

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: 42
Yayın Tarihi: 03.12.2018**

**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 42. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	12

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 42. 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.	C2017/029	Mersin Kerebici	6
2.	C2018/110	Adilcevaz Bastonu	9

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	394	Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	12
2.	395	Milas Tepsi Böreği	15
3.	396	Kandıra Bezi	18
4.	397	Çine Köftesi	21

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. Mersin Kerebici

Başvuru No	: C2017/029
Başvuru Tarihi	: 19.04.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Mersin Kerebici
Ürün / Ürün Grubu	: Kerebiç / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mersin Ticaret Ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Cad. Mtso Hizmet Binası Kat.3 Akdeniz MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi, marka ibaresinden daha küçük olmamak kaydıyla ürünün ambalajında yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mersin Kerebici; irmik ile yapılan hamurun bezelere ayrılıp el ile oyulması ve içinin ceviz içi ya da coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi ile doldurulması sonrasında odun fırınında pişirilen, üzerine çöven kökünden elde edilen köpük ilave edilen bir tatlıdır.

Kerebiç ilk olarak 1940'lı yıllarda tatlıcılık ve şekerçilik ile iştigal eden Arap kökenli ailelerin, o dönem şehrin merkez çarşısı civarında sadece ramazan ayı ve bayramında yaptıkları ve el arabasında sattıkları bir tatlıydı. Zamanla halk tarafından kabul görmesi ve beğenilmesi ile ramazan ayına özel olan bu tatlı on iki ay boyunca üretilen ve tüketilen bir tatlı haline almıştır.

Mersin Kerebicinin üretiminde kullanılan malzemeler ve üretim metodu ile farklılaşan özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Kerebicin hamurunda şeker kullanılmaz. Tatlandırma işlemi, sunumdan önce kerebicin üzerini kaplayacak miktarda kerebiç köpüğünün konulmasıyla yapılır.
- Çöven kökünün kaynatılmasıyla elde edilen beyaz renkli kerebiç köpüğünün hazırlanması ve formülasyonu ürüne özgüdür.
- Kerebicin çeşidine göre iç malzeme hazırlanır. Fıstıklı kerebiç için iri çekilmiş coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi, cevizli kerebiç için iri çekilmiş ceviz içi kullanılır.

Üretim Metodu:

Mersin Kerebicinin üretim metodu ve sunumu dört aşamada gerçekleştirilir.

- Kerebiç hamurunu oluşturmak üzere tüm malzemeler homojen bir şekilde karıştırılarak uygun elastik yapıda bir hamur elde etmek için yoğurulur.
- Hazırlanan hamur yuvarlak bezelere ayrılarak el ile oyulur. İstenen kerebiç çeşidine göre içi coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya ceviz içi doldurulduktan sonra odun fırınında pişirilir.
- Çöven kökü kaynatılarak beyaz renkli kerebiç köpüğü hazırlanır.
- Sunumdan önce kerebicin üzerini kapatacak miktarda kerebiç köpüğü konur.

Mersin Kerebicinin üretiminde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kesinlikle kullanılmaz.

Mersin Kerebicinin raf ömrü oda sıcaklığında yedi gündür. Üretim yerinde tüketilmeyecekse Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun sızdırmaz şeffaf ambalajda paketlenmek suretiyle taşınabilir.

Kerebiç hamurunun hazırlanması:

Kerebiç hamuru Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliğine uygun irmik, yağ, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun karbonat, su, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun mahlep ve pişirme

sırasında yüzeyinin kızarması amacıyla da az miktarda pekmez kullanılarak yapılır. Aşağıda, toplam ağırlığı 10,5-11 kg olan yaklaşık 198-200 adet kerebiç elde etmek için kullanılan malzeme miktarları verilmektedir.

Tablo 1. Kerebiç Hamuru Hazırlanmasında Kullanılan Malzemeler ve Miktarları

Malzemeler	Miktar
İrmik (Tip 3 – Orta boy)	4 kg
Pastalık margarin	750 g
Ayçiçek yağı	750 g
Su	2 litre
Mahlep	30 g
Karbonat	25 g
Pekmez	150 g

Kerebiç hamuru, homojen yapıya ve bezelerin istenilen şekilde oyulabilmesi için elastik yapıya kavuşuncaya kadar oda sıcaklığında (~25 °C) 10-15 dakika yoğrulur.

Kerebiç hamuru oda sıcaklığında 5-8 dakika dinlendirildikten sonra yaklaşık 25-30 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler avuç içinde yuvarlanarak içi oyulur. İçi oyulan bezelere istenen çeşide göre 15-20 g iri çekilmiş coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya 15-20 g iri çekilmiş ceviz içi doldurularak kapatılır. İçi doldurulmuş ancak henüz pişmemiş bezeler kerebiç köftesi olarak adlandırılır.

Kerebiç köftelerinin tane ağırlığı 45-55 g'dır. Önceden yağlanmış ve ısıtılmış galvanizsiz tepsiye dizilen kerebiç köfteleri, odun ateşinde 300-350°C sıcaklıkta 15-20 dakika pişirilir. Üstü kızarıncaya fırından çıkarılan kerebiçler, oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Kerebiç köpüğünün hazırlanması:

Gypsophila L. ve *Ankyropetalum fenzl* cinslerinin taksonuna ait bir tür olan çöven bitkisinin köklerinin kaynatılmasıyla elde edilen çözelti, köpürtülüp şeker ile karıştırılarak beyaz renkli kerebiç köpüğü elde edilir.

Kerebiç köpüğünün lezzeti ve kıvamı son ürün kalitesi açısından oldukça önemlidir. Zira fazla viskoz olan köpük katı olacağından tercih edilmemekte, fazla akışkan olan köpük ise kerebicini ıslatacağından istenmeyen bir tekstür oluşturmaktadır.

Tablo 2. Kerebiç Köpüğünün Hazırlanmasında Kullanılan Malzemeler ve Miktarları

Malzemeler	Miktar
Şeker	3,5 kg
Su	5 litre
Çöven kökü	1 kg

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

Mersin Kerebicinin üretilmesi; hamurunun, kerebiç köftelerinin ve kerebiç köpüğünün hazırlanması aşamaları da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar bulundurmakta ve ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmektedir.

Denetleme:

Mersin Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Mersin İlçe Tarım Orman Müdürlüğü ile Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinden en az birer üyenin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından denetim işlemleri yürütülür.

