L şeklinde ağız açıldıktan sonra mermer çıkarma işlemi üç etapta gerçekleştirilmektedir.

- 1- Aynada kesilecek kütle sınırlarında dikey ve yatay deliklerin delinmesi.
- 2- Elmaslı telin mermer kütesine ve tel kesme makinesine koşulması.
- 3- Kesme işlemi

Deliklerin Delinmesi:

Bu yöntemde dikey kesimler için dik, yatay kesimler için yatay deliklerin delinip kesim için elmaslı telin birbiriyle irtibatlı olan bu deliklerden geçirilmesi gereklidir. Deliklerin arasındaki mesafe aynadan çıkartılacak en büyük kütle kesimine olanak tanımalıdır. Ancak burada dikkat edilecek nokta, kütle büyüklüğü, kesilen kütle rahat hareket ettirilip devrilmesi için kullanılacak ocaktaki titanonun kapasitesi ile sınırlıdır. Kesimde olabildiğince büyükçe kütle kesilmesi mermerdeki düzensizliklerin (çatlak, renk değişimi vb.) etkilerini en aza indirmek ve blok üretimini arttırmak için de gereklidir.

Bunun yanında manevra sayısı da azalacağı için manevra zamanından da tasarruf sağlanacaktır. Tel kesme yönteminde mermer çıkarmak için harcanan toplam zamanın % 40'ı manevralar (tel kesme makinesinin yerleştirilmesi, telin koşulması vb.) için harcanmaktadır.

Deliklerin delinmesinde karşılaşılabilecek en önemli güçlük dikey ve yatay deliklerin çakıştırılmasıdır. Deliklerin birbirleriyle bağlantısını kolaylaştırmak için teodolit lazer kullanılmasının yanında bar-çekül de kullanılarak aynı işlem yapılabilir. Bu yöntemde önce dikey delikler delinir. Yatay delikler dikey deliğe bağlanır. Bar-çekül sisteminde dikey delik çapı 8-10 cm arasında olan uçlar ile yapılır. Delik çapının büyük olması yatay deliklerin karşılanması kolaylaştırır. Kısa yatay delikler (L 5 m'den büyük) yön sapmaması için darbeli delicilerle açılması gereklidir.

Elmaslı telin koşulması:

Hafif bir malzemeye (örneğin: pamuk top) misina ile bağlanan elmaslı tel basınçlı hava ile bir delikten itilir. Hafif malzemenin diğer delikten çıkması ile misina çekilerek elmaslı telin mermer kütlesi içerisinden geçmesi sağlanır. Mermer kütlesine koşulacak telin boyu (TB) = 2L – H-15 olarak metre cinsinden hesap edilir. Burada L kesilecek kütlelin uzunluğu H ise yüksekliğidir. Tel kesme makinesi, makinenin volanı ile mermerin elmaslı telin geçtiği delik çıkışı aynı hizaya gelecek şekilde yerleştirilir. Rayların yatay olarak yerleştirilmesi tercih edilirse de öne ya da arkaya 3- 5 derece eğimli olabilir.

Elmaslı tel mermer kütlesine ve tel kesme makinesine koşulup iki ucu bağlandıktan sonra, kıvrımları düzelecek şekilde bir miktar gerilir. Mermer kütlesi üzerinde elmaslı telin hattı külünkler yardımı ile yiv (tel yolu) açılır. Elmaslı tel elle çekilerek bu yola alıştırılır. Elmaslı telin açılan tek yoluna alışması ve telin özellikle deliklerin birleştiği noktalardaki keskin dönüş açısını büyütme amacıyla 5-10 dakika elmas tele fazlaca yük bindirmeden tel kesme makinesi çalıştırılır.

