

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

**TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

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

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

**2018**

**Sayı: 43  
Yayın Tarihi: 17.12.2018**

**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

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 43. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları .....	11
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	15
<b>5.Bölüm</b>	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvurular .....	20
<b>6.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvurular .....	21
<b>7.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Talepleri. ....	24
<b>8.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişiklikler .....	28
<b>9.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Tesciller .....	29

# 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 43. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

---

---

#### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

---

#### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/136	Boyabat Gazidere Domatesi	11
2.	C2017/183	Posof Elması / Badele Elması	13

#### Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
----------------	------------------	-------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

## Tescil Edilen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	398	Elazığ Orciği	15
2.	399	Şuhut Keşkeği	17

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

---

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

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	398	Elazığ Orciği	20

---

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

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	399	Şuhut Keşkeği	21

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	31	Giresun Tombul Fındığı	24
2.	102	Geleneksel Türk Gül Likörü	25
3.	147	Geleneksel Türk Vişne Likörü	25
4.	148	Geleneksel Türk Çilek Likörü	25
5.	149	Geleneksel Türk Ahududu Likörü	26
6.	224	Zile Kömesi	26

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişikliği talebi bulunmamaktadır.



---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	56	Anamur Muzu	28

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişikliği talebi bulunmamaktadır.

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Tescillerin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	185	Tomarza Kabak Çekirdeği	29
2.	224	Zile Kömesi	29

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

### 3.Bölüm

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

### 1. Boyabat Gazidere Domatesi

<b>Başvuru No</b>	: C2017/136
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.09.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Boyabat Gazidere Domatesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Boyabat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Zincirlikuyu Mah. Hüsamettin Dayıbaş Cad. No:1 Boyabat/ Sinop
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Sinop ili Boyabat ilçesi Gazideresi ve Gazideretabaklı köyleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gazidere Boyabat Domatesi coğrafi işareti, aşağıda verilen logo ile birlikte kullanılacak olup marka ile birlikte kullanılması mümkündür



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boyabat Gazidere Domatesi, Sinop ili Boyabat ilçesi Gazideresi ve Gazideretabaklı köylerinde aynı tohumla 150 yılı aşkın bir süredir yetiştirilmekte olup yöre için önemli bir geçim kaynağıdır. Bu domates halk arasında “çirkin domates“ olarak da bilinmektedir.

Tohum safiyet oranı % 98,5 çimlenme oranı % 90’dır.

#### Bitkisel özellikleri:

Fidede antosiyanin renklenmesi hafiftir. ; Bitkisi dik, boyu 150-200 cm, orta gövde ve dallar tüylü bir yapıya sahip olmadığı, gövde ve dallarda antosiyanin renklenmesi mevcut, boğum arası uzunluğu 6-9 cm arasında değişmektedir. Yaprakları orta ile küçük arasında olup uzunluğu, sap dahil 15-25 cm’dir. Yaprak kenar şekli parçalı ve dalgalı, yaprak kabarcıklanması hafiftir. Dikenlilik olmayıp mavi yeşil renkli, çiçekler ise sarı rengi orta boyuttadır. Çiçeklenme süresi 10 haziran - 10 ekim tarihleri arası olmakla birlikte tam çiçeklenme evresi 1 temmuz, çiçeklenme süresi 15 gündür.

#### Meyve özellikleri:

Meyve eni 131,21-143,20 mm, meyve boyu 86,32-101,30 mmdir. Meyve şekli hafif basık, meyve uç şekli yuvarlak, meyvede eğrilik derecesi orta düzeyde, çiçek burnu şekli çentikli olup hafif sivri ve düzdür. Ticari hasatta meyve kabuk kalınlığı 0,37-0,41 mm, odacık sayısı 12’dir. Dilimlilik mevcut olup meyve et rengi pembe-kırmızımsı çekirdekli bir yapıya sahiptir (400-500 adet). Meyve eti sertliği (N) 1,86-1,94’tür. Fizyolojik olumda yani tohum bağlama döneminde meyve kabuk rengi yeşilimsidir. Erkenciliği yanında fizyolojik olum zamanı da erkencidir.

#### Ürünün ayırt edici özellikleri:

Lezzeti ve kendine has aromasıyla öne çıkar. Boyabat Gazidere Domatesi sırk tipli büyüme şekli gösteren, 600-800 gr arası iri meyvelere sahip, kırmızı renkli, ince kabuklu ve çok lopludur. Boyabat Gazidere Domatesi elle

iki ya da üç parçaya bölündüğünde ortasında konik biçimde göbek veya cücük tabir edilen çekirdeksiz etli bir parça bulunur. Diğer domateslerde bu parça bulunmaz.

Boyabat Gazidere Domatesi içten dışa doğru olgunlaşır. Kekremsi (limoni) bir tadı vardır. Çekirdeklilik 400-500 arasındadır.

Meyve eti hoş kokulu, sulu ve kumlu olan domatesin altıdan fazla gözeneği bulunur. İnce ve yumuşak kabuğa, yumuşak meyve etine sahip domatesin hasat sonrası ömrü kısa olup taze tüketim için uygundur. Uzun mesafeli nakliyyeye uygun değildir.