Denetimler yılda bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Mersin Kerebicini üreten firmalara denetçi ekibi göndererek “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder.

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. Adilcevaz Bastonu

Başvuru No	: C2018/110
Başvuru Tarihi	: 20.04.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Adilcevaz Bastonu
Ürün/ürün grubu	: Baston / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Adilcevaz Köylere Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Orta Mahalle Emniyet. Cad. No:312 Hükümet Konağı Kat:3 Adilcevaz /BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili Adilcevaz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere etiket, ambalaj vb. üzerinde kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adilcevaz Bastonu, Adilcevaz ilçesinde yetişen ceviz ağaçlarından üretilen bir üründür. Ürün üzerindeki desenler tarihi eserlerde bulunan Urartu, Selçuklu ve Osmanlı motiflerinden yararlanılarak özgün olarak, tasarlanmış ve kuşaklar boyu Adilcevaz Baston ustalarınca günümüze ulaşmıştır. Ürünün kafa ve gövde kısımlarında kullanılan kalıplar yöreye özgüdür. Binlerce yıllık motifler yaklaşık 3000 yıllık geçmişe sahip olan Adilcevaz bastonu üzerine ustaların emekleri, birikimleriyle özenle ve maharetle işlenmiştir.

Ebru, tezhip ve minyatür desenleri sadece Adilcevaz Bastonlarında görülmekte olup yöreye özel olması bu desenlerden kaynaklanır. Adilcevaz ilçesinde bulunan tarihi yapılarıdaki taşlara, ahşaba, bina süslemelerine, biblolara işlenen Urartu, Selçuklu ve Osmanlı motifleri; Adilcevaz kazı çalışmalarında bulunan tarihi eserlerin üzerindeki motifler ve bunlardan esinlenerek yapılan özgün motifler sadece Adilcevaz Bastonlarının gövdesine oyma, boyama ve yakma tekniği ile işlenir.

Ürün üzerindeki desenler el işçiliği ile üretilir.

Adilcevaz Bastonu yörede yetiştirilen ceviz ağaçlarından yapılır. Adilcevaz yöresindeki deneyimli baston ustalarına göre, Adilcevaz'da doğal ortamında yetişen ceviz ağaçlarının sürümü ve sulaması sistematik olarak yapılır. Bu sebeple sürgü uzunlukları fazla, düğüm (budak) sayısı az ve sürgün atması yok denecek kadar azdır. Yörede yetişmeyen ceviz ağaçlarında sürgü düz, sürgü uzunluğu kısa olmakta ve çok fazla düğüm (budak) bulunmaktadır ve bu sebeple bu tip ceviz ağaçları baston yapımına uygun değildir.

Üretim Metodu:

Adilcevaz Bastonu iki tip olarak üretilir.

Birincisi, yaşlı ve hastaların kullanımına yönelik üretilen bastonlardır. Bu bastonlar kalın, insan ağırlığını kaldıracak dayanıklılıktadır.

İkincisi, hediyeelik, dekoratif ve turist amaçlı üretilen bastonlardır. Bu amaçla üretilen bastonlar ise estetik, zarif, sanat ağırlıklı, el emeği ile yapılan özel tasarımlardır.

Adilcevaz Bastonu yapımı için yörede yetiştirilen ceviz ağaçlarının kerestesi kullanılır.

Adilcevaz Bastonu yapılırken dikkat edilmesi gereken en önemli husus, yeni kesilen yaş ceviz ağacının direk güneşte kurutulmamasıdır. Ceviz ağacı yaşken direkt güneş ışığına maruz kaldığında, ağaç gövdesinde eğilmeler ve çatlamlar meydana gelir. Bu yüzden ceviz ağacı içindeki su dışarıya çıkıncaya kadar (en az 1 yıl) güneş görmeyen yerde kurutulur. Devam eden 1 yıllık süreçte de güneşte doğal yollarla kurumaya bırakılır. Böylece en az 2 yıl kurutulmuş olmalıdır. Bastonda düzlük çok önemli olduğu için bu uygulamaya dikkat edilir.

Belirlenen yöntemlerle kurutulmuş ve baston yapımı hammaddesi haline gelen ceviz kütükleri şekil verilme üzere atölyelere getirilir.

Gövde Yapımı

Uygun şekilde kurutulmuş yörede yetişmiş ceviz ağacının kerestesinden seçilenler, hızar atölyesinde baston ebatlarında biçilir.

Her bir baston çeşidinin önceden hazırlanmış ayrı kalıpları bulunmaktadır. Bu kalıplar kullanılarak ceviz keresteden malzemenin üzerine istenilen baston şekli çizilir. Tek parça halinde kesilen bastonlar el rendesi ile yuvarlanarak üst kısmı kalın alt kısmı ince (konik) hale getirilir.

Bastonun gövdesine aşağıda sıralanan gövde tiplerinden hangisinin uygulanacağı tespit edilir. Belirlenen gövde tipine göre yakma, oyma veya boyama tekniklerinde biri kullanılır.

Gövde tipine göre yakma işlemi el ile sabitlenmiş makinede; boyama tekniği uygulanacaksa tasarıma uygun boyama veya ebru işleme yöntemiyle önceden boya damlatılmış su dolu kovaya batırılarak yapılır. Yakma işlemi orta düzey sanayi tipi ateşte belirlenen desene uygun yakma işlemi yapılır. Oyma işleminde ise gövde üzerine çizilecek motife uygun görseller şeffaf bir şekilde çizilerek şekiller üzerinden oyma aracı ve bıçakla yontulur. Yontulan bölgeler değerli taş ve gümüş-bakır tel ile doldurulur.

Konikleştirilen gövde sırasıyla kalın, orta ve ince olmak üzere üç farklı numarada zımpara kullanılarak pürüzsüzleştirilir. Böylece bastonun gövdesi motif işlemesi için hazır hale getirilmiş olur.

Motif işlemleri için hazır hale gelen bastonlar gövdeye uygulanacak yöntemlere uygun tezgâhlara konularak tek tek el emeği ile işlenmeye ve kullanıma hazır hale getirilir. Gövde tiplerine göre belirlenecek yakma, oyma ve boyama işlemlerinin tamamı el ile çalışan manüel makinede el ile yapılır.