Bu işlem tamamlanınca elmaslı tele yük verilerek mermer kütlesi kesilmeye başlanır. Bu işlemleri takiben aynadan çıkartılan mermer kütlesi, yine tel kesme makinesi kullanılarak ticari bloklar elde etmek amacıyla doğranır. Genellikle 1,5 x 1,5 x 2 m. (4,5 m³) boyutlarında kesilen bloklar ekskavatörlerle ve kepçelerle kamyonlara yüklenecek fabrikalara gönderilir.

Sahadaki çalışmalar sırasında çıkabilecek olan üretim artıklarının değerlendirilmesi de mümkündür. Mermer üretim artığı blok, duvar yapımında ve blokaj yapımında kullanılabilir. Talebin olmasıyla üretim artıkları bu şekilde değerlendirilebilir.

Açık işletme ile üretim sisteminde basamak genişliği, üretimdeki kullanılan makine ve teçhizatın kolayca çalıştırılabileceği ve emniyet nizamnamesindeki öngörülen manevraları yapabileceği genişlikte olmaktadır. Basamak yüksekliği ise mermerin kesilmesi sırasında ekonomik boyu 3 m. civarındadır.

Ruhsat sahasında gerek hafriyat ve gerekse üretim çalışmaları sırasında oluşabilecek tozların önceden tedbir alınmasıyla önlenmesine çalışılacaktır. Ruhsat sahası mermer olduğundan gaz sorunu yoktur. Sahada işletme sırasında oluşan hafriyat moloz ve artıkları, arazi, topoğrafya ve yerleşim birimleri göz önüne alınarak doğaya zarar vermeyecek bir şekilde uygun yerlere dökülecektir. Daha sonra pasa olan bu malzemeler arazinin restorasyonunda kullanılacaktır.

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

Marmara Adası mermer ocaklarından çıkarılır. Ada dışında işlendiğinde özelliğini kaybetmemektedir.

Denetleme:

Marmara Adası Mermerinin yukarıda belirtilen fiziksel, mekanik ve kimyasal özelliklere uygunluğunun denetimi Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Marmara İlçesi Belediyesi, Marmara Mermerciler, Madenciler ve İş Adamları Derneği (MARMİAD) ve Maden Mühendisleri Odası Balıkesir temsilciliğinden oluşan 5 kişilik bir komisyon tarafından yapılacaktır. Marmara Adası Mermeri coğrafi işareti için bir logo geliştirilmiş olup, söz konusu logo Erdek Ticaret Odasının denetiminde bu adı kullanmak isteyen şirketlere markalarının yanında kullanılarak farkındalık yaratılacaktır. Bu amaçla Erdek Ticaret Odası mermer üretim miktarlarını kayıt altında tutacaktır. Coğrafi işareti kullanmak isteyen firmalar ile Erdek Ticaret Odası arasında bir protokol imzalanacaktır. Söz konusu protokol her yıl yenilenecektir. Komisyon tarafından yılda bir defa rutin ve şikâyet halinde/ihitiyaç duyulduğunda uygunluk denetimleri yapılacaktır. Denetleme komisyonu Marmara Adası Mermeri adının haksız kullanımını tespit ettiği takdirde yasal yollara başvurma hakkını saklı tutar.

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. Kastamonu Çekme Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