Uzunlamasına kesit görünümü basık olan domateste olum öncesi yeşil omuzluluk ve çiçek sapı ayrılma tabakası bulunur. Bitki başına verimi 50 kg 'ye ulaşır.

Ticari hasatta meyve kabuğu üzerinde çizgi olmayıp meyve et rengi pembe-kırmızımsıdır. Çekirdeklidir. Genel olarak kahvaltılık ve salata tüketiminde tercih edilirse de, konservelik domates suyu olarak da tüketilir.

Boyabat ilçesi Sinop ilinin 86 km güneyinde ve Gökırmak havzasının kenarındadır. Boyabat ilçesinin batı tarafında 15-20 km uzaklığında bulunan köylerden geçen Gazidere Çayı (Kolaz Çayı) çeşitli mineraller alivüyal toprakların taşınması aynı zamanda domates üretim alanı oluşmuştur. Sulamalarda kullanılan Gökırmak ve Gazidere Çayları çeşitli mineraller içerir. Derelerden bazıları köylülerin kaylan kaya tabir ettikleri gevşek dokulu kayalıklar ve Gazidere Çayına dökülen Harın Deresi bazalt kayalıklarının olduğu bölgeden geçer. Boyabat Gazidere Domatesi bu bölgede üretilir.

#### Toprak özellikleri:

Boyabat Gazidere Domatesinin yetiştirildiği toprağın özellikleri aşağıda belirtilmektedir.

1-Toprak bünyesi: Killi bünye sınıfındadır.

2-Toplam tuz (EC): Tuz %0,019 tuzsuz sınıfındadır.

3-Toprak pH: Toprağın pH değeri 7,81 olup hafif alkalik özellik gösterir.

4-Kireç miktarı %0,6 olup çok az kireçli toprak sınıfındadır.

5-Organik madde miktarı %2,58 olup orta derecede organik madde özelliği gösterir.

6-Toprakta kg/da cinsinden P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> içeriği 15,06 olup çok yüksektir. Kg/da cinsinden K<sub>2</sub>O içeriği 29 olup orta gurup potasyum içerir.

#### **Üretim Metodu:**

Boyabat Gazidere Domatesinin üretimi; birinci sürüm için 20-25 cm toprak derinliğinde ve yanmış çiftlik gübresi karıştırılarak sonbaharda yapılır. Ekim için mart ayının son haftasında dekara 25 kg DAP (Diamonyum Fosfat) gübresi kullanılarak ortalama 15 cm derinlikte ikinci sürüm yapılmakta karıklar çiftçiler tarafında kaynakları kullanılarak oluşturulmaktadır. Domates, dekara 400- 500 gram tohum kullanılarak 3 cm derinlikte ekilir. Ürünün ilk çapa dönemi olan mayıs ayının ortalarında topraktan çıkış yapan ve 5-6 yapraklı hale gelen domates de sıra üzeri 30 cm olacak şekilde seyreltme yapılır. Sıra arası mesafe 50 cm'dir. Sulama haziran ayının ortalarında başlar, 3-5 gün arayla uygulanır. Üst gübreleme birinci sulama ile başlar, 20 günde 5 kg azotlu gübre olarak üre verilir. Ayrıca mikro element eksikliğine göre yaprak gübresi uygulaması yapılır. Ürünün ilk hasadı temmuz ayının ilk haftasında başlar, iklim ve ürünün durumuna göre 2-3 günde bir hasat yapılır. Toplam 10-15 defa yapılan hasat, ekim ayının son haftalarına kadar devam eder. Dekardan ortalama 6-7 ton ürün elde edilir.

#### **Denetleme:**

Denetim mercii; Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Boyabat Belediye Başkanlığı ve Boyabat İlçesi Ziraat Odası Başkanlığından oluşmaktadır. Denetim mercii ürünün üretim metodu, ekim, gübre uygulaması, sulama, zirai ilaç uygulama dönemleri ile bitki ve meyve özelliklerine uygunluk bakımından hasat ve pazarlama aşamasında 15 günlük aralıklarla 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.

## 2. Posof Elması / Badele Elması

<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.11.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2017/183
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Posof Elması / Badele Elması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Elma / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Karagöl Mah. Konge Cad. No:67 Kat:4-5 Merkez ARDAHAN
<b>Vekil</b>	: Figen Konak
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ardahan ili Posof ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaretin adı, ürünün satışa sunulduğu yerde görünebilir şekilde veya ürünün ambalajı üzerinde marka ibaresinden küçük olmamak üzere kullanılır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Posof Elması / Badele Elması, içi kırmızı uruset elma çeşidinden elde edilir.

Badele, Posof ilçesinin meyve bahçeleri ile ünlü olan bugünkü adıyla Türkgözü köyünün eski adıdır. Posof Elması olarak da tanımlanan Badele Elmasının ilk defa bu köyden çıktığı bilinir.

Posof Elması / Badele Elmasının diğer elmalardan farkı, temel olarak ürünün doğal ve beşeri faktörlerinden kaynaklanmasıdır. Doğal faktör coğrafi sınırın mikroklima iklim özelliklerin sahip olması, beşeri faktör ise aşılama ile diğer kültürel işlemlerdeki bilgi ve birikimdir.