Adilcevaz Bastonunda gövde tipleri aşağıdakilerden oluşabilir ancak bunlarla sınırlı olmak zorunda değildir.

- Payitaht Motifli Baston
- Osmanlı Motifli Baston
- Kemik Kakma
- Gümüş Kakma
- Sedef Kakma
- Baklava Dilimli
- Kilim Deseni
- Sade (Klasik) Baston
- Kobra Yılanı İşlemeli Baston
- Kılıçlı Baston
- Ebru İşlemeli Baston
- Muhittin Güvendik Modeli Baston
- Mehmet Talay Modeli Baston
- Mehmet Birol Modeli Baston
- Paşa Bastonu
- Çini Desenli Baston
- Ay Yıldız Gümüş Kakma Baston
- Osmanlı Tuğrası Gümüş Kakma Baston
- Gövde Gül Sap Manda Boynuzu Gümüş İşlemeli Baston
- İnci Kefali Başlı Baston
- Van Kedisi Başlıklı Baston
- At Başlı Baston
- Kurt Başlı Baston
- Topaç Baston
- Sedef Kakmalı Baston
- Zümrüt Yakut Taş İşlemeli Baston

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

Adilcevaz Bastonu yörede yetiştirilen ceviz ağaçlarından yapılır. Adilcevaz'daki ceviz ağaçları sürümü ve sulaması sistematik olarak yapıldığında sürgü uzunlukları fazla, düğüm (budak) sayısı az ve sürgün atması yok denecek kadar azdır.

Yörede yetişmeyen ceviz ağaçlarında sürgü düz olmakta, sürgü uzunluğu kısa olmakta ve çok fazla düğüm (budak) bulunmaktadır. Bu sebeple bu tip ceviz ağaçları baston yapımına uygun değildir.

Denetleme:

Adilcevaz İlçe Özel İdare Müdürlüğü Köylere Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı koordinatörlüğünde; Köylere Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı tarafından uygun görülecek bir denetim mercii başkanı, İlçe Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünce belirlenecek bir usta öğretici, Adilcevaz Esnaf ve Sanatkârlar Odası tarafından belirlenecek bir baston ustası ile düzenli olarak denetim yapılacaktır.

Söz konusu denetim, kontrol listesine göre her yıl, üretimin en yoğun olduğu ekim ayında, ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapılır ve sonuçları raporlanır.

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

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

1. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 15.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 394
Tescil Tarihi	: 16.11.2018
Başvuru No	: C2017/044
Başvuru Tarihi	: 15.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Kulübü Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Ali Fuat Cebesoy Bulvarı Doktorlar Sitesi C Blok Kat:3 No:302 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürün ambalajı üzerinde tek başına ya da markadan küçük yazılmayacak şekilde marka ile birlikte kullanılır. Ayrıca coğrafi işaret ambalaj üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulunur veya menülerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği Gaziantep'te bir asırdan uzun süredir Gaziantep'in Merkez ve Nizip ilçeleri ile Kilis'te yetişen yağlık zeytinlerden üretilen gelmiş yarım şekline ve çapı 14-15 santimetre civarında olarak üretilen böreklerdir.

Gaziantep Yeşil Zeytin Böreğinde böreğe cazip lezzet veren Gaziantep'in Merkez ve Nizip ilçeleri ile Kilis'te yetişen yağlık yeşil zeytini, az yağlı koyun kıyması, kuru soğan, taze (yeşil) soğan, maydanoz, ceviz içi, koyun veya keçi sütünden üretilen Türk Gıda Kodeksine uygun sadeyağ, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz kullanılır.

Koyun kıymasının Gaziantep'in yöresel koyun cinsi olan ve bölgede hallik koyunu veya Karaman koyununun etinden yapılması, börekteki etin kolay pişmesi ve daha lezzetli olmasını sağlar.

Üretim Metodu:

Üretim sırasında aşağıda verilen bileşen listelerinde ve malzeme listesinde yer alanlar oransal olarak kalmak üzere, farklı gramajlarda malzeme kullanılarak üretilir.

İç Malzeme Bileşen Listesi:

- 425 gram Gaziantep, Nizip ve Kilis yöresinde yetiştirilen yeşil zeytin (Çekirdeksiz, salamura)
- 250 gram kıyma (Az yağlı)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 5 dal taze (yeşil) soğan
- 2 bağ maydanoz
- 75 gram kıyılmış ceviz içi
- 50 gram katı sadeyağ
- 20 gram kırmızı pul biber

9. 5 gram karabiber

10. 6 gram tuz(gerekli görülürse)

Her üründe iç harcı yaklaşık 50 gramdır. İç malzeme bileşenlerine göre hazırlanan iç harcı ile yaklaşık 22 adet Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği hazırlanabilir.

Yapım Şekli:

Ürünün iç malzemesinin hazırlanmasında salamura yeşil zeytinler çok tuzlu ise öncelikle suda bekletilip, birkaç kere tuzlu suyu değiştirilerek tuzu alınabilir. Ardından zeytinler ufak ufak doğranır. Diğer iç malzemelerin hazırlanmasında ise bir tencerede orta yağlı kıyma, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Sadeyağ ve ince kıyılmış soğanlar kavrulan kıyma üzerine ilave edilerek soğanlar sote edilip soğumaya bırakılır.

Doğranmış zeytinler kavrulup soğutulmuş olan malzeme üzerine eklenir. Sonra üzerlerine, ince kıyılmış ceviz içi, ince kıyılmış taze (yeşil) soğan, maydanoz, kırmızı pul biber, karabiber ve gerekirse tuz eklenerek hepsi beraber 3-4 kez karıştırılır.

Börek hamuru hazırlanmasında ise 50 kilogram un, 35 litre su, 35-40 gram tuz ve 500 gram yaş maya kullanılır. Hamurun hazırlanmasında kullanılan malzemeler oransal olarak azaltılabilir ve artırılabilir. Her bir börek için 50 gram hamur kullanılacaktır. Yaş maya bir miktar ılık su içinde eritilerek bir hamur teknesinde veya bir kap içerisinde un, su ve tuz karışımına eklenir. Bu amaçla imal edilmiş hamur makinesinde veya elle yaklaşık 10 dakika yoğrularak hamur hazırlanır. Yoğrulan hamurun üzerine temiz ve nemli bir bez örtülerek, hava şartlarına göre 30-40 dakika kadar bekletilir. Kışın havalarda soğuk olduğu mevsimde (25°C-30°C arası) bekletme süresi 40 dakika iken, sıcak havalarda ise (35°C ve daha yukarı) bu süre kısalmaktadır.