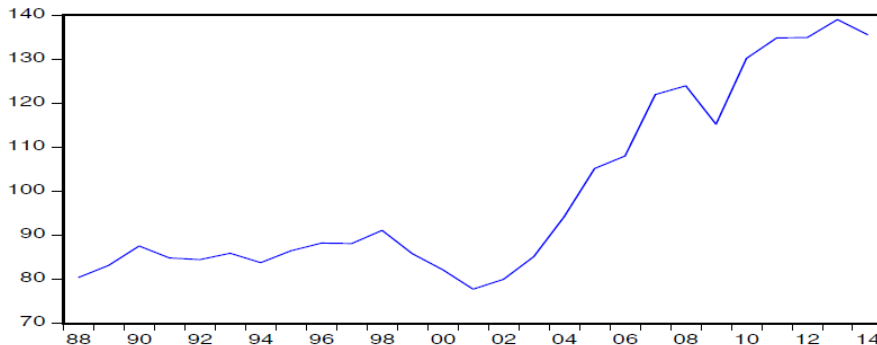
Tescil No	: 388
Tescil Tarihi	: 17.10.2018
Başvuru No	: C2017/202
Başvuru Tarihi	: 17.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Çekme Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Çekme helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hepkebirler Mah. Ticaret ve Sanayi Odası Pasajı No:9 Merkez / KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: 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 Helvası 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 kütlesi 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 küttelede sert şeker ve miyane hamur topağının kalmamasıdır. Ağartılmış şeker kütlesinin 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 dağılıma) 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 kütlenin tepsilere düzgünce doldurularak presleme ve kesme makinasında sıkıştırılmış yapısı düzgün tüketilebilir formda küp silindirik ve baklava dilim şeklinde küçük parçalara dönüştürülmesidir. Bu nedenle öğütme makinası ile pres makinası Kastamonu Çekme Helvası 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 Kastamonu Çekme Helvasının “şekerli lifli yapısının öğütme makinasından geçirilerek kırılması” nedeniyle, ısırıldığında 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 ısırlırken, kopmadan önceki deformasyon miktarı	0.046 ± 0.007
Çiğneme (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 ağırtılması, 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 bozmaz)

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	<i>L*</i> 90.16±3.5
	<i>a*</i> 0.90±0.09
	<i>b*</i> 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 Helvası 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. Kastamonu Çekme Helvası 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 Helvasına tat ve koku özgünlüğünü kazandıran unsurlardan birisidir. Miyanenin yanmaması ancak homojen olarak ve mümkün olduğunca fazla kavrulması gereklidir. Kavrulmuş miyane dinlenme teknelerine 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

Piştirilen miyane ve ağartılmış şeker kütlesi çekme tezgahına alınır. Ağartılmış şeker, büyük bir halka şekline getirilir. Çekme tezgahı üzerinde dinlendirilmiş olan miyane ve ağartılan şeker birbirleriyle karıştırılarak çember şekline getirilir. Miyaneye bulanmış 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 kütlelerinin 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 kütlelerinin işlenmeye devam edilmesi, öğütme makinasına dökülerek helvadaki şeker liflerinin bıçaklar ile parçalanması ve unumsu, dökülgen bir form kazandırılmasıdır. Kırmanın 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 kütlelerinin 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 yapıldıktan sonra $20\pm 2^{\circ}\text{C}$ '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 kütlelerinin 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 kütlelerinin 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 üründeki şeker oranının % 34 ± 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, $21\pm 3^{\circ}\text{C}$ 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 sakızimsi 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 şikâyet 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 Kastamonu Çekme Helvası üretimi için tasarlanmış özgün makinalar 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.

3. Bünyan Gilaburusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.02.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 389
Tescil Tarihi	: 22.10.2018
Başvuru No	: C2017/011
Başvuru Tarihi	: 16.02.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Bünyan Gilaburusu
Ürün / Ürün Grubu	: Gilaburu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bünyan Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Şehit Dursun Ergen Cad. Belediye Binası No:4 KAYSERİ
Coğrafi Sınırı	: Kayseri ili Bünyan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gilaburu, latince ismi *Viburnum opulus*, Anadolu'da doğal olarak bulunan yabani meyvedir. Bünyan'da yetişen gilaburu ise diğerlerine göre daha sulu, iri taneli ve kırmızı renklidir. Bünyan Gilaburusu ağaçları çalı görünümünde, boyu 3,5 m. ile 4,5 m. kadar ulaşan küçük bir ağaçtır. Ağaç başına meyve verimliliği yaklaşık 15-25 kg'dır. Dikimden 3 ila 4 yıl sonra meyve vermeye başlar. Yaz sonunda küresel şekilde, demet halinde meyveleri oluşur. Her demet yaklaşık 35-50 meyve barındırır. Meyve suyu verimliliği % 60-70 civarındadır. Bünyan Gilaburusu çapı 8,5 - 9 mm ağırlığı 0,72 g yoğunluğu 0,0416 g/cm³, tane ağırlığı (100 tanesi) 72 - 90 g arası, çekirdek ağırlığı (100 tane) ise 3,5 - 5 g arası değişmektedir.