Posof Elması / Badele Elmasının antosiyanin ve toplam fenolik madde içeriği ile antioksidan kapasitesinin yüksek olması, ayrıca meyve kabuğunda olduğu gibi meyve etinde de yüksek oranda antosiyanin bulunması nedeniyle antioksidan aktivitesini artırıcı olması ürünün ayırt edici özelliğidir.

Posof Elması / Badele Elmasının fenolik madde içerikleri meyve kabuğunda 578,7 mg/100 g ve meyve etinde 112,2 mg/100 g'dır.

Posof Elması / Badele Elmasının meyve kabuğunda antosiyanin içeriği en yüksek 49,1 mg/100 g, meyve etinde ise 35,9 mg/100 g'dır.

### Posof Elması / Badele Elmasının fiziksel özellikleri:

Posof Elması / Badele Elmasının ağırlığı 58,34 - 172,62 g, yüksekliği ve çapı 4,5 - 7 ve 8,5 - 5 cm arasındadır.

Posof Elması / Badele Elması, diğer sofralık elmalara göre biraz daha basık bir görünüme sahiptir (Şekil 1). Diğer bir morfolojik özellik çiçek çukurunun normal elmalara göre çok az olması ve neredeyse çiçek çukurunun yüzeyle aynı hizada olmasıdır.

Tam olgun Posof Elması / Badele Elmasının dış kabuk rengi koyu kırmızı (şarap kırmızısı renkte), iç meyve eti kırmızı ve meyvesi tatlıdır. (Şekil 2). Daha az olgun meyvede dış kabuktaki renk yeşil-kırmızı ve meyve eti ise açık kırmızı ve tadı ekşidir.



Şekil 1. Morfolojik özellikleri

Posof Elması / Badele Elmasının; kırmızı renk yoğunluğu kabuğa doğru daha yoğun ve çekirdek yuvasına doğru ise daha açık renkte dağılım gösterir (Şekil 2).



Şekil 2. Posof Elması / Badele Elmasının meyve eti, iç görünümü, renk dağılımı

### Üretim Metodu:

Posof ilçesinde elma üretim metodu, diğer elma üretim metotlarından farklı olmamakla birlikte kuşaklar boyu aktarılan geleneksel yöntemlerle elma yetiştiriciliği devam etmektedir.

Posof ilçesinde yetişen yabani elma ve yabani armut ağaçlarına yarma ve kakma aşılama yapılmakta olup hayvansal gübre kullanılır. Ayrıca gübreleme nedeni ile aşılama ağaç diplerinde yetişen yabani otlar, sezon boyunca çapalanır.

Posof ilçesinde yetişen yabani elma ve yabani armut ağaçlarının anaç tür olması sayesinde elma ağaçlarından birkaç kuşak boyunca verim alınabilir. Bununla birlikte Posof ilçesinde ekilen zirai ağaçlara yapılan aşılama da ürünün ayırt edici özellikleri değişmez.

Coğrafi sınır içerisinde arazi yüzey topografyasının çok hafif düzeyde mikro rölyefe sahip olduğu bahçelik alanlarda, sert çekirdekli meyveler uzmanı tarafından seçilen ağaçlardan alınan aşılı kalemleri Eğridir Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsüne ya da uygun görülen bir kuruma gönderilerek ve burada uygun anaç türleri üzerine aşılama yapılarak üretilir. Fidanlar 5m X 3m aralıklı olarak dikilir.

Aşılama zamanı nisan ayı ortasında başlayıp, ağustos ayı ortasına kadar sürmektedir. Aşılama yapılan ağaçtan yaklaşık bir yıl içerisinde ürün alınmaktadır.

Yetişkin ağaçlardan elde edilen Posof Elması / Badele Elması, en geç ağustos ayının sonu ile eylül ayının başında hasat edilir. Hasat edilen elmanın ayırt edici özelliklerine bağlı olarak soğuk ve nemli koşullarda depolanır.

### Denetleme:

Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Posof Belediyesinden 1 kişi, Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Ardahan Üniversitesinden 1 kişinin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii periyodik olarak ve şikâyet halinde her zaman denetimlerini yapacaktır.

#### Denetim kriterleri:

- Denetimler üretim aşamasında, hasat zamanında, depolama ve pazarlama süreçlerinde yapılacaktır.
- Aşılı kalemi alınması aşamasında aşılı kaleminin uzman kişi/kişiler tarafından alınıp alınmadığı denetlenecektir.
- Uzmanı tarafından alınan aşılı kalemlerinin, ürünün ayırt edici özelliklerini karşılayacak şekilde yine uzman kişi / kişilerce uygun anaç türler üzerine aşılıp aşılımadığı denetlenecektir.
- Ürünün yetiştirme sürecindeki kültürel işlemler denetlenecektir.

Denetim mercii; konusunda uzman kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bu kuruluşlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Ayrıca denetim tutanaklarını inceleme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma ve hakların korunmasında hukuki süreçleri başlatma ve takip etme konularında tam yetkili olarak faaliyet gösterecektir.