Hamur hazır olunca, bu hamurdan yaklaşık 150 gram ağırlığında hamur yumakları yapılır. Bunun için yeter büyüklükte koparılan bir parça hamur iki elin arasında yuvarlatılarak börek yapılmak üzere yan yana dizilir. Hamur yumağı önce elle genişletilip inceltilerek yaklaşık 20 santimetre çapında daire şekline bir hamur haline getirilir. Bu hamurun üzerine, "bulamaç" denilen akışkan bir karışım elle sürülür. Bulamaç, 500 gram yaş maya, 1 litre su ve 150 gram toz şekerin iyice karıştırılmasıyla elde edilir. Bulamacın içindeki mayanın fırın sıcaklığında aktif hale geçip bulamacı ekşitmemesi için onun soğuk tutulması gerekir; bu amaçla da bulamacın içine gerektiğinde buz parçaları konur.

Üzerine bulamaç sürülmüş yuvarlak ve yassı hamura her iki elin parmak uçlarıyla, önce bir yönde sonra ona çapraz yönde, sıra halinde bastırılarak hamur şekillendirilir. Pişme sırasında börek üzerinde parmakların izi kabarak yükselir ve böylece hamurun pişme yüzeyi artırılmış olur. Parmak izleri ne kadar seyrek olursa kabarak kısımlar o kadar büyük olur, ancak hamurun pişme yüzeyi küçülür. Ürünün hazırlanmasında da parmak izi küçük börekler hazırlanır, bu böreklerin daha iyi pişmiş olması lezzetine katkı sağlar.

Börek fırınlarında elektrik veya sıvı yakıtlar yakacak olarak kullanılmaz, börekler odun ateşinde pişirilir. Yakacak olarak meşe odunu tercih edilir, çünkü meşe odunu yavaş ve dumansız yandığı için fırın sıcaklığı pişirme sırasında homojen kalır. Bazen zorunlu olarak da çam odunu da kullanılabilir. Bu fırınlarda odun, fırının içinde ve bir tarafında yanar, diğer tarafta da pişirilecek ürün pişirilir. Bu fırınların sıcaklığı ortalama 250°C civarında olup pişirme odun ateşi alevinin fiziksel etkileri nedeniyle bu pişirme işi hızlı olur, kuruma olmaz. Ürün piştikten sonra yarım ay şekli biraz küçülür ve uzar.

Daha önce hazırlanan 150 gram ağırlığındaki hamur yumağı 3 eşit parçaya ayrılır. Her parça, üzeri unlanmış tezgâh üzerinde el ile dairesel olarak açılır. Çapı yaklaşık 15 santimetre olan daire şeklindeki hamurun yarısına, hazırlanan Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği içinden bir miktar konur ve hamurun diğer yarısı, bu için üzerine kapatılır. Daha sonra, hamurun kenarına parmak uçları ile bastırılarak hamurun her iki katının birbirine yapışması sağlanır. Böylece içinde böreğin malzemeleri olan yarım ay şeklinde bir hamur elde edilir. Bu hamurlar fırına sürülerek 10-15 dakika sürede pişirilir. Piştikten sonra yarım ay şeklindeki Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği biraz küçülecek, uzayacak ve çapı yaklaşık 14-15 santimetre olacaktır.

Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, oda sıcaklığında bütün olarak veya iri dilimler halinde servis edilir. Dilimlenen böreklerin içinden yeşil zeytinler ve diğer iç malzemeler dökülebilir; bu nedenle börek, genellikle sadece ikiye kesilerek veya bütün olarak sunulur.



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

Gaziantep ile en az 100 yıllık geçmişi olan ve Gaziantep ile özdeşleşen Gaziantep Yeşil Zeytin Böreğinin hazırlanmasındaki ustalık becerisi ile Gaziantep iline bağlanmıştır.

Denetleme:

Gaziantep Ticaret Odası Koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii Gaziantep Ticaret Odasından, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesinden, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneğinden (GASTURDER), Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odasından ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden görevlendirilecek birer temsilciden oluşur. Coğrafi işaretin denetim mercii tarafından yılda 2 defa olmak üzere ve şikâyet halinde şikâyetten itibaren 15 gün içinde denetimi gerçekleştirir.

Denetim mercii Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği ile ilgili yapacağı denetimlerde bu ürün için uygun malzemelerin kullanılıp kullanılmadığını, böreğin pişirilme yönteminin yukarıda açıklandığı gibi olup olmadığını, ürün içinde, malzeme listesinde verilenlerin dışında başka malzemelerin bulunup bulunmadığını, pişirme şeklinin tescil metnine uygunluğunu, böreğin görünüm olarak açıklanan şekilde olup olmadığını, sunumun tescil metninde açıklandığı şekilde yapılıp yapılmadığını denetler.

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. Milas Tepsi Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 395
Tescil Tarihi	: 23.11.2018
Başvuru No	: C2017/231
Başvuru Tarihi	: 19.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Tepsi Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas / Muğla
Coğrafi Sınırı	: Muğla İlinin Milas İlçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi ürün ambalajı üzerinde veya ambalaj üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulunur veya menülerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Tepsi Böreği; Milas yöresinde doğada kendiliğinden yetişen ve ayrıca özel olarak yetiştirilen çok çeşitli otların, yine aynı yörede imal edilmiş çökelek peyniri ve Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı ile karıştırılarak, zeytinyağı ile yağlanmış bir tepsi içine, ince açılmış yufkalar arasına kat kat serilerek hazırlanıp fırında pişirilmesiyle yapılan bir börek çeşididir.

Milas yöresinde doğada kendiliğinden yetişen, ayrıca özel olarak yetiştirilen ve pek çok çeşidi bulunan otların, Milas yöresine ait olan çökelek peynirinin Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş zeytinyağı ile karıştırılması ürüne ayırt edicilik katmaktadır.