Bünyan bölgesi karasal iklimin etkisinde yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve sert geçmektedir. Özellikle Aralık-Ocak-Şubat aylarında ortalama hava sıcaklığının -10°C'nin altına düşmesi, gilaburu bitkilerinin tomurcuklanması ve verimli olması için belli düşük sıcaklık değerleri altında geçirmesi gerekir. Aynı zamanda meyve olgunlaşması döneminde (Ağustos-Ekim ayları) sıcaklık ortalamasının 25-30°C civarında olması meyvenin aromasının oluşmasında büyük etkisi vardır. Bünyan ilçesinin ve mahallerinin yüksekliğin fazla olması ve gece-gündüz sıcaklık farkının (Gece: 5°- Gündüz: 25-30°C) fazla olması, meyve renginin daha kırmızı olmasına sebep olmakta, aroma, tat ve ekşi acılığının oluşmasına olumlu yönde etki etmektedir.

Bünyan Gilaburusu, 10 - 12 yaşında olan ağacın yüksekliği 350 cm, gövde uzunluğu 81 cm, gövde kalınlığı ise 26 cm'dir. Gövde çok dallı taç şekli dağınık, gövde açık kahve renkli ve ana dalları gri olan ağacın farklı kalınlıklarda 8 tane tip sürgünü vardır. Karşılıklı dizilmiş olan yapraklar 3-5 parçalı palmet şeklinde olup kenarları düzensiz dışlıdır. Koyu yeşil renkli olan yapraklar sonbaharda kızıla dönmektedir. Bünyan Gilaburusunun çiçek şekli birleşik şemsiye olup, her bir çiçek durumu 5-10 cm çapındadır. Dış kısımdaki verimsiz çiçekler 15-20 mm çapında beyaz renkli ve gösterişlidir. İç kısımdaki verimli çiçekler ise açık yeşilimsi beyaz renkli çatı şekilli ve 5-6 mm çapındadır. Bir çiçek durumunda 11-18 verimsiz çiçek ile 350-550 verimli çiçek bulunmaktadır. Her bir çiçek durumu 25-50 meyveli olup, bu meyve salkımı oluşturmaktadır. Bünyan Gilaburusunun gösterişli beyaz çiçekleri, parlak kırmızı meyveleri ve sonbaharda kızıla dönen yaprakları ile süs bitkisi olarak da yetiştirilmektedir.

Bünyan Gilaburusu, Çiçek salkımlarının belirginleşmesi 25 Nisan olurken, çiçek gözlerinin kabarması 10 Mayıs, çiçeklenme başlangıcı 18 Mayıs, tam çiçeklenme 23 Mayıs, çiçeklenme sonu 2 Haziran, meyveler ise 8 Ekim'de olgunlaşmaktadır.

Önceden yeşil olan meyveler olgunlaşmadan 1 ay kadar önce açık sarı olmakta, olgunlaştıklarında ise parlak kırmızı olmaktadır. Meyve tek çekirdekli olup, çekirdek disk şeklinde ve beyaz renklidir. Meyve tam olgunlaştığında tamamen kırmızı olup kokusuz ve lezzetsizdir.

Bileşimi:

Bünyan Gilaburusun içindeki kimyasal bileşim oranları şu şekildedir.