Kurumlardan tahsis edilen denetim mercii üyelerinin denetim amacıyla gerçekleştirdiği harcamalar, mesai ücretleri, analiz, laboratuvar masraflar denetlenenden karşılanacaktır.

## 4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

### 1. Elazığ Orciği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 27.10.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 398
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.11.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2016/100
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.10.2016
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Elazığ Orciği
<b>Ürünün Adı</b>	: Orcik (Cevizli Sucuk)
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe Adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Fırat Kalkınma Ajansı, Elazığ Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Fırat Üniversitesi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası, Elazığ Üzüm Üreticileri Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Turgut Özal Mah. Turgut Özal Blv. No: 69/A Yeşilyurt / Malatya Olgunlar Mah. İhsan Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez / Elazığ Fırat Üniversitesi Rektörlüğü 23119 Merkez / Elazığ Cumhuriyet Mah. Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez / Elazığ Çarşı Mah. Öztekin Sok. No: 32 Kat: 2 Merkez / Elazığ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Elazığ ili ve ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde marka ile birlikte ürünün ambalajında ve etiketinde yer alacaktır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Orcik, bir çeşit cevizli sucuk türüdür. Bağ bozumu sırasında yapılıır. Üzümünden elde edilen şıranın içine önceden hazırlanıp ipe dizilen cevizlerin birkaç kez batırılmasından sonra kurutulularak elde edilir. Orcik, Elazığ şehriyle özdeşleşmiştir.

Elazığ Orciğinin ayırt edici özellikleri yöreye özgü üzümlerin ve yeni hasat edilmiş cevizlerin kullanılmasından ortaya çıkmaktadır. Orciğin yeni hasat edilmiş taze cevizden ve Elazığ ilinde yetiştirilen yeni hasat edilmiş taze üzümlerden yapılması gerekmektedir.

Elazığ orcığının ürün değerleri ise şu şekildedir:

Kriter	Limitler
Nem(% , en çok)	23
Kül(% , en çok)	2,2
% 10 HCl'de çözünmeyen kül (% , en çok)	0,3
pH	5,0- 5,7
Titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden)(% , en çok)	0,05
Ceviz oranı (% , en az)	30

### Üretim Metodu:

Yeni sezon hasat edilen yerli cevizler kırılır. Her bir ceviz dört diş olacak hale getirilir. Her bir diş ceviz iç büyük yüzeyi yukarı gelecek şekilde pamuklu ipe ince iğne ile saplanır. Yaklaşık bir metre olan boylar tamamen kuruması için asılır ve cevizler kurutulur.

Yörede yetişen mevcut üzümlerin hasat zamanı gelince üzümler toplanır, torbalarda veya havuzlarda preslenerek veya çiğnenerek üzümün suyu çıkarılır. Üzüm suyu büyük kazana alınarak kaynatma işlemi başlatılır. Kaynatma işlemi ile üzüm suyundaki tortular çöktürülür ve üzüm suyundaki su miktarı düşürülür. Brix değeri

yaklaşık 70-72 ye gelince şıra, pamuklu bez torbalara alınarak tortu, üzüm çekirdeği vs. süzülür. Süzülen şıra miktar olarak ölçülür, bir miktarı ham bulamaç yapımı için ayrılır, geri kalan kısmı kazana tekrar koyulur ve ısıtma işlemi başlatılır. Bu arada ölçülendirilen şıra miktarına göre (40 lt şıraya 2,5 kg un olacak şekilde) un elenerek bir kaba konulur ve üzerine ayrılan şıra ilave edilerek topaklanmayı önlemek için sürekli karıştırılır, oluşan ince kıvamlı ham bulamaç ince elekten elenerek tortu, un topakları ayırt edilir. Hazırlanan bu ham bulamaca, kazandaki sıcak şıradan bir miktar ilave edilerek, kazandaki şıra sıcaklığına yakın bir sıcaklığa getirilir. Hazırlanan bu ham bulamaç, kaynamaya bırakılan büyük kazandaki şıra içerisine yavaş yavaş ilave edilirken ateş biraz daha arttırılır. Kazan içine ilave edilen ham bulamaç sürekli küreklerle karıştırılır. Burada karıştırma işlemi hızlanarak devam eder ve homojen bir pişme sağlanır. Kaynama başlayınca 5 dakika daha karıştırılır ve kazanın altındaki ateş alınır.

Daha önce hazırlanmış olduğumuz ipe dizilmiş cevizler bu bulamaç içerisine batırılır ve bir miktar kuruması için asılır, bu işlem bir veya iki defa tekrarlanır. Kurumaya bırakılır. Havanın sıcaklığına göre birkaç gün içerisinde kurutma işlemi tamamlanır. Kuruyan orcikler 15-20 cm boylara kesilerek tüketime hazır hale getirilir.

Elazığ orciği ürün özellikleri analizlerinde ürünün net kütledeki ceviz oranı dikkate alınarak kalan kütle üzerinden değerlendirme yapılır. Elazığ orciğinin içinde en az %30 ceviz olması gerekmektedir.