Milas Tepsi Böreğinde kullanılan çökelek peyniri, Milas ilçesi sınırları içinde doğal otlarla beslenen ineklerin sütlerinden yapıldığı için bu otların lezzetini almaktadır. Gerek Milas Tepsi Böreği içine koyulan otlar ve sebzeler, gerekse çökelek peynirinin elde edildiği sütü sağlayan ineklerin beslendiği otlar; yörenin toprak, su, iklim gibi özelliklerinden etkilenecek kendilerine özgü lezzet ve aroma kazanan otlar ve sebzelerdir. Milas Tepsi Böreğinin yapımında kullanılan otlar, Milas Pazarında 'böreklik ot' adı altında karışık halde bulunabilmektedir.

Üretim Metodu:

Milas Tepsi Böreği hazırlamak için kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

İç harc için:

1. Bahçelerde yetiştirilen otlar:

- Maydanoz (*Petroselinum sativum*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Dereotu (*Anethum graveolens*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Ispanak (*Spinacia oleracea*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Pazı (*Beta vulgaris* var. *cicla*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Pancar yaprağı (*Beta vulgaris*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Taze soğanın yaprakları (*Allium cepa*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Pırasa yaprağı (*Allium porrum*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Marul yaprağı (*Lactuca sativa*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.

2. Doğada, doğal olarak yetişen otlar:

- Kışkincik (Kışniş) (*Coriandrum sativum*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Kapçık (Gelincik'in çiçek açmadan önceki yaprağı) (*Papaver rhoeas*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Dalgan (Isırgan otu) yaprağı (*Urtica dioica*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Kuş yüreği (*Stellaria media* - Familyası: *Caryophyllaceae*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Köremen (Dağ pırasası) yaprağı (*Allium ampeloprasum*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.

- Labada (*Rumeoc Patienta*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Kerdime (Tere) (*Lepidium sisymbrioides*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.

3. Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı

4. Milas yöresinde yapılan çökelek peyniri

Hamur için:

1. İki adet yumurta
2. Un
3. Tuz
4. Su

Böreğin üzerine sürmek için:

1. Bir adet yumurta
2. Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı

Milas Tepsi Böreğinin hazırlanışı:

Milas Pazarında bulunabilen ve yukarıda listelenen otlar bol su ile yıkanır ve karıştırılır. Temizlenen otlar en fazla 0,5 cm eninde kesilerek bir kap içine alınır, çökelek peyniri eklenir ve tekrar karıştırılır. Peynirli ot karışımının üzerine Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı eklenir, ot ve peynirle kaynaşması için tekrar karıştırılır. Böylece iç harç hazırlanmış olur.

İki yumurta, bir fiske tuz ve aldığı kadar un ılık su ile yoğrulurak böreğin hamuru hazırlanır ve bir süre dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan böreğin pişirileceği tepsinin içini kaplayacak büyüklükte dokuz yufka açılır. Tepsi, Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı ile yağlanır ve açılan üç adet yufka aralarına yine zeytinyağı gezdirilerek (damlatılarak) tepsiye serilir.

Daha önce hazırlanan iç harç, tepsiye serilen üç adet yufkanın üzerine bolca yayılır. Üzerine üç adet yufka, aralarına zeytinyağı gezdirilerek serilir. Üzerine bir kat daha bol miktarda iç harç yayılır. Yayılan iç harcın üzerine yine aralarına zeytinyağı gezdirilerek 3 adet yufka serilir. Hazırlanan börek isteğe göre kare, üçgen veya baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Bir yumurta bir miktar zeytinyağı ile çırpılarak tepsi içinde hazırlanmış böreğin yüzüne bolca sürülerek pişirmeye hazır hale getirilir.

Börek tepsisinin odun ateşiyle yanan mahalle fırınlarında ya da bahçelerdeki fırınlarda pişirilmesi tercih edilir. Ancak evlerdeki elektrikli fırınlarda da pişirilebilir.

Pişmiş Milas Tepsi Böreği tabaklarda tercihe göre sade ya da yanında süzme yoğurt ile birlikte servis edilir.

Milas Tepsi Böreğinin piyasaya sunulması:

Milas tepsi böreği; pişirildiği lokantalarda, pastanelerde veya fırınlarda, pişirildiği tepsiler içinden tabaklara alınarak, yiyebilme ısısına uygun sıcaklıkta tüketime sunulabilir.

Milas tepsi böreği; hazırlanıp pişirildiği yerde yenilmeyecekse, satın almak isteyen alacağı anda, piştiği tepsi içinden alınarak Türk Gıda Kodeksi' ne uygun olarak hazırlanmış ve böreğin özelliğini bozmayacak cam, plastik türevi veya özel yapım karton kutular içine koyularak satılır.

Milas tepsi böreği, özelliği bozulmaması için sıcak iken ambalaj kutularına koyulmaz, soğuduktan sonra ambalajlanabilir.

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

Milas Tepsi Böreği hazırlanışında kullanılan ve Milas yöresinde doğal olarak yetişen ve bahçelerde yetiştirilen otlar, Milas yöresine ait çökelek peyniri ve Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı sebebiyle ayırt edicilik kazanmış olup bu yönüyle Milas ilçesi ile sıkı bir bağa sahiptir.

Denetleme:

Milas Tepsi Böreğinin coğrafi işaret özelliklerine uygunluğunun denetimi Milas Ticaret ve Sanayi Odasından 1 uzman, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden konuyla ilgili bir uzman, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'ndan uzman bir öğretim görevlisinin katılımıyla oluşan bir denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetim Mercii, denetimlerini yılda bir kez veya ihtiyaç duyulduğunda ya da şikayet halinde her zaman yapabilir.

Milas tepsi böreğinin denetimini yapacak denetim mercii yılda bir kez, Milas Ticaret ve Sanayi Odası'nın resmi / yazılı çağrısıyla, odanın belirlediği gün, yer ve saatte toplanır. Toplantıya çağrı, en az bir hafta önce mercii üyelerine bildirilir. Denetim mercii olağanüstü bir şekilde şikayet olması durumunda da toplanabilir.

Denetim ölçütleri:

Milas tepsi böreğinin denetimlerinde, tescil belgesinde belirtilen fiziksel ve duyuşsal özellikleri kontrol edilecektir. Kuşku durumlarda komisyon, ürünün kimyasal denetimini yaptırabilecektir. Denetim mercii tarafından gerek görülmesi halinde akredite olmuş bir laboratuvara ürün üzerine tahlil yaptırılabilir ve tahlil giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

Denetim Unsurları:

Ambalaj denetimi: Bakılarak, ölçülerek ve tartılarak yapılır. Coğrafi koşullara, iklim özelliklerine ve ürünün özelliklerine uygun olup olmadığı kontrol edilir.

