

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: 45
Yayın Tarihi: 15.01.2019**

**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 45. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	10
5.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	20
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	31

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 45. 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.	C2012/129	Edirne Mis Meyve Sabunu	8

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/056	Konuralp Pirinci	10
2.	C2017/120	Çankırı Sarımsaklı Et	13
3.	C2018/075	Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba	15

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.	405	Van Otlı Peyniri	20
2.	406	Ereğli Beyaz Kirazı	24
3.	408	Ankara Erkeç Pastırması	27
4.	409	Muş Çorti Aşı (Yemeği)	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 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	99	Çubuk Turşusu	31
2.	126	Boyabat Çemberi	36
3.	151	Denizli Traverteni	37

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik talebi 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. Edirne Mis Meyve Sabunu

Başvuru No	: C2012/129
Başvuru Tarihi	: 17.09.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: Edirne Mis Meyve Sabunu
Ürünün Adı	: Sabun
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: 1. Murat Mah. Talat Paşa Cad. No:80 EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili
Kullanım Biçimi	: Edirne Mis Meyve Sabunu ibaresi ürün üzerinde kolayca görünür bir şekilde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edirne Mis Meyve Sabunu; beyaz sabun, sarı ve yeşil şeffaf sabun, esans, su, gıda boyası, süsleme aksesuarları kullanılarak üretilen bir sabun olup tarihi, 1600’lü yıllara kadar uzanmaktadır. 17. yüzyılda Osmanlı’da misk, amber ve gül esansı karıştırılarak hamur kıvamına getirilen sabunun birebir meyve boyutlarında şekillendirilmesi ve gerçek meyve renklerine uygun şekilde boyanmasıyla üretilen meyve sabunları, zamanla Osmanlı sarayına, yerli ve yabancı devlet erkânına sunulan değerli hediyeler arasına girmiş ve meyve sabunculuğu Edirne’de çok önemli bir meslek haline gelmiştir.

Esans katılarak üretilen ve ferahlatıcı bir koku yayan bu meyve sabunları halk arasında “mis sabunu” olarak anılmaya başlanmıştır. Edirne Mis Meyve Sabunu tarih boyunca saraydan gelen siparişlerin öncelikli olarak karşılanması gerektiğinden dolayı “saray sabunu”, padişahın gerek hijyen gerekse hediye sunmaktaki titizliğinden dolayı “padişah sabunu” olarak da kaynaklarda geçmektedir.

Devlet yönetimi ve halk tarafından rağbet gören meyve sabunculuğu, özellikle 19.yy başlarında Edirne’de popüler mesleklerden biri haline gelmiştir. Hatta Edirne’de mis meyve sabunu üretiminin çok fazla olmasına sebebiyle bir mahalleye “Sabuni” adı verilmiştir. Bu dönemlerde zirveye çıkan üretim kalitesi, Edirne’de iyice yaygınlaşan meyve sabunculuğunun üst düzeyde kabul gören bir değer haline dönüşmesini ve eşsiz bir el sanatı haline gelmesini de beraberinde getirmiştir.

Üretim Metodu:

Üretimde kullanılacak sabunlar %2 nem oranı ile rende makinelerinden geçirilip, 1 kg’a 150 gr sıcak su ilave edilerek hamur haline getirilir. Elde edilen hamura esans katılarak hoş koku vermesi sağlanır. Ardından bir gün beklemeye alınır, daha sonra hamur gerçek meyveler büyüklüğünde parçalara ayrılır ve tek tek el ile işlenerek gerçek meyvelere benzetilir. Süsleme aksesuarları olarak gerçek meyvelerdeki gibi meyve çekirdeği, yaprağı, sapı, çeşide göre ürünlerinde üzerine ilave edilir. Havanın nem ve sıcaklığına bağlı olarak 3 ile 5 gün arasında dinlendirilip kurutulmaya bırakılan meyve şeklindeki sabun, gıda boyası ile orijinal meyve renklerine uygun boyanarak tekrar beklemeye alınır. Bu beklemenin ardından sıcak cila kazanlarına sokularak parlaklık kazandırılır. Bu işlemten sonra meyve sabunu 48 saatlik son bekleme aşamasına geçer. Üzerindeki cila da tamamen kuruduktan sonra kurutma bantlarından toplanıp korumalı kâğıtlara tek tek sarılarak paketlenir.

Meyve olarak kullanılan şekiller; kavun, karpuz dilimi, ayva, şeftali, limon, muz, nar, kırmızı elma, yeşil elma, golden elma, erik, çilek, kayısı, sarı üzüm, yeşil üzüm, mor üzüm, portakal, yeşil armut, sarı armut, ananas, yeşil incir, siyah incir, kiraz ve kırık nardır. Su ile ıslatılmadığı sürece 10-15 sene hiç bozulmadan ilk günkü görüntüsünü korumaya devam eder.

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

Tarihsel geçmişi 1600'lü yıllara dayanan, bu tarihlerden itibaren yörenin ekonomisinde önemli bir yere sahip olan, üretiminde ustalık becerisi gereken ve tüm bu nedenlerle yöre ile ünlenen Edirne Mis Meyve Sabununun üretimindeki tüm aşamaların Edirne'de gerçekleşmesi gerekir.

Denetleme:

Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonu ile oluşan denetim mercii; Trakya Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Edirne Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü, Edirne'yi Tanıtma ve Turizm Derneğinden en az birer üye bulunur.

Denetim mercii, yılda bir defa düzenli olarak, ihtiyaç veya şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetçilerin üreticiden habersiz olarak üretim alanına gitmeleri esastır.

Denetim mercii Edirne Mis Meyve Sabunu denetimlerinde aşağıdaki hususlara dikkat edecektir:

1. Ürünün parlatılması için cilalama uygulaması yapılması
2. Sabundan elde edilen hamura katılan su oranının %15 olması
3. Kullanılan renklerin gerçek meyveler ile uyumlu olması,
4. Ürünün kurutma süresinin 3- 5 gün aralığında uygun koşullarda yapılması
5. Üretilen ürünlerin dayanıklı olması, şekillerin kolay bozulmaması
6. Ürün üzerinde kalıp izleri, bıçak izleri vb. kalite düşürücü deformasyonlar olmaması
7. Ürün ambalajlarının ürünün şekline uygun şekilde olması ve yanıltıcı ibareler içermemesi
8. Ürünün hoş koku içermesi için hamur aşamasında esans katılması

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.

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. Konuralp Pirinci

Başvuru No	: C2017/056
Başvuru Tarihi	: 03.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Konuralp Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Düzce Tarım ve Orman İl Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. 737. Cad. No:11 81010 Merkez / DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili merkez ilçesine bağlı Konuralp bölgesi; Taşköprü Köyü, Kaymakçı Köyü, Kadioğlu Köyü ile Çilimli ilçesine bağlı Esenli ve Dikmeli köyleri.
Kullanım Biçimi	: Konuralp Pirinci 1, 5, 10 ve 25 kg'lık polietilen veya bez torbalar halinde olacak şekilde ambalajlanarak tüketiciye ulaştırılır. Bu ambalajlarda aşağıdaki logo yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Halk dilinde kasaba pirinci olarak anılan Konuralp Pirincinin tarihi 1800'lü yıllara dayanmaktadır. "Osmanlı Saray Mutfağının Pirinci" olarak adlandırılan Konuralp Pirinci, zamanının vazgeçilmez lezzet kaynaklarından biri olarak varlığını bugüne kadar sürdürmüştür.

Konraba XVI. yüzyılda Osmanlı idari yapısı içinde Anadolu Eyaleti veya Beylerbeyliğine bağlı bir sancak (liva) merkezi olan Bolu'nun on altı nahiyesinden biridir. Henüz tarihi kaynaklar itibarıyla kesin ve açık bir şekilde ispatlanamasa da, nahiyenin adının burada türbesi bulunan ve yörenin fethini gerçekleştiren Konur Alp'ten geldiği açıktır.

Tahıl grubu içinde yer alan pirinç, büyüme devresi esnasında mutlak olarak çok suya ihtiyaç duyduğundan ancak coğrafi bölgelerin vadi tabanları içinde yetişebilmektedir. Sancak dâhilinde bu şartları taşıyan en müsait bölge olan Konuralp nahiyesinde, pirinç ziraatının yoğunlaştığı görülmektedir. Konraba'nın o devirde Anadolu'nun çeltik üretimi yapan büyük merkezlerinden biri olduğu anlaşılmaktadır. Sancaktaki çeltik ziraatının önemi, Kanunnameye hususi bir madde eklenmesini gerektirmiştir.

Çeltik tohumu olarak Osmancık-97 çeşidinin kullanıldığı Düzce ilinde çeltik yetiştirilen alanlar Karadeniz iklimi etkisi altında bulunmaktadır. İlin yıllık ortalama sıcaklık değeri 13,3 °C, yıllık ortalama yağış miktarı 826 kg/m² olup çeltik yetiştiriciliğini desteklemektedir. İldeki çeltik alanlarının sulanmasında ihtiyaç duyulan sulama suyu, Yığılca ilçesinden kaynağını alan Hasanlar Barajı'nda toplanmakta ve sulama kanalları aracılığıyla dağıtım yapılmaktadır. Bu suyun çeltiğin ihtiyaç duyduğu zamanlarda 25-30 °C civarında olması çeltik kalitesine katkıda bulunmaktadır.

Konuralp Pirincinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Yapılan Analizler	Analiz Sonucu	
	Minimum	Maksimum
Rutubet (%)	13,84	26,46
Toplam Kül (%)	3,17	3,52
Protein (%)	5,8	6,5
Yağ (%)	1,58	2,29
Nişasta mik. (%)	43,9	57,8
Ham Selüloz (%)	8,09	9,01

Üretim Metodu:

1. Toprak Hazırlığı

Çeltik tarlası sonbaharda pullukla derin bir sürümle hazırlanmaya başlanır. Kışı bu şekilde geçiren tarla ilkbaharda derin olmak üzere ikilenir. Daha sonra sedde ve tirlere çevrili tarlaların yapımından sonra diskaro ve kazayağı ile hafif toprak işlenmesi yapılır. Traktörlere takılan tir pulluğu yardımıyla tavaların etrafında genişliği 40-70 cm, yüksekliği de 30-50 cm seddeler oluşturulur. Ardından tavalar tesviye edilir.

2. Tohumların Ekime Hazırlanması:

Tohumluk olarak hastalıklardan ve yabancı otlardan temizlenmiş tohum kullanılır. Tohumlar 2 gün önce su içine konulup ön çimlendirme yapılır. Ön çimlendirme işleminin düzenli olması, çimlenme çıkış hızının çabuk ve düzenli olmasını sağlar. Ön çimlendirme işleminde tohumlar genellikle bir çuval içine konularak 1-2 gün suda bekletilir. Daha sonra bir yere yığılır. Bu yığın 3-4 saat arayla süzgeçli kovalarda sulanır. Bu işlem tohumlarda hafif çimlenme başlayıncaya kadar devam eder.

3. Ekim Zamanı:

Ekim zamanını yetiştirilecek çeşidin vejetasyon süresi, hava ve sulama suyu sıcaklığı belirler. Çeltik için çimlenme ve fide devresinde en uygun sıcaklık 18-35°C dir. Çeltik ekimi yapılması için su sıcaklığının en az 12°C olması gerekir. Çeltiğinin ekimi nisan ayı sonunda veya en geç mayıs ayının ortalarında dekara 16-18 kg tohum gelecek şekilde yapılır. Ekimden önce tavalar iyice bulandırılır ve tohum üstünde ince mil örtüsü oluşması sağlanır. Tohumlar toprak yüzeyine tutunduktan 3-4 gün sonra tavalardaki su boşaltılır. Tavalara 5-6 gün sonra ince bir su verilir.

4. Sulama:

Ekimden hasat zamanına kadar tarla yüzeyi su ile kaplı olmalıdır. Su yüksekliği bitkilerin gelişmesine bağlı olarak yükseltilir ve maksimum gelişme devresinde 15 cm civarında tutulur. Yetiştiricilikte minimum su sıcaklığı 12°C olmalıdır. Ortalama sulama suyu sıcaklığı ise 25-30°C arasında kalmalıdır. Bölgede çeltikte önce sürekli sulama yapılmaktadır. Sadece gübreleme, yabancı ot mücadelesi ve zorunlu hallerde sulama kesilir. Hasattan 15-21 gün önce tavaların suyu kesilir.

5. Gübreleme:

Çeltik başta azot, fosfor, potasyum ve çinko olmak üzere 16 adet besin maddesine ihtiyaç duyar. Verilecek azot miktarı 18-20 kg/da arasında olmalıdır. Azotlu gübre iki defada eşit miktarlarda yarısı ekimde veya kardeşlenme başlangıcında diğer yarısı da ekimden yaklaşık 55-60 gün sonra uygulanmalıdır. Fosforlu gübrelemede, gübre ekim öncesi dekara 20 kg triple süper fosfat gübresi şeklinde uygulanmalıdır.

6. Yabancı Otların Mücadelesi:

Konuralp bölgesinde görülen başlıca yabancı otlardan biri darıcan bitkisidir. Diğer önemli görülen yabancı otlar da baraj otu ve kındıra (dip) otudur. Kimyasal mücadele yönteminde yabancı ot ilaçları kullanılabilir. En fazla zararı meydana getiren darıcan otuna karşı ekimden 25-30 gün sonra, darıcan daha 3-4 yapraklıyken su kesilir ve

tarlada hiç su kalmadığı zaman ilaçlama yapılır. İlaç uygulanmasından 48 saat sonra tekrar tarlaya su verilir. Otların su altında kalarak ölümünü kolaylaştırmak için bu su verme işleminde su seviyesi biraz yüksek tutulmalıdır.

7. Hasat:

Çeltiğin hasadı salkımların %80'inin saman rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin sert mum devresine ulaştığı ve danelerin %22-24 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır. Konuralp bölgesinde hasat 15 Eylül-15 Ekim tarihleri arasında biçerdöverle yapılmaktadır. Hasat edilmiş çeltiğin kurutulması gereklidir. Biçerdöverle yapılan hasatta elde edilen ürün % 24-25 oranında ve oldukça yüksek sayılabilecek bir neme sahiptir. Bu yüksek nem oranı depolamada sıkıntı meydana getirebileceğinden %14 oranına kadar düşürülmelidir. Bu işlem güneş altında kurutma ile sağlanabilir. Güneş altında kurutmada çeltik sert beton veya benzeri zeminlere serilir. Bu şekilde 4-5 gün güneş altında tutulan ürünün rutubeti istenen seviyeye düşer. Kurutmanın dengeli olması amacıyla sergen kürek veya tırmıkla sık sık karıştırılmalıdır.

Denetleme:

Konuralp Pirincinin coğrafi işaret usulüne uygun üretilip üretilmediğine dair denetimler Düzce Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Düzce Üniversite Ziraat Fakültesi, Düzce Ziraat Odası ve S. S. Üskübü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak bir komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.

Denetim mercii tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin yapılması sağlanır. Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurulur. Denetim mercii Konuralp Pirinci adını kullanan üreticilerin ve satıcıların, ürünün tekniğine uygun şekilde üretimi/hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarını yılda bir defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetleyecektir. Denetime ilişkin raporlar Düzce Tarım ve Orman İl Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.

Denetlemelerde aşağıdaki hususlar öncelikli olarak kontrol edilecektir.

1. Çeltik, olgunlaşma döneminde tam, uzun kılçıklı ve saman renginde olmalıdır.
2. Çeltik hasadı salkımlarının % 80'inin saman rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin set mum devresine ulaştığı ve danelerin %22-24 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır.
3. Harmanlanmış ürünler güneş veya gölgede kurutulmalıdır.
4. Elde edilen son ürün Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğinde belirtilen birinci sınıf, orta taneli uzunlukta pirinç kriterlerine uygun olacaktır.
5. Paketleme malzemesi olarak polietilen veya bez torbalar kullanılmalıdır.

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. Çankırı Sarımsaklı Et

Başvuru No	: C2017/120
Başvuru Tarihi	: 14.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Sarımsaklı Et
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çankırı Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı
Kullanım Biçimi	: Çankırı Sarımsaklı Et ibaresi aşağıda yer alan logo ve marka ile birlikte kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sarımsaklı Et, Çankırı yöresinde oldukça yaygın bir sulu et yemeğidir. Evlerde özel günlerde misafirlere ikram edilmesi yanında lokantalarda çok yaygın olarak özellikle öğle yemeklerinde tercih edilen bir yemektir. En önemli ayırt edici özelliği yemeğin içine konulan sarımsağın dış kabuğunun alınarak sarımsağa en yakın noktadaki ince zarın alınmayıp yemeğe o şekilde konulmasıdır. Bu şekilde sarımsağın erimemesi sağlanır. Bir diğer ayırt edici özellik ise yemeğe yarım kaşık un katılmasıdır. Bu da yemeğin daha iyi özleşmesini sağlar. Yemeğin yapımında kullanılan etin sinirlerinin alınmış olması gerekir.

Üretim Metodu:

Malzemeler (6 kişi için)

1 kg kuşbaşı dana eti (sinirleri alınmış)
1 kg arpacık soğan
250 gr sarımsak (kabuklu)
250 gr tereyağı
150 gr salça
1 yemek kaşığı tuz
Yarım yemek kaşığı un

Yapılışı:

Bakır tencereye kuşbaşı olarak doğranmış olan etler konulup ağır ateşte sulandırılır. Etin kirli suyu dökülüp et süzgeçten geçirilir. Aynı zamanda tencereye tereyağı konur ve kızdırılır. Süzgeçten geçirilen et kızgın yağın içine yavaşça dökülür. Et şıkırdamaya başlayınca kadar tahta kaşıkla çevrilerek kavrulur. Halk dilinde bu işe “et yağa bininceye kadar” denir. Kavrulmuş et üzerine salça ilave edilir. Eti çevirip kavurma işlemi devam eder. Et salça ile özleşince üzerine un konur. Unu da et ile çevirdikten sonra etin üstü kapanacak şekilde kaynar su ilave edilir. Bu aşamada suyla birlikte tuz, sarımsak ve soğan da tencereye konur. Kullanılacak tuz Çankırı’da üretilen kaya tuzu olmalıdır. Tencere harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynama sırasında birkaç kez oluşacak köpük kevgir yardımıyla alınır. Bir taşım kaynadıktan sonra kısık ateşte ağır ağır pişmeye bırakılır. 1,5 saat sonra pişen yemek servise hazırdır.

Kullanılan sarımsakların dış kabuğu alınmalı, ince kabuğu alınmamalıdır. Bu ince kabukla birlikte tencereye atılmalıdır.

Kavrulan ete soğuk ya da ılık su katılmamalıdır. Mutlaka kaynar su kullanılmalıdır.

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

Çankırı Sarımsaklı Et Çankırı sınırları içinde üretilmektedir.

Denetleme:

Denetim Çankırı Belediyesi koordinatörlüğünde; Çankırı Belediyesi, Çankırı Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ve Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Odasından alanında uzman/ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşturulan denetim komisyonu tarafından yürütülecektir. Denetim yılda en az bir kere ve ihtiyaç ya da şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır. Denetimlerde üretim metodunda belirtilen malzemelerin kullanılıp kullanılmadığı ve üretim metodunda belirtilen yöntemlere uyulup uyulmadığı 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. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

3. Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba

Başvuru No	: C2018/075
Başvuru Tarihi	: 27.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alanya Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Güllerpınarı Mah. İzzet Azakoğlu Cd. No: 58 Alanya / ANTALYA
Vekil	: Rabia Çetin
Coğrafi Sınır	: Antalya ilinin Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba ibaresi işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurları üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında ve/veya marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düğün, mevlit okutma, cenaze gibi insanların bir araya toplandığı günlerde veya ev halkının önem verdiği misafirlerine özel olarak hazırladığı Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba, Alanya'nın en önemli çorbalarından biridir. Geçmişte düğün yemeği olarak servis edildiği için Düğün Çorbası olarak da bilinmektedir. İçeriğinde et, kuru bakliyat, baharat ve limon olan Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba günümüzde sadece özel günlerde değil, günlük yaşamda da sıkça tüketilmektedir.

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba; yerel ağızda gülük ya da hülük denen küçük köfteler, nohut, işkembe veya tavuk eti, pirinç ile yapılan salçalı bir çorbadır.

Üretim Metodu:

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba Yapımında Kullanılan Malzemeler (İşkembeli):

- 1,5 kg işkembe (keçi veya dana işkembesi)
- 1200 ml su (kemik suyu da kullanılabilir) (6 su bardağı)
- 180 gr pirinç (1 su bardağı)
- 120 gr nohut (1 su bardağı)
- 60 gr domates salçası (4 yemek kaşığı)
- 440 gr domates (4 adet orta boy)
- 120 gr tereyağı (4 yemek kaşığı)
- 12 gr zeytinyağı (2 yemek kaşığı)
- 10 gr kırmızı toz biber (1 yemek kaşığı)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)
- 3 gr kuru nane (1 yemek kaşığı)
- 200 gr. limon (2 adet orta boy)

Gülük (Hülük) Yapımında Kullanılan Malzemeler:

- 200 gr kıyma (yağsız keçi eti, çift çekim)
- 5 gr karabiber (1 tatlı kaşığı)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)
- 100 ml limon suyu (tercihen)

İşkembenin Temizlenmesinde Kullanılan Malzemeler:

- 200 gr kuru soğan (2 adet orta boy)
- 200 gr limon (2 adet orta boy)
- 40 gr tuz (4 yemek kaşığı)

İşkembenin Haşlanması İçin Kullanılan Malzemeler:

- 220 gr domates (2 adet orta boy)
- 200 gr kuru soğan (2 adet orta boy)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)

Üretim Metodu (İşkembe):

- Çorba için kullanılacak pirinç, üzerindeki nişastası arınana kadar yıkanır. Yıkanan pirinçler yarım litre tuzlu ılık suda 1 saat bekletilir.
- Çorbada kullanılacak olan nohut, bir gece önceden yıkanır ve bir litre suda gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere bir litre suda kısık ateşte haşlanır.
- Kasaptan ilk temizliği yapılmış olarak alınan işkembenin dış yüzeyindeki tırtıklı yüzey soyularak pürüzsüz hale getirilir ve yaklaşık olarak 10x20 cm'lik iri parçalar halinde kesilir. İri parçalar halinde kesilmiş işkembe, büyük parçalara ayrılmış 200 gr. kuru soğan, kabuklarıyla dilimlenmiş 200 gr limon ve 40 gr tuz ile büyük bir kaba alınır ve 10-15 dk boyunca ovalanır. Bu işlem, işkembe kokusundan arındırmak için yapılır. Ovalama işleminin ardından işkembe parçaları limon, tuz ve soğanların içinden çıkartılarak yaklaşık 10 dk bol su ile yıkanır ve haşlama işlemine geçilir.
- Yıkanan işkembe 4 litre suda, üzerinde kefir (köpük) oluşana kadar orta ateşte haşlanmaya başlanır ve oluşan kefir yardımıyla yüzeyden toplanır. Kefir alındıktan sonra kabukları soyulmuş bütün halinde 200 gr. kuru soğan, dip kısmına + şeklinde bıçakla çeltik atılan 220 gr domates ve 5 gr tuz eklenir ve kaynatma işlemine devam edilir.
- İşkembenin yumuşaması yani pişmesi esas alınarak tüm haşlama süresi 30 ila 50 dk arasında değişkenlik gösterebilir.
- Tamamen pişen işkembe tencereden çıkarılır ve zar büyüklüğünde ince ince kıyılır.
- Güllükleri hazırlamak için; 200 gr yağsız keçi eti, iki kez kıyma makinasından çekilir. Üzerine 5 gr karabiber ve 5 gr tuz eklenerek yaklaşık 6-7 dk yoğrulur. Karabiber ve tuz kıyma içinde homojen yayıldıktan sonra, haşlanmış nohut ebatlarında küçük toplar haline getirilir ve zemini düz bir tencereye alınır. Güllükleri hazırlarken, kıyma karışımının ele yapışmaması için, bu aşamada birkaç güllükte bir kez olacak şekilde avuç içine tercihen limon suyu sürülebilir ve tüm güllükler yapıldıktan sonra toplamda 100 ml limon suyu kullanılır. Limon suyu kullanılmasının sebebi, güllüklerin yüzeyinin pürüzsüz ve yakın bir hale gelmesi ve kızartma aşamasında güllüklerin yuvarlak formunun korunması içindir.
- Haşlanmış nohut büyüklüğünde yuvarlanmış güllükler zemini düz bir tencereye alınır. Bu tencereye 120 gr tereyağı ve 12 gr zeytinyağı eklenir ve güllükleri parçalamadan hafifçe karıştırılarak yaklaşık 10 – 15 dk orta ateşte kızartılır. 440 gr domates rendelenir ve rendelenmiş domates de kızartılan güllüklerin üzerine ilave edilerek yaklaşık 5-6 dk daha pişirme işlemine devam edilir. Domates rendesi ve güllüklerin kavrulmasının ardından 60 gr domates salçası ve 12 gr kırmızı toz biber de karışıma ilave edilir ve kavurma işlemi yaklaşık 10 dk daha sürdürülür.
- Salça, kırmızı toz biber, domates rendesi ve güllüklerin bulunduğu karışıma oda sıcaklığındaki 1200 ml su ve 5 gr. tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Bu aşamada, 1200 ml su yerine varsa tercihen tamamen kemik suyu veya 600 ml su 600 ml kemik suyu karışımı da kullanılabilir.
- Çorba kaynadıktan sonra ince ince kıyılmış haşlanmış işkembe ve haşlanmış nohutlar da karışıma ilave edilir ve kaynama sıcaklığındaki çorba 10 dk kadar kaynatılır. Kaynamaya devam eden çorbaya 200 gr limonun suyu ve ısıtılmış pirinçler ilave edilir.
- Pirinçler yumuşadığı zaman çorba hazır demektir ki bu süreç yaklaşık olarak 10-15 dk sürmektedir. Hazırlanan çorba, ocaktan alınır ve üzerine 3 gr kuru nane ilave edilir. Çorbanın kıvamı için tercihen 1-2 bardak sıcak su veya kemik suyu ilave edilebilir.
- Kıvamı da kontrol edilen çorba servise hazır hale gelir.

Günlük (Hürlük) Çorba Yapımında Kullanılan Malzemeler (Tavuklu):

- 500 gr derili tavuk eti
- 1200 ml tavuk suyu (6 su bardağı)
- 180 gr pirinç (1 su bardağı)
- 120 gr nohut (1 su bardağı)
- 60 gr domates salçası (4 yemek kaşığı)
- 440 gr domates (4 adet orta boy)
- 120 gr tereyağı (4 yemek kaşığı)
- 12 gr zeytinyağı (2 yemek kaşığı)
- 10 gr kırmızı toz biber (1 yemek kaşığı)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)
- 3 gr kuru nane (1 yemek kaşığı)
- 200 gr limon (2 adet orta boy)

Günlük (Hürlük) Yapımında Kullanılan Malzemeler:

- 200 gr kıyma (yağsız keçi eti, çift çekim)
- 5 gr karabiber (1 tatlı kaşığı)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)
- 100 ml limon suyu (tercihen)

Tavuğun Temizlenmesinde Kullanılan Malzemeler:

- 200 gr kuru soğan (2 adet orta boy)
- 200 gr limon (2 adet orta boy)
- 20 gr tuz (2 yemek kaşığı)

Tavuğun Haşlanmasında Kullanılan Malzemeler:

- 110 gr domates (1 adet orta boy)
- 100 gr kuru soğan (1 adet orta boy)
- 5 gr tuz (1 tatlı kaşığı)

Üretim Metodu (Tavuklu):

- Çorba için kullanılacak pirinç, üzerindeki nişastası arınana kadar yıkanır. Yıkanan pirinçler yarım litre tuzlu ılık suda 1 saat bekletilir.
- Çorbada kullanılacak olan nohut, bir gece önceden yıkanır ve bir litre suda gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere bir litre suda kısık ateşte haşlanır.
- Derili 500 gr tavuk eti öncelikle temizleme işlemine alınır. Temizleme aşamasında tavuk etlerinin üzerine büyük parçalara ayrılmış 100 gr. kuru soğan, kabuklarıyla dilimlenmiş 100 gr limon ve 20 gr tuz ilave edilir ve büyük bir kaba alınır. Kaptaki tavuk etleri, soğan, limon ve tuz ile 10 - 15 dk boyunca ovalanır. Bu işlem, tavuk etindeki kokuyu arındırmak için yapılmaktadır. Ovalama işleminin ardından tavuk etleri limon, tuz ve soğanların içinden çıkartılarak yaklaşık 10 dk bol su ile yıkanır ve haşlama işlemine geçilir.
- Yıkanan tavuk etleri 3 litre suda orta ateşte haşlamaya alınır. Haşlama esnasında oluşan kefi (köpük) kevgir yardımıyla yüzeyden toplanır. Kef alındıktan sonra kabukları soyulmuş bütün halinde 100 gr kuru soğan, dip kısmına + şeklinde bıçakla çeltik atılan 110 gr domates ve 5 gr tuz eklenir ve kaynatma işlemi tavuk eti tamamen pişene kadar sürdürülür. Tavuk etinin yumuşaması yani tam olarak pişmesine bağlı olarak tüm kaynatma işlemi 20 ila 45 dk arası sürmektedir. Pişen tavuk etleri haşlama suyundan çıkarılır ve yaklaşık 15-20 dk soğumaya bırakılır.
- Ilık haldeki tavuk etleri, kemiklerinden ayrılır ve yaklaşık 2x1 cm. ebatlarında parçalara ayrılır. Püf nokta; tavuk etleri liflerine ayrılmayacak şekilde, bıçakla doğranmalıdır.
- Çorbada tavuk eti kullanılması durumunda, çorbanın tarifinde yer alan 1200 ml'lik suyun tamamı tavuğun haşlandığı sudan alınmalıdır. Yani sadece tavuk suyu kullanılmalıdır.

- Gülükleri hazırlamak için; 200 gr yağsız keçi eti, iki kez kıyma makinasından çektilir. Üzerine 5 gr karabiber ve 5 gr tuz eklenerek yaklaşık 6-7 dk yoğrulur. Karabiber ve tuzun kıyma içinde homojen yayıldığına kanaat getirildiğinde, haşlanmış nohut ebatlarında küçük toplar haline getirilir ve zemini düz bir tencereye alınır. Gülükleri hazırlarken, kıyma karışımının ele yapışmaması için, bu aşamada birkaç gülükte bir kez olacak şekilde avuç içine tercihen limon suyu sürülebilir ve tüm gülükler yapılarına kadar toplamda 100 ml limon suyu kullanılır. Limon suyu kullanılmasının sebebi, gülüklerin yüzeyinin pürüzsüze yakın bir hale gelmesi ve kızartma aşamasında gülüklerin yuvarlak formunun korunması içindir.
- Haşlanmış nohut büyüklüğünde yuvarlanmış gülükler zemini düz bir tencereye alınır. Bu tencereye 120 gr tereyağı ve 12 gr zeytinyağı eklenir ve gülükleri parçalamadan hafifçe karıştırılarak yaklaşık 10-15 dk orta ateşte kızartılır. 440 gr domates rendelenir ve rendelenmiş domates de kızartılan gülüklerin üzerine ilave edilerek yaklaşık 5-6 dk daha pişirme işlemine devam edilir. Domates rendesi ve gülüklerin kavrulmasının ardından 60 gr domates salçası ve 12 gr kırmızı toz biber de karışıma ilave edilir ve kavurma işlemi yaklaşık 10 dk daha sürdürülür.
- Salça, kırmızı toz biber, domates rendesi ve gülüklerin bulunduğu karışıma oda sıcaklığındaki 1200 ml tavuk suyu ve 5 gr tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Çorba kaynadıktan sonra haşlanmış nohutlar da karışıma ilave edilir ve kaynama sıcaklığındaki çorba 10 dk kadar kaynatılır.
- Kaynamaya devam eden çorbaya 200 gr limonun suyu ve ısıtılmış pirinçler ilave edilir.
- Pirinçlerin çorbaya ilave edilmesinden sonra doğranmış tavuk etleri çorbaya dahil edilir. Buradaki püf nokta, pirinçler de eklendikten sonra haşlanmış tavuk etlerinin eklenmesidir. Bu sıralama bozulduğunda tavuk etleri liflerine ayrılacak şekilde çorba içinde dağılmaktadır ki bu durum arzu edilmemektedir. Alanya Hülüklü (Gülüklü) Çorbada tavuk etleri bıçakla doğrandığı şeklindeki bütünlüğü korumalıdır.
- Pirinçler yumuşadığı zaman çorba hazır demektir ki bu süreç yaklaşık olarak 10-15 dk sürer. Hazırlanan çorba, ocaktan alınır ve üzerine 3 gr kuru nane ilave edilir. Çorbanın kıvamı için 1-2 bardak sıcak su veya tavuk suyu ilave edilebilir.
- Kıvamı da kontrol edilen çorba servise hazırdır.

Alanya Hülüklü (Gülüklü) Çorbanın her iki şekli de hazırlanırken aşağıdaki noktalara dikkat edilmelidir:

Ön hazırlık olarak pirinçlerin ısıtılmasında tuz kullanılmasının sebebi pirinçlerin diri kalmasını sağlamaktır.

Çorbanın pişirilmesi esnasında limon suyunun eklenmesinin sebebi pirinçlerin lapalaşmasını önlemektedir. Bu sebepten ötürü muhakkak önce limon suyu eklenmeli akabinde ısıtılmış pirinçler çorbaya eklenmelidir. Limon suyu eklenmeden atılan pirinçler çorbada dağılacaktır bu da istenmeyen bir görüntü ve üretim hatası olarak kabul edilir. Çorbadaki pirinçler tane tane kalmalıdır.

Ayrıca çorba yapımında pirinçler eklendikten sonra pirinçlerin lapa olmaması için tencerenin kapağı kesinlikle kapatılmamalıdır.

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

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba ünü ile yöreyle özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorbasının, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Alanya Belediyesi koordinatörlüğünde; Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi ve Alanya Otelciler Pansiyoncular Lokantacılar Kafeteryacılar ve Turistik Eşya Satıcıları Esnası Odasından birer kişi olmak üzere 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii Alanya ilçesinde Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorbasının üretildiği ve servise sunulduğu restoran, kafe ve otellerde coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekli farkındalığı oluşturacaktır.

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

yapılıp 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. Denetime ilişkin raporlar Alanya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilecektir.

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.

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. Van Otlu Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 405
Tescil Tarihi	: 31.12.2018
Başvuru No	: C2017/070
Başvuru Tarihi	: 27.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Otlu Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Otlu peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Cad. No:51 VAN
Coğrafi Sınırı	: Van ve Hakkari illeri
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

200 yılı aşkın süredir Van ve Hakkari illerinde üretilen Van Otlu Peyniri; başta koyun olmak üzere, inek veya keçi sütünden veya bunların karışımından, yöre ve çevre illerde yetişen Sirmo, Kekik, Siyabo ve Heliz vb. adlandırılan yaklaşık 20 adet otun eklenmesiyle yapılan, kullanılan süt ve otların farklılığıyla beyazdan sarımtırağa doğru değişen renge sahip, orta sertlikte, tuzlu, koku ve aromasına sarımsak ve kekik aroması hakim olan, tuzlama yapıldıktan sonra taze veya salamurada olgunlaştırılarak tüketilen bir peynirdir. Van Otlu Peyniri; telemesine yaklaşık %2 oranında baharat özelliğine sahip otların katılması ve çömlek veya plastik kaplara konularak toprak altında 3-7 ay kadar gömülmek suretiyle olgunlaştırılmasıyla beyaz peynirden ayrılmaktadır. Van Otlu Peynirinde kesit yüzeyindeki otlar homojen bir dağılım gösterir. Üretimde kullanılan ot çeşitliliği, tat ve kokuda kendini gösterir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Van ilinden bahsederken, otun katık yapıldığı bir peynirden bahsetmektedir. Van ilinin bitki örtüsünün zenginliği, geçimi hayvancılığa dayanan bölge halkının konar-göçer yaşam sürmesi yabancı bitkileri yakından tanımasını sağlamış ve otlu peynir geleneğini oluşturmuştur. Van Otlu Peyniri yöre insanı tarafından günün her öğünü tüketilmektedir. Eskiden üretimi sadece dağınık aile işletmelerinde gerçekleştirilen Van Otlu Peyniri günümüzde endüstriyel olarak yöredeki pek çok işletmede üretilmektedir.

Gerek koyun sütü üretiminin Nisan, Mayıs ve Haziran aylarında artması, gerekse kullanılan otların yetişmesinin bu aylara rastlaması Van Otlu Peynirinin üretiminin baharda yapılmasını zorunlu kılmaktadır. Ancak otların salamura yapılarak saklanması, Van Otlu Peynirinin üretiminin Temmuz, Ağustos ve sonraki aylara uzatılabilmesine imkan verir. Otlar değişik gıdalarda kullanıldıkları kadar, ekonomik ve ticari öneme de sahiptir. Peynir yapım mevsiminde üreticiler bu otları dağlardan ve değişik arazilerden toplayarak ihtiyaç fazlasını Van şehir merkezine getirip satışa sunmaktadırlar.

Van Otlu Peynirinin yapımında kullanımı zorunlu olan 6 adet ot ile kullanımı isteğe bağlı olan 13 adet otun yerel adı, Latince adı ve bitkinin hangi kısmının kullanıldığına ilişkin bilgiler Tablo-1 ve Tablo-2’de verilmiştir.

Tablo-1: Van Otlu Peynirinde Kullanımı Zorunlu Otlar

Bitkinin Latince Adı	Yerel Adı	Kullanılan Bölümü
<i>Allium Schoenoprasum L.</i>	Sirmo/Sirik	Yaprak ve Sap
<i>Anhriscus nemorosa</i>	Mendo	Yaprak ve Sap
<i>Ferula Orientalis L.</i>	Heliz	Yaprak ve Sap
<i>Mentha Spicata</i>	Yabani nane	Yaprak

<i>Thymus Migricus</i>	Kekik	Yaprak
<i>Ferula Sp.</i>	Siyabo	Yaprak ve Sap

Tablo-2: Van Otlı Peynirinde Kullanılan Diğer Otlar:

Bitkinin Latince Adı	Yerel Adı	Kullanılan Bölümü
<i>Lepidium Sativum L.</i>	Tere	Yaprak ve Sap
<i>Ranunculus Polyanthemos L.</i>	Çünk	Yaprak ve Sap
<i>Saponaria Officinalis (Gypsophila Arrostii/ Gypsophila Aucheri)</i>	Çöven	Yaprak
<i>Anethum Graveolens L.</i>	Dere Otu	Yaprak ve Sap
<i>Dipsacus Laciniatus L.</i>	Tarak Otu	Yaprak ve Sap
<i>Menthae Pulegium L. Püjan</i>	Yarpuz	Yaprak
<i>F. Longipedunculata</i>	Hiltit	Çiçek
<i>Thymus Vulgaris L.</i>	Catır	Yaprak ve Sap
<i>Ocimum Basilium</i>	Reyhan	Yaprak
<i>Radix Eremuri</i>	Çiriş	Yaprak ve Sap
<i>Allium Fuscoviolaceum (Liliaceae)</i>	İtsoğanı / Hağız	Yaprak ve Sap
<i>Allium Scorodoprasum L.Subsp. Rotundum (L.) Stearn (Liliaceae)</i>	Çatlanguş / Körmen	Yaprak ve Sap
<i>Rumex Acetosella L.</i>	Kuzu kulağı	Yaprak ve Sap

Van Otlı Peynirindeki Ot Oranı: Yüksek orandaki ot kullanımları peynirin görüntüsünü bozduğundan, kullanılan otun peynirin ağırlığına oranı %2'yi aşmamalıdır.

Tablo-3: Van Otlı Peynirinin Sertlik Derecesi

Sertlik Derecesi	Yağsız Peynir Kitlesindeki Nem Oranı (PYKN) (%)	Tolerans
Yarı sert	$57 \leq PYKN \leq 64$	± 2

Tablo-4: Van Otlı Peynirinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Ortalama Değer	Alt Değer	Üst Değer
Kuru madde (%)	46,78	43,81	47,78
Protein (%)	22,17	20,60	25,52
Yağ (%)	17,29	16,75	19,21
Kül (%)	6,85	5,07	7,45
Tuz (%)	5,73	4,60	6,90
kcal/100 g	246	241	250
Kalsiyum (mg/100g)	378	352	394
Fosfor (mg/100g)	416	395	433
Sodyum (mg/100g)	1103	1057	1149
Potasyum (mg/100g)	180	173	189
Magnezyum (mg/100g)	33,40	32,10	34,30

Van Otlı Peynirinin Duyusal Özellikleri: Genellikle sirme veya kekik tadı ve kokusu ağırlıklıdır. Küçük gözeneklidir ancak kırıldığında camsı, düz ve parlak yapıda olabilmektedir. Rengi beyaz-sarıdır.

Üretim Metodu:

Van Otlı Peynirinde kullanılan hammaddeler ve üretim aşamaları Türk Gıda Kodeksinin ilgili yönetmeliklerine uygun olacaktır.

1. **Otların Hazırlanması:** Tablo-1 ve Tablo-2'deki otlar süt mamullerinden özellikle peynir, cacık (çökelek) ve lor peynirine katılmaları yanında, sebze ve baharat olarak da kullanılmakta, bazı çorbalara katılmaktadır. Baharın gelmesiyle yeşeren otlar, araziden toplanmakta ve su ile yıkanarak çamurları giderildikten sonra ince ince (0,5-1 cm. ye kadar) kıyılmaktadır. Kaynar suya atılan otlar hiç bekletilmeden dışarıya alınarak soğutulup sonra salamuraya yatırılır. Otların içinde bulunduğu salamuranın pH değeri 3,85 ($\pm$ %8), asitlik değeri %1,06 ($\pm$ %7) ve tuz oranı %5,8 ($\pm$ %12) olmalıdır.
 - 1.1 Sirmo otu kıyıldıktan sonra direkt olarak salamura suyuna yatırılmaktadır. Kullanılan salamura %3-8,8 arasında tuz içerebilmektedir. Sirmo otu hem taze olarak hem de salamurada uzun süre saklanarak peynir yapımında kullanılabilir.
 - 1.2 Heliz otu daha sert ve odunsu, aynı zamanda boya veren bir bitkidir. Heliz otu suyla yıkandıktan sonra ince ince doğranarak kaynar suda hafif yumuşayınca kadar bekletilmekte ve oradan alınarak salamura suyuna konulmaktadır.
 - 1.3 Mendo otu Heliz'e göre daha yumuşak olup, su oranı yüksektir.
 - 1.4 Kekik otunda haşlama işlemi yapılmaz. Diğer işlemleri aynıdır.
 - 1.5 Yabani sarımsak olarak da bilinen Sirmo otu milimetrik parçalar haline getirilerek tuzlu suda ıslah edilir. Daha sonra peynir hazırlanırken peynir hamuruna karıştırılarak hazırlama işlemi tamamlanır.
2. **Kullanılan sütün özellikleri:** Van Otlı Peyniri yapımında yörede koyun sütü kullanılmakla birlikte inek sütü ve keçi sütü veya bunların karışımı da kullanılabilir. Kullanacak sütler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğlerine ve süt için çıkarılmış olan süt standartlarına (inek sütü için TS 1018, koyun sütü için TS 1104 ve keçi sütü için TS 11046) uygun olmalıdır. Van Otlı Peynirinde kullanılan sütler antibiyotik içermemeli, süte asitlik gelişimini engelleyici veya nötürleyici madde ilave edilmemeli, yağ alma veya su katma gibi sütte bulunan bileşenlere yönelik hiçbir işlem yapılmamalıdır. Sütler, sahip olduğu doğal kimyasal bileşimi hiçbir şekilde değiştirilmeden işletmeye teslim edilmeli, sütün mikrobiyolojik ve hijyenik kalitesi yüksek olmalıdır.
3. **Mayanın hazırlanması:** Van Otlı Peynirinde fabrikasyon usulü hazırlanmış piyasadan alınan satın alınan sıvı mayalar ya da geleneksel yolla şirdenden üretilen maya kullanılabilir. Şirdenden hazırlanan mayalar yerel üreticiler tarafından geleneksel yöntemle yapılmakta olup, koyun şirdeni üzerine karabiber, zencefil, tarçın, karanfil, toz şeker ve su karıştırılarak hazırlanır. Yörede ihtiyaç duyulan maya mevsim boyu yetecek şekilde hazırlanmaktadır. Hazırlanan mayadan 4 teneke süte yaklaşık 100 ml katılmalıdır. Yaklaşık 30° C'deki süte mayalama yapılır. Mayalanma 2 saat kadar sürer, daha sonra oluşan pıhtı süzülerek bez torbalara aktarılır.
4. **Cacık (çökelek) hazırlanması:** Cacık, Van Otlı Peynirinin küplere doldurulması esnasında kullanılan, bu iş için hususi olarak hazırlanan ham peynirdir. Cacık yapımı için süt süzülür, kaynatılır, sonra yaklaşık 30 °C'ye kadar soğutulur. Soğutulan sütün içerisine yoğurt mayasından 20 L süte 10 gr olacak şekilde ilave edilir. Mayalama 1-2 gün devam eder. Mayalama işlemi sona erince yayıklanarak yağı alınır. Geriye kalan yayık altı, yani ayran alınıp bir kazanda 5-10 dakika kaynatılır, ocaktan indirilir ve durulması beklenir. Kabın üstünde toplanan su alınır. Süzme işleminin tam olması için kazan içeriği bir süzme bezine aktarılır ve sonra ve sonra üzerine ağırlık konur. Süzme işi iki gün sürer. Daha sonra oluşan çökelek çıkarılarak tuzlanır, önceden hazırlanmış olan otlar buna ilave edilir. Tekrar torbaya konarak süzölmeye bırakılır. Peynirler küplere bir kat peynir, bir kat cacık, üst üste gelecek şekilde doldurulur. Cacıkta kullanılan ot miktarı 0.84 ile 11.28 g ot/100 g cacık arasında değişmekte, ortalama 6.02 g ot/100 g cacık değerini almaktadır. Cacıkta kuru madde % 22.07, yağ % 2.69, protein % 14.51, tuz % 1.97 ve asitlik % 1.93 düzeyindedir. Cacıkta kaliform bakterisinin bulunmaması gerekir.
5. **Kullanılan tuzun özellikleri:** Van Otlı Peyniri yapımında Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan gıda sanayi tuzu, iri salamura tuzu, işlenmiş tuz veya sofr tuzu kullanılabilir. Ancak kullanılacak tuz yabancı madde içermemeli ve asgari % 98-99 oranında sodyum klorür içermelidir. Salamura yapılırken içme suyu kullanılır. Salamura tuz konsantrasyonu % 18-21 aralığında, salamura sıcaklığı 8-16 °C aralığında, pH değeri ise 5.1-4.7 aralığında olmalıdır. Salamuranın asitlendirilmesi gıdalarda kullanılabilir saflıkta laktik asit ile sağlanabilir. Van Otlı Peynirinin yumuşamasını önlemek için salamuraya CaCl₂ (% 0.15-0.55 oranında) ilave edilebilir.
6. **Van Otlı Peynirinin üretimi:** Van Otlı Peyniri tuzlama yöntemi açısından "salamurada" veya "kuru tuzlamayla" olmak üzere iki farklı şekilde üretilmektedir. Yörede kuru tuzlama yöntemi daha çok tercih edilmektedir.

6.1. Kuru tuzlama yöntemiyle üretilcek peynirde çiğ süt yaklaşık 30°C sıcaklıktayken 80 L süte 100 ml maya olacak şekilde mayalanır, 1-2 saat pıhtılaşmaya terk edilir, pıhtılaşma işlemi tamamlandıktan sonra pıhtı bez torbaya aktarılır, aktarma işlemi yapılırken bir kat pıhtı bir kat da yukarıda belirtildiği şekilde hazırlanan otlardan ilave edilir. Torba dolunca ağzı büzülerek üzerine ağırlık konulur ve süzölmeye bırakılır. Süzölme 3-4 saatte tamamlandıktan sonra elde edilen teleme el büyüklüğünde, farklı şekillerde ve yaklaşık 2-3 cm kalınlığındaki küçük dilimler haline getirilir. Kuru tuzlamanın yapıldığında, dilimler üzerine kalın mutfak tuzu serpilme ve bu haliyle 3-4 gün kadar bekletilmektedir. Sonra dilimler bol su ile iyice yıkanır. Bir kat peynir bir kat cacık olacak şekilde toprak küplere veya plastik bidonlara sıkıca basılan ve aralarında boşluk kalmaması sağlanan peynir kalıpları, ağzı kapatıldıktan sonra toprağa gömülür. Doldurma işleminden sonra kapların ağzına üzüm yaprağı konabilir ve çamurla sıvanabilir. Bazı üreticiler peynirlerin küplere doldurulması esnasında cacık kullanmamakta, bunun yerine peynir dilimlerinin dış yüzeylerine sarımsaklı yoğurt sürmekte ve bu şekilde kaplara sıkıca doldurmakta, bazı üreticiler ise söz konusu basma işleminde peynir kırıntıları ve lor kullanmaktadır. Kabin ağzı aşağıya gelecek şekilde kilere ve genelde toprak altına koyulur ve üzeri gevşek bir toprakla veya kumla örtülür. Peynir kabının topraktaki bu pozisyonunun amacı peynirdeki nem kaybını hızlandırmaktadır. En az 4 ay en çok 7 ay olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir.

6.2. “Salamura” tuzlamada yani taze tüketilecek peynirlerde ise, çiğ süttten üretim gerçekleşmez, süt pastörizasyon normlarında ısıtılma tabi tutulur. Üretimin takip eden süreçleri kuru tuzlama ile aynı olup, salamura usulü tuzlamada 2-3 cm kalınlığındaki küçük peynir dilimleri salamura suyunda en az 30 gün en fazla 60 gün plastik kaplarda serin bir yerde bekletildikten sonra tüketilir. Salamura konsantrasyonu, taze yumurtanın tuzlu suya batırılmasıyla ayarlanır.

Denetleme:

Van Otlı Peyniri coğrafi İşaretinin usulüne uygun üretilip üretilmediğinin denetimi; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Van Büyükşehir Belediyesinden toplam 3 uzmandan oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Van Otlı Peynirinin üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere tüm evrelerine yönelik kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından TÜRKPATENT’e her yıl gönderilir.

Denetimlerde aşağıdaki hususlara öncelikli olarak dikkat edilecektir:

1. Soğutma ve taşıma faaliyetleri izlenecek, soğuk zincirinin devamlılığı ve uygunluğu denetlenecektir.
2. Koyun şirdeninden hazırlanan mayaya şap ilave edilmemesi gerekmekte olup, bu husus denetimlerde kontrol edilecektir.
3. Salamura (taze peynir) üretiminde kullanılan süte pastörizasyon normlarında ısıtılma uygulandığı denetlenecektir.
4. Tescilde izin verilen otlar haricinde ot kullanılmadığı ve zorunlu otların Van Otlı Peynirinde yer aldığı 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.

2. Ereğli Beyaz Kirazı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 24.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 406
Tescil Tarihi	: 03.01.2019
Başvuru No	: C2014/045
Başvuru Tarihi	: 24.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Ereğli Beyaz Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Konya Ereğli Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Namık Kemal Mah. Anıt Cad. No: 54 Ereğli 42310 KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ilinin Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beyaz kirazın Ereğli ilçesinde üretimi 1902 yılında başlamış olup, ilçenin güneyinde yer alan Torosların eteğine kurulu olan Büyükdede, Gaybi, Yıldızlı, Orhaniye, Belceağaç, Yazlık, Sarıca, Gökçeyazı, Hacımemiş ve Merkez mahallelerinin başlıca geçim kaynağını oluşturmaktadır. Her yıl ilçede 11 bin ton beyaz kiraz üretimi gerçekleştirilmektedir. Tamamına yakını başta İtalya olmak üzere Avrupa ülkelerine ihraç edilen ürün, marmelat şeklinde, pasta süslenmesinde ve kozmetik sanayinde kullanılmaktadır.

Starks Gold çeşidi kullanılarak üretilen Ereğli Beyaz Kirazının kökeni Ereğli bölgesi olup, gelişme özellikleri yarı dik ve kuvvetli, bölge adaptasyonu, fizyolojik gelişimi ve ekonomik ömrü üst seviyede, periyodisite göstermeyen, istikrarlı ve düzenli bir verim sürecine sahiptir.

Meyvenin pomolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Sınıfı	: Bigarreau
Olgunluk Zamanı	: 20 Haziran-15 Temmuz arasında, geç olgunlaşan bir çeşittir.
Meyve Sapı	: 40-54 mm uzunluğunda ve orta-kalın olup, sap çukuru sathi ve dardır.
Şekil	: Yuvarlak
İrilik	: Ekstra-iri,
Tane genişliği	: 17-22 mm
Renk	: Kehribar sarısı (Hunter renk skalasındaki değerleri a: 3,32 , b: 23,25, L: 53,16)
Meyve Eti	: Açık sarı, sert, orta kalitede, net ağırlığı ortalama 3 gr, meyve suyu renksizdir.
Çekirdek	: Ortalama 0,3 gr ağırlığında, 7 mm çapında ve küçük olup meyve eti çekirdeğe çok az bağlıdır.
Dölleyiciler	: Kendine kısır olup, dölleyicileri 0900 Ziraat, Bigarreau Gaucher'dir.
Diğer Özellikleri	: Çok verimli olup, orta mevsimde çiçeklenir, mezokarp oranı 7,5'tir. Endüstride çok kullanılan bir çeşit olup, ileri olgunlukta taşımaya dayanıklılığı azdır.

Özellik	Ortalama	Maks.	Min.
Kg'daki Dane Sayısı	116	125	105
Tane İriliği (g)	8,54	9,5	8,0
Tane uzunluğu (mm)	23,55	26,0	21,0
Genişlik (mm)	22,72	22,0	25,0
Et/Çekirdek Oranı (%)	10,54	11,5	9,45
SÇKM (Briks)	15	18	13,5
Şeker/ toplam şeker (%)	13,25	15,0	13,0

Meyve eti sertliği (g)	45,62	50	44,0
Toplam asitlik (susuz sitrik asit üzerinden %)	0,44	0,40	0,50
Potasyum (K) (mg/kg)	2.064		
Çinko (Zn) (mg/kg)	1,6		
Demir (Fe) (mg/kg)	1,3		
Kalsiyum (Ca) (mg/kg)	109		
Magnezyum (Mg) (mg/kg)	101,8		

Üretim Metodu:

İklim özellikleri: İlçede kiraz bahçelerinin kurulu olduğu araziler İvriz Çayı ve İvriz Barajının bulunduğu vadide yaygınlaşmış olup, yamaç ve hafif meyilli araziler üzerinde tesis edilmişlerdir. Meyilli arazide kurulmuş olmaları, radyasyon donlarının etkisini minimum düzeye indirmekte, ilkbahar geç donlarının tesirini azaltmaktadır. İvriz Çayı ve İvriz Barajının etkisiyle ortaya çıkan mikro-klima etkisi, kirazın olgunlaşma döneminde yaşanan sıcaklarda meyvenin su kaybının minimum düzeyde kalmasını sağlayan nemli ortamın oluşmasını sağlamaktadır. Meyvenin sıcaklarda su kaybının minimum düzeyde kalması ise ani olgunlaşma riskini ortadan kaldırarak, asiditesinin normal, şeker oranının ise düşük düzeyde kalmasını sağlamaktadır. İklimsel olumsuzlukların yaşanması durumunda asidite ve şeker oranı olumsuz yönde etkilenmektedir. Meyve olgunlaşma döneminde ilçenin ikliminin yağışsız olması, meyvedeki çatlama oranının %3'ün altında kalmasını sağlamaktadır. İlçeye ait uzun yıllar yağış ortalaması 280-300 mm arasında değişmektedir. Kirazın düzenli ve dengeli güneşleme ihtiyacı olduğundan, ilçede bu özellik fazlasıyla mevcut olup, kirazın güneşlenme ihtiyacı tam anlamıyla karşılanmaktadır. Özellikle doğu-batı yönlerinin açık olması, bölgedeki kiraz bahçelerinin ışık ve güneşlenme ihtiyacının dengeli bir şekilde karşılanmasını sağlamaktadır.

Toprak yapısı: Ereğli Beyaz Kirazının yaşam alanını oluşturan topraklar organik madde açısından zengin, verimli topraklar olup, yaklaşık eşit oranda kil, kum ve silt içeren, su tutma kapasitesi, havalanması ve drenajı iyi olan tınlı topraklardır. İvriz Barajı'nın oluşturduğu mikro-klima, İvriz Çayı'ndan temin edilen kaynak suyu ile sulama imkânının varlığı, yörede büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olmasının toprağın hayvan gübresiyle zenginleştirilmesine olanak vermesi mevcut bitki örtüsünün desteklemekte, bu faktörlerin birleşmesi toprak porozitesine olumlu etki yapmaktadır. Kirazlar için toprak pH isteği, kullanılan anaca göre değişmekle birlikte optimum değer 6-7,5 arasında olup, Ereğli Beyaz Kirazının yetiştiği toprakların pH'ı bu aralıkta yer almaktadır. Bu durum, verim ve kalite üzerinde olumlu etki yapmaktadır. Ereğli ilçesinde rakımın yüksek, nisbi nemin düşük, sulamada kullanılan suyun ise aynı zamanda içme suyu olarak da tüketilen kaynak suyu (İvriz Kaynak Suyu) olması, Ereğli Beyaz Kirazının ayırt edici özelliklerinden olan lezzet, sertlik ve aromasını olumlu yönde etkilemekte, kendine has rengini kazanmasını sağlamaktadır.

- Kiraz Anaçları:** Dikimi yapılacak alanın veya yörenin ekolojisi Ereğli ilçesi genelinde değişiklik gösterdiğinden, Kuşkirazı (*Prunus avium*), İdris (*Prunus mahaleb*), Klon Anaçlar Mazzard f 12/1, SL-64 (St. Lucie 64), Gisela-5, Ma x Ma 14, Tabel/Edabriz adlı dayanıklı anaçlardan herhangi biri üzerine aşı yapılarak kullanılmalıdır.
- Fidan Temini ve Dikimi:** Yetiştiricilik yapılacak bölge ekolojisine uygun anaç çeşit kombinasyonu belirlendikten sonra fidanlar güvenilir kişi ya da kuruluşlardan alınmalı ve sertifikalı olmalarına özen gösterilmelidir. Kışların ılık geçtiği dönemde sonbahar, sert geçtiği dönemlerde ise ilkbahar dikimi tercih edilmelidir. Dikim öncesinde fidanlarda kök tuvaleti yapılmalı, fidanlar aşı parselinden söküldükleri derinlikte dikilmelidir. Dikimden sonra mutlaka can suyu verilmelidir.
- Budama ve Terbiye İşlemleri:** Budama ve terbiye, erkencilik, verim ve kalite açısından önemlidir. Kiraz çeşitleri genellikle dikine büyüyen bir taç oluşturduğundan, merkezi lider sistemi tercih edilmelidir. Söz konusu sistemde; ilk dikimden sonra kamçı halindeki fidanların topraktan 75/85 cm yükseklikten tepeleri kesilir. İlkbaharda gözler kabarmaya başladıktan sonra uçtaki 2 tomurcuk bırakılarak bunların altındaki 5-6 tomurcuk koparılır. Bu uygulama ile oluşacak sürgünlerin liderle rekabeti azaltılmış olur. Gözler sürüp sürgünler 7-10 cm uzunluğa geldikten sonra topraktan 45-50 cm yukarıda değişik yönlerde bakan 4-5 dal seçilerek gövde ile 80-90 derece açı yapacak şekilde dal açıları genişletilir. Bu sayede dal üzerinde erken meyve oluşumu teşvik edilmiş olur. Uçta bırakılan iki tomurcuktan zayıf gelişen sürgün bırakılarak, diğeri çıkartılır. Bu şekilde ilk kat oluşturulur. Sonraki yıllarda aynı işlem tekrarlanarak toplam 4-5 kat

ve 17-21 yan dal oluşana kadar bu işleme devam edilir. Kışın sert geçtiği dönemlerde budama zamanının geciktirilmesi uygundur. Budama sırasında kullanılan alet ve ekipman, bir ağaçtan diğerine geçerken mutlaka dezenfekte edilmelidir.

4. Toprak İşleme, Sulama ve Gübreleme: Toprak işleme çok derin yapılmamalıdır. Toprağın havalandırılması, yabancı ot kontrolü, yağışlardan ve sulama suyundan faydalanmak için ilkbahar ve sonbahar aylarında yapılmalıdır. Doğru bir sulama bahçedeki ağaçların sağlığı ve verimi açısından çok önemli olup, aşırı sulama kök gelişiminin yavaşlamasına, alkali topraklarda Fe klorozuna ve özellikle kök bölgesinde azot, kükürt ve borun yıkanmasına neden olur. Ayrıca aşırı sulama aşırı vegetatif gelişime neden olmakta, gerektiğinden az yapılan sulama ise bitkinin kuraklık stresine girmesine, dolayısıyla da fotosentezinin azalmasına neden olur. Modern sulama sistemlerinden olan damla sulama sistemi Ereğli Beyaz Kirazı için ideal sistemdir. Mini spring ve salma sulamanın yapıldığı bahçelerde ise ağaçların kök boğazı ve çevresine su temas etmemelidir. Kurak giden yıllarda çiçeklenme döneminde toprağın yeterince nemli tutulması gereklidir. Hasattan hemen önce verilen su meyve iriliğini etkilese de meyve eti sertliği ve tat üzerinde olumsuz etki yaptığından ve ağaç sağlığını olumsuz etkilediğinden tercih edilmemelidir. Hasat sonrası sulama ise, yeni oluşan çiçek gözlerinin gelişimi için faydalı olacağından, yapılmalıdır. Gübre uygulamalarında toprağın tahlil sonuçları gözetilmeli, iki yılda bir dekara 2-3 ton yanmış ahır gübresi uygulanmalı, fosforlu ve potasyumlu gübreler sonbaharda uygulanmalı, azotlu gübrelerin birinci uygulaması ilkbaharda, ikinci uygulaması çiçek dökümü sonrası, son uygulaması ise hasatta yapılmalıdır. Yaprak gübreleri bitki besin elementi noksanlıklarına göre en az 2-3 defa kullanılmalıdır.
5. Hasat: Kirazın hasadı oldukça zor ve zaman alıcı olup, hasat olgunluğuna erişmiş, yani çeşide özgü renk, irilik ve aromaya sahip meyveler günün erken saatlerinde sapsı ile toplanmalı ve hasat sırasında bir sonraki yılın meyve gözlerine zarar verilmemelidir. Erken hasat edildiklerinde meyvelerin çeşide özgü tat, aroma ve iriliğe ulaşmadığı; geç hasat edildiklerinde ise yumuşadıkları, sapsının kuruduğu ve yola dayanımının azaldığı görülür. Hasat edilen meyveler gölge ve serin yerde muhafaza edilmelidir. Toplanan meyveler, 3-5 kg'lık sepet veya kovalara koyularak taşınmalıdır.
6. Hastalıklarla Mücadele: Hastalık ve zararlıların etkili bir şekilde kontrolü yüksek verim ve kalite açısından gerekli olup, bakteri, kanser, kiraz sineği, kök boğazı çürüklüğü, haziran böceği, kiraz sütlüğü ve yaprak delen ile ilgili gerekli mücadele, İlçe Tarım Müdürlüğünün kontrolünde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Tescil belgesinde açıklanan özelliklere uygun olarak Ereğli Beyaz Kirazı üretimi yapıp yapılmadığına dair kontroller Konya Ereğli Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Konya Ereğli İlçe Müdürlüğü temsilcisi (Bahçe Bitkileri uzmanlığına sahip Ziraat Mühendisleri ile ihracatta görevli İnspektörler), Konya Ereğli Ticaret ve Sanayi Odası, Ereğli Belediye Başkanlığı, Ereğli İlçe Sağlık Müdürlüğü tarafından oluşturulan konusunda uzman en az beş kişilik komisyon tarafından, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda en az 3 kez ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır. Bu denetimlerin en az ikisi Ereğli Beyaz Kirazının hasadının yapıldığı Haziran ve Temmuz aylarında gerçekleştirilir. Üçüncü denetim ise meyveye ben düştükten sonra hasat olgunluğuna gelmeden hemen önceki dönemde yapılır.

Denetimlerde; kasalama şekli, tarımsal hastalığa yakalanıp yakalanmadığı, hijyen, hasat ile en son ilaçlamanın ne zaman yapıldığı, kg'daki dane sayısı, en-boy oranı vb. denetlenecektir.

Denetimde gerekli görülen Laboratuvar analizleri, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü'nde, üniversite laboratuvarlarında veya ticaret odalarına/borsalarına bağlı akredite laboratuvarlarda yapılacaktır.

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

3. Ankara Erkeç Pastırması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.03.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 408
Tescil Tarihi	: 08.01.2019
Başvuru No	: C2017/018
Başvuru Tarihi	: 17.03.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Ankara Erkeç Pastırması
Ürün / Ürün Grubu	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Ankara Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Söğütözü Mahallesi 2180. Cadde No. 5/A Çankaya Ankara
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili sınırları
Kullanım Biçimi	: Gösterilen Coğrafi İşaret logosu soğuk damga olarak pastırma bloğunun ve polivinil ambalajın üzerine basılabileceği gibi, ambalajın üzerinde de renkli baskı olarak kullanılabilir.

Ankara Erkeç Pastırmasının yemeklerde kullanılması halinde logo menüde yemek adının yanında yer alabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ankara Erkeç Pastırması, 25 kg ve üzerinde, fiziksel gelişimini tamamlamış, bir yaşından sonra kastre edilmiş 4 yaş üzeri, erkek Ankara Keçisinin karkas şeklinde sökülmüş etlerinin dövülmüş sarımsak (*Allium sativum*) ve öğütülmüş çemen otu tohumu (*Trigonella foenum-graecum*) karışımı ile kaplanıp, uygun şartlarda güneşte kurutulması ile elde edilen et ürünüdür.

Ankara Keçisi, (*Capra hircus angorensis*) *Bovidae* familyasının (boynuzlugiller) *Capra* cinsinden evcilleştirilmiş küçükbaş hayvanlar grubundan bir canlıdır. Ağırlığı 25-35 kg arasında değişen Ankara keçisi, 150 günlük bir gebelikten sonra tek yavru doğurur. Tiftiği nedeniyle ticari önemi büyük olup, genellikle yılda bir kez kırılmaktadır. Ankara ilinde, 2016 yılı verilerine göre, toplam 21 ilçede Ankara keçisi yetiştiriciliği gerçekleştirilmektedir. Ankara keçisi sayısının en yoğun olduğu ilçeler ise sırasıyla Gündül, Beypazarı, Nallıhan, Elmadağ, Polatlı, Haymana, Kahraman Kazan, Ayaş, Çubuk, Kızılcahamam, Sincan ve Bala'dır. Ankara'da yetişen tiftik keçisi etinden 21 ilçede Ankara Erkeç Pastırması üretilmektedir.

Ankara Erkeç Pastırmasının tarihi uzun yıllara dayanmaktadır. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Ankara'daki keçi pastırmasından bahsetmektedir. Ankara keçisine bu lezzet ve aromayı da ırk özelliği ile birlikte coğrafyadaki bitki örtüsü vermektedir. Ankara ve bölgesindeki flora 231 çeşit tür bitki bulundurmakta olup bu çeşitliliğin yer aldığı meralarda beslenen Ankara Keçisi 'ne kendine özgü tat ve rayihasını kazanmaktadır. Zira bölge her ne kadar coğrafi, açıdan bozkır iklimi taşısa da Ankara Keçisinin yaşam koşulları ve adaptasyonundan dolayı kırsal iklimlere uyumu ve bu bölgedeki floranı yeterince iyi bir şekilde değerlendirmesi etine de bu özelliği kazandırmaktadır. Ankara'nın bitkisel florası ile beslenen Ankara Keçisinin eti, Ankara Erkeç Pastırmasına kendine has tat ve dokusunu vermektedir.

Ankara Erkeç Pastırması, yüzyıllardır Ankara ilinde esas olarak Ayaş ilçesiyle birlikte diğer ilçelerinde de üretilmektedir. Ankara Erkeç Pastırmasının dört önemli ayırt edici özelliği bulunmaktadır. Bu özellikler şu şekildedir:

1. Ankara Erkeç Pastırması için kullanılan etler yalnızca Ankara Keçisi ırkından elde edilmektedir.
2. Pastırması yapılacak olan etler kastre edilmiş, yani üremeleri durdurulmuş ve bu nedenle de damızlıkta kullanılmayan keçilerden elde edilmektedir. Kastrasyon uygulamasıyla testisler tarafından testosteron hormonu üretimi durdurulduğundan buna bağlı olarak teke kokusunun ete ve dolayısıyla pastırmaya geçmesi engellenmektedir.
3. Ankara ilinde Ankara keçisi, yoğun olarak yetiştirildiği tüm ilçelerde yıl boyu esas olarak mera ve makilik alanlara bağlı olarak beslenmektedirler. Dolayısıyla bu bölgelere özgü bitki florası Ankara keçisinin etine ve dosyasıyla bu etten elde edilen pastırmaya kendine has tat ve kokusunu vermektedir.
4. Ankara Erkeç Pastırmasının en önemli bileşimlerinden birisi olan çemen, tercihen Ayaş ve civar ilçelerde (Sinanlı köyü) yetişmekte olan çemen otu tohumundan elde edilmektedir. Bu bölgeden elde edilen çemen Erkeç Pastırmasına kendine özgü rayihasını kazandırmaktadır.

Üretim Metodu:

Eylül ve Ekim aylarında, 25 kg ve üzerinde, yeterli fiziksel olgunluğa erişmiş Ankara Keçileri kesilir. Karkas haline getirilir ve 0-2 °C'de 12 saat bekletilir ve dinlendirilir. Karkas pastırma için kemiksizleştirilir. Karkas ağırlığı 30 kg olan bir hayvandan yaklaşık 7-7,5 kg kemik çıkmakta olup kalan etin pastırmaya uygun olmayan kısımları ayrılır. Ankara Erkeç Pastırması için hayvanın genelde antrikot, kontrfile ve bonfile (boyun, sırt, but, döş) kısımları bu amaç için kullanılır. Ankara Erkeç Pastırması için tercih edilen en uygun yapı hayvanların orta yağlı (yöresel olarak alaçakır veya alakral) olmasıdır. Keçideki yağlanma koyundaki şekilde olmamaktadır. Bu özellikte olan etlerde yağ kas lifleri arasına yayılmıştır. Bu yapı pastırmaya yumuşaklık ve lezzet katar. Optimum lezzet ve kıvam için pastırmadaki yağlılık oranı %30 - %35 olmalıdır. Pastırmalık bölümler iri tuzu içine yatırılarak 10-15 gün boyunca mevsimin serin olduğu eylül ve ekim aylarında serin bir yerde veya buzdolabı sıcaklığında (4 °C de) ürüne özgü şeklin ve yapının kazanılması için (halk dilinde pişirme tabir edilen düzeyde) dinlendirilir.

Bekletme sonrası parçalar tercihen direkt güneş ışığından uzakta, gölgede 1-2 gün süresince asılı bırakılarak, etlerin kendini toparlaması olarak tabir edilen tavlanması için kurutulur. Bu esnada parçalar ürüne özgü şeklin ve yapının kazanılması için birkaç kez kas lifleri parçalanmayacak şekilde tahta tokmakla hafif olarak dövülür. Parçalar rutubetin yaklaşık % 45'ini kaybedinceye kadar kurutulur. Sonra parçalar "Tekrar Islatma" denilen işlem için tekrar suya yatırılır. Bu işlemle hem et yumuşatılır, hem de tuzun uzaklaştırılması sağlanır. Islatma işlemi 3-4 gün süresince yapılırken, bu işlem süresince her gün su değiştirilir. En son su değişiminden sonra etlerin çemenlenme öncesi "Şerbetleme" aşamasına geçilir. Bu aşamada parçalar çemen otu (Kıyman) toz acı biber, sarımsaktan oluşan, viskozitesi yüksek karışımındaki çemene yatırılır, yaklaşık 24 saat bekletilir. Pastırmalık parçalar bu işlemden sonrada çıkarıldıktan sonra kıyman denilen çemenin elle sürülmesi işlemi yapılır. Bu amaçla, toplam 10 kg çemen için 5 kg çemen otu, damak tadına göre karıştırılmış 200-250 kg toz acı ve tatlı biber, 1,5-2 kg sarımsak ve alabildiğince su ilavesi yapılır. Burada önemli olan çemenin kıvamının sürülebilir şekilde olmasıdır. Daha sonra çemen yaklaşık 0,5-1 mm kalınlığında el ile Pastırmalık parçalara sıvama tabiri ile sürülür ve tekrar kurutmaya alınır. Pastırmalık parçaların üzerindeki çemenler ele yapışmayacak kadar kuruduğunda Ankara Erkeç Pastırması hazırlanmış olur. Kurutma işleminin sonunda parçalar ağırlığının %30 - %40'ını kaybeder. Kuruyan parçalar artık geleneksel Ankara Erkeç Pastırması olarak satışa sunulur. Geleneksel et ürünlerinin üretimi sırasında işleme basamaklarından biri olan kurutma işlemi, dış mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaşma olmaması ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınması şartıyla doğal şartlarda gerçekleştirilir.

Ankara'da ortalama sıcaklık değerlerin Eylül ayında 18.8 °C, Ekim Ayında 13.0 °C oluşu lif açısından daha narin olan keçi etinin optimum lezzet, tat ve aromaya sahip olacak şekilde işlenmesine olanak tanımaktadır. Bu ideal sıcaklık ve nem düzeylerinde kurutulmayan Ankara Erkeç Pastırmasında istenmeyen tat ve koku oluşabilir, renkte sararma olabilir.

Çemen (Kıyman) : Çemenleme işlemi için öğütülmüş çemen otu tohumu, kırmızı toz biber, acı pul biber ve sarımsak karışım haline gelene kadar dövülür. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yenilebilir dış kaplamalarda kullanılmasına izin verilen renklendiriciler, bu Yönetmelik kapsamında izin verilen yasal limitler dahilinde çemende kullanılabilir. Pastırmada kullanılacak çemen miktarı, kütlege en çok %10 olmalıdır. Pastırmada kullanılacak et, çemen ile ortalama 0.5-1 mm kalınlığında kaplanır ve kurumaya bırakılır.

Kırmızı toz biber (*Capsicum annuum*): kurutulup toz haline getirilmiş, Scoville değeri 20.000 – 50.000 arasındaki kırmızıbiber.

Acı pul biber (*Capsicum annuum*): tohumları ile birlikte güneşte kurutulup, zeytinyağı ve tuz ile pul haline gelene kadar dövülmüş, Scoville değeri 40.000 – 70.000 arasındaki kırmızıbiber.

Ankara Erkeç Pastırmasına yönelik olarak nihai üründe çemen hariç olmak üzere, nem miktarı kütlece en çok %50, pH değeri en yüksek 6.0, tuz miktarı kuru maddede kütlece en çok %7 ve Çemen miktarı kütlece en çok %10 olacaktır.

Sunum aşamasında Ankara Erkeç Pastırması ince olarak dilimlenerek servis edilir. Ankara Erkeç Pastırması iklim dolaplarında 2-4 °C’de muhafaza edilir. Ankara Erkeç Pastırmasının üretim yeri dışında başka bir yere taşınması halinde, polivinil ambalajda, blok parçalar halinde, hava almayacak şekilde vakumlanarak, 2-4 °C’de taşınması ve belirlenen muhafazası son kullanım tarihine kadar yapılması gerekmektedir.

Denetleme:

Ankara Erkeç Pastırmasının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü, Ankara İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Ankara Damızlık Koyun-Keçi Yetiştiricileri Birliği’nden en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Ankara Erkeç Pastırmasının coğrafi işaretini haksız şekilde kullananlar hakkında denetim mercii gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Mercii, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır.

Ankara Erkeç Pastırması üretimde kullanılan etler, Ankara keçisi yetiştiriciliği yapılan kesimhanelerden, belge karşılığında alınmalıdır. Üretimde kullanılan etlerin menşei ve ırkı tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilecektir.

Ankara Erkeç Pastırmasının üretiminin yapıldığı imalathaneler, ürünün yöresel üretim yöntemine uygun şekilde üretilmesine imkân sağlayan koşullara sahip olmalıdır. Ankara Erkeç Pastırmasının uygunluğu fiziksel, mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerle belirlenecektir.

Ankara Ticaret Odasının koordinatörlüğünde kurulan Mercii, Ankara Erkeç Pastırması üreten firmalara denetçi ekibi göndererek “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol edecektir.

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. Muş Çorti Aşı (Yemeği)

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 409
Tescil Tarihi	: 10.01.2019
Başvuru No	: C2017/116
Başvuru Tarihi	: 05.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Muş Çorti Aşı (Yemeği)
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muş İl Bilim Sanayi Ve Teknoloji Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Ticaret Odası No:025 Merkez MUŞ
Coğrafi Sınırı	: Muş ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı ve amblem ürünün servis edildiği işletmelerde görünür biçimde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muş zengin bir mutfağa sahiptir. Hayvancılığın etkisiyle et, yöre beslenmesinde temel öge durumundadır. Kış mevsimi çok uzun olduğundan güz mevsimi gelmeden önce her aile kışın yiyecek gıda maddelerinin tedarikine başlar. Sebzeler kış için hazırlanır. Yörede “kelem” olarak adlandırılan lahana sıklıkla tüketilmektedir.

Lahana (kelem) bir kaç çeşitte kışa saklanır. Bunlardan en yaygın olanı “çorti”dir. Bir çeşit turşu olan çorti; ufak doğranan lahana yapraklarının ve reyhan, pul biber, limon ve tuz ile su eklenerek kavanozlara basılması ile yapılır. Çorti yemeklerin yanında yenildiği gibi içine yarma buğday ve et katılarak çorti yemeği olarak da tüketilir. Muş Çorti Yemeği uzun yıllardır yörede yapılmakta olup bölge ile özdeşleşmiştir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

1 kg Muş çorti turşusu
750 gr kuzu kol
150 g yarma buğday
60 g tereyağı
20 g domates salçası

Yapılışı

Çorti aşısı için parçalanmış kemikli kuzu eti tereyağında rengi değişene kadar kızartılır. Üzerine salça eklenerek 1-2 dk sotelenir. Çorti turşusu ve yarma buğday tencereye konur. Üzerini kaplayacak kadar su eklenir. Tencere yaklaşık bir saat orta ateşte pişmeye bırakılır. Et kemikten kolayca ayrılmaya başladığında pişmiştir.

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

Muş Çorti Aşı (yemeği) , yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Kendine has üretim yöntemi ve şekli bakımından Muş ili ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Muş Çorti Aşı (yemeği) tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda, Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir uzman personel, Muş Alparslan Üniversitesi tarafından görevlendirilecek bir personel ve Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

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.

6. 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. Çubuk Turşusu

99 tescil sayılı Çubuk Turşusu ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün Tanımı, Üretim Metodu, Ürünün Ayırt Edici Özellikleri ve Ürünün Menşe Adı (veya Mahreç İşareti) Olmasına İlişkin Bilgiler:**

“Organik tarım usulü”, “organik tanıma dayalı olarak”, “organik tarımsal özellik taşıyan” ifadeleri çıkarılmıştır.

- **Ürün Tanımı, Üretim Metodu, Ürünün Ayırt Edici Özellikleri ve Ürünün Menşe Adı (veya Mahreç İşareti) Olmasına İlişkin Bilgiler:**

“kelek” ifadesi “dolma kelek” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Turşu yapımında 10 kg’lık veya daha büyük fiçiler kullanılır.”

ifadesi,

“Turşu yapımında 5 kg’lık veya daha büyük fiçiler kullanılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Son olarak dolum yapılan kaplara dolgu suyu ve aroma ürünleri de ilave edildikten sonra etiketleme yapılır.”

ifadesi,

“Son olarak dolum yapılan kaplara, aroma ürünlerini içeren dolgu suyu ilave edildikten (Hazırlanan turşularda satış kaplarına aktarım esnasında %70 dolgu suyu, geriye kalan %30’unda su kullanılır) sonra etiketleme yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

Yüzde Değerler;

SALAMURA [DOLGU SUYU (tüm çeşitler için aynı)]

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0

Miktar	DOMATES TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (domates)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	TÜRLÜ TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (hıyar, kelek, lahana, havuç, domates,biber, fasulye,acur	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	PANCAR TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (pancar)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	LAHANA TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (Lahana)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	KELEK TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (kelek)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	BİBER TURŞUSU	Bileşimler (%)
6,5 Kg.	Sebze (yeşil biber)	36,1
12,2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	BİBERİYE TURŞUSU	Bileşimler (%)
6,5 Kg.	Sebze (biberiye)	36,1
12,2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	EZME TURŞUSU	Bileşimler (%)
8 Kg.	Sebze (domates)	80
2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	20
10 Kg. TOPLAM		100

Miktar	PATLICAN TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (patlıcan)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	FASULYE TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (fasulye)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	SALATALIK TURŞUSU	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (Salatalık)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

tablosu, aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Yüzde Değerler:

Miktar	Domates Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (domates)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Türlü Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (hıyar, dolma kelek, lahana, havuç, domates, biber, fasulye, acur, vb)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Pancar Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (pancar)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Lahana Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (lahana)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

E 330 sitrik asit: %0,001

Miktar	Dolma Kelek Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (dolma kelek)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Biber Turşusu	Bileşimler(%)
6,5 kg	Sebze (biber)	36,1
12,2 kg	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

E 330 sitrik asit: %0,01

E 260 Asetik asit:Türk Gıda Kodeksi şartlarına uygun olarak %1,6-2,5 oranında

Miktar	Biberiye Turşusu	Bileşimler(%)
6,5 kg	Sebze (biberiye)	36,1
12,2 kg	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Ezme Turşusu	Bileşimler(%)
8 kg	Sebze (domates)	80
2 kg	Salamura (dolgu) suyu	20
10 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Patlıcan Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (patlıcan)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

E 330 sitrik asit: %0,001

Miktar	Fasulye Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (fasulye)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Salatalık Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (salatalık)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

- **Denetleme:**

“Çubuk Turşusunun bahsedilen teknik özelliklere göre yapılıp yapılmadığının denetimi ve gerekli idari yapının oluşturulması ile ilgili olarak mevcut Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve yönetmeliğine göre Çubuk Belediyesi koordinatörlüğünde; Belediyeden en az 3 kişi, Çubuk Ticaret Borsasından 1 kişi ve Tarım İlçe Müdürlüğünden (gıda ve ziraat mühendisi) 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişilik bir komisyon oluşturulacaktır.”

ifadesi,

“Çubuk Turşusunun bahsedilen teknik özelliklere göre yapılıp yapılmadığının denetimi ve gerekli idari yapının oluşturulması ile ilgili olarak Çubuk Belediyesi koordinatörlüğünde; Belediyeden en az 3 kişi, Çubuk Ticaret Borsasından 1 kişi, Çubuk Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğünden (gıda ve ziraat mühendisi) 1 kişi ve Çubuk Ziraat Odası Başkanlığından 1 kişinin katılımıyla en az 6 kişilik bir denetim mercii oluşturulacaktır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Denetim komisyonu” ifadeleri “denetim mercii” şeklinde değiştirilmiştir.

2. Boyabat Çemberi

126 tescil sayılı Boyabat Çemberi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Çemberler ve tezgahları ayda bir, ürüne dönüştürülecekse 2 haftada bir denetlenecektir. Coğrafi işaretin taklit edilmesi konusunda ise 3 ayda bir genel denetim yapılacaktır.”

ifadesi,

“Çemberler ve tezgâhlar yılda bir defa, şikâyet olduğunda ise her zaman denetlenecektir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Denizli Traverteni

151 tescil sayılı Denizli Traverteni ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

DENİZLİ TRAVERTENİNİN KİMYASAL VE FİZİKSEL ANALİZİ

Fiziksel, Mekanik ve Teknolojik Özellikler											
Sertlik (Mohs)								3			
Birim Hacim Ağırlığı (gr/cm ³) doygun								2.218 +- 0.09			
Birim Hacim Ağırlığı (gr/cm ³) kuru								2.339 +- 0.06			
Özgül Ağırlık								2.73			
Porozite (%)								12.09 +- 3.65			
Ağırlıkça Su Emme (%)								5.51 +- 1.77			
Kaynar Suda Ağırlıkça Su Emme (%)								5.58+- 1.25			
Boşluk Oranı (%)								13.9 +- 4.46			
Don Sonrası Ağırlık Kaybı (%)								4.66 +- 1.47			
Tek Eksenli Basınç Direnci (%)								531 +- 43			
Don Sonrası Tek Eksenli Basınç Direnci (%)								478 +- 102			
Eğilme Direnci (kg/cm ²)								100 +- 22			
Böhme Yüzeysel Aşınma Direnci (cm ³ /50cm ²)								27.6 +- 7.3			
Darbe Dayanımı(kg cm/cm ³)								12.4 +- 4.9			
SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	MgO	CaO	Na ₂ O	K ₂ O	TiO ₂	MnO	K.Kaybı	Toplam	
0.01	E	0.02	0.52	54.85	0.01	0.004	E	0.007	43.62	99.023	

tablosu,

Fiziksel Özellikler		Birim	Değişim Aralığı
Sertlik		Mohs	3.0
Gerçek Yoğunluk		gr/cm ³	2.730 ± 0.3
Kuru Birim Hacim Ağırlığı		gr/cm ³	2.339 ± 0.2
Doygun Birim Hacim Ağırlığı		gr/cm ³	2.218 ± 0.4
Atmosfer Basıncında Su Emme		(%)	1.75 ± 1.25
Hacimce Su Emme		(%)	3.00 ± 1.6
Görünür Porozite		(%)	3.00 ± 1.6
Toplam Porozite		(%)	5.50 ± 4.0
Doluluk Oranı		(%)	92.00 ± 6.0
Kılcal Etkiye Bağlı Su Emme Katsayısı		(g/m ² .s ^{0.5})	4.0 ± 2.8
Dikey Aşınma Direnci		mm	18.00 ± 5.0
Yangına Tepki		Sınıf	A1
Tek Eksenli Sıkışma Dayanımı (Kuru Koşul)		MPa	65 ± 22.0
Tek Eksenli Sıkışma Dayanımı (Doygun Koşul)		MPa	60 ± 20.0
Yoğun Yük Altında Bükülme Dayanımı		MPa	13 ± 1.9
Sabit Moment Altında Eğilme Dayanımı		MPa	13 ± 2.0

Na ₂ O	MgO	Al ₂ O ₃	SiO ₂	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	TiO ₂	MnO	Fe ₂ O ₃	KK
0,25±	0,2 ±	0,2±	0,5±	0,5±	0,5±	52,8±	0,5±	0,5±	0,35±	45.6±
0.50	0.1	0.2	0.4	0.5	0.5	2.2	0.5	0.5	0.25	1.7

şeklinde değiştirilmiştir.