

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**

2019

**Sayı: 44
Yayın Tarihi: 02.01.2019**

**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 44. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	10
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	15
5.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	23
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	32
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	34
8.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	36

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 44. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı
Listesi

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname
Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2016/010	Tekirdağ Köftesi	10
2.	C2016/022	Muğla Göce Tarhanası	13

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/060	Antep Meyan Şerbeti	15
2.	C2017/188	Devrek Kömeci / Devrek Cevizli Kömeci	18
3.	C2017/189	Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası	20

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.	401	Sivas Bıçağı	23
2.	402	Sivas Katmeri	26
3.	403	Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı	28
4.	404	Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı	30

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2017/055	Sivas Katmeri	32

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.	38	Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı	34
2.	314	Balıkesir Kuzu Eti	35

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 Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	59	Pervari Balı	36

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3. Bölüm

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 11 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Tekirdağ Köftesi

Başvuru No	: C2016/010
Başvuru Tarihi	: 05.02.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Köftesi
Ürünün Adı	: Köfte
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Turgut Mahallesi Atatürk Bulvarı No: 2 Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Köftesi ibaresi ürün ambalajı üzerinde markadan küçük olmamak üzere ve ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda ise işletmede kolayca görülebilecek şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Köftesi; Tekirdağ'ın *Silena frivaldskyana*, *Frankenia pulverulaenta*, *Trifolium ornithopodioides*, *Myosurus minimus* gibi yerel bitkilerini barındıran *Bromus* ve *Festuca* meralarında otlayarak yetişen Holştayn, Simental, Şarole, Limuzin ırkı erkek danaların etleri kullanılarak kendine has üretim metoduyla elde edilir.

Şöhreti yurt sathına yayılmış olan Tekirdağ Köftesi bundan 100 yıl kadar önce Tekirdağ ilinde bir usta tarafından kendine özgü yöntem ile yapılmış daha sonra da ünü artmış ve günümüzde ülke çapında bilinen ve tercih edilen bir ürün olmuştur.

Tekirdağ Köftesi hazırlanışındaki nüanslarla Tekirdağ ile bütünleşmiş bir üründür. Kullanılan etten, etin işlenişine ve köftenin hazırlanmasına değin bir dizi ayrıntı Tekirdağ Köftesinin isminin ünlenmesini sağlamıştır.

Tekirdağ Köftesinde kullanılan etin lezzeti Tekirdağ ilinde bulunan *Bromus* ve *Festuca* meralarında yetişen, *Silena frivaldskyana*, *Frankenia pulverulaenta*, *Trifolium ornithopodioides*, *Myosurus minimus* gibi yerel ve nadir bitki türleri ile beslenen Holştayn, Simental, Şarole, Limuzin ırkı erkek danaların etlerinin kullanılıyor olmasındadır. Ayrıca ürün üretilirken yoğurma işleminden sonra köfte hamurunun şekil verilmeden tepsilere basılarak 0-4°C'de en az 18 saat en çok 24 saat dinlendirilmesi de Tekirdağ Köftesinin önemli bir ayırt edici üretim özelliğidir. Bu dinlendirme işlemi sayesinde Tekirdağ Köftesi elastik yapısını kazanır. Tekirdağ Köftesinde kullanılan kıyma makinesinin özelliği ile et hamur haline getirilmesi de Tekirdağ Köftesinin diğer bir öne çıkan özelliğidir.

Tekirdağ Köftesi elastik kıvamda ve homojen yapıdadır. Bu elastik kıvam ve homojen yapı görünüş olarak bütün halde olmasını sağlar. Tekirdağ Köftesinin yüzeyinde boşluklar ve çatlaklar olmamalıdır. Bu yüzden pişmemiş Tekirdağ Köfteleri birbirine veya ambalaja yapışmamalı ve dondurulmuş olanların yüzeyinde buz kristalleri olmamalıdır. Köftenin rengi doğal pembe renginden kahverengiye kadar değişen tonlarda olmalı, kararına olmamalıdır.

Pişmemiş Tekirdağ Köftesinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri aşağıdaki gibidir.

Tekirdağ Köftesinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri

Özellik	Değer
pH	5,2-6,3
Rutubet (m/m)	en çok %65
Toplam yağ (m/m)	en çok %25
Tuz (m/m)	en çok %2
Toplam protein (m/m)	en az %12
Toplam nişasta (m/m)	en çok % 5
Peroksit sayısı, ekstrakte edilen yağda m.eşd/kg	en çok 3
Hidroksiprolin	en çok 225 mg/100 gr.

Üretim Metodu:

Tekirdağ Köftesinin yapımında Tekirdağ ilinde yetiştirilen en çok 2 yaşında, en az 200 kg, en çok 350-400 kg. Holştayn, Simental, Şarole, Limuzin ırkı erkek danaların eti, odun ateşinde pişirilmiş bayat buğday ekmeği, kırmızı soğan ve sarımsak, dana iç yağı olarak özellikle sarma yağı veya böbrek yağı, kimyon, karabiber, sofralık yemek tuzu kullanılır. Bu malzemelerin kullanım oranları dana eti %70-75, buğday ekmeği %8-8,5, kırmızı soğan %3-4, sarımsak %0,1-0,2, dana iç yağı %10-15, yemeklik sofralık tuzu %1,0-1,5, kimyon %0,5-1, karabiber %0,2-0,3 olmalıdır. Üründe kullanılan dana etinin %20-30'luk kısmı but, %30-40'luk kısmı kaburga, %20-30'luk kısmı kürek, %15-25'luk kısmı gerdan olmalıdır.

Bahsedilen niteliklere uygun dana kesildikten sonra dana etleri 0-4°C'de 24 saat dinlendirilir. Kemik, kırık ve sinirlerinden ayıklanan dana etleri ufak parçalara ayrılır. Parçalanan dana etine odun ateşinde pişirilmiş bayat buğday ekmeği, kırmızı soğan ve sarımsak, dana iç yağı (özellikle sarma yağı veya böbrek yağı) ilave edildikten sonra bu karışım, parçalayıcı, bıçak, 13'lük ayna, bıçak ve 3,5'lük ayna düzeneğinden oluşan kıyma makinesinde kıyma haline getirilir. Kıymaya kimyon, karabiber ve sofralık yemek tuzu ilave edilir ve homojen bir hamur haline gelinceye kadar yoğurma makinesinde yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra köfte hamuru tepsilere basılarak 0-4°C'de en az 18 saat en çok 24 saat dinlendirilir. Ertesi gün dinlendirilmiş hamur şekillendirme makinesinde ve elde 1 adedi 15 gr. ve silindirik olarak 6,5 cm boy, 1,5 cm çap ölçülerinde olacak şekilde şekillendirilir.

Tekirdağ Köftesi pişirilerek satılacaksa mangal kömürü kullanılarak oluklu sac ızgaralarda, bir miktar ayçiçek yağına bandırılıp sürekli çevrilerek, sütlü kahve renk alana dek pişirilir.

Porsiyon olarak satışa sunulan pişmiş Tekirdağ Köftesi 10 adettir. Tekirdağ Köftesinin servisinde acı sos, közlenmiş biber ve domates ile dilimlenmiş soğan ve maydanoz kullanılır.

Pişmemiş Tekirdağ Köftesi 500 gr.'lık ve 1000 gr.'lık polistiren ambalajlarda üzerine şeffaf koruyucu sarılarak ya da modifiye atmosfer ile vakumlanmış kaplarda satılır.

Ürün soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilmeli ve imalatından itibaren 4 gün içerisinde tüketilmelidir. Uzun süre muhafaza edilecek Tekirdağ Köftesi ise en az -32°C'de dondurulmalı ve -18°C'de muhafaza edilmeli, soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilmeli ve imalatından itibaren en çok 6 ay içinde tüketilmeli ve çözündürüldükten sonra hemen tüketilmeli, tekrar dondurulmamalıdır.

Tekirdağ Köftesi hazırlanırken raf ömrünü arttıracak hiçbir koruyucu katkı maddesi kullanılmaz. Ayrıca hamur rengini sürekli aynı renkte tutabilmek için de herhangi bir renk katkı maddesi kullanılmaz.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

Tekirdağ Köftesinin özgün yapımı ve geliştirilerek ünlenmesi Tekirdağ'daki ustalarca sağlanmıştır. Tarihsel gelişimi ve üretiminde Türkiye'de sadece Trakya'da bulunan *Silena frivaldskyana*, *Frankenia pulverulenta*, *Trifolium ornithopodioides*, *Myosurus minimus* gibi yerel ve nadir bitkileri barındıran Tekirdağ ili içinde bulunan *Bromus* ve *Festuca* meralarında beslenerek yetiştirilen en çok 2 yaşında, en az 200 kg. en çok 350-400 kg. Holştayn, Simental, Şarole, Limuzin ırkı erkek dana kullanılması sebebiyle Tekirdağ ile bağı bulunmaktadır.

Denetleme:

Tekirdağ Köftesinin yukarıdaki koşullara uygunluğunun denetimi Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman mühendislerin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik merci tarafından yapılır. Denetim merci, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi 6 ayda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapar.

Üretimde kullanılan etin Tekirdağ yöresine ait olup olmadığı, etin tedarik edildiği yerlerden alınacak kesim raporlarından tespit edilir.

Hammaddelerin uygunluğunun denetiminde; "Üretim Metodu" başlığı altında yer alan malzemelerin kullanımı ve üretim yöntemine uyulup uyulmadığı kontrolü yapılırken etin doğal pembe renginden kahverengine kadar değişen tonlarda olması, ürünün gramajının ve boyutlarının uygunluğu denetlenir.

Ürünün "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" başlığı altında yer verilen analiz değerlerine uygun olup olmadığına ilişkin denetim yapılırken ürün numunesi pişmemiş olarak ve 500 gr. olarak alınır.

Paketlenmiş ürün satışı için denetlenecek her işletmeden bir parti numune alınır. Ambalajı, ambalaj büyüklüğü, şekli ve imal tarihi ve parti/seri/kod numarası aynı olan ve bir defada denetime sunulan Tekirdağ Köftesi-pişmemiş bir parti sayılır. Yapılacak fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler pişmemiş Tekirdağ Köftesi

dikkate alınarak yapılır. Pişmek üzere hazırlanan ürünlerin satışı da işletmede mevcut ürünlerden alınarak yapılır. Numuneler +4°C'yi geçmeyen sıcaklıktaki ısı yalıtımlı kaplarda veya buz kabında laboratuvara ulaştırılır.

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

2. Muğla Göce Tarhanası

Başvuru No	: C2016/022
Başvuru Tarihi	: 16.03.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Göce Tarhanası
Ürünün Adı	: Tarhana
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No:3 MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret marka ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla yöresine özgü Muğla Göce Tarhanası; kırılmış (yarılmış) buğday, tarhana otu ve süzme yoğurt (kese yoğurt) ile hazırlanan bir tarhana çeşididir. Muğla Göce Tarhanası içeriğinde; sert buğdayın orta kalınlıkta kırılması ile elde edilen göce ve tarhana otunun tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprakları (*Echinophora tenuifolia* L. subsp. *sibthorpiana* (Guss.) Tutin (*Apiaceae*) kullanılır. En fazla 30 cm'ye kadar uzayabilen bu ot, yeşil görünüme sahip; çalı formunda, sarı çiçekleri olan bir bitkidir. Tarhana otunun sarı çiçekleri uzak mesafelerden bile fark edilebilen keskin bir koku yayar. Maydanozgiller familyasına dahil olan tarhana otu, tarhana çorbasına hoş koku ve aroma katar. Tarhana üretiminde kullanılan kese yoğurdu geleneksel olarak mayalanmış yoğurdun keselerde 2 gün bekletilmesiyle elde edilir. Muğla Göce Tarhanası ortası delik daireler (külür veya topan) şeklinde de üretilir. Geleneksel olarak kuru börülce, kurutulmuş kırmızıbiber ve kemikli dana veya koyun kaburga eti ile çorbası yapılarak sunulur. Muğla Göce Tarhanası üretimi ve sunumu yönünden ülkemizde üretilen diğer tarhanalardan ayrılmaktadır.

Üretim Metodu:

Malzemeler

6 kg göce (orta kalınlıkta kırılmış sert buğday)
4 litre su
200 g tuz
12 kg kese yoğurdu
10 g tarhana otu

Tuz, suya eklenerek kaynatılır. Tarhana otu yıkanır ve tülbente sarılarak kaynayan suyun içine atılır 5 dakika bekletilir ve çıkartılır. Kaynayan suyun içerisine göce eklenir. 20-25 dakika sonra ocaktan indirilir. Tahta keçe yardımıyla suyla buğday özdeşleşene kadar karıştırılır ve üzeri kapatılarak 10 dakika demlenmeye bırakılır. Pişen buğday tepsilerin üzerine serilir ve iyice soğuduktan sonra leğenlere alınarak kese yoğurdu eklenir ve yoğurulur. İyice yoğurulan karışım 1 gün fermentasyona bırakılır. Tekrar yoğurulan karışım tepsilere alınarak yuvarlak ve iç kısmı delinmiş halk dilinde külür (topan) diye ifade edilen şekli verildikten sonra gölgede kurutulur. Tarhananın kurutma süresi nem oranına göre tespit edilir. Tarhana, son üründe su oranı en fazla %10 olana kadar kurutulmalıdır. Hazırlanan tarhana ağzı kapaklı cam kavanozda ya da kese veya bez torbada muhafaza edilir.

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

Muğla Göce Tarhanası yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Muğla Göce Tarhanası üretim aşaması ustalık gerekmektedir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Muğla'da gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Muğla Valiliği İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve T.C. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğünden en az birer üyenin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından denetim işlemlerini 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, Muğla Göce Tarhanasını üreten firmalara denetçi ekibi göndererek "ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri" ile "üretim metodu" kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Muğla Göce Tarhanasında küf ve maya tespit edilmemelidir. Su oranı en çok % 10 degerde olmalıdır. Tarhana,

duyusal ve fiziksel olarak denetiminde kendine özgü renkte, koku, tat ve görünüşte olmalıdır. TS 2282 numaralı tarhana standardına uygun olarak tuz miktarı kuru maddede en çok % 10 protein oranı en az %12'dir

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

4.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet 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. Antep Meyan Şerbeti

Başvuru No	: C2017/060
Başvuru Tarihi	: 20.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Meyan Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Numaralı Sok. Bina No:15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili merkez ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği ekte yer alan etiket ürün ambalajında yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Meyan türlerinden *Glycyrrhiza glabra* L. kullanılarak elde edilen ve tarçın, karanfil ve gülsuyu ilavesiyle hazırlanan meyan şerbeti, Gaziantep'te özellikle yaz aylarında, dini açıdan önemli günlerde ve ramazan ayında tüketilir. Cenazeler, perşembe geceleri, cuma namazı vakitleri, mevlitler ve kandil günleri olmak üzere bazı önemli zamanlarda da hayır amacıyla sokaklarda dağıtılır ve buna "sebil" denir. Sebilde hayır yapmak isteyen kişi, meyan şerbeti satıcısına şerbetin parasını verir ve şerbetçi mahalleleri dolaşarak şerbet dağıtır.

Antep'i temsil eden içeceğin meyan şerbeti olduğunu söylenir. Meyancılar sırtlarındaki tuluk içindeki meyan şerbetini bir tasa dökerek satarlar, müşteri çekmek ve kendilerini fark ettirmek için de üst üste koydukları galvanizli sacdan yapılmış iki tası birbirine vurarak çingirdatırlar.

Antep Meyan Şerbetinde meyan lifleri, meyan tozları ve su ana bileşen; toz tarçın, karanfil ve gül suyu aroma verici ve buz da soğutma ve aromayı güçlendirici olarak kullanılır. Üretimde şeker veya başka bir tatlandırıcı kullanılmaz.

Üretim Metodu:

Gaziantep ve çevresinde meyan kökü işleyen çok sayıda işletme bulunur. Bu işletmelerde Antep Meyan Şerbeti için özel işlem görmüş meyan kökleri kullanılır. Meyan şerbeti yapımında iki tip işlem görmüş meyan kökü kullanılır. Birinci tip, meyan lifi olup ipliksi yapıdadır. Meyan kökünün lif yapısında ince ince parçalanmasıyla elde edilir. Bu tip, meyan şerbetinin esas bileşenidir. İkinci tip ise meyan tozu denilen, meyan kökünün işlenmesi sırasında oluşan tozların ayrılmasıyla elde edilir.

Meyan lifleri, sal adı verilen tahtadan yapılmış hafif meyilli ve şerbetin akmasını sağlayacak şekilde alt tarafı oluklu düzeneklere ince bir şekilde serilir. Salın büyüklüğüne göre değişebilmekle birlikte 150 x 75 cm ebadındaki sal için yaklaşık 4,5 kg meyan lifi, kuru olarak ve çok sık olmayacak şekilde sal üzerine serilir.



Antep Meyan Şerbeti üretiminde kullanılan sal

Üretimden önceki akşam sala serilmiş meyan lifleri üzerine, ertesi sabah erkenden 225 g meyan tozu ilave edilir, iyice ovalanarak karıştırılır. Üzerine 5-7 cm³ çapında buz parçaları konur. Bu sırada her bir sal için toplamda 10-15 g kadar olmak üzere toz tarçın, karanfil ve gül suyu ilave edilir. Bu miktar, yaklaşık olarak sal hacminin %1'lik miktarına karşılık gelir.

Meyan tozu, meyan kökünün özel makinelerde lifsi bir şekilde parçalanması sırasında oluşan yan üründür. Meyan tozu sal içinde meyan liflerinin arasına nüfuz ederek şerbetin kendi rengine, yani siyah kola rengine daha çabuk gelmesine katkıda bulunduğu gibi şerbet verimini de artırır. Bir saldan 9-10 litre şerbet elde edilirken meyan tozu ilave edildiğinde bu miktar 13-15 litreye ulaşır.

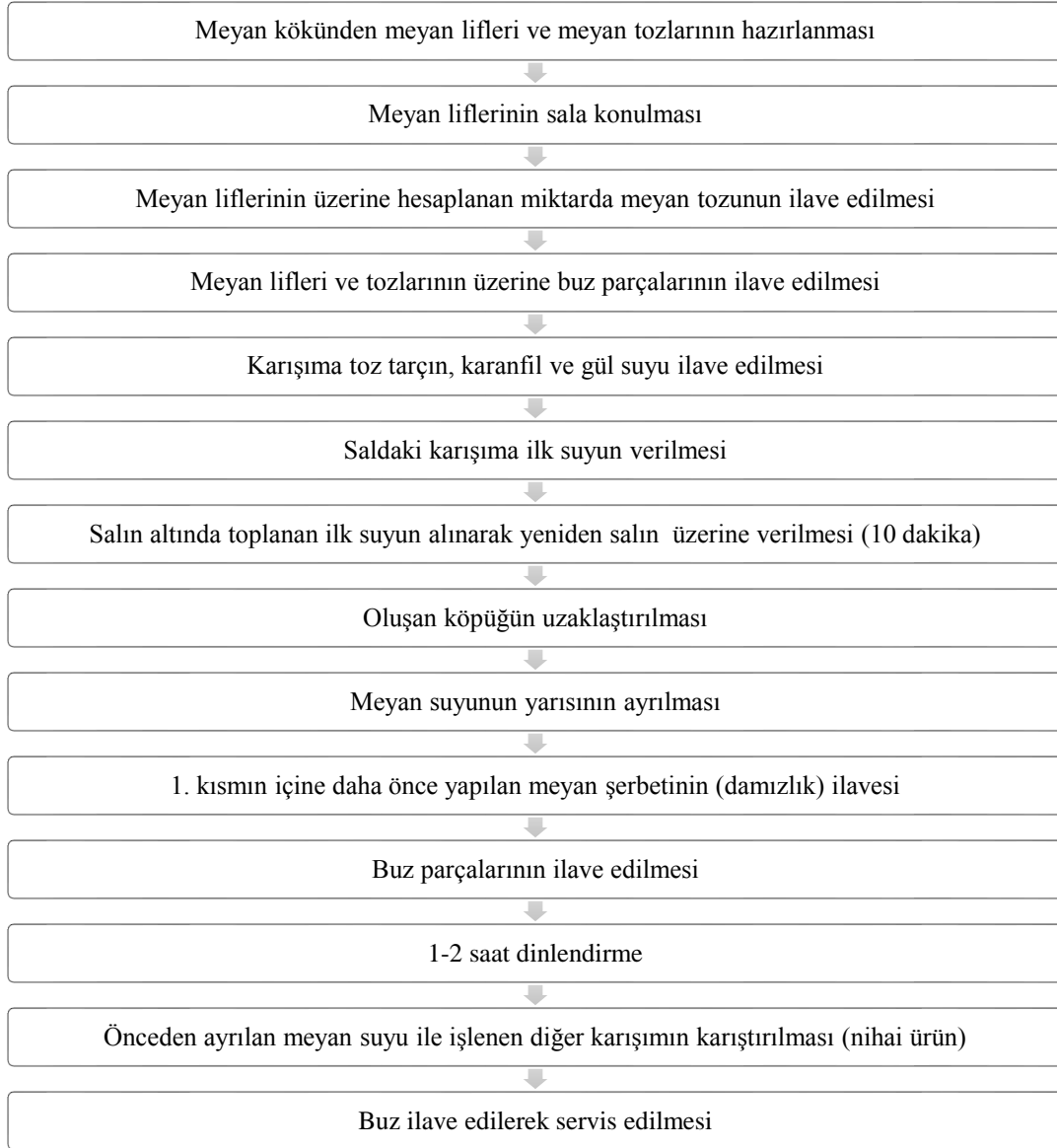
Sal içindeki meyan karışımı üzerine yavaş bir şekilde 5 litre kadar ilk su verilir. Verilen su saldan aşağıya iner. Bu suyun rengi çok açıktır. Aşağıdan toplanan su yeniden yukarıdan aşağıya doğru hızlandırılarak verilmeye başlanır. Bu hareket 5-10 dakika devam ettirilir. Meyan suyunun rengi giderek koyulaşmaya ve köpürmeye başlar. Bu şekilde elde edilen şerbetin acı olmaması için kaptan kaba boşaltılarak şerbetin köpüklenmesi ve köpüklerin şerbetten arındırılması gerekir. Toplanan meyan şerbeti Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler mevzuatına uygun olarak üretilen plastik varil içine koyulur. Bu şerbetin yarı ölçüsü miktarı, “damızlık” olarak tabir edilen bir önceki meyan şerbetiyle karıştırılır. Üzerine bir miktar buz konur ve 1-2 saat dinlendirilir. Bu sırada aroması gelişen şerbet, daha da koyulaşmış ve rengi kararmıştır.



Antep Meyan Şerbetinin koyulaşması ve köpürmesi

Varilde 1-2 saat dinlendirildikten sonra bakır kaba alınan meyan şerbetine 5 litre daha su ilave edilerek biraz seyreltilir. Cam ya da bakır malzemeden yapılmış şerbet kaplarına konan Antep Meyan Şerbetine buz ilave edilerek servis edilir. Antep Meyan Şerbeti, günlük olarak tüketildiği için doğrudan tüketime sunulur. Buzdolabında 4-6 °C sıcaklıkta muhafaza edildiğinde 4-5 gün tazeliğini korur.

Antep Meyan Şerbetinin Akım Şeması



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

Antep Meyan Şerbeti üretiminin, malzeme seçimi dâhil her aşaması ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetim mercii Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası ile Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünde görevli konularında uzman 4 kişiden oluşur.

Denetim mercii “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu” ve “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” kısımlarında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını ve nihai ürünün özelliklerini kontrol eder. Denetimler periyodik olarak yılda bir ya da gerekli görülen sıklıkta yapılır. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman yapılır.

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. Devrek Kömeci / Devrek Cevizli Kömeci

Başvuru No	: C2017/188
Başvuru Tarihi	: 09.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Devrek Kömeci / Devrek Cevizli Kömeci
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Devrek Gökçeşey Kültür ve Yardımlaşma Derneği
Başvuru Yapanın Adresi	: Mithatpaşa Mah. Doğramacı Sok. Aslan Apt. Kat:2 ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili Devrek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ürünün ambalajı üzerinde marka ibaresinden küçük olmamak üzere coğrafi işaret kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrek ilçesinde hemen hemen tüm köylerde ve kent merkezinde üretilen bu ürün, geçmişte sadece dini bayramlar ile nişan, düğün gibi özel günlerde aile içi tüketimde kullanılan ve eve gelen konuklara ikram olarak sunulan bir hamur işidir. Günümüzde yine geleneksel usul ve yöntemlerle yapılan Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci yöre pazarlarında da satışa sunulan ticari bir ürün haline gelmiştir.

Bu ürüne karakteristik özellik katan unsurlar; üretilen iki temel malzeme olan Devrek kırsalında yetiştirilen ceviz ile yörede yerli buğday adıyla bilinen buğdaydan elde edilen undur. Yörede yerli buğday olarak bilinen buğday ile buna en yakın özellikler gösteren Flamura 85 tipi buğday üretimi yapılmaktadır.

Yıllarca bilinen geleneksel bir ağız tadı olan Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci, Devrek'te yetiştirilen cevizin dövülmüş içiyle Devrek'te ekilen ve yerli buğday adıyla anılan buğday ununun su ve sütle yoğrulmasıyla oluşan hamurdan yapılmış yöresel bir ürün olup; mayalı (özellikle ekşi mayalı) ve mayasız olarak yapılır.

Üretim Metodu:

1. Malzemeler

1 kg un, 600 ml su, 200 ml süt, 100 ml yoğurt, 20 gr tuz (dövülmüş kaya tuzu), 1 adet yumurta, 100 ml sıvı yağ (*natürel ya da rafine zeytinyağı*), 500 gr dövülmüş ceviz içi; üzerine sürmek için 1 adet yumurta sarısı, 10 gr çörek otu, 10 gr susam.

Un: Yerel buğdaydan öğütülmüş esmer un ile yörede has un adı verilen sert buğday unu karışımıdır.

Ceviz: Yörede "koz" olarak bilinen ve yetiştirildiği yer (*Kozlugüney, Kozlukadı, Kozludere, Kozluçay*) adıyla birlikte anılan ince kabuklu, kabuğu kolay kırılan bir ceviz türüdür.

Yörede yerli ceviz adıyla anılan cevizin yağ oranı (%65) yüksektir. Trans yağ bulunmayan ceviz içi, 6,13 gr doymuş yağ, 8,93 gr tekli doymamış yağ, 47 gr çoklu doymamış yağ, 9,08 gr omega3 yağı, 38,09 gr omega6 yağı içermekte olup; 100 gr ceviz içinde, 654 kalori, 15,2 gr protein, 13,7 gr karbon hidrat, 2,6 gr şeker, 6,7 gr lif vardır.

Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci mayalı yapılacaksa, mayasız hamurda kullanılan malzemelere ek olarak 20 gr ekşi maya veya kuru maya kullanılır.

2. Hamurun Hazırlanması:

Elenen un karıştırıldıktan sonra ortasında havuz oluşturulur. Havuzun içine tuz ile yumurta eklenip karıştırılarak azar azar su ve süt eklenmesiyle karışım yoğrulur. Yoğrulan hamur, kulak memesi yumuşaklığı kıvamına geldiğinde, hamurun özlenmesi için yoğurma işlemi yaklaşık on beş yirmi dakika daha sürdürüldükten sonra üzeri bir bezle örtülerek on dakika kadar dinlendirilir.

Dinlenen hamur üç ya da dört parçaya (*parçalara pazı ya da beze denir*) ayrıldıktan sonra ayrılan hamur parçaların her biri tekrar yoğrulur. Üzeri yine bezle örtülerek yaklaşık on dakika kadar bir kez daha dinlendirilir. Dinlenerek özlenen hamur parçaları kızılımcık (*kiren*) ağacı dalından yapılmış oklava yardımıyla açılır. Yufkaların üzeri sıvı yağla yağlanarak tekrar oklava yardımıyla açılarak inceltirilir. Bu işlemle hem hamur inceltirilir hem de zeytinyağı hamura iyice yedirilir.

Yağlanan yufkaların üzerine, yufkaların her yanına eşit dağıtmak üzere bolca dövülmüş ceviz içi serpiştirilir ve ceviz içi serpilmiş yağlı yufkalar rulo haline getirilir.

Ceviz içinin önceki yıllara (*yöre ağzında geçmiş yıllara “bıldır” denir*) ait ve tat olarak sası (*küf ve çürük gibi kokan, kokuşmuş*) olmamasına özen gösterilir.

Dövme bakır tepsi sıvı yağla yağlandıktan sonra rulo durumunda olan hamurlar sarmal biçimde tepsiye yerleştirilir.

Üzerine çırpılmış yumurta sarısı, çörek otu ya da susam veya ikisinin karşımı serpilerek önceden 175-200°C ısıtılmış fırında yaklaşık bir saat pişirilir.

3. Ambalajlama

Karton Kutu

Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci dönüşümlü kâğıttan ya da eskitilmiş krome kartondan yapılmış kutularda tüketime sunulacaktır. Kutunun dışı mat selefona olacaktır. Üzerindeki düzenlemelerde (*marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka ile yazı, fotoğraf, logo*) kısmi lak, kabartma, gofre gibi tekniklerden uygun olanına yer verilecektir.

Kutular iki farklı boyutta olabilecektir. (*1 kg’lık kutunun boyutu 215x120x40 mm, 500 gr’lık kutunun boyutu 120x110x 35 mm*) Kutu üzerinde Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömecin tanımı, içindeki maddeler ve bunların besin değerleri, üretim ve son kullanma tarihleri, seri numarası, saklama koşulları, barkot, “Domuz Yağı İçermez” gibi açıklamaları içeren bilgilere yer verilecektir.

Ambalaj Kağıdı

Karton kutunun sarıldığı ambalaj kağıdı üzerinde de marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka ile yazı, fotoğraf, logo gibi düzenlemelere yer verilecektir.

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

Üretimde Devrek menşeli ceviz içi ve un kullanılmalı ve üretim aşamalarının tamamı Devrek’te gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Devrek Gökçebey Kültür ve Yardımlaşma Derneği koordinatörlüğünde çalışacak olan denetim mercisinin üyeleri aşağıdaki kurum ve kuruluşlardan oluşacaktır.

- Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksek Okulu Müdürlüğü
- Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Devrek Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı
- Sınırlı Sorumlu Devrek Merkez Dedeoğlu ve Çolak Pehlivan Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanlığı

Denetimi yapacak birim BEÜ Devrek Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Devrek Kaymakamlığı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Devrek Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı yetkililerinden oluşacaktır.

Denetimlerde; tescil belgesine uygun üretim yapıp yapılmadığı kontrol edilecektir. Üretimde kullanılan ceviz ve unun menşeinin Devrek olup olmadığı belgelere dayalı olarak incelenecektir. Denetim mercii ayrıca tanıtım ve reklam, dilek ve şikâyet gibi hususlarda da çalışmalar yapacaktır.

Tüketicilerden gelen dilek ve şikâyetler zamanında ve yerinde saptanacak tutanakla belgelenecek; şikâyetler ve düzeltilmesi gereken hususlar ilgiliye yazılı olarak tebliğ edilecektir. Kurallara, koşullara uymayan üreticiler uyarılacak, uyarılar sonucu önerileri dikkate almayan üreticiler hatalı ve yanlış tutumlarını sürdürürlerse önce üye oldukları meslek kuruluşlarına sonra tüketici haklarıyla ilgili birimlere bildirilecektir.

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. Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası

Başvuru No	: C2017/189
Başvuru Tarihi	: 09.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Devrek-Gökçebey Kültür Ve Yardımlaşma Derneği
Başvuru Yapanın Adresi	: Mithatpaşa Mah.Güven Sok.Aslan Apt.Kat:2 ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili Devrek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ürünün ambalajı üzerinde marka ibaresinden küçük olmamak üzere coğrafi işaret kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrek ilçesi kırsalında üretilen ürünler kullanılarak yapıldığı için “Devrek Baklavası”, özgün bir pişirme yöntemiyle üzeri kızartılmadan pişirildiği için “Beyaz Baklava” adıyla anılan “Devrek Beyaz Baklavası” sadece farklı bir hamur işi tatlı değil, yaklaşık yüz yıldır çok önemli turizm amaçlı bir tanıtım ürünüdür. Bu yerel tat yıllardır özelinde Devrek’in genelinde Zonguldak’ın tanıtımında kullanılmıştır.

Geleneksel Devrek mutfağında farklı ve önemli bir yeri olan “beyaz baklava” başta dini bayramlar, kız isteme, nişan ve düğün (evlilik, sünnet düğünleri) gibi özel günlerde yapılan bir hamur tatlısıdır. Hemen hemen her evde anneden kıza geçen, annenin kızına öğrettiği geleneksel bir tat olup; temel malzemesi elde ince oklava ile açılan çok ince kat kat yufka ile tepsinin her yanına eşit olarak serpiştirilmiş dövülmüş ceviz içidir.

Sert buğday unu (baklavalık un), köy yumurtası, ev yapımı eşek sirketi (elma, armut, ayva gibi meyvelerin yenmeyen iç bölümüne eşek denir), buğdaydan yapılan ev nişastası, sadeyağ (ayrandan dövme yayıkla yapılan tuzsuz tereyağından elde edilen yağ) ve yöre kırsalında yetiştirilen ceviz içlerinden havanda parçalanıp ezilerek hazırlanan dövülmüş ceviz içi kullanılır. Beyaz baklavada, zarı (iç kabuğu) açık renk olan ceviz içleri seçilir. Şeker, sıvı yağ, kaya tuzu, limon dışındaki tüm malzemeler Devrek ve yöresinden sağlanmaktadır.

Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası aile içi tüketimde de kullanıldığından eve ait fırınlarda geleneksel pişirme tekniğiyle “kara fırın” adı verilen taş fırında, meşe odunu ateşinde (odun ateşi) pişirilmekte idi. Günümüzde yine geleneksel usul ve yöntemlerle yapılan Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası Devrek ilçesi sınırlarındaki pastanelerde ve unlu ürün imal edip satan ticarethanelerde satışa sunulan ticari bir üründür.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için:

2,5 kg sert buğday unu (baklavalık un), 3 adet yumurta (köy yumurtası), ½ çay bardağı sıvı yağ, ½ çay bardağı sirke (ev yapımı sirke, eşek sirketi), 20 gr tuz (dövülmüş kaya tuzu), alabildiğince su, 300 gr sadeyağ, 400 gr ceviz içi.

Serbeti için:

2 kg toz şeker, 2 lt su, ½ limon, bir fiske tuz

Hamurun hazırlanışı

Baklavanın hamuru için un, yumurta, tuz, sirke, sıvı yağ, su kullanılır. Kimi mutfaklarda bu karışıma süt/süt kaymağı ya da yoğurt/yoğurt kaymağı eklenir.

Elenen un “gavata” adı verilen hamur teknesine konur ve un iyice karıştırılıp harmanlandıktan sonra ortası havuz biçiminde açılıp içine yumurta, tuz, sirke, sıvı yağ eklenerek karıştırılır. Karışıma su eklenerek hamur oluşturulur. Karışım, yumuşak kıvamlı (kulak memesi yumuşaklığı) bir hamur oluncaya kadar yoğrulur. Hamurun bu kıvama gelmesi sürecinde gerektiğinde yani hangisi gerekiyorsa azar azar un ve su katılır. Yoğurma işlemi on beş dakika kadar sürdürülür.

Hazırlanan hamurun parçalara bölünmesiyle elde edilen 20-25 kadar beze / pazı /hamur topağı, üzerine un serilmiş tezgâhın üzerinde tekrar ayrı ayrı yoğrulduktan sonra üzeri tülbentle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık yarım saatlik bir süreyi içeren dinlenmeye, yöre ağzında hamurun “kendine gelmesi, özlenmesi” denir.

Yufkaların açılması

Dinlenen yani hamuru özlenen bezeler tek tek alınır; altına ve üzerine un serpildikten sonra bir avuç buğday nişastası katılarak özel yapılmış ince oklava yardımıyla yufka yapımına geçilir. Baklavalık yufkaların çok ince olmasına özen gösterilir. Elde edilen yufkalar “ipek gibi yumuşak, tülbent (tülbent bezi) gibi ince” sözleriyle betimlenir. Açılan yufkalar tezgâhın üzerine serilip bir süre bekletilerek nemin uçması sağlanır.

Ceviz İçinin Hazırlanması

Baklavanın içi, yöre kırsalında üretilen ceviz içlerinden hazırlanır. Ceviz içinin önceki yıllara (yöre ağzında geçmiş yıllara “bıldır” denir) ait ve tat olarak sası (küf, çürük gibi kokan, kokuşmuş) olmaması gerekir. İç cevizin ısıyla/pişmeyle kararan görüntüsünü önlemek için cevizin iç kabuğunun / zarının açık renk olmasına dikkat edilir.

Tepsinin Hazırlanması ve Yufkaların Tepsiyeye Serilmesi

Bir tavaya sadeyağ konulur ve hafif ateşte -yağın yanmamasına dikkat edilerek- iyice eritilir. Eritilen sadeyağ oda sıcaklığında bekletilerek katılaşması sağlandıktan sonra bir parça alınıp tepsi(sini) yağlanır. Tepsinin en altına kurutulmamış (nemi alınmamış) yufkalar serilir. Üzerine on adet kurutulmuş (nemi alınmış) yufka sırasıyla tek tek serilir. Tepsiyeye sığmayıp sarkan yufkaların uç bölümü doğal olarak biraz kalın olduğundan kesilir ve ayrı bir yerde biriktirilir.

Tepsiyeye on kat nemi alınmış yufka döşendikten sonra yani onuncu kattan sonra dövülmüş ceviz içi serpilir. Serpme gelişigüzel olmaz; ceviz içi tepsinin her yanına eşit olarak dağıtılır ve yayılır.

Her on katta bir bu işlem uygulanarak, kırkıncı kata kadar ceviz içi serpme işlemine devam edilir. Ellinci katta ceviz içi serpilmez. Elli üçüncü kat serildikten sonra üzeri hafifçe yağlanır. İki kat kurutulmamış hamur serilerek elli beşinci katta hamur döşeme işlemi bitirilir.

Dilimleme ve Baklava Dilimi

Baklava tepsisi döşendikten sonra bu konuda eli yatkın kişi tarafından oldukça keskin bir bıçakla dilimleme işlemine geçilir. Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası dilimi klasik baklava yani “eşkenar dörtgen” biçimindedir.

Yağlama

Eritilmiş ve oldukça sıcak olması gereken ama yanmamış sadeyağ baklavanın üzerine gezdirilerek dökülür. Yöre ağzında bu işlem, “yağ dökülürken cozur cozur ya da coz diye” ses gelmeli sözüyle dillendirilmiştir.

Serbet (Şurup) Hazırlama:

İki kilogram şeker, iki litre su ve bir fiske tuz tencereye konulup, soğuk olarak bir iki dakika iyice karıştırıldıktan sonra, orta ateşte yine karıştırma karıştırma kaynatılır. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır ve kısık ateşte otuz dakika kadar şurubun hafifçe koyulaşması için kaynatma işlemi sürdürülür. Şurubun şekerlenmemesi için limon suyu eklenir ve kaynatma işlemi birkaç dakika daha sürdürülür. Ilıtılan baklava tepsisindeki baklava dilimleri arasına sıcak şerbet gezdirilerek dökülür. Şerbetini çekmesi için iki ya da üç saat beklendikten sonra sunuma hazır olur.

Ambalajlama

İç i tatlının şurubunu sızdırmayacak örtü ile kaplı krome karton kutularda satışa sunulur. Kutunun dışı mat selefona olacaktır. Üzerindeki düzenlemelerde (marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka yazısı, fotoğraf, logo) kısmi lak, kabartma, gofre gibi tekniklerden uygun olanına yer verilecektir. Kutular 2 boyutta olabilecektir. (1 kg'lık kutunun boyutu 215x120x40 mm, 500 gr'lık kutunun boyutu 120x110x 35 mm) Kutu üzerinde ürünün tanımı, içindeki maddeler ve bunların besin değerleri, üretim ve son kullanma tarihleri seri numarası, saklama koşulları ve barkod bulunacaktır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Ürünün yapımında kullanılan ceviz, un, sadeyağ ve yumurta Devrek yöresinden sağlanmalıdır. Üretim aşamalarının tamamı Devrek'te gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Devrek Gökçebeş Kültür Ve Yardımlaşma Derneği koordinatörlüğünde çalışacak olan denetim mercisinin üyeleri aşağıdaki kurum ve kuruluşlardan oluşacaktır.

- Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksek Okulu Müdürlüğü

- Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Devrek Esnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanlığı
- Sınırlı Sorumlu Devrek Merkez Dedeoğlu ve Çolak Pehlivan Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanlığı

Denetimi yapacak birim BEÜ Devrek Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Devrek Kaymakamlığı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Devrek Esnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanlığı yetkililerinden oluşacaktır.

Denetimlerde; tescil belgesine uygun üretim yapılıp yapılmadığı kontrol edilecektir. Üretimde kullanılan ceviz, un, sadeyağ ve yumurtanın menşeinin Devrek olup olmadığı belgelere dayalı olarak incelenecektir. Denetim mercii ayrıca tanıtım ve reklam, dilek ve şikâyet gibi hususlarda da çalışmalar yapacaktır.

Tüketicilerden gelen dilek ve şikâyetler zamanında ve yerinde saptanacak tutanakla belgelenecek; şikâyetler ve düzeltilmesi gereken hususlar ilgiliye yazılı olarak tebliğ edilecektir. Kurallara, koşullara uymayan üreticiler uyarılacak, uyarılar sonucu önerileri dikkate almayan üreticiler hatalı ve yanlış tutumlarını sürdürürlerse önce üye oldukları meslek kuruluşlarına sonra tüketici haklarıyla ilgili birimlere bildirilecektir.

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

5. 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. Sivas Bıçağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 401
Tescil Tarihi	: 26.12.2018
Başvuru No	: C2017/147
Başvuru Tarihi	: 26.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Bıçağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bıçak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivas Demirciler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstiklal Cad. Aslandoğan Apt. altı No:12/A SIVAS
Vekil	: Nasuhi Öztürk
Coğrafi Sınırı	: Sivas
Kullanım Biçimi	: Sivas Bıçağı ibaresi; bıçak üzerinde veya ambalajında ve istenirse işletmenin görülebilecek bir alanında kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Bıçağı; çelik malzemenin ısıtılması, dövülüp inceltilerek şekil verilmesi, boyutlarına göre kesilmesi, sapının hazırlanması ve diğer işlemler ile çeliğin dayanıklılığının artırılıp üstün keskin bıçak özelliği ve sapın sağlamlığı ile öne çıkan üründür.

Sivas yöresi, yurdumuzda yüzyıllardır el sanatlarının yoğun üretildiği yörelerimiz arasında bulunmaktadır. Özellikle el sanatlarından maden işlemeciliğinde Sivas Bıçağı, ürün niteliği ve farklılığı ile ün kazanmıştır.

Akademik yayınlarda; Sivas yöresinde asırlardır demir işlemeciliğine bağlı olarak başta bıçakçı, kilitçi, kılıççı, mismar, teniürcü ve tüfekçi gibi çeşitli meslek dallarının olduğu bilgisi bulunmaktadır.

II. Mahmut döneminin (1808-1839) Şer'iyeye Sicil kayıtlarında geçmişin gözde kılıçlarının Kılıççılar Çarşısı'nda yapıldığı ancak zamanla kılıcın yerini silahlar alınca, yöre ustalarının çakı-bıçak yapmaya başladıkları görülmektedir.

1827 tarihinde Sivas'ta yaklaşık 40 bıçakçı dükkânının olduğu zamanla bu sayının 1980'li yıllarda yaklaşık 20'ye kadar düştüğü yönünde tespitler bulunmaktadır. Bıçakçılık mesleğinin yörede özellikle 1950-1960'lı yıllarda büyük bir gelişme gösterdiği bilinmektedir. Yörede uzun süreli birikimle mesleğe dönüşen bıçakçılık, Sivas Bıçağı adı ile varlığını devam ettirmektedir.

Üretim Metodu:

Sivas Bıçakları kullanım amaçlarına göre tek ağızlı bıçak, çift ağızlı bıçak, kıyma bıçağı, ekme bıçağı, çoban bıçağı, aşı bıçağı, pancar bıçağı, meyve bıçağı, kılıç ve kama bıçağı gibi çeşitlerde üretimi bulunmaktadır.

Sivas Bıçağının sapları, bıçağın boyutuna göre hazırlanmaktadır. Bıçak sapları küçük ve büyük baş hayvanların boynuzları, tahta ya da hazır haldeki fiber benzeri malzemelerden üretilebilir.

Bıçağın Sapının Boynuzdan Yapılışı

Bıçağın boyuna uygun olarak hızar makinesinde boynuz kesilmeli ve birkaç gün kurutmaya bırakılmalıdır.

Kok kömür ile yakılan ocakta ateşin üstünde, kıskaç ile tutulan boynuz ısıtılıp yumuşaması sağlanmalıdır. Daha sonra mengene ve kıskaçla boynuzun doğrultma işlemi yapılmalıdır. Boynuzdaki fazla olan kısımlar yontularak düzeltilmelidir. Ardından hazırlanan boynuz sapları mengenede sıkıştırılıp 6-7 dakika bekletilir. Doğrultulan saplar törpü olarak adlandırılan zımpara tekerinde törpülenmeli ve yuvarlak hafif yassı sap şekli verilmelidir. Bu kalın törpü işleminden sonra boynuz sapı mengeneye sıkıştırılıp namlunun gireceği bölüm, sap yarma el testeresiyle açılmalıdır. Ardından sıfır zımparada tekerin yüzünde yuvarlayarak sapın yuvarlak, hafif yassı ve sapın temiz olması sağlanmalıdır. El rendesiyle boynuz sapın yüzleri rendelenip, cebriye ile başlarını çevirip parmağa takılan zımpara ile zımparalanmalı ve sap parlatılmaya hazır hale getirilmelidir.

Bıçağın Namlusunun Çelikten Dövülerek Yapılması ve Sapa Takılması

Kok kömürü ile yakılan ocakta, çelik hafif ısıtılıp tavlayarak çelik makası ile yarma işlemi yapılmalıdır. Üretilmesi planlanan bıçağın çeşidine bağlı olarak eni ve boyuna uygun çelik hazırlanmalı ve ocakta ısıtılıp örs üzerinde dövülmelidir. Bunun için kısıkaç ile tutulan çekilik, çeliğin kalınlığına göre bir ya da iki kişi tarafından çekiş ile vurularak dövme işlemi yapılmalıdır. Bu işlemde dikkat edilecek unsurlar; namluyu eritmek, namluyu ortadan ağzına doğru incilmesi ve dövrken namluya namlu resmi verilmesidir.

Namlunun orta ve burnu dövüldükten sonra ökçesi (sapa takılma bölümü) de dövülüp hafif inceltilmeli ve dövme işi tamamlanmalıdır.

Dövme işi bittikten sonra tavlanma işlemi uygulanmalı ve sap takılacak yerden yani ökçeden eninin 1/3'ü oranındaki yerden delik delinmelidir. Tırnak ile tutularak açılmasını sağlayan çelikten yapılmış tırnak zımbasıyla çekiçle vurularak tırnak açılmalı ve damga vurulmalıdır.

Ökçe kısmına, deliğin biraz ilerisinden kertme açılmalı ve soğuk çekiç yapılmalıdır. Eğri namlu doğrulmalı ve çarkta resim verilmelidir. Sapa kapanması için göğsüne biraz oval şekilde alınmalı ve çark tekerinde veya zımpara tekerinde orta ve burun kısmı biraz inceltilmelidir. Namluları sertleştirmek için su vermeye hazır olan ocakta ısıtılmalı, herhangi bir yemek yapımında kullanılan sıvı yağın içine bırakılmalıdır. Bu işlem su verme olarak tanımlanmaktadır. Su verildikten sonra namlunun ökçesi tekerde parlatılmalı ve sapa takılma işlemi yapılmalıdır. Bu işlemede üst etme olarak adlandırılır.

Sapların boyuna ve enine göre namlular ayarlanmalıdır. Bu işlemden sonra sapın delikleri delinmelidir. Perçin ve arka delik olarak iki delik delinmelidir. Arka deliğe galvanizli tel takılır, bu durum namlu açıldığı zaman arkaya kaçmamasını sağlar. Ayrıca tekerde ayarları yapılmalıdır. Ön deliğe de tel takılarak iyelenmeli ve sarı pul takılarak perçinlenmelidir.

Sapı cila tekeri (bezden yapılan cila çaputu) ile cila tutarak saplar parlatılmalı ve çark taşında kalem verip yani keskinliği sağlanıp namlular çarklanmalı ve parlatılmalıdır. Eğri olan namluları örsün üzerinde dikkatli bir şekilde vurularak namluyu kırmadan ve çatlatmadan doğrultulmalı ve ayna tekeri olarak adlandırılan bezden tekere vurulmalı daha sonra parlatma işlemi için yağlı beze tekere vurulmalıdır. Sapa namluyu kapatmalıdır. Kapanmayan namluların sapın içini yani yarılan bölümün içine iç çekme testeresi ile tekrar çekip kapanması sağlanmalıdır. Ardından son işlem olarak bıçağın ağzı, bileğe taşında bilenir, ağız kapatılıp, cila çaputu ile parlatılıp satışa hazır hale getirilmelidir.

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

Sivas Bıçağı, yöre ile güçlü bağları bulunan madencilik sanatının bir ürünüdür. Ürünün üretimi dikkat, sabır, yetenek ve insan emeği gerektirmektedir. Üstün ustalık gerektiren Sivas Bıçağı ustalığı ile Sivas yöresine bağlıdır.

Sivas Bıçaklarında ustalık ve el emeği esas olduğundan sadece Sivas yöresinde üretilebilir.

Denetleme:

Sivas Bıçağının denetim sürecindeki tüm koordinasyon, Sivas Demirciler Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından yürütülecektir.

Sivas Bıçağının denetim mercii; Sivas Demirciler Esnaf ve Sanatkarlar Odasına kayıtlı bir bıçak ustası, Cumhuriyet Üniversitesinden bir kişi, Sivas İl Bilim, Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğünden bir kişi, Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden bir kişiden oluşmaktadır.

Denetim kriterleri;

1. Bıçağın ana malzemesi ham çeliğin işlenmesi ve sağlamlığının kazandırılması denetlenecektir.
2. Bıçak saplarının montaj bölümleri denetlenecektir.
3. Bıçağın kesinliği denetlenecektir.
4. Bıçak saplarında pürüzsüzlük denetlenecektir.
5. Bıçaktaki metalin parlaklığı kontrol edilecektir.
6. Namluda çark izi kalmaması önemli olup kontrol edilecektir.
7. Bıçaklar üzerinde SİVAS BIÇAĞI kelimesinin yazılı olması kontrol edilecektir.
8. Coğrafi işaret ambleminin kullanımı kontrol edilecektir.

Uygunsuzluğun tespit edilmesi halinde ilgiliye gerekli bilgilendirme yapılarak düzeltilmesi konusunda uyarı yapılarak bir aylık süre tanınacaktır.

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. Sivas Katmeri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 402
Tescil Tarihi	: 26.12.2018
Başvuru No	: C2017/055
Başvuru Tarihi	: 13.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Katmeri
Ürün / Ürün Grubu	: Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Turgut Özal Bulvarı Merkez / SIVAS
Vekil	: Ersun Aydın
Coğrafi Sınırı	: Sivas
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurlar üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas katmeri su, un, yağ, yaş maya, yumurta sarısı ve tuzdan oluşan unlu mamuldür. İçeriğinde bulunan ürünlerin harmanlanmasıyla tuzlu bir lezzete sahiptir. Şekli dikdörtgen biçiminde yassıdır.

Sivas katmeri yörede özellikle sabah kahvaltılarında ayrıca günün her saati tüketilebilen yerel bir üründür.

Sivas katmeri yöre adı ile bilinirlik kazanmış önemli yöresel değerler arasında bulunmaktadır. Ürünün hazırlanmasındaki tüm süreçlerle birlikte özellikle yoğurma ve pişirme tekniğindeki bilgi ve birikim nesiller boyu aktarılan önemli ayırt edici özelliğidir.

Sivas katmerleri yaklaşık en fazla 25-30 cm uzunluk, en fazla 25 - 30 cm genişlik ve en fazla 4 cm arasında kenar yüksekliğine sahiptir.

Üretim Metodu:

Hamur içeriğinde yaklaşık olarak %20-%25 gr katı margarin veya tereyağı, %40-%60 un, %30-%40 su, %1,5 (en çok) yaş maya, en fazla %5 tuz kullanılmaktadır.

Yukarıdaki oranlara uygun olarak yağ, un, su, tuz ve yaş mayadan oluşan karışım homojen bir şekilde yoğrulur ve hamur kıvamını alması için 15-20 dakika hamur tezgâhına konularak bekletilmelidir.

Dinlendirilen hamur tekrar yoğrulduktan sonra üst üste adını da almış olduğu katmer biçiminde kat kat hale getirilir. Hamur, yoğunluğuna göre yaklaşık 10 -15 kez açılır. İlk iki veya üçüncü açılışta hamurun ortasına parçalara bölünerek dilimler halinde ya da katı yağ kalıp halinde bırakılır. Dilimler halindeki ya da kalıp halindeki yağ hamurun ortasına yerleştirildikten hemen sonra üzeri her iki taraftan hamurla katlanarak kapatılır. Kapatılan bu hamur yine yağ içerisinde dağılına kadar oklava ya da merdane yardımıyla açılır. Kat kat haldeki bu hamurlar her defasında açılarak iç içe mektup zarfı şeklinde katlanarak konumlandırılır. Daha sonra en alttaki hamurla bohça şeklinde kapatılır. Kapatılan bu hamur da yine yoğun bir baskı ile iyice genişletilerek oklava ya da merdane yardımı ile açılır. Katlanan hamur büyük karelere bölünerek kesilir ve kareler halindeki hamurlar dinlenmesi için biraz bekletilir sonra bu büyük kare şeklinde kesilen bu hamurlar tekrar açılarak son açma işlemi yapılır ve hamur katmer şekli olan dikdörtgen biçimine getirilir. Sivas Katmerinin özelliği kullanılan malzemelerin karışım oranı ile hamurun yoğurulma ile kıvamını aldıktan sonra hamurun üzerine katı yağ kalıp ya da parçalarını serpiştirip hamurun yanlardan katlanıp açılması ve bu işlemin sık sık yapılması ve yağ ile hamurun özdeşleşmesi ile gerçekleştirilmesidir.

Yoğrulma ve kat kat serilme işlemi tamamlanan ve kabaran hamurun yüzeyine ucu neşterli bıçak yardımı ile parmaklık biçiminde sıralı kesik çizgiler çizilmelidir. Neşterli bıçak kullanılmasının sebebi hamura zarar vermemek ve ince bir çizgi ile bahsedilen parmaklık şeklinin narin bir biçimde verilmesi amaçlıdır. Tüm bu işlemler yapıldıktan sonra hamurun yüzeyine yumurta sarısı ya da isteğe bağlı yumurta akı sürülmelidir.

Harmanlanmış ve kat kat edilmiş dikdörtgen katmer hamuru fırın küreği üzerine düzgün bir şekilde dizilerek 180- 200 °C sıcaklıktaki fırında 10-15 dakika pişirilmelidir. Ürünün üzerinde oluşan derin çizgilerden içi beyaz ve dış yüzeyi hafif kızarmış kahverengine yaklaşmış ise ürün pişme sürecini tamamlamış olur. Fırından alınan Sivas

katmeri direk güneş ışığı ve nemden uzak ortamda satışa sunulmalıdır. Bu pişirme işlemi yapılırken Sivas' ta taş fırın bulundurulmuş fırıncılarda yapılır. Çünkü taş fırında yapılan ürün elektronik ya da benzeri fırınlarda yapılan katmere nazaran daha lezzetli ve tat olarak farklılık taşır. Bu sebeple ürünün taş fırında yapılmasına özen gösterilir.

Sivas Katmerinin günlük olarak tüketilmesi uygun görülmektedir. Günlük olarak tüketilmemiş olan katmerin son tüketim tarihi en fazla üretim tarihinden itibaren 3 gün olmalıdır.

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

Sivas yöresinin folklor ürünü arasında yer alan Sivas Katmeri yöre kadınlarının ve erkeklerin nesiller boyu kültür aktarımı ile günümüze taşıdığı ve yaşattığı önemli bir üründür. Ürüne esas özelliğini veren katmer fiziki yapısı ve duysal lezzeti yöre ustalarının deneyim ve sabır ile üretilmesine bağlıdır.

Denetleme:

Sivas Ticaret ve Sanayi Odası, Sivas Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği, Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yiyecek Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan ve en az üç kişilik denetim merci tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde her zaman denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri;

- a. Ürünün üretimi için gerekli olan un, katı yağ, yumurta ve yaş maya kullanımı kontrol edilecektir.
- b. Malzemelerin karışım oranları kontrol edilecektir.
- c. Ürünün boyutu ve üzerindeki parmaklık şeklindeki yüzey süslemesi kontrol edilecektir.
- d. Pişen ürünün tel-tel ayrılması kontrol edilecektir.

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

3. Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 02.05.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 403
Tescil Tarihi	: 26.12.2018
Başvuru No	: C2013/062
Başvuru Tarihi	: 02.05.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı
Ürünün Adı	: Kebap
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağ Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Asırlardan bu yana damak zevkinin en güzel örneklerini veren yöre yemeklerinden olan Urfa Kazan Kebabı, patlıcan ve domatesin, birbirinden koparılmadan kesilmesi, kesiklerin arasına harç konularak pişirilecek kaba dizilmesiyle hazırlanan ve yörede üretilen sadeyağın kullanılmasıyla lezzeti artan bir üründür. Üründe kullanılan kuzu eti yörede yetişen İvesi ırkı kuzu etinden, sadeyağı ise Şanlıurfa yöresinde yetişen küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan tereyağından üretilir.

Üretim Metodu:

Malzeme	Miktar
Orta büyüklükte, düz ince patlıcan	6 adet
Orta yağlı kuzu kıyması	500 gram
Domates	5 adet
Büyük boy kuru soğan	1 adet
Taze kırmızı biber	3 adet
Şanlıurfa Biberi	1 yemek kaşığı
Karabiber	1 çay kaşığı
Sadeyağ (Urfa yağı)	1 yemek kaşığı
Tuz	½ çay kaşığı
Salça	1,5 yemek kaşığı

Harcın yapılışı:

Kıyma et, yarım yemek kaşığı salça, ince doğranmış kuru soğan ve taze kırmızıbiber (isot), rendelenen iki adet domates, Şanlıurfa Biberi (kuru isot), karabiber ve tuzla karıştırılır.

Hazırlanışı:

Patlıcanların başları kesilir ve birbirinden koparılmadan, altı birleşik kalacak şekilde yaklaşık 1 santimetre eşit aralıklarla verevine kesilir. 3 adet domates de aynı şekilde kesilir.

Hazırlanan kıymalı harç dilimlenmiş patlıcan ve domateslerin kesilen aralarına doldurularak pişirilecek kaba dizilir. Salçalı su tuz ve sadeyağ ile birlikte yemeğin üzerine ilave edilir. Kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilir.

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

Urfa Kazan Kebabı asırlardır Şanlıurfa'da ve Şanlıurfa'dan da Türkiye'nin birçok yerinde üretimi sürmektedir. Ürün kullanılan malzemeler ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür.

Denetleme:

Denetimler, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi'nden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası'ndan 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Kazan Kebabının üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Denetim mercii, yılda bir defa düzenli denetim yapar. Ayrıca coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapabilir/toplanabilir.

Ayrıca denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu/özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4. Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 02.05.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 404
Tescil Tarihi	: 27.12.2018
Başvuru No	: C2013/058
Başvuru Tarihi	: 02.05.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı
Ürünün Adı	: Kebab
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Soğan Kebabı, yüz yıllardır yapılagelen ve yöre halkının damak tadına hitap etmesiyle beraber ünü tüm Türkiye’de yayılmış bir yemektir. Ürün soğan ve zırhta çekilen etin sıra ile şişe dizilip ateşte pişirilmesiyle yapılıdır.

Üretim Metodu:

İçeriği (2 şiş için):

180-210 gram zırh ile çekilmiş et

8 adet ceviz büyüklüğünde kuru soğan

2-4 adet taze Şanlıurfa Biberi (isot)

3 gr tuz

Soğanın hazırlanırken kuru soğanların iki başı kesilir, kabuğuyla birlikte şişe saplanır.

Et, zırhta çekilerek hazırlanır ve zırhta çekilirken sadece tuz eklenir. Daha sonra etten 30-35 gr alınarak, avuç içinde soğanların genişliğinde yuvarlanarak şekil verilir.

Şişe dizilme:

Kebab şişi kare kesitli, 50 - 60 cm uzunluğunda dövme demirden yapılmış olup et saplanan ucu sivri, diğer ucu burgu şeklindedir.

Kebab şişlerine soğandan başlamak üzere bir soğan ve bir et olarak şişe saplanır. Sırasının bozulmamasına dikkat edilir. Soğan şişe saplanma esnasında kırılıp yarılmaması için çevrilerek(döndürerek) saplanır.

Yuvarlanan etler, yarım soğandan sonra gelmek üzere soğana yapışacak şekilde ortasından şişe saplanır. Bu sıra devam eder ve en son soğanın saplanmasıyla tamamlanır. Her şişte 4 adet kuru soğan, 3 adet et köftesi bulunmalıdır.

Pişirilme:

Hazırlan şişler kömür ateşinde iki-üç çevrilişte yaklaşık 20 dakikada pişirilir. Sıcakken şişlerden çekilerek çıkarılır, sıcak servis edilir.

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

Urfa Soğan Kebabının ünü, yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir ürün olması, kullanılan malzemelerin ustalık içeren yöntemle birleştirilmesi ve geleneksel olarak sunulmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Denetimler, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi'nden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası'ndan 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Soğan Kebabının üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Denetim mercii, yılda bir defa düzenli denetim yapar. Ayrıca coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapabilir/toplanabilir.

Denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu/özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

6. Bölüm

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

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

1. Sivas Katmeri

27 sayılı ve 16.04.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/055 numaralı Sivas Katmeri ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

- Ürün tanımına “yumurta sarısı” eklenmiştir.
- “tok tutma özelliği yüksek” cümlesi çıkartılmıştır.
- Ürünün ölçüleri “Sivas katmerleri yaklaşık olarak en fazla 25-30 cm uzunluk, en fazla 25 - 30 cm genişlik ve en fazla 4 cm arasında kenar yüksekliğine sahiptir.” şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

- Malzeme oranları ve üretim “Hamur içeriğinde yaklaşık olarak %20-%25 gr katı margarin veya tereyağı, %40-%60 un, %30-%40 su, %1,5 (en çok) yaş maya, en fazla %5 tuz kullanılmaktadır. Yukarıdaki oranlara uygun olarak yağ, un, su, tuz ve yaş mayadan oluşan karışım homojen bir şekilde yoğrulur ve hamur kıvamını alması için 15-20 dakika hamur tezgâhına konularak bekletilmelidir.” şeklinde değiştirilmiştir.
- “180-200 °C sıcaklıktaki” ifade “180-200 °C sıcaklıktaki fırında” olarak değiştirilmiştir.
- Bölümün son kısmına “Sivas Katmerinin günlük olarak tüketilmesi uygun görülmektedir. Günlük olarak tüketilmemiş olan katmerin son tüketim tarihi en fazla üretim tarihinden itibaren 3 gün olmalıdır.” cümleleri eklenmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2017/055
Başvuru Tarihi	: 13.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Katmeri
Ürün / Ürün Grubu	: Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sivas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Turgut Özal Bulvarı Merkez / SIVAS
Vekil	: Ersun Aydın
Coğrafi Sınırı	: Sivas
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurlar üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas katmeri su, un, yağ, yaş maya, yumurta sarısı ve tuzdan oluşan unlu mamuldür. İçeriğinde bulunan ürünlerin harmanlanmasıyla tuzlu bir lezzete sahiptir. Şekli dikdörtgen biçiminde yassıdır.

Sivas katmeri yörede özellikle sabah kahvaltılarında ayrıca günün her saati tüketilebilen yerel bir üründür.

Sivas katmeri yöre adı ile bilinirlik kazanmış önemli yöresel değerler arasında bulunmaktadır. Ürünün hazırlanmasındaki tüm süreçlerle birlikte özellikle yoğurma ve pişirme tekniğindeki bilgi ve birikim nesiller boyu aktarılan önemli ayırt edici özelliğidir.

Sivas katmerleri yaklaşık en fazla 25-30 cm uzunluk, en fazla 25 - 30 cm genişlik ve en fazla 4 cm arasında kenar yüksekliğine sahiptir.

Üretim Metodu:

Hamur içeriğinde yaklaşık olarak %20-%25 gr katı margarin veya tereyağı, %40-%60 un, %30-%40 su, %1,5 (en çok) yaş maya, en fazla %5 tuz kullanılmaktadır.

Yukarıdaki oranlara uygun olarak yağ, un, su, tuz ve yaş mayadan oluşan karışım homojen bir şekilde yoğrulur ve hamur kıvamını alması için 15-20 dakika hamur tezgâhına konularak bekletilmelidir.

Dinlendirilen hamur tekrar yoğrulduktan sonra üst üste adını da almış olduğu katmer biçiminde kat kat hale getirilir. Hamur, yoğunluğuna göre yaklaşık 10 -15 kez açılır. İlk iki veya üçüncü açılışta hamurun ortasına parçalara bölünerek dilimler halinde ya da katı yağ kalıp halinde bırakılır. Dilimler halindeki ya da kalıp halindeki yağ hamurun ortasına yerleştirildikten hemen sonra üzeri her iki taraftan hamurla katlanarak kapatılır. Kapatılan bu hamur yine yağ içerisinde dağılına kadar oklava ya da merdane yardımıyla açılır. Kat kat haldeki bu hamurlar her defasında açılarak iç içe mektup zarfı şeklinde katlanarak konumlandırılır. Daha sonra en alttaki hamurla bohça şeklinde kapatılır. Kapatılan bu hamur da yine yoğun bir baskı ile iyice genişletilerek oklava ya da merdane yardımı ile açılır. Katlanan hamur büyük karelere bölünerek kesilir ve kareler halindeki hamurlar dinlenmesi için biraz bekletilir sonra bu büyük kare şeklinde kesilen bu hamurlar tekrar açılarak son açma işlemi yapılır ve hamur katmer şekli olan dikdörtgen biçimine getirilir. Sivas Katmerinin özelliği kullanılan malzemelerin karışım oranı ile hamurun yoğurulma ile kıvamını aldıktan sonra hamurun üzerine katı yağ kalıp ya da parçalarını serpiştirip hamurun yanlardan katlanıp açılması ve bu işlemin sık sık yapılması ve yağ ile hamurun özdeşleşmesi ile gerçekleştirilmesidir.

Yoğrulma ve kat kat serilme işlemi tamamlanan ve kabaran hamurun yüzeyine ucu neşterli bıçak yardımı ile parmaklık biçiminde sıralı kesik çizgiler çizilmelidir. Neşterli bıçak kullanılmasının sebebi hamura zarar vermemek ve ince bir çizgi ile bahsedilen parmaklık şeklinin narin bir biçimde verilmesi amaçlıdır. Tüm bu işlemler yapıldıktan sonra hamurun yüzeyine yumurta sarısı ya da isteğe bağlı yumurta akı sürülmelidir.

Harmanlanmış ve kat kat edilmiş dikdörtgen katmer hamuru fırın küreği üzerine düzgün bir şekilde dizilerek 180- 200 °C sıcaklıktaki fırında 10-15 dakika pişirilmelidir. Ürünün üzerinde oluşan derin çizgilerden içi beyaz ve dış yüzeyi hafif kızarmış kahverengine yaklaşmış ise ürün pişme sürecini tamamlamış olur. Fırından alınan Sivas katmeri direk güneş ışığı ve nemden uzak ortamda satışa sunulmalıdır. Bu pişirme işlemi yapılırken Sivas' ta taş fırın bulunduran fırıncılarda yapılır. Çünkü taş fırında yapılan ürün elektronik ya da benzeri fırınlarda yapılan katmere nazaran daha lezzetli ve tat olarak farklılık taşır. Bu sebeple ürünün taş fırında yapılmasına özen gösterilir.

Sivas Katmerinin günlük olarak tüketilmesi uygun görülmektedir. Günlük olarak tüketilmemiş olan katmerin son tüketim tarihi en fazla üretim tarihinden itibaren 3 gün olmalıdır.

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

Sivas yöresinin folklor ürünü arasında yer alan Sivas Katmeri yöre kadınlarının ve erkeklerin nesiller boyu kültür aktarımı ile günümüze taşıdığı ve yaşattığı önemli bir üründür. Ürüne esas özelliğini veren katmer fiziki yapısı ve duysal lezzeti yöre ustalarının deneyim ve sabır ile üretilmesine bağlıdır.

Denetleme:

Sivas Ticaret ve Sanayi Odası, Sivas Esnaf ve Sanatkarlar Odalar Birliği, Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yiyecek Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan ve en az üç kişilik denetim merci tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde her zaman denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri;

- Ürünün üretimi için gerekli olan un, katı yağ, yumurta ve yaş maya kullanımı kontrol edilecektir.
- Malzemelerin karışım oranları kontrol edilecektir.
- Ürünün boyutu ve üzerindeki parmaklık şeklindeki yüzey süslemesi kontrol edilecektir.
- Pişen ürünün tel-tel ayrılması kontrol edilecektir.

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.

7. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı

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. Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı

38 tescil sayılı Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Coğrafi işaretin adı olan Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı ifadesi tek başına ya da marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Denetim Esasları: En az yılda iki defa ve tüketici şikâyetleri üzerine her zaman, 2 ila 4 kişi olmak üzere aşağıda belirtilen kuruluşların elemanlarınca oluşturulacak komisyon tarafından denetim yapılır. Sonucunda ilgili rapor hazırlanır.

Denetim Biçimi: İşlemeci ustaların yetişmesinin denetimi ve başkalarının aynı ürünü üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasından bir eleman, Erzincan Kültür Müdürlüğünden bir eleman, Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği sanatkârı iki eleman olmak üzere iki ila dört kişiden oluşacak komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.”

ifadesi,

“Denetim, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasından bir kişi, Erzincan Kültür Müdürlüğünden bir kişi, Erzincan Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliğinden iki kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşacak denetim mercii tarafından, tescil belgesinde belirtilen ürünün ayırt edici özelliği ile ürünün üretim şekli ve tekniğine uygunluğu için yılda bir defa ve şikâyet halinde veya ihtiyaç üzerine ise her zaman denetim denetimleri yapılır. Her rutin denetleme öncesi denetim mercii toplantı yapıp denetlenecek olan yerlere göre bir denetleme planı yapar.

Tescil ettiren koordinatörlüğünde, denetim mercii kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Balıkesir Kuzu Eti

314 tescil sayılı Balıkesir Kuzu Eti ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Balıkesir ilinde yetiştirilen Merinos X Kıvırcık melezi koyun tipi”

ifadesi,

“Balıkesir ilinde yetiştirilen Karacabey merinosu, kıvırcık ırkları ile bu iki ırkın kendi aralarındaki F1, 01, G2 gibi değişik kan seviyelerindeki melezleri koyun tipi”

şeklinde değiştirilmiştir.

8. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Pervari Balı

59 tescil sayılı Pervari Balı ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi ikinci fıkrası kapsamında kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Tescil Ettiren:** Pervari Bal Üreticileri Birliği
- **Adres:** Aydın Mah. Çınar Cad. No:1 Pervari / SİİRT