Duyuşsal denetim: Milas tepsi böreğinin görünüşüne bakılarak, tadılarak, koklanarak kontrol edilir.

Fiziki denetim: Milas tepsi böreğinin görünümü, içindeki ot ve peynir dağılımı özellikleri gözlemlenerek kontrol edilir.

Kullanılan malzemelerin menşeinin kontrolü: Zeytinyağı, çökelek peyniri ve böreklik otların menşei kontrol edilir.

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. Kandıra Bezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 09.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 396
Tescil Tarihi	: 22.11.2018
Başvuru No	: C2018/008
Başvuru Tarihi	: 09.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kandıra Bezi
Ürün / Ürün Grubu	: Bez / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kandıra Halk Eğitim Merkezi
Tescil Ettirenin Adresi	: Akdurak Mahallesi Aşık Veysel Caddesi Sanat Sokağı Nu:6 Kandıra / KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kandıra ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kandıra Bezi ibaresi ürünün üzerinde, etiketinde kolayca görülebilecek şekilde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kandıra Bezi, keten bitkisinden elde edilen bir ip türü ile Kandıra'ya özgü tezgâhlarda dokunarak yapılan bir bez çeşididir. Kandıra Bezinin hammaddesi doğal rengi mat ve koyu renkte olan keten bitkisinin gövdesinin kurutulmasıyla elde edilen keten lifleri ipliğidir. Ürünün üretiminde ince ip veya kalın ip kullanılır. İnce ipten üretilmiş bezden çay takımı, gömlek, masa, gecelik, masa örtüsü, köşe yatağı, yatak çarşafı ile mendil gibi ürünler üretilirken, kalın ipten üretilmiş bezler değerlendirilmek üzere pantolon, çuval, kilim gibi ürünler üretilir. Üretimde özellikle pamuğa keten kullanılırken ketene keten üretimler de mevcuttur. Kandıra Bezi dokumalarının sağ ve sol kenarlarında pamuk ipliklerinin yan yana getirilmesi ile oluşan şerit bulunur. Üretilen ipliklerden dokumalar, bezayağı tekniği ile yapılır.

Yerli Kandıralılar günlük yaşamlarında üste cepken, gömlek ve içlik alta fistan veya şalvar, başa örtme, yarım fes ve çember, ayağa çarık, çorap ve lastik giyerlerken aksesuar olarak kullanılırdı. Günümüzde ise Kandıra halkı özellikle yaşlı kimseler halen geleneklerine uygun giyim tarzını günümüze taşımaktadır. Kandıra'nın köylerinde dokuma tezgâhlarında, yöresel ifade ile *düzen*lerde, dokunan Kandıra Bezi ile çay takımı, peçete, gömlek, masa, gecelik, masa örtüsü, köşe yatağı, ceket, pantolon, yatak çarşafı ile mendil, yağlık, işlemeli uçlar, örtme eski Türk motifleri ile işlenerek yapılmaktadır. Dayanıklılığı ile bilinen Kandıra Bezinin ilk olarak Romalılar döneminde dokunmaya başlandığı, Romalıların "çalı yırtmaz" diye adlandırılan çift kat dokuma Kandıra Bezini yelkenlerde kullandığı, bir rivayete göre de nem çekici özelliği nedeniyle Mısırlılarda mumyalama işlemlerinde Kandıra Bezi kullanıldığı iddia edilmektedir.

Üretim Metodu:

Keten bitkisi, ilkbahar aylarında havaların ısınmasıyla diğer bitkiler gibi büyümesini hızlandırır. Bahar aylarında mavi renkte çiçekler açar. Haziran ayından itibaren de elle yolunarak hasadı yapılır. Yolunan ketenlerin birkaç tutamı bir araya getirilerek 'bölme' (demet) oluşturulur. Beş adet bölme güneşte kuruması için birbirine dayanarak 'çuğul' haline getirilip dikilir. Çuğullar tarlanın tamamı yolunduktan sonra hayvanlardan ve rüzgârdan korumak için bir araya getirilir ve kurutularak yığın halinde saklanır. Kurutulan bitkiden çırpma yöntemiyle ketenin tohumu gövdesinden ayrılır. Tohumu çıkarılmış keten işlenmesi kolay olması için yumuşatılmak amacıyla üç günden bir haftaya kadar suda bekletilir. Keten ıslama işlemi genelde dere yataklarında ya da deniz kenarlarında yapılır. Islatılarak yumuşatılmış keten gövdeleri harmana getirilir ve öküzlerin çektiği silindir taşla gövdeler çığnenir. Keten liflerinin keçinlerinden (odunsu kısım) ayıklanabilmesi için önce tokmakla dövülüp yumuşatılması gerekmektedir. Daha sonra da mengelez denilen ahşap bir aletle keten lifleri ezilerek keçinler ayıklanır ve lifler taranacak duruma getirilir.

Mengelezde keçinlerinden ayrılan, ikiye ayrılmış keten burmaları kıtık tarağında taranır. Bu işlem keten liflerinin başındaki evin yuvalarının koparılması için yapılır. Kıtık tarağında taranan keten lifleri kız saç örgüsü şeklinde örülerek burma yapılır. Burma halinde iken de keten lifleri bir kez daha tokmakla dövülerek işlenmeye hazır hale getirilir. Elde edilen lifler burma haline getirilir.

Keten burmaları ip yapılmak üzere bir dizi işlemde geçer. Burma halindeki ketenler tekrar tokmakla dövülür ve taranır. Taranan burmanın ince ve yumuşak kısmı sarım yapılır. Kaba kısmı ise 'çöp' adını alır. Keten liflerinin ip haline getirilmesinde farklı yöntemler vardır. Bu yöntemler lifin kalitesine ve kullanılacak malzemenin niteliğine göre değişir. İnce ipler sarımın, kalın ipler çöp kütüğünün (keten lifi tarama aleti) eğrilmesiyle elde edilir. Kandıra Bezinde kullanılacak keten ipinin ince ve dokuma esnasında ele batmaması için pürüzsüz olması gerekmektedir.

İnce iplik elde etmek için sarımlar örekenin başlığına sarılır. Başlıktaki sarım çıkırıla eğrilme için hazır hale getirilir. Ele alınıp arşaktan (iğn kolayca dönmelerini sağlayan yuvarlak alet) geçirilen keten lifi iğn elde çevrilmesiyle eğrilir ve ince ip haline gelir. İğn rahatlıkla çevrilebilmesi için parmaklar, ara sıra şepkek denilen yapışkanimsı maddeye batırılır. Bu düzenekte elde edilen ip ince bezlerin çözgü ipi olarak kullanılmaktadır. Bu ip çıkırıla eğrilme ipten biraz kalıncadır. Keten lifinden en ince ve en kaliteli ipi çıkırıla eğrilerek elde edilir. Bu ipe süğüm denir. Eğirme işlemi öreke, başlık ve bunlarla ilgili çıkırıla düzeneği ile gerçekleştirilir. Kullanılan en gelişmiş çıkırıla, biri biraz küçük iki tekerlek ile bunların çevirdiği mekanizmadan ibarettir. Dönüştürülen keten iplikleri büyük bir bakır kazana koyulup içine kül karıştırılarak kaynatılır. Bu sayede keten iplikleri beyazlatılmış olur. Ayrıca çözgüde (tezgâha gerilen ve kumaş boyunu ayarlayan ip) kullanılan pamuk veya keten ipliği çirşlenerek (haşılama) de kullanılır.

Kandıra Bezinin dokunmasında çözgüde pamuk atkıda keten ipliği kullanılır. Atkıda kullanılan keten ipliğinin numarası kullanım amacına göre 8/1 ilâ 14/1 nm (metre/gram) arasında değişmektedir. Çözgüde (tezgâha gerilen ip) kullanılan pamuk ipliğinin numarası 16/2 nm (metre/gram) ilâ 20/2 nm (metre/gram)'dir.

Çözgü ve atkı ipleri (keten: 8-14/1 nm[metre/gram], pamuk: 16-20/2 nm[metre/gram]) taraktan çift geçirilir. Atkı tel sayısı, dokumalarda kullanılan ipliğın kalınlığına göre 1 cm² 12, 16, 20'dir. Çözgü üst bobinlere sarılır, atkı alt masuralara sarılır. Tur 10 numara, iplik 800 turdur. Tarağa geçirilen iplik 180 tanedir. Kumaş genişliği 42-50 santimetre arasında, uzunluğu ise kullanım amacına göre değişmektedir. Kandıra Bezi dokumalarının sağ ve sol kenarlarında 6 adet pamuk ipliğinin yan yana getirilmesiyle 3'er sırada (toplam 24 tel) pamuk ipliği bulunur.

Çözgü ve atkı ipi su, un, nişasta, yağ ve sabun kullanılarak yapılan çirşleme (haşılama) yöntemiyle kullanılır. Çirş; nişasta, un, yağ ve sabun kullanılarak hazırlanan ipin suda kaynatılması işlemidir. Bu sayede çözgü ve atkı ipi sağlamlık ve kayganlık kazanır. Çirşleme (haşılama) de bu işleme verilen isimdir.

Keten dokumaları hem ince iplerde hem de kalın iplerde düzen olarak adlandırılan 4 güçlü (çözgü ipinin geçirildiği sistem) ve 2 ayaklı ahşap dokuma tezgâhlarında üretilir. Dokumalar bezayağı tekniği ile yapılır.

İnce iplerin (süğüm) dokunması ve dokuma çeşitleri:

1) Yalınzak / Yalngat: Altı ve üstü iplik(keten) olan dokuma çeşididir. Yani tamamen ketenden üretilir. Düz ve sadedir. İç çamaşırı, sofrâ bezi, nadiren de çarşaf olarak kullanılan bezdir. Genelde her türlü işlemenin özellikle gergefin yapıldığı bez çeşididir. Ayrıca yazın teri emmesi ve serin tutma özelliği vardır.

2) Üskülü: Çözgüsü keten, atkısı pamuk bezidir. Keten ipine pamuk ipliği işlenerek yapılan dokuma çeşididir.

3) Çezme: Çubuklu yani desenli dokumalara çezme denir. Çarşaf için kullanılan bir dokuma çeşididir. Bunların çözgüsü keten, dokuması pamuk olduğu gibi atkısının bir kısmının pamuk olduğu dokuma çeşidi de vardır.

Kandıra Bezi dokuması tamamen ahşap malzemeyle, çivisiz birbirine geçirilerek oluşturulan düzen adı verilen el dokuma tezgâhlarında yapılmaktadır. Tezgâhlar çirşlenen pamuk ipliğiyle örülür. Tezgâhta kullanılan tarağın çevresi ahşap dişleri ise kamıştandır.

Dokumanın işlevine göre ip sıklığı değişkenlik göstermektedir. Özellikle giyimde kullanılacak bir bezin üretiminde daha sık bir dokuma tercih edilmektedir. 1 cm²'de yaklaşık olarak 16-14 sıra ip dokunur. Dokumalar işlevine göre 42-50 santimetre, uzunluğu ise 100 santimetre arasındadır; ketene-keten, ketene-pamuk şeklinde yapılabilir. Ketene-pamuk şeklinde yapılan dokumalarda kumaşların kenarlarına 3-4 sıra beyaz pamuk ipliğiyle dokuma yapılmaktadır. Ayrıca bu dokumalardan çarşaf da yapılmaktadır. Kökboyasıyla renklendirilmiş dokumalar dikilip birleştirilerek çarşaf olarak da kullanılmaktadır.

Dokuma işleminden sonra özellikle Kandıra'nın coğrafi koşullarından ve özelliklerinden etkilenecek bu bezlere çeşitli motiflerle nakışlar yapılmaktadır. Manda gözü, sevda çiçeği gibi nakış şekilleri yörede işlenen nakışlardır.

Kalın iplerin dokunması ve dokuma çeşitleri:

Kalın ipler çöp tarağına takılan kırıktan (lif tarama aletinden çıkan kaba çöpler) çekilerek eldeki iğ ve arşakla (iğın kolayca dönmesini sağlamak için iğın altına 3-5 santimetre yükseklikten takılan yuvarlak alet) eğrilir. Bir diğer kalın ip eğirme usulü ise çıkırıkla eğirmedir. Bu çıkırık ince ip eğiren çıkırıktan daha az teferruatlıdır. Çıkırık tekerleği kalındır. Çıkırık başına oturan bir kişi çıkırığı çevirirken diğer kişi koltuk altına aldığı kırığı eğirerek elindeki kırık bitinceye kadar 30-40 metre gider. Eğirme bittiğinde çıkırık başında duran çıkırığa takılı masuraya ipi sarar. En kalın olan ipe eriş, kırık ipi denir. Erişten dokunan kalın bezden pantolon, çuval, kilim gibi ürünler üretilmektedir. Özellikle kilim dokumalarında yün ipliğine özgü vazifesi görerek kendini gizler ve keten ipliği saçaklardan gözüdür.

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

Kandıra Bezi geçmişi, dokunmasında kullanılan malzeme ve dokuma usulü ile Kandıra ilçesi ile ünlenmiştir.

Denetleme:

Kandıra Bezinin üretim metodunda açıklanan özelliklerine uygunluğuna ve amblem kullanımına ilişkin denetimler Kandıra Belediyesi Kültür Müdürlüğünden, Kandıra Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğünden ve Kandıra Halk Eğitimi Merkezinden görevlendirilecek konuda uzman birer kişiden toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetim mercii denetimleri yılda 1 defa, ayrıca herhangi bir şikâyet durumunda da her zaman denetim 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.

4. Çine Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 24.06.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 397
Tescil Tarihi	: 29.11.2018
Başvuru No	: C2013/072
Başvuru Tarihi	: 24.06.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Çine Köftesi
Ürünün Adı	: Köfte
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çine Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Belediye Başkanlığı Çine Aydın
Coğrafi Sınırı	: Aydın ili Çine ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çine Köftesinin ayırt edici özelliği; üretiminde Çine ilçesindeki meralarda yetiştirilip, beslenmesinde silaj ve şeker pancarı küspesi kullanılmayan, 1-1,5 yaşındaki Alaca, Esmer ve Simental ırkı erkek sığırların kaburga veya kol etlerinin kullanılması ve kendine has üretim metodunun olmasıdır.

Çine ilçesinde üretilen Çine Köftesinin üretiminde kullanılan et, Çine'deki meralarda beslenen ve beslenmesinde silaj ve şeker pancarı küspesi kullanılmayan, 1-1,5 yaşındaki Alaca, Esmer ve Simental ırkı erkek sığırlardan elde edilir. Çine ilçesinin bitki örtüsü, Akdeniz ikliminin etkisi altındadır. Bu yüzden bitki türlerinin büyük bölümü kurakçıl özellik gösterir. İlçenin dağlık alanlarında, özellikle Madran ve Gökbel'de kızılçam ve karaçam ağaç türleri yaygındır. Akdeniz bitki örtüsü niteliğindeki maki ve çalılıklar ilçenin hemen her alanında gözlenir. Madran Dağı yamaçlarında pek görülmesi de Gökbel Dağı yamaçlarında belirgin olarak görülen zeytin ağaçları, bölgenin büyük ormanlık alanına hâkimdir. Bölgede seyrek de olsa menengiç, zakkum, karaağaç türleri de görülmektedir.

Üretim Metodu:

8 kişilik Çine Köftesi için gerekli malzemelere aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg kıyma
- 50 gr hayvan iç yağı
- 100 gr soğan
- 5 gr tuz
- 5 gr kimyon

Etin hazırlanışı: Köftede kullanılacak kıyma, 1-1,5 yaşında, doğal beslenmiş büyük baş hayvanın (dana) kaburgalarından (döş) alınan etin kıyma makinasında 0 numara ince taraktan kıyılması ile elde edilir.

Kesilen büyükbaş hayvan iki gün askıda dolapta (soğuk havada) bekletilir. Dondurulan et, daha sonra soğuk zinciri bozulmadan kıyma makinasına alınır. Etin az bir miktarı önce iç yağ ile daha sonra da soğan ile kıyılır. İkinci kez yapılan kıyma işlemi, yağın köfte içinde diri kalmasını önlemek içindir. Devamında da kalan et tek seferde kıyılır. Köfte üretiminde kullanılan et, asla tek başına ikinci kez kıyılmaz.

Kıyılan et karışımı, soğuk zinciri bozulmadan tuz ve kimyon ilave edilerek yoğurma makinasında yoğrulur ve 6 saat dolapta dinlendirilir. Akşamdan elde edilen karışım sabaha kadar dinlendirilir. Elde terletmeden, el ıslatılarak şekil verilir. Köfte yoğurma makinasında yoğrulur fakat şekli, el ile verilir.

Pişirme: Eni 3-3,5 cm, boyu 5-5,5 cm olacak şekilde hazırlanan köfteler, önceden yakılmış ve köz olmuş mangal kömürü üzerinde 2-2,5 dakika süre ile pişirilir. Mangalın ateşi ne çok alevli ne de külleşmiş olmalıdır.

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

Çine ilçesinde üretilen Çine Köftesinin üretiminde kullanılan et de, yine Çine ilçesi sınırları içindeki meralarda yetiştirilip beslenmesinde silaj ve şeker pancarı küspsesi kullanılmayan 1-1,5 yaşındaki Alaca, Esmer ve Simental ırkı erkek sığırların kaburga veya kol etlerinden elde edilir.

Denetleme:

Denetim mercii Çine Belediyesinin koordinatörlüğünde; Çine Kültür Derneği, Çine Esnaf ve Sanatkârlar Odası, Çine Ziraat Odası, Aydın Ticaret Odası ve Çine Kaymakamlığı İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden en az birer yetkilinin katılımı ile oluşur.

Denetim mercii, Çine Köftesi coğrafi işaretini kullanan veya kullanmak isteyen kişi ya da kurumlara denetçi ekibi göndererek özellikle etin temin edildiği yeri, etin hangi hayvandan ve hayvanın hangi bölgesinden alındığını, köftenin muhteviyatını ve hazırlanışını tescile uygunluğu açısından denetler. Denetim; şikâyet, talep veya ihtiyaç duyulmasına göre sair defalar yapılabilir.

Çine Köftesinin üretiminde kullanılan etlerin Çine ilçesi kesimhanelerinden belge karşılığında alınmaları gerekir. Üretimde kullanılan etlerin menşei, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilir. Yapılan denetimlerde ürünün hazırlanmasından sunuma kadar olan süreç kontrol edilir.

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.