Ham protein	% 6,60 - %6,80	Asitlik	% 1,50 - %1,70
Ham yağ	% 6,40 - %6,60	Su	% 86,70 - %86,90
İndirgen şeker	% 5,70 - %5,90	Suda Çözünür kuru madde	% 7,70 - %7,90
Ham selüloz	% 19,70 - %19,90	Askorbik asit	550 – 570 mg/kg
pH	3,1 – 3,5	Kül	% 2,60 - %2,70
Kalsiyum (Ca)	60,30 – 60,40 mg/kg	Magnezyum (Mg)	60,60 – 60,90 mg/kg
Demir (Fe)	3,30 – 3,50 mg/kg	Sodyum (Na)	402,0 – 403,0 mg/kg
Bakır (Cu)	0,80 – 0,90 mg/kg	Potasyum (K)	2470 - 2475 mg/kg
Çinko (Zn)	4,8 – 5,2 mg/kg		

Bünyan Gilaburusu, bölge adaptasyonu, fizyolojik gelişimi ve ekonomik ömrü üst seviyede olan ürünümüzdür. Peryodisite göstermez ve genellikle istikrarlı bir verim sürecine sahiptir.

Bünyan'ın güneyinde yer alan ve oluşturduğu mikroklima iklimi nedeniyle Bünyan Gilaburusunun istediği uygun ortam oluşmakta (ısı, nem, yağış, güneşlenme, soğuklanma, isteği ve don zararı gibi) ve Bünyan Gilaburusu hasat zamanının belirlenmesinde meyve renginin koyu kırmızı olması esas alınmaktadır. Meyve sertliğinin yumuşaması meyve büyüklüğünün 8,5 – 9 mm çapında olması ve meyve aromasının acımsı-ekşimsi bir tatta olması gibi özellikler aranır. Hasat işlemi, demet halindeki gilaburuların tek tek elle toplanması şeklindedir. Hasattan sonra ürünler kasalara yerleştirilerek ezilmemesine ve deforme olmamasına dikkat edilir.

Bünyan Gilaburusunun benzeri gilaburularla karşılaştırılması sonucunda farkları açıkça görülebilmektedir. Karşılaştırma sonucuna göre yıllık ürün miktarı Bünyan 15-25 kg, Gemerek 8,5-10 kg, Akkışla 10-15 kg, bir demetteki meyve miktarı Bünyan 35-50 adet, Gemerek 30-40 adet, Akkışla 32-40 adet, meyve ağırlığı 100 tanede Bünyan 72-90 gr, Gemerek 70-84 gr, Akkışla 68-82 gr, meyve çekirdek ağırlığı 100 tanede 3,5-5 gr, Gemerek 3,2-4,3 gr, Akkışla 3,4-4,4 gr, meyve büyüklüğü Bünyan 8,5-9 mm, Gemerek 7,2-8 mm, Akkışla 7,5-8,3 mm, meyve suyu verimliliği 1 kg için Bünyan %60-70, Gemerek %43-50, Akkışla %50-55 olarak değerlendirmeler yapılmıştır.

Üretim Metodu:

Toprak Özellikleri:

Bünyan Gilaburusu 1. ve 2. sınıf sulu tarım arazilerinin sınırlarında ve dere kenarlarında, Bahçelerin sulama arkları kenarlarında çoğunluğu yabani olarak yetişmektedir.

Bünyan topraklarının su ile doymuşluk oranının %60 - %65 olduğu ve bünye ile ilişkilendirildiğinde killi tınlı, toplam tuz (EC) 0,02 olduğu ve tuzsuz, suya doymuş toprakta pH 7,72 hafif alkali, kireç CaCO₃ miktarının %49-%50 çok fazla kireçli, organik madde miktarının %4,47-%4,57 olduğu ve yüksek organik madde özelliği gösteren, kg/da P₂O₅ içeriği 7,68 olduğu orta, kg/da K₂O içeriği 135,91 olduğu çok yüksek toprak sınıfında yer almaktadır.

Bahçenin Kurulması:

Bünyan Gilaburusu ağaçlarının yetiştiriciliğinde budamada kesilen şıvgınlar ve köklerinden oluşan sürgünler kullanılmaktadır. Bünyan Gilaburusu ağacı dikim işlemleri için, toprak işleme, Mart-Nisan aylarında yapılır. Toprak hazırlığının bitimine doğru yetiştirilecek gilaburu fidanları temin edilir ve dikim yerleri, 2,5 - 3 metre işaretlenir. Bitkilerin düzenli olarak yerleştirildiği sıralar toprak yapısı, bitki gelişim durumu gibi faktörler göz önüne alınarak belirlenir. Dikim yerleri işaretlendikten sonra, 50 cm derinliğinde dikim çukurları açılarak, dikim esnasında çukurun dibine yanmış organik gübre karıştırılmış toprak harç edilerek konulur. Daha sonra fidanın boğaz kısmı toprak hizasına gelecek şekilde dikilip toprakla sıkıştırılır ve hemen ardından can suyu verilir. Gilaburu fidanı dikilirken,

dikimden sonra çukurun etrafında çanak oluşturularak Gilaburu fidanı için gerekli suyun alınmasına yardımcı olunmalıdır.

Yaz aylarında ilk gelişme yılında kök bölgesinin nemli tutulmasını sağlayacak sıklıkta sulama yapılması gerekir. Sulamanın uygun olan yerlerde salma su ile uygun olmayan yerlerde damlama usulü sulama ile yapılması sağlanır.

Bünyan Gilaburusu ağaçlarının Bünyan bölgesinde hâlihazırda bulunan gilaburu ağaçlarından budama döneminde alınan şıvgınlar ve çeliklerin ortasında bulunan yumuşak dokuya arpa tanesi konularak suda bekletilerek çillenmesi sağlanır, uygun gördüğü yerlere dikilmesi suretiyle yeni ağaçlar yetiştirilmektedir. Meyve verimi ve kalitesinin fazla olması için bu tercihte sağlıklı olanlar özenle seçilir. Toprak yapısının, sulu arazi olmasına dikkat edilmektedir.

Bünyan gilaburusu, fidanların dikildiği ilk yıl bakım işlemleri yapılır. İkinci yılda Bünyan Gilaburusu ağaçları biraz olgunlaşmıştır ve gövde uzamıştır. Bünyan Gilaburusu ağaçları yeterli uzunluğa geldiğinde bakım, koruma ve şekillendirme işlemleri yapılır. Üçüncü ve dördüncü yılda bakım, koruma ve şekillendirme işlemlerine devam edilerek, Bünyan Gilaburusu ağaçları tüm gelişmelerini tamamladıktan sonra ürün almaya başlanır. Gilaburu ağaçlarının çiçeklenme zamanı (Nisan Ayı) yapraklarında ve ağaç diplerinde haşere görüldüğü zaman mosetam 20 SP ilaç 100 litre suya 25 gram karıştırılarak ilaçlama makinası yardımıyla yapraklara ve ağaç diplerine uygulanması sağlanır. Mosetam 20 SP ilaç senede 1 defa kullanımı gerçekleştirilmektedir. Meyve zamanı kesinlikle ilaç kullanılmamaktadır. Bu temel bakım ve koruma işlemleri yapılarak yıllar boyunca kaliteli ürün elde edilmesi amaçlanır.

Bünyan gilaburusu ağaçlarının büyümesi, Haziran–Eylül ayları arasında bolca sulama yapılır. Sulamada klasik salma sulama veya damlama sulama yöntemi uygulanır. Meyve gelişmesi, çiçek oluşumunun başlamasıyla karakterize edilir. Tam çiçeklenme, tozlaşma, dölleme ve meyve tutumu ile ürün oluşmaktadır. Bünyan yöresinde iklim koşullarına bağlı olarak tam çiçeklenme dönemi Mayıs ayında gerçekleşmektedir.

Sonbaharda sürümden sonra 2,5-3 ton/da organik gübre atılarak toprağa karıştırılmalıdır. Gübreleme son baharda hasattan sonrada yapılabilir, Gübrenin bitki köklerini sıcak tutması ve soğuktan koruması ve yeni yılda daha verimli ürün alınması amaçlanır.

Bünyan Gilaburusunun en çok kullanıldığı alan meyve suyudur. Gilaburu meyvesi (gilaburu) ağacından toplandıktan sonra, muhafaza edildiği 5 lt kaplarda 2,5 kg Gilaburu meyvesi eklenir ve üzerine 3 lt içme suyu eklenerek su içerisinde en az 1,5 – 2 ay süre ile bekletilir. Gilaburu meyvelerinin bekletildiği suya başka bir şey katılmaz. Bekleyen Gilaburu meyvesi su içerisinde (su sıcaklığı 0-15 °C arasında olmalı) serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilmesi kaydı ile 10-11 ay tazeliğini koruyabilir. Hava sıcaklığı yaz aylarında buzdolabında muhafaza edilir.

Denetleme:

Bünyan Gilaburusunun üretim ve pazarlanmasında denetim mekanizması; Bünyan Kaymakamlığı, Bünyan Belediyesi, Bünyan Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ve Bünyan Ziraat Odası Başkanlığından oluşacaktır. Denetim merciinde belirtilen kurumların görevlendireceği uzman kişilerce oluşacak en az 4 kişilik komisyon tarafından gübreleme, çiçeklenme, hasat zamanı ve üretim aşamasında olmak üzere yılda 3 kez ürünün üretim metoduna uygunluğu bitki ve meyve özelliklerinin uygunluk denetimi yapılacaktır.

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

4. Van Kavut

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 390
Tescil Tarihi	: 25.10.2018
Başvuru No	: C2017/159
Başvuru Tarihi	: 25.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Kavut
Ürün / Ürün Grubu	: Yöresel yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Cad. No:51 İpekyolu/ VAN
Coğrafi Sınırı	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İpekyolu güzergâhı üzerinde olması nedeniyle tarih boyunca yolcuların konakladığı mekânlara ev sahipliği yapan Van ilinde, halkın ağırlıklı olarak hayvancılıkla uğraşması nedeniyle üretilen otlu peynir, kaymak, bal, Murtuğa, Kavut, tereyağı, cacık, kavut, gül reçeli, ilitme ve çörek başta olmak üzere pek çok ürünün sunulduğu bir Van kahvaltılık kültürü oluşmuştur. Van Kahvaltısının geçmişte ve günümüzde olmazsa olmaz ürünlerinden birisi kavuttur.

Van Kavutunun Urartular medeniyeti döneminde Van bölgesinde süren uzun savaşlar sırasında askerlerin beslenmesinde kullanıldığı ve günümüze kadar geldiği bilinmektedir. Van ilinde gerçekleştirilen 42 yıllık kazı çalışmaları sonucunda Urartu mutfağına yönelik önemli bulgular elde edilmiştir. Urartular tarafından Van'da buğday, mercimek ve nohut tarımının yapıldığı, kalelerin alt kısımlarında depolar bulunduğu ve kazılarda kavut yemeğinin 3 bin yıllık kalıntısının ortaya çıktığı tespit edilmiştir. Bu yemek bölgenin en eski yemeklerinden biri olup, 16. yüzyılın sonlarında Şeref Han, 17. yüzyıl sonlarında da Van ve Bitlis'e gelen Evliya Çelebi'nin dağlık bölgelerde halkın darıdan yapılan gavut (kavut) yemeğini yediğini yazmıştır. Evliya Çelebi'nin yöreye yaptığı seyahatte geldiği bütün evlerde hep kendisine "Poksın (kavut) yer misin?" diye sorulduğunu yazmıştır. Evliya Çelebi, yörede "pohin" (poksın) olarak da adlandırılan yemeği şu şekilde anlatmıştır: "... Süt, darı ve tereyağı ile pişirilen bu yemek oldukça lezzetlidir ve hemen hemen her konuğa ikram edilmektedir." Kavut, Van Gölü Havzası başta olmak üzere ayrıca Ortadoğu'da da tüketilen bir yemektir. Eskiden sevilerek yapılan ve oldukça lezzetli olan elmalı kavut ise Van'da yetişen ve kavut içerisine koyulan bu elmanın yetiştirilmez olmasıyla artık yapılmamaktadır. Kavut üzerine pekmez, gül reçeli veya bal dökülerek, açık ekmelekle yenilmesi gelenektir.

Sütte bekletilmiş ve öğütülmüş kabuklu buğday unu ile tereyağının kavrulmasıyla üretilen Kavut'un besin değeri yüksek olup, tarihte erken kalkanların gıdası olarak bilindiğinden peygamber sofralarında yer bulmuş, yöre insanının hem kahvaltılık hem de sahur sofrasından eksik olmamıştır. Van Kavutu; %94,2-94,8 kuru madde, %3,32- %3,55 yağ, %4,14- %4,32 kül ve %13,2- %13,9 protein içerir.

Üretim Metodu:

Kavutta kullanılan un; Van'da ekilen bir yerel çeşit olan Tir buğdayından (*T. aestivum* Var. *aestivum* L. ssp. *Leucospermum* Körn.) elde edilen un olmalıdır. Van'ın organik madde açısından fakir topraklarında ve sert iklim koşullarında yetişen Tir buğdayının özelliği; toprak neminden yararlanmak için koleoptil (sürgünün açılmamış olan yaprağını koruyan kılıf) uzunluğu sayesinde 10-15 cm derin ekilebilmesi, derin kök yapısına sahip olması, boylanması ve hastalıklara karşı dayanıklı olmasıdır. Bu buğday, kabuğundan ayrılmadan 12 saat süt içerisinde bekletilir, sonrasında sıcak havada gölgelik ortamda kurutulduktan sonra el değirmeninde öğütülür.

El değirmeni: Ortası delik, kalınlığı az, iki silindik taştan oluşur (**Şekil-1**). Delikler ahşap bir mile geçer ve üstteki taş üzerine takılan kol elle çevrilerek döndürülür. Yörede sert bazalt taşından yapılan el değirmenleri ürünün iri şekilde kalmasını ve kimyasal hiçbir madde veya malzemeye temas etmemesini sağlar.



Şekil-1: El Değirmeni marifetiyle Buğdayın Kavuta dönüştürülmesi

4 kişilik Kavut için 70-80 gr tereyağı bakır tavada sıvı hale gelinceye kadar eritilir ve hafif ateşte kızdırılır (Şekil-2), ardından 100 gram buğday unu serpilir (Şekil-3), bulamaç haline gelinceye kadar un 15 dakika pişirilir (Şekil-4) ve sunuma hazır hale gelir (Şekil-5). Van Kavut'ta kullanılan tüm malzemeler ve üretim usulü Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.



Şekil-2



Şekil-3



Şekil-4



Şekil-5

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

Van Kavutun, yapımında Van Gölü havzasından temin edilen Tir buğdayı kullanılması ve bu buğdaydan elde edilen unun el değirmeninde üretilmesi gerekmektedir. Tir buğdayının, sütte bekledikten sonra kurutulup un haline getirilmesi ve yine yöreden temine edilen tereyağında geleneksel ve ustalık içeren yöntemle pişirilmesi ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir. Ürün, ünü, kullanılan buğday ve üretim yöntemi ile Van iline bağlıdır.

Denetleme:

Van Kavutun, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Van İl Müdürlüğü, Van Aşçıları ve Pastacılar Derneği, Van Lokantacılar ve Fırıncılar Odası'ndan birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Van Kavut'un 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. Denetim Mercii öncelikle Van Kavut'un üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, kahvaltı salonlarına ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

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

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

5. Bölüm

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. Van Kavut

24 sayılı ve 01.03.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C20-C2017/159 numaralı "Van Kavut" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 4. bölümünde yer almaktadır.

- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri kısmında geçen "*hastaların şifası*" ifadesi çıkarılmıştır.