Üretilen orcik oda sıcaklığı şartlarında ve kuru havada muhafaza edilmelidir. Belirtilen şartlarda muhafaza edilen orcik ortalama 7-8 ay tüketim ömrüne sahip olmaktadır.

#### **Denetleme:**

Ürünün üretilip pazarlara sunulduğu 9, 10 ve 11. aylarda, Elazığ Valiliği, Elazığ Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Fırat Kalkınma Ajansı ve Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası temsilcilerinden oluşan 8 kişilik bir denetim kurulu oluşturularak denetim yapılır, sonucunda rapor hazırlanır. Üretim her aşamasında, yerli taze üzüm, üzüm şırası, yeni hasat edilmiş iç taze ceviz, cevizlerin iplere dizilmesi, şıra yapımı, bulamaç yapımı, kurutma ve paketleme ile pazara sunum ve etiket kontrolleri yapılacaktır. Ürünün duyuşal kontrolleri (tat, koku, lezzet, aroma) yapılacaktır. Üründe gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve ilave şeker kullanılmaz. En azından yıllık olarak numune alınarak ürün özellikleri ve bu hususlara ilişkin kontrol sağlanır. Böylelikle Elazığ Orciğinin orijinal şekilde üretilmesi sağlanacaktır.

Yukarıda bahsedilen merci yılda en az 3 kez denetim yapar. Bu denetimlerin en az ikisi üzüm ve ceviz hasadı sonrası Eylül, Ekim aylarında gerçekleşir. Coğrafi işaretlerin üreticiler, üretici kuruluşlar, pazarlamacı ve ihracatçı firmalar tarafından kullanılması için, Elazığ Valiliği'ne müracaat edilir. Elazığ Valiliği'nin coğrafi işaret için başvuruda bulunan kuruluşlardan oluşturulacak merci ile coğrafi işaretin amacına uygun olarak kullanılacağına dair yapılacak protokol sonucu coğrafi işaret ürün ambalajı ve etiketi üzerinde kullanılabilir.

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



## 2. Şuhut Keşkeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.01.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 399
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.12.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/012
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.01.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şuhut Keşkeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Keşkek / Yemekler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Şuhut Belediye Başkanlığı
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Şuhut / AFYON
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Afyon İli Şuhut İlçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Denetimlerde tescile uygun üretim yaptığı belirlenen üreticiler Şuhut Keşkeğini simgeleyen logoyu ürün etiketinde kullanma yetkisine sahip olacaktır. İlgili coğrafi işaret logosu ve 'Şuhut Keşkeği' coğrafi işareti üreticinin firma logosu ile birlikte aynı etikette bulunabilecektir.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Şuhut Keşkeğini diğer keşkeklerden ayıran başlıca özelliklerden bir diğeri ise sırsız toprak çömlekte ve odun ateşinde ısınan taş fırında pişirilmesidir. Bu tip çömlek insanoğlu tarafından 5000 yıldır kullanılırken günümüzde unutulmak üzere olup kullanım kolaylığı sunduğu için sırlı toprak kaplara yerini bırakmak üzeredir. Bölgede ise talebin yoğunluğu nedeni ile aktif çömlek ustaları mevcuttur. Yöresel taş fırın; fırın taşı, fırın taban taşı, fırın kuyusu, cehennemlik, cehennemlik ile fırın taban katmanları, kavisli tavan ve baca bölümlerinden oluşur. Yörede bu fırınları yapan ustalar bulunmakta ve geleneği devam ettirecek olan çırakları yetiştirmektedirler. Taş fırın yapımı ustalık gerektirdiği kadar kullanan fırıncılarda birer ustadır. Pişirme işleminde fırın ısısı öncesinde ve esasında kontrollü bir şekilde takip edilir. Günümüzde taş fırınlara ısı göstergeleri konulsa da ustalar pişme ısısını deneyimleri ile anlarlar. Gün boyunca içerisinde pide, ekmek, haşhaşlı bükme yapılan fırınlara akşamüzeri keşkek konulur ve 12-15 saat pişirilir. Uzun pişme süresi keşkeğin kolay hazmedilebilen ve aromatik bir ürüne dönüşmesini sağlar. Toprak

çömlek fırın taşı sıcaklığıyla ısınarak tüm malzemelerin aynı oranda pişmesini sağlar. Toprak çömlekler ilk kullanımı öncesi yağlanarak taş fırında bir gece boyunca bekletilir ve ikinci gece ise içinde kemik kaynatılarak çömlek içerisinde doğal koruyucu bir katman oluşumu sağlanır. Şuhut Keşkeği rayahasını ve lezzetini artıran diğer bir unsur ise taş fırında kullanılan odun tipidir ki bunlar meşe, gürgen ve kızılâğaçtır.

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

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

Şuhut Keşkeği Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)

Enerji Değeri (kj ve kcal)	1161,13 kj/275,31 kcal
Yağ (g)	7,15
-Doymuş Yağ (g)	3,15
Karbonhidrat (g)	38,04
-Şekerler (g)	0,43
Protein (g)	14,70
Tuz (g)	0,12

### Üretim Metodu:

#### Malzemeler

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

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

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

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

Toprak çömlek içinden tüm kemik parçaları ayrıştırılır. Kıvamı kontrol edilerek ihtiyaç dâhilinde yoğunluğu fazla ise uygun miktarda sıcak su ilavesi yapılır. Bu ilavenin usta kontrolünde yapılması gerekir ki keşkek kıvamı

sağlanabilsin. Afyon Kaymağının eklenmesinin ardından 30 ila 40 dakika boyunca Şuhut Keşkeğine özel dövme kepeci ile ezilerek tüm malzemeler lif lif oluncaya dek karıştırılır. Bu işlem yörede ‘dövme’ olarak adlandırılır. Dövme tüm parçalar üniform bir hal alana ve özleşene kadar devam eder. Şuhut Keşkeği kıvama gelince dövme işlemi tamamlanır.

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

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

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

#### **Denetleme:**

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

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

## 5. Bölüm

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

Aşağıda yer alan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. Elazığ Orciği

16 Sayılı ve 01.11.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2016/100 numaralı "Elazığ Orciği" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır.

- İlan metninde geçen ambalaj ifadeleri “ürünün ambalajı ve etiketi” olarak değiştirilmiştir.
- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürün özellikleri tablosu da aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Kriter	Limitler
Nem(% , en çok)	23
Kül(% , en çok)	2,2
% 10 HCl'de çözünmeyen kül (% , en çok)	0,3
pH	5,0- 5,7
Titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden)(% , en çok)	0,05
Ceviz oranı (% , en az)	30

- Üretim Metodu kısmına ürünün net kütledeki ceviz oranı en az yüzde 30 olarak belirtilmiş ve “Elazığ Orciği ürün özellikleri analizinde ürünün net kütledeki ceviz oranı dikkate alınarak kalan kütle üzerinden değerlendirme yapılır.” cümlesi eklenmiştir.
- Denetleme kısmında geçen “Yapılan ürüne glikoz şurubu, şeker nişastası, koruyucu madde katılması kesinlikle engellenecektir. Gerekli durumlarda üründen numune alınarak, boya glikoz (C<sub>4</sub> – C<sub>12</sub>), nişasta testleri yapılarak kontrol edilecektir ifadesi yerine “Üründe gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve ilave şeker kullanılamaz. En azından yıllık olarak numune alınarak ürün özellikleri ve bu hususlara ilişkin kontrol sağlanır.” bölümü eklenmiştir.

## 6. Bölüm

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

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. Şuhut Keşkeği

31 sayılı ve 18.06.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde ilan edilen, C2017/012 numaralı “Şuhut Keşkeği” başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

##### a) Değişiklikler:

- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Adeta lapa halini alan ufak parçacıklı Şuhut Keşkeği çiğneme rahatlığı sağladığı gibi her bir lokmada aynı lezzetli tadı sunar.” cümlesi metinden çıkarılmıştır. Aşağıda belirtilen tablo ilgili bölüme eklenmiştir.

Şuhut Keşkeği Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)

Enerji Değeri (kJ ve kcal)	1161,13 kJ/275,31 kcal
Yağ (g)	7,15
-Doymuş Yağ (g)	3,15
Karbonhidrat (g)	38,04
-Şekerler (g)	0,43
Protein (g)	14,70
Tuz (g)	0,12

##### b) Başvurunun Son Hali:

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



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Şuhut Keşkeğini diğer keşkeklerden ayıran başlıca özelliklerden bir diğeri ise sırsız toprak çömlekte ve odun ateşinde ısınan taş fırında pişirilmesidir. Bu tip çömlek insanoğlu tarafından 5000 yıldır kullanılırken günümüzde unutulmak üzere olup kullanım kolaylığı sunduğu için sırlı toprak kaplara yerini bırakmak üzeredir. Bölgede ise talebin yoğunluğu nedeni ile aktif çömlek ustaları mevcuttur. Yöresel taş fırın; fırın taşı, fırın taban taşı, fırın kuyusu, cehennemlik, cehennemlik ile fırın taban katmanları, kavisli tavan ve baca bölümlerinden oluşur. Yörede bu fırınları yapan ustalar bulunmakta ve geleneği devam ettirecek olan çırakları yetiştirmektedirler. Taş fırın yapımı ustalık gerektirdiği kadar kullanan fırıncılarda birer ustadır. Pişirme işleminde fırın ısısı öncesinde ve esnasında kontrollü bir şekilde takip edilir. Günümüzde taş fırınlara ısı göstergeleri konulsa da ustalar pişme ısını deneyimleri ile anlarlar. Gün boyunca içerisinde pide, ekmek, haşhaşlı bükme yapılan fırınlara akşamüzeri keşkek konular ve 12-15 saat pişirilir. Uzun pişme süresi keşkeğin kolay hazmedilebilen ve aromatik bir ürüne dönüşmesini sağlar. Toprak çömlek fırın taşı sıcaklığıyla ısınarak tüm malzemelerin aynı oranda pişmesini sağlar. Toprak çömlekler ilk kullanımı öncesi yağlanarak taş fırında bir gece boyunca bekletilir ve ikinci gece ise içinde kemik kaynatılarak çömlek içerisinde doğal koruyucu bir katman oluşumu sağlanır. Şuhut Keşkeği rayihasını ve lezzetini artıran diğer bir unsur ise taş fırında kullanılan odun tipidir ki bunlar meşe, gürgen ve kızılğaçtır.

Ayrıca Şuhut keşkeğinde Afyon Kaymağı kullanılır. Afyon kaymağı coğrafi işaret tescilli bulunan, doğal ve yöresel bir üründür. Afyon Kaymağı keşkeğin taş fırından alınıp kemiklerin alınmasının ardından karıştırma (dövme) öncesinde ilave edilir. Kaymağın koyu ve yağlı özünü Şuhut Keşkeğinin lezzetini özerkleştirirken, besin öğelerindeki bol protein ve kalsiyum ile niteliğini artırır. Şuhut Keşkeği son aşamada 30 ila 40 dakika etler lif lif oluncaya kadar dövme (karıştırma) işlemine tabi tutulur. Dövme tahtadan dövme kepeği ile kuvvetli bir şekilde aralıksız yapılır. Dövme tüm parçalar özleşene kadar devam eder. Şuhut Keşkeği kıvama gelince dövme işlemi tamamlanır.

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

Şuhut Keşkeği Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)

Enerji Değeri (kj ve kcal)	1161,13 kj/275,31 kcal
Yağ (g)	7,15
-Doymuş Yağ (g)	3,15
Karbonhidrat (g)	38,04
-Şekerler (g)	0,43
Protein (g)	14,70
Tuz (g)	0,12

## Üretim Metodu:

### Malzemeler

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Denetleme:**

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

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

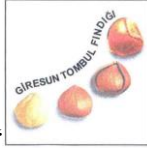
## 7. Bölüm

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

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

#### 1. Giresun Tombul Fındığı

31 tescil sayılı "Giresun Tombul Fındığı" ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.



- Tescil belgesinde yer alan " " şeklindeki logo " " şeklinde değiştirilmiştir.
- Kullanım Biçimi bölümü aşağıdaki şekilde oluşturulmuştur.



" " şeklindeki logo menşe adı amblemi ile aynı büyüklükte kullanılacaktır.

- Denetleme başlığı altında yer alan bilgiler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

#### Denetim Mercii:

Sınırlı Sorumlu Fındık Satış Kooperatifleri Birliği (Fiskobirlik) tarafından koordine edilen denetim mercii tarafından denetim yapılacaktır. Denetim mercii; Sınırlı Sorumlu Fındık Satış Kooperatifleri Birliğinden 3 (1 kişi komisyon başkanı olarak) kişi, Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden 1 kişi, Giresun Ticaret Borsasından 1 kişi ve Giresun Üniversitesinden 1 kişi olmak üzere 6 kişiden oluşur.

Denetim mercii yılda en az 2 kere toplanır. Şikayet üzerine ve lüzum görülen hallerde her zaman denetleme yapar.

#### Denetim Kriterleri:

Giresun Tombul Fındığının denetimi; üretim, işleme, depolama, dağıtım, pazarlama vb. tüm süreçleri kapsar.

Tescile konu ürünün üretim alanları, meyve ve ağaç gelişimi, çiftçi kayıtları, sanayi tesisleri, satış ve benzeri yerlerin işleyişleri hakkında kayıt tutulur. Giresun Tombul Fındığının kayıtları, sekreteryaya görevi ve denetim mercinin koordinasyonu Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği tarafından yerine getirilir. Giresun Tombul Fındığının denetiminde temel prensip, ürün takip sistemi ve izlenebilirliği oluşturarak periyodik denetim ve gözetimleri yapmaktır.

Katma değeri yüksek ürün olması sebebiyle, ürünün yürürlükte olan ulusal ve uluslararası kalite kriterlerine uygun üretiminin sağlanması hususunda başta çiftçiler olmak üzere, (alım/satımı, imalatı, depolama, pazarlama, satış ve satış yerleri vb.) üretim zincirindeki diğer ilgililere denetim mercii tarafından gerekli bilgilendirmeler yapılır ve bu konuda uygunluğun takibi yönünde bilgilendirme ve uyarılar yürütülür.

Denetim mercii ürünün meyve ve ağaç gelişimini genel olarak izler ve çiftçilere hasat öncesi ve sonrasında tavsiyelerde bulunarak tescil belgesinde bulunan fiziksel parametrelere uygunluğu denetler.

Ürünün menşe adı olması sebebiyle, tescil belgesindeki coğrafi sınırlar içinde yetiştirilip, işlenip, ambalajlanıp, depolanması vb. hususları denetler.

Farklı ürünlerin ambalajlarında "Giresun Tombul Fındığı kullanılmıştır" ibaresi bulunması durumunda, üretici/imalatçı/satıcının Giresun Tombul Fındığını (kimden, hangi tarih ve miktar vs) kullandığını ispat eden kayıt/doküman kontrolü sağlanacaktır.





logosunun ürün ambalajlarında ya da sergilenerek satışa konu oluyor ise işletmenin görülebilecek bir yerinde kullanılması sağlanacaktır.

Denetim mercii menşe adı ambleminin kullanımını denetleyecektir.

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. Geleneksel Türk Gül Likörü

102 tescil sayılı “Geleneksel Türk Gül Likörü” ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır. Denetim bölümü başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

Geleneksel Türk Gül Likörü denetimleri, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde tescil ettirenin koordinasyonunda kurulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusundan çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisinden oluşur. Denetim mercii denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla denetim mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Çukurova Üniversitesi Alkollü İçecekler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından yapılabilir.

Denetim mercii'nin görevleri; coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususunu ve etiketlemeyi denetlemek, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde tescil ettirene sunmaktır.

## 3. Geleneksel Türk Vişne Likörü

147 tescil sayılı “Geleneksel Türk Vişne Likörü” ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır. Denetim bölümü başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

Geleneksel Türk Vişne Likörü denetimleri, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde tescil ettirenin koordinasyonunda kurulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusundan çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisinden oluşur. Denetim mercii denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla denetim mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Çukurova Üniversitesi Alkollü İçecekler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından yapılabilir.

Denetim mercii'nin görevleri; coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususunu ve etiketlemeyi denetlemek, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde tescil ettirene sunmaktır.

## 4. Geleneksel Türk Çilek Likörü

148 tescil sayılı “Geleneksel Türk Çilek Likörü” ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır. Denetim bölümü başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

Geleneksel Türk Çilek Likörü denetimleri, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde tescil ettirenin koordinasyonunda kurulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusundan çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisinden oluşur. Denetim mercii denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla denetim mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Çukurova Üniversitesi Alkollü İçecekler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından yapılabilir.

Denetim mercii'nin görevleri; coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususunu ve etiketlemeyi denetlemek, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde tescil ettirene sunmaktır.

## 5. Geleneksel Türk Ahududu Likörü

149 tescil sayılı "Geleneksel Türk Ahududu Likörü" ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır. Denetim bölümü başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

Geleneksel Türk Ahududu Likörü denetimleri, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde tescil ettirenin koordinasyonunda kurulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusundan çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisinden oluşur. Denetim mercii denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla denetim mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Çukurova Üniversitesi Alkollü İçecekler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından yapılabilir.

Denetim mercii'nin görevleri; coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususunu ve etiketlemeyi denetlemek, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde tescil ettirene sunmaktır.

## 6. Zile Kömesi

224 tescil sayılı "Zile Kömesi" ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

"Zile Kömesi'nin denetleme komisyonu, Zile Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda oluşturulur. Denetleme komisyonunda Zile İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden konu uzmanı 2 kişi Zile Ticaret ve Sanayi Odasından konu uzmanı 1 kişi, Zile Belediye Başkanlığı Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğünden konu uzmanı 2 kişi olacak şekilde toplam 5 kişi yer alır."

ifadesi,

"Zile Kömesinin denetleme mercii Zile Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda oluşturulur. Denetleme komisyonunda Zile İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konu uzmanı 1 kişi, Zile Ticaret ve Sanayi Odasından konu uzmanı 2 kişi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Zile Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Teknolojisi Bölümünden konunun uzmanı 2 kişi olacak şekilde toplam 5 kişi yer alır."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Denetimler sırasında, üretim yapan firmalardan, üretim kapasitelerine göre Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından örnekler alınır ve bu örnekler Zile İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne bağlı laboratuvarlarda, üniversite laboratuvarlarında ya da akredite olmuş özel veya kamu laboratuvarlarında analiz ettirilir.”

ifadesi,

“Şikâyet veya şüphe üzerine ihtiyaç duyulması halinde, denetim yapılan yerlerden Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından örnekler alınır ve bu örnekler Gıda Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı laboratuvarlarda, üniversite laboratuvarlarında ya da akredite olmuş özel veya kamu laboratuvarlarında analiz ettirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

---

## **8. Bölüm**

### **6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişiklik Talepleri**

---

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

#### **1. Anamur Muzu**

56 sayı ile tescilli “Anamur Muzu“ ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 49 uncu maddesinde belirtilen denetim faaliyetlerinin usulüne uygun olarak yerine getirilmediği Kurum tarafından resen tespit edilmiştir. İlgililer yayım tarihinden itibaren üç ay içinde Kanunun 43 üncü maddesinde belirtilen usule uygun şekilde bu coğrafi işarete ilişkin tescil kayıtlarında değişiklik talebinde bulunulabilir.

## 9. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Tesciller

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42(2) nci maddesi kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

#### 1. Tomarza Kabak Çekirdeği

31 sayılı ve 18.06.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 185 tescil numaralı “Tomarza Kabak Çekirdeği” ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetim:**

“hasat ve pazarlama aşamasında 15 günlük periyotlarda”

ifadesi,

“ekim ve hasat dönemlerinde olmak üzere yılda iki kez”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetim:**

“Diğer faaliyetlere ilişkin denetimler ise her zaman denetim merciinin kararı ile yapılabilir.”

ifadesi paragraf sonuna eklenmiştir.

#### 2. Zile Kömesi

25 sayılı ve 15.03.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 224 tescil numaralı “Zile Kömesi” ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Etiketleme



”

şeklinde değiştirilmiştir.