

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: 46
Yayın Tarihi: 01.02.2019**

**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 46. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	10
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	16
5.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	23
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	24
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	42
8.Bölüm	Hükümsüzlük	47

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 46. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/028	Oğuzeli Kurutmalığı	10
2.	C2017/158	Devrekani Hindi Banduması	13
3.	C2018/085	Rize Baston Ekmek	14

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.	400	Kızılcahamam Bazlaması	16
2.	407	Hopa Laz Böreği	18
3.	410	Rize Simidi	20

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2016/108	Kızılcahamam Bazlaması	23

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2017/018	Ankara Erkeç Pastırması	24
2.	C2017/054	Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	28
3.	C2017/149	Hopa Laz Böreği	35
4.	C2017/196	Rize Simidi	38

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	103	Çarşıbaşı Keşanı	42
2.	152	Uşak Halısı	43
3.	175	Çağlayancerit Cevizi	44
4.	238	Susurluk Tostu	45
5.	239	Susurluk Ayranı	46

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

Hükümsüzlük

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	85	Siirt Fıstığı	47

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı hükümsüzlüğü bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Oğuzeli Kurutmalığı

Başvuru No	: C2017/028
Başvuru Tarihi	: 02.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Oğuzeli Kurutmalığı
Ürün / Ürün Grubu	: Patlıcan, kabak ve biber kurusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Oğuzeli Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Oğuzlar Mahallesi Alparslan Türkeş Bulvarı No:1 27900 Oğuzeli / GAZİANTEP
Vekil	: Seda Karabey / Motto Uluslararası Patent ve Marka Dan. Hiz. Ltd. Şti.
Coğrafi Sınır	: Oğuzeli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere her bir ambalajın içinde hangi sebze veya sebzeler yer alıyorsa, buna uygun olacak şekilde ve coğrafi işaretin adının altında ortada söz konusu sebze veya sebzelerin adı yazılacak şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Oğuzeli Kurutmalığı, güneyde Kilis il sınırlarından başlayıp batıya doğru Akbezz'den Osmaniye iline kadar devam edip kuzeye doğru Kahramanmaraş il sınırını içine alan ve doğuya doğru Pazarcık, Yavuzeli ve Birecik ilçelerine kadar güneydoğu yönünde devam eden sonra yine batıya doğru Nizip ve Oğuzeli ilçelerini içine alan coğrafi sınırda yetişen dolmalık patlıcan, kabak ve biberlerin Oğuzeli ilçesinde kurutulması ile elde edilir. Her bir dolmalık patlıcan, kabak ve biber kurutmalık çeşidi tek başına Oğuzeli Kurutmalığı olarak adlandırılır.

İlçenin iklim özelliklerinin ve coğrafi yapısının kurutma sürecine katkı sağlaması dolayısıyla Oğuzeli sebzelerin işlenmesi açısından özel önem kazanmıştır. Üretim yöntemi yöre halkı tarafından uzun yıllardır kuşaktan kuşağa değişmeden aktarılmıştır. Oğuzeli Türkiye'nin kurutmalık deposu olarak anılmaktadır ve kurutmalık, bölge halkının önemli bir geçim kaynağı olmuştur.

- Patlıcan, dolmalık patlıcan olup aşağıdaki özelliklere sahiptir.
 - Açık tarla yetiştiriciliğine uygun, orta erkenci, standart bir patlıcandır.
 - Yuvarlak-hafif oval şekilli, dilimli, parlak siyahımsı mor renklidir (Yörede topak olarak adlandırılır.).
 - Kalın kabuklu, beyaz etli, çekirdeksizdir.
 - 10-12 cm boyunda, 6-8 cm çapında, hasat olumunda 300-400 g'dır.
 - Hasat olumu fide dikiminden 70-77 gün sonradır.
- Kabaklar yazlık kabak olup aşağıdaki özelliklere sahiptir.
 - Bölgede iki tür kabak yetişir. Bunlardan ilki ve en sık kullanılanı dolmalık kabak olup diğeri sarılcı bir bitki ve yöresel adı haylan kabağı olan asma kabağı ve acur olarak ifade edilen bir kabaktır.
 - Ufak elips ve sarı-yeşil arası bir renktedir. İçi beyazımsı renktedir.
 - Dolmalık kabak 10-15 cm boyunda, 6-9 cm çapında, hasat olumunda 350-450 g'dır.
 - Hasat, fide dikiminden 80-90 gün sonradır. Kabakların yetiştiği toprak pH'sı 6-7 arasında olmalıdır.
- Dolmalık biberler aşağıdaki özelliklere sahiptir.
 - Dolmalık biberlerde lop sayısına göre yuvarlak küt veya hafif sivri uçlu, kiraz ve domates şekillidir.
 - Kırmızı ve yeşilden kırmızıya dönük renktedir.

- Dolmalık biberler 8-9 cm boyunda ve 7-9 cm çapındadır.
- Et kalınlığı; ince etli olanlar için 1-2 m, kalın etliler 3-6 mm'dir.
- Tohumdan sebze olgunluğuna kadar geçen süre 100-150 gündür.

Dolmalık patlıcan, biber ve kabağın ürün gelişimlerinde ılıman iklim ve kurutma döneminde karasal iklim sürece uygun ilerlemelidir. Kurutmalıklar için yörede ideal nem oranı ve güneşe maruziyet mevcut olduğundan ürünlerin kalitesine olumlu etki yapmaktadır. Ayrıca Oğuzeli ilçesi yüksek bir ova üzerinde yerleşmesinden dolayı yörede uygun rüzgâr sayesinde kurutma süreci verimli geçmektedir. Kapalı mekânda kurutma işlemi yapılmaz.

Oğuzeli ilçesinde yıllık ortalama nem oranı %15 olup kurutma mevsimi olan ilkbahar ve yaz aylarında bu oran %10'a kadar düşmektedir.

Oğuzeli ilçesi yüksek bir ovada konumlanmış olup rakımı 750 m'dir. Böylelikle kurutma mevsimlerinde yani ilkbahar ve yaz aylarında kurutma için uygun rüzgâr almaktadır.

Rüzgâr Yönlerine ve Şiddet Oranlarına İlişkin Tablo:

K	20 %	
KD	11 %	
D	6 %	
GD	4 %	
G	5 %	
GB	9 %	
B	25 %	
KB	20 %	

Kurutma döneminde sıcaklık ortalamaları Mayıs ayı için 19,5 °C, Haziran ayında 25,7 °C, Temmuz ayı için 29,9 °C, Ağustos ayında 29,7 °C, Eylül ayında 24,4 °C'dir.

Kurutulmuş dolmalık biberin nem oranı %1 ilâ %6, kurutulmuş dolmalık patlıcanın nem oranı % 6 ilâ %12, kurutulmuş dolmalık kabağın nem oranı %4 ilâ %8 arasında olmalıdır.

Kurutulmuş ürünler bütün halde, sağlam, elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalıdır. Üründe yabancı tat ve koku yer almamalıdır. Bozuk veya küflü olmamalıdır.

Üretim Metodu:

Yukarıda verilen üretim alanında yetismekte olan dolmalık patlıcan, kabak ve biber Mart ayının sonunda ekilir. Mayıs ayında kabak, Temmuz ayının sonunda patlıcan ve biber hasat edilir.

Hasat edilen ürünlerin içleri oyulur. Yalnızca kabağın dış kabuğu ayrıca soyulur. Patlıcan 1 ilâ 4 mm kalınlıkta, kabak ise 2 ilâ 4 mm kalınlıkta oyulur.

Kurutma öncesi oyulmuş patlıcanlar 50 adet patlıcan, gıyık adı verilen uzun ve kalın iğneyle uç kısmına yakın bir yerden pamuk oranı dolma ipine dizilir. Daha sonra genişçe bir kaba içme suyu doldurulur ve patlıcanlar suya batırılıp çıkartılır. Bu işlemin amacı; sebzelerin oyulmasından kalan tortuları temizlemek ve kuruma sürecinin yavaşlaması ile kuruyan sebzelerin ağız kısımlarının büzülmesini engellemektir. İpler gergin bir şekilde “dolma çatısı” olarak isimlendirilen özel bir asma iskelesine bağlanır.

Kurutma öncesi oyulmuş ve soyulmuş kabakların içi ve dışı iyotlu tuz ile tuzlanır. Tuzlama işleminden sonra 15 ilâ 20 cm olan ve masaya sabitlenen çubuklar dikey olarak monte edilir. Sonrasında kabaklar delinmeden çubuklara oturtulur. Doğrudan güneş alan yerde kurutmaya bırakılır. Kabağın tuzlanması amacını nemli bir sebze olması ve kurumayı hızlandırması ve de daha uzun ömürlü olması içindir.

Patlıcanlar da aynı işleme tabi tutulur.

Kurutma öncesi oyulmuş 50 adet dolmalık biber, pamuk oranı yüksek dolma ipine uç kısmına yakın bir yerden geçirilir. Daha sonra genişçe bir kaba içme suyu doldurulur ve biberler suya batırılıp çıkartılır. İpler gergin bir şekilde asma iskelesine bağlanır.

Kurutulacak sebzelerin güneşte yanmaması için kurutmalıkların bağlandığı dolma çatısının üst kısmına ağaç dalları veya yapraklarıyla gölgelendirme yapılır. Ürün doğrudan güneş ışınlarıyla kurutulmaz ve Oğuzeli ilçesi ovada yer aldığından rüzgârın da kurumaya katkısı olmaktadır.

Patlıcan ve kabak yaklaşık 3 günde, biber ise yaklaşık 10 günde kurur. Sebzeler kuruduktan sonra toplama safhasına geçilebilir.

Oğuzeli Kurutmalığı, bağlandığı ipe dizili halde ve duvarla doğrudan temas etmeyecek şekilde naylon şeffaf ambalaj içinde asılı şekilde saklanarak satışa sunulur.

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

Oğuzeli ilçesindeki güneş ışığı yoğunluğu ve rüzgâr miktarı sayesinde ideal kurutma koşulları oluşmaktadır. Ayrıca kurutma yöntemindeki aktarılmış bilgi sebebiyle Oğuzeli Kurutmalığı Oğuzeli ilçesinde kurutulmalıdır.

Denetleme:

Oğuzeli Kurutmalığı ibaresini kullanan faaliyette bulunanlar, Oğuzeli Ziraat Odası, Oğuzeli Tarım Kredi Kooperatifi, Oğuzeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Oğuzeli Belediye Başkanlığı tarafından görevlendirilecek konuda uzman birer personel tarafından yılda en az bir defa ürünün tescil belgesine uygun üretilip üretilmediği yönünde denetlenecektir.

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. Devrekani Hindi Banduması

Başvuru No	: C2017/158
Başvuru Tarihi	: 10.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Devrekani Hindi Banduması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Devrekani Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtşeyh Mahallesi Meydan Caddesi No: 2/2 Devrekani /KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili Devrekani ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürünün ambalajı üzerinde veya işletmede görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrekani Hindi Banduması; ilçede yetiştirilen hindilerin pişirilmesi ile elde edilen hindi eti ve suyu, kuru yufka ve ceviz ile hazırlanan; pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarıyla yöreye özgü bilgi ve ustalık gerektiren bir yemektir. Banduma, Ramazan ayında sahur yemeği olarak tüketilir.

Devrekani ilçesinde yarım asırdır geleneksel olarak siyah ırk hindi yetiştirilmektedir. Devrekani Hindi Banduması, ilçede yetiştirilen siyah ırk hindilerin 8-12 aylık olanları ile hazırlanır. Hindiler kesimden önceki bir ay serbest ortamdan alınarak kontrollü ortamda beslenirler, bu sayede hindi eti miktarı ve lezzeti artar. Hindilerin uzun süre pişirilmesi ile hindinin yağı erir ve suyuna geçer, kuru yufkaları ıslatmada kullanılan bu su yemeğe karakteristik özelliğini verir.

Üretim Metodu:

Hindi kesildikten sonra tüyleri yolunur, içi temizlenir, ayakları ve kafası ayrılır. Hindi boyutuna göre seçilecek tencerede üzerini geçecek kadar su ve damak tadına göre tuz eklenerek bütün halde pişinceye kadar haşlanır. Haşlanan hindi eti kemiklerinden sıyrılarak iri parçalar halinde didiklenir. Didiklenen hindi parçalarına karabiber ekilerek harmanlanır.

Devrekani Hindi Banduması için kullanılacak yufkalar un, su ve tuz kullanılarak mayasız olarak yapılır. Elde edilen yufkalar, sac üzerinde çift taraflı pişirilir. Pişirilen yufkalar, rulo yapıp kesilir ve hazırlanmış olan hindi suyuna bandınarak bir tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen yufkaların üzerine hindi eti parçaları ve ufalanmış ceviz içi konur ve yine hindi suyu ilave edilerek ocakta altı kızarana kadar pişirilir. Ocaktan çıkınca eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

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

Devrekani Hindi Banduması; ilçede yetiştirilen hindilerin pişirilmesi ile elde edilen hindi eti ve suyu, kuru yufka ve ceviz ile hazırlanan; pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarıyla yöreye özgü bilgi ve ustalık gerektiren bir yemektir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Devrekani Hindi Bandumasının belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak Devrekani Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde, Devrekani Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ile Devrekani Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığından temsilcisi oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii, “Devrekani Hindi Banduması” coğrafi işaretini kullanan firmaları, üretimde kullanılan malzemeler ve üretim metoduna uygunluğu bakımından yılda en az bir defa düzenli olarak denetler. Şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Devrekani Belediye Başkanlığı tarafından düzenli olarak 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.

3. Rize Baston Ekmek

Başvuru No	: C2018/085
Başvuru Tarihi	: 26.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Baston Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Rize Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Piriçelebi mah. Menderes Bulvarı No:182
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan logo, ürün ambalajında veya ürünün satışı yapılan işletmede yer almalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nesiller boyu Rize’de üretilmekte olan Rize Baston Ekmek, hamurunun üretilmesi, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ustalık gerektiren bir ekmektir.

Rize ili nemli bir iklime sahiptir ve havadaki nem oranı hamur işi ürünlerde mayalanma miktarı ve pişme süresinde değişkenliğe sebep olur. Rize Baston Ekmek, bu iklim şartlarında kalitesini koruyabilmesi ile ünlenmiştir. Rize Baston Ekmek, ince uzun rulo şeklinde ve dikdörtgen olup, üçer dörder adet birleşik şekilde pişirilir. Özellikle usta el işçiliği ile şekillenmesi ve “pasa” adında özel küreklerle pişirilmesi ekmeğin belirgin özelliklerindendir.

Üretim Metodu:

Rize Baston Ekmek içeriğinde kullanılan malzemeler ve özellikleri aşağıda verilmiştir:

- 50 kg ekmeklik buğday unu ($\pm 0,5$ kg)
- 750 gr ($\pm 7,5$ gr) yaş maya
- 1000 gr tuz (± 100 gr)
- 25 litre su ($\pm 0,25$ litre)

Hazırlanışı:

Rize Baston Ekmek, ekmeklik buğday unu, içme suyu, yemeklik tuz ve yaş mayanın karıştırılarak yoğrulması ile elde edilir. 1,5 saat dinlenen hamur, elde yuvarlanıp rulolar halinde kesilir. Bitişik olarak üçerli dörderli şekilde, çam ya da kestane ağacından yapılan ve adına “pasa” denilen tahtaların üzerinde dizili bir şekilde fırına sürülür. Fırında 75 dakika (± 5 dk) kadar 170°C ’de pişirilir. Pişmiş ekmeklerin 350 (± 20) gram olması gerekmektedir.

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

Rize Baston Ekmek yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir ekmek çeşididir. Ayrıca şekillendirilmesi ve pişirilmesi ustalık gerektirmektedir. Bu sebeple Rize Baston Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Rize Baston Ekmeğinin, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Rize Belediyesi koordinatörlüğünde; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Rize Ticaret Borsasından, Rize Esnaf ve Sanatkar

Odaları Birliğinden ve Fırıncılar Odasından birer üye olacak şekilde toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Rize Baston Ekmek üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Denetim mercii öncelikle Rize Baston Ekmek üretiminin ve yaygın olduğu bölgelerdeki belediyelere, odalara, fırıncılara ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturulacaktır.

Denetim mercii, yılda 3 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar, Rize Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Kızılcahamam Bazlaması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 400
Tescil Tarihi	: 14.12.2018
Başvuru No	: C2016/108
Başvuru Tarihi	: 09.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızılcahamam Bazlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Bazlama / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kızılcahamam Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenice Cengiztopel C. No:8 Kızılcahamam / ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Kızılcahamam ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bazlama, Kızılcahamam ilçesi ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen mayalı bir fırıncılık mamulüdür. Geçmişte evlerde temel gıda ürünü olarak pişirilen bazlama günümüzde ticarileşerek ilçe esnafının geçim kaynağı haline gelmiştir. İlçe girişinde bulunan bazlama heykeli Kızılcahamam'a gelen misafirleri karşılamaktadır. Kızılcahamam Bazlamasının en önemli özelliği esnek ve yumuşak dokusunu uzun süre korumasıdır. Kızılcahamam Bazlaması üretim tarihinden itibaren 7 gün içerisinde tüketilmelidir. Bazlamanın boyutu Kızılcahamam yöresine özgüdür. Kızılcahamam Bazlamasının çapı 25-28 cm kalınlığı ise 3-4 cm arasındadır. Pişmiş bazlamanın ise net ağırlığı 380-430 g arasındadır. Geleneksel olarak Kızılcahamam suyu kullanarak yapılan Kızılcahamam Bazlaması katkı maddesi içermez. Kızılcahamam Bazlaması yapımında Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'ne uygun un kullanılmalıdır.

Kızılcahamam Bazlaması Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu

Bileşen	Birim	Ortalama
Enerji	kcal	224
Protein	g	5,76
Yağ	g	0,14
Karbonhidrat	g	48,26
Tuz	mg	877

Üretim Metodu:

Malzemeler (180 adet bazlama için)

50 kg buğday unu
½ kg tuz
130 gram yaş maya
Ilık su

Yapılışı

Un elenerek genişçe bir yoğurma kabına alınır. İçine maya ve tuz eklenir. Azar azar ılık su ilavesi ile yoğurmaya başlanır. Hamurun kıvamı elle şekil alacak kadar yumuşak fakat ele yapışmayacak kadar sert olana kadar su eklenir. Hamur sert olur ise bazlamalar yeteri kadar kabarmaz. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur yoğurma kabının içinde 1,5 saat dinlendirilir. Bu dinlendirme sırasında ortam sıcaklığı 20-22°C olmalıdır.

Dinlendirme işlemi ile mayalanan hamurdan 480 gramlık bezeler ayrılır. Bezeler yuvarlak şekilde açılır. Açılan bezeler üst üste konulmuş ahşap pasaların içinde 15 dakika daha dinlendirilir. Dinlenme işleminden sonra pasa içindeki hamur parçaları tek tek bazlama küreğinin üzerine alınarak el ile inceltir. 250°C sıcaklıkta olan metal sac üzerine alınır. Sac üzerinde daire şeklinde olan hamur ufak parmak hareketleri ile inceltir. Hamurun üst yüzeyinde kabarcıklar oluştuğundan sonra hamur ters çevrilerek diğer yüzeyinin de pişmesi sağlanır. 15 dk. İçerisinde Kızılcahamam Bazlamasının her iki yüzeyi de pişmiş olacaktır.

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

Kızılcahamam Bazlaması yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Kızılcahamam Bazlaması üretim ve pişirme aşamaları ustalık gerekmektedir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Kızılcahamam'da gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Kızılcahamam Bazlamasının teknik özelliklerinin uygunluğunun kontrolleri Kızılcahamam Belediyesi koordinatörlüğünde; Kızılcahamam İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, İlçe Zabıta Müdürlüğü ve Kızılcahamam Esnaf ve Sanatkarlar Odası uzman elemanlarının katılımı ile oluşturulacak kurul tarafından yapılacaktır. Oluşturulacak kurul rutin olarak her yıl ve şikâyet halinde her zaman Kızılcahamam Bazlaması üretim ve pişirme şeklinin tescile uygunluğu konusunda denetim yapacaktır.

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. Hopa Laz Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 407
Tescil Tarihi	: 08.01.2019
Başvuru No	: C2017/149
Başvuru Tarihi	: 14.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Hopa Laz Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hopa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Kuledibi Mahallesi Turgay Ciner Caddesi No:6 Kat:1,2 Hopa / Artvin
Coğrafi Sınırı	: Hopa ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karadeniz Bölgesinin doğu kısmında yaşayan Lazlar 2500 yılı aşkın süredir kültürlerini burada yaşatmaktadır. Bu süreçte bölgeye kültürlerini yerleştirmişlerdir ve bölge bu kültürle özdeşleşmiştir.

Hopa Laz Böreği dinlendirilen hamurun ince yufkalar halinde açıldıktan sonra; kendine has hazırlanan muhallebinin yufkaların ortasına konularak pişirilmesi ile elde edilen üründür.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için gerekli malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 2 çay bardağı süt
- ½ çay bardağı su
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

Muhallebi için gerekli malzemeler:

- 3,5 su kg süt
- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı silme tuz
- 4 adet yumurta
- 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Pişirme esnasında kullanmak üzere 350 gr tereyağı

Yapılışı:

Hamur hazırlanırken bütün malzemeler karıştırılarak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır. Bu esnada muhallebi hazırlanır. Muhallebide bulunan süt, şeker, un ve tuz ocak üzerindeki tencereye konularak karıştırılır ve muhallebi tam kaynamadan ocağın altından alınır. Ardından 4 adet yumurta, 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt ve 1 tatlı kaşığı karabiber iyice çırpılarak muhallebinin içine karıştırılır. Daha sonra önceden hazırlanmış olan hamurdan 8 adet yufka açılır. Fırın tepsisi iyice yağlanarak yufkaların 4 adedi içine serilir. Yufkaların üzerine hazırlanmış olan muhallebi dökülür ve muhallebinin üzerine 1 su bardağı şeker ilave edilir. Yaklaşık 350 gr tereyağı muhallebinin üzerine dökülür.

Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilen börek fırından alınarak geri kalan 4 yufka ayrı ayrı yağlanarak muhallebinin üzerine serilir. 170°C ısıtılmış fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişirilir ve fırından alınarak üzeri bez ile örtülür. Ürün soğuk olarak servis edilir.

Şeker, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şekeri (polarizasyonu en az 99,7 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz) ifade eder.

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

Hopa Laz Böreğinin üretimi Hopa’da gerçekleştirilmektedir.

Denetleme:

Hopa Laz Böreğinin coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi; Hopa Ticaret ve Sanayi Odasından 2, Hopa Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Hopa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Pazar Ticaret ve Sanayi Odasından 1’er kişiden oluşan 5 kişilik bir denetim mercii tarafından yılda en az 1 kez, şikâyet durumunda ise her zaman yapılabilir.

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. Rize Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 410
Tescil Tarihi	: 24.01.2019
Başvuru No	: C2017/196
Başvuru Tarihi	: 15.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Rize Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Piriçelebi Mah. Menderes Bulvarı No: 182 Merkez 53020 RİZE
Coğrafi Sınırı	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir. Ayrıca, 'Rize Simidi' coğrafi işaretinin aşağıda verilen logo ile birlikte kullanılması gerekmektedir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Simidi un, maya, tuz, su ve kokulu siyah üzümün pekmezi kullanılarak yapılan ve haşlandıktan sonra fırınlanan bir simit çeşidi olup, tarihinin 1930'lu yılların öncesine dayandığı bilinmektedir. 5 Ağustos 1939 tarihli Rize Yerel Gazetesinde Rize Simidiyle ilgili Belediye tarafından alınan meclis kararında Rize Simidinin ağırlığı, fiyatı vb. hususlara ilişkin düzenlemeler yer almıştır. Rize'de yaşayan 63-91 yaş aralığındakilerle yapılan mülakatlardan ürünün çocuk yaşlarından beri bilip tükettikleri ve ürünün daha eskiye giden bir tarihinin olduğu anlaşılmıştır.

Rize Simidinin ülkemizde diğer illerde üretilen simitlerle karşılaştırıldığında ayırt edici özellikleri; susamsız yapılışı, pişirilmeden önce yörede yetişen kokulu üzümün yapılan bir pekmeze batırılması, üzüm pekmezinin ürünün her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlaması, ürünün fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ve çam ya da kestane ağacından yapılan 'pasa' denilen tahtalarda dinlendirilmesidir. Rize ili çok yağış alan nemli bir iklime sahip olup, havadaki nem oranı hamur işi ürünlerde mayalanma miktarı ve pişme süresinde olumsuz etkilemekte, üründe değişkenliğe sebep olmaktadır. Rizeli simit ustaları, bu iklim şartlarında pişirdikleri ürünün kalitesini koruyabilmeleri ile ünlenmiştir. Ayrıca Rize'de her simit fırınının simitleri farklı renkte ipe 25'erli veya 50'şerli olarak dizerek piyasada satma geleneği, geçmişten beri simit ipinin renginin tüketici tarafından fırının markası olarak algılanmasını sağlamıştır. Rize Simidinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri **Tablo-1** ve **Tablo-2**'de verilmiştir.

Tablo-1: Rize Simidinin Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Sınırlar (en çok)
Rutubet	%26 (m/m)
Tuz (kuru maddede)	%2
Asit miktarı (100 g simidin asitliğini nötrleştirmek için sarf edilen 0,1 N NaOH miktarı)	6 ml

Tablo-2: Rize Simidinin Mikrobiyolojik Özellikleri

Özellikler	Sınırlar (en çok)
Toplam mezofilik aerobik bakteri	10 ⁶ adet/g
Rop sporu sayısı	10 ² adet/g
Küf	10 ² adet/g
Escherichia coli	Bulunmamalı
Salmonella	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus	Bulunmamalı

Üretim Metodu:

Rize Simidinde kullanılan malzemeler ve özellikleri aşağıda verilmiştir:

- 50 kg un
- 20 g yaş maya
- 900 g tuz
- Üzüm pekmezi
- Su

Rize Simidinin imalatında kullanılan un; Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine uygun özel amaçlı buğday unudur. Pekmez ise Rize’de yetiştirilen kabuğu sert, içi yumuşak olan ve halk arasında kokulu üzüm (Isabella) diye bilinen Vitis Labrusca L. üzümlerinden üretilen pekmez olmalıdır. Üründe kullanılan üzüm pekmezinin özellikleri **Tablo-3**’te verilmiştir.

Tablo-3: Üzüm Pekmezinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Değer
Toplam kül (en çok)	%2,5
SÇKM (Brix ⁰) (en az)	%68
HMF (en çok)	75 mg/kg
pH	Ekşi üzüm pekmezi kategorisindedir. 3,5- 5,0 (hariç)
Maltoz (en çok)	%1,0
Sakaroz (en çok)	%1,0
Rafinoz (en çok)	% 0,2
Fruktoz / Glikoz oranı	0,9 – 1,1
Delta C13 (Binde, ‰)	-23,5’ten daha negatif olmalı
Organik asitler (Tartarik asit/malik asit oranı)	≥ 1

Rize Simidinin hamurunu oluşturmak için un, TS 266 nolu standarda göre içme suyu, yemeklik tuz ve yaş maya yoğrulur. 1-2 saat dinlendirilen hamur elde yuvarlanarak 65 g kesilerek simit haline getirilir. Çam ya da kestane ağacından yapılmış ve adına ‘pasa’ denilen tahtaların üzerinde 10 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen simitler 1-2 dakika kaynar suda haşlanır. Böylece sıkı bir dokuya sahip olan simitlerin bekledikçe bozulmaya karşı daha dayanıklı olması sağlanır. Üzüm pekmezi yarı yarıya su ile karıştırılır ve soğuk şekilde bekletilir. Haşlanmış simitler 5 dakika dinlendirildikten sonra soğuk pekmezli suya batırılır. Üzerindeki üzüm pekmezi kuruduktan sonra simit fırına verilir. 2,20 x 2,20 m boyutlarında karataştan imal edilmiş olan fırınlarda 270 – 300° C sıcaklıkta 7-10 dakika arasında pişirilir. Pişmiş simitlerin en az 50 g olması gerekmektedir. Bu ağırlık altındaki simitler Rize Simidi olarak satılamaz. Rize Simidinin üretim aşamaları **Şekil-1**’de verilmiştir.

Ürün 25’erli veya 50’şerli bağlar halinde piyasaya sürülür, her fırın farklı renkte ip kullanır.



Şekil-1: Rize Simidinin Üretim Aşamaları

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

Rize Simidinin, Rize sınırları içerisinde, ustalık içeren geleneksel yöntemle pişirilmesi, yapımında yörede yetişen kokulu üzümünden elde edilen pekmezin kullanılması ve fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir.

Denetleme:

Rize Simidinin, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Rize Belediyesinin koordinatörlüğünde; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Rize Ticaret Borsasından, Rize Esnaf ve Sanatkar Odaları Birliğinden ve Fırıncılar Odasından birer üye olacak şekilde toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Rize Simidinin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Denetim mercii öncelikle Rize Simidinin üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, fırıncılara ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Denetim mercii, yılda 3 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar, Rize Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak 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.

5. Bölüm

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

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

1. Kızılcahamam Bazlaması

25 sayılı ve 15.03.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde ilan edilen, C2016/108 numaralı Kızılcahamam Bazlaması ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır.

- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:
“Kızılcahamam Bazlaması üretim tarihinden itibaren 7 gün içerisinde tüketilmelidir.” ve “Kızılcahamam Bazlaması yapımında Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği’ne uygun un kullanılmalıdır.” cümleleri eklenmiştir.
- “Kızılcahamam Bazlaması Besin Değerleri” tablosu ismi “Kızılcahamam Bazlaması Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu” olarak değiştirilmiştir.

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. Ankara Erkeç Pastırması

30 sayılı ve 01.06.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/018 numaralı Ankara Erkeç Pastırması ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

- Çemen (Kıyman) tanımı çıkarılarak yerine aşağıdaki metnin eklenmiştir:

“Çemen (Kıyman): Çemenleme işlemi için öğütölmüş 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.”

- Sunum aşamasına ilişkin paragraftan önce aşağıdaki cümle eklenmiştir:

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

b) Başvurunun Son Hali:

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
Başvuru Yapan	: Ankara Ticaret Odası
Başvuru Yapanın 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 yaşımdan sonra kastre edilmiş 4 yaş üzeri, erkek Ankara Keçisinin karkas şeklinde sökülüş etlerinin dövüşmüş sarımsak (*Allium sativum*) ve öğütüşmüş 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, Elmadag, 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 florayı 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 kokusunu 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 pişirilme 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 tavlama 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, kütlece 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 Merci, 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 merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

2. Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı

28 sayılı ve 02.05.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/054 numaralı Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

1. Çizelge-1'in adı 'Tokat Narince Salamura Asma Yaprağının taze üzüm yaprağına ait çeşitli özellikler' şeklinde değiştirilmiştir.

2. Çizelge-1'de yer alan pH değeri, $3,5 \pm 0,5$; toplam asitlik (%) (laktik asit cinsinden) değeri ise $0,175 \pm 0,05$ şeklinde değiştirilmiştir.

3. Çizelge-2 üzerinde yer alan "Coğrafi sınır Tokat merkez ilçe ve köyleri, Niksar, Turhal, Pazar, Zile ilçe ve köyleri olarak belirtilmiştir. Bu yöreler birbirine çok yakın ve iç içe geçmiş durumdadır. Dolayısıyla her yöreden ayrı ayrı yaprak temin edilmemiştir. Yaprak temin edilen yöreler rakıma ve yöneye göre seçilmiştir. Niksar rakım olarak daha düşük, diğerleri hemen hemen aynıdır. Emirseyit ve Pazar ise güney ve kuzey yönlerdeki bağ alanlarından elde edilen yaprakları temsil etmektedir. Dolayısıyla analizi yapılan yapraklar belirtilen yörelerin bütününe temsil etmektedir." ifadesi çıkarılmıştır.

4. Ürünün Tanımı başlığı altındaki ilk paragrafta yer alan "...taze Narince asma..." ifadesi, "...taze Narince çeşidi asma..." şeklinde değiştirilmiştir.

5. Ürünün Tanımı başlığı altındaki beşinci paragrafta yer alan "Narince üzüm çeşidi, şaraplık, sofralık ve sıralık olarak yoğun bir şekilde değerlendirilmektedir. Bu çeşit aynı zamanda salamura..." ifadeleri, "Tokat'ta yetiştirilen Narince üzüm çeşidi, şaraplık, sofralık ve sıralık olarak yoğun bir şekilde değerlendirilmektedir. Bu çeşit yörede aynı zamanda salamura..." şeklinde değiştirilmiştir.

6. Ürünün Tanımı başlığı altındaki sekizinci paragrafta yer alan "Narince Salamura Asma Yaprağını Tokat yöresine özgü kılan, yaprağın özellikleri ve üretim metodu olup ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir" ifadesi, "Narince çeşidi asma yaprağının Tokat yöresinde yetiştirilmesiyle kazandığı ayırt edici özellikler yaprağın fiziksel ve kimyasal özellikleri ile üretim yöntemi kaynaklı olup, ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir" şeklinde değiştirilmiştir.

7. Çizelge-2'nin altında yer alan "Çizelgedeki veriler 2016 hasat yılında üretilen Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarına ait verilerdir. Bu değerler asmanın yetiştiği yıldaki iklim koşullarına, uygulanan kültürel işlemlere vb. uygulamalara bağlı olarak değişiklik gösterebilmektedir" ifadesini içerir dipnot çıkarılmıştır.

8. Çizelge-2'de yer alan değerler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Kriter	Birim	Ortalama miktar $\pm$ standart sapma	Analiz Yöntemi
<u>Enerji*</u>	kcal/100gr	$42,0 \pm 6,0$	Atwater
<u>Nem</u>	gr/100gr	$72,0 \pm 4,0$	AOAC Official 925 10
<u>Karbonhidrat**</u>	gr/100gr	$1,5 \pm 1,2$	Atwater
<u>Protein</u>	gr/100gr	$2,7 \pm 0,25$	AOAC Official 960 52
<u>Yağ</u>	gr/100gr	$1,10 \pm 0,10$	Tecator Soxhlet System
<u>Diyet Lif</u>	gr/100gr	$7,70 \pm 0,7$	AOAC Official 991 43
<u>Kül</u>	gr/100gr	$15,20 \pm 2,5$	AOAC Official 923 03
<u>pH</u>		$3,25 \pm 0,5$	TS1728 ISO1842, AOAC 981 12
<u>Toplam asitlik</u>	gr/100gr (laktik asit)	$1,0 \pm 0,5$	AOAC Official 925 34
<u>C vitamini</u>	mg/100gr	$5,0 \pm 2,0$	D 05 G420 Işl İçı (HPCL/uv)
<u>Toplam Fenol</u>	mg/100gr	$630,80 \pm 130$	Folin Ciocakeu
<u>Renk CIE</u>	L	$38,30 \pm 3,30$	Dıgeye Image Analyser Sys

	a	0,30 ± 0,10	
	b	29,90 ± 4,8	
Mg	mg/100gr	253,0 ± 95,20	AOAC Offical 985 35
K	mg/100gr	1116,0 ± 94,0	AOAC Offical 985 35
P	mg/100gr	376,30 ± 50,0	AOAC Offical 986 24
Ca	mg/100gr	1984,7 ± 55,0	AOAC Offical 985 35

*Digestible enerji hesabıdır. Diyet lif analiz sonucu enerji hesabına dahil edilmiştir. **Diyet lifi dışındaki karbonhidratlar.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No : C2017/054
Başvuru Tarihi : 10.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı
Ürün/Ürün Grubu : Salamura yaprak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Tokat Ziraat Odası
Başvuru Yapanların Adresleri : Behzat Bulvarı, Yarahmet Mah. 10. Sokak, No:4 TOKAT
Coğrafi Sınır : Tokat Merkez ilçe ve köyleri, Niksar, Turhal, Pazar, Zile ilçe ve köyleri.
Kullanım Biçimi : Coğrafi işaretin kullanım biçimi “markalama” şeklinde olacaktır. Tokat iline has bir gıda maddesi olan Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı, markalama işleminin yanı sıra ambalajı üzerinde Narince asmasına has yaprağı sembolize eden, hilal içinde konumlandırılmış yeşil-sarı renkli, yaprağının damarları belirgin ve alt kısmında ortalı “TOKAT Narince Salamura Asma Yaprağı” yazan aşağıdaki logolardan biri bulunacaktır. Bunun yanı sıra ürün ambalajında Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde öngörülen gıdaların etiketinde bulunması gereken zorunlu bilgilerin yer alması gerekmektedir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürünün Tanımı

Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı, taze Narince çeşidi asma yapraklarının hasat edilmesinden sonra belirli konsantrasyondaki salamura içinde belirli bir süre fermantasyona tabi tutulması ve ambalajlanmasıyla elde edilen Tokat’a özgü geleneksel bir üründür.

Tokat ilinde bağcılığın geçmişi çok eski döneme dayanır. Bölgede bağcılığın meşhur olması nedeniyle, Fatih Sultan Mehmet’in Tokat’tan bağcı ve meyveci ustalarını İstanbul’a getirterek Beykoz mıntıkasında Tokat Bahçeleri adıyla üzüm bağları ve meyve bahçeleri kurdurduğu bildirilmektedir. 1881 yılında Tokat’ta Cizvit papaz okulu öğretmenleri şehirde Beybağları, Topçu bağları, Kemer bağları ve Malkayası bağlarını tesis etmişler ve bağcılığın gelişmesine büyük katkı sağlamışlardır. 1884 yılında filoksera zararlısının Avrupa bağlarında büyük tahribat yapması nedeniyle, Avrupa’da şarap üretiminin azalmasıyla birlikte; Tokat’tan 200-800 litrelik taş küpler içine konulan şaraplar kağı ile Samsun’a oradan da gemi ile Roma’ya ihraç edilmiştir.

1960’lı yıllara kadar Tokat bölgesi bağlarının % 98’ini Narince çeşidinin teşkil ettiği, üretilen üzümün, öncelikle sofralık, daha sonra pekmez, cevizli sucuk, tarhana, pestil yapımında ve kuşburnu marmeladı üretiminde

kullanıldığı, çeşidin yaprağının ise evsel düzeyde salamuraya işlendiği bilinmektedir. Ülkemizde bağcılığın başarılı bir şekilde gerçekleştirildiği ekolojilerden birisi olan Tokat yöresinde yapılan bir araştırmada, 44 üzüm çeşidinin yetiştiği, Narince çeşidinin ise bölge üretiminin yaklaşık % 90'ını oluşturduğu bilinmektedir. Son yıllarda ise Tokat ilindeki bağ alanlarının %87'sinde Narince üzüm çeşidi yetiştirilmektedir.

Salamuralık yaprak üretiminin; üreticiler için iş kolaylığı ve getiri açısından cazip olması, son yıllarda fidancılık sektöründe yaşanan olumlu gelişmeler, değişik kurumlarca yörede uygulanan projeler ve devletin yapmış olduğu bazı destekler bölgede bağcılık sektörünün son 10 yılda tekrar canlanmasına sebep olmuştur. Ülkemizde turizmin gelişmesi, hazır yemek sektöründeki gelişmeler ve gelir düzeyindeki artış, zeytinyağlı sarma vb. gıdaların tüketimini de olumlu yönde etkilemiştir. Bölgede salamuralık asma yaprağı üretimi üzüm üretimi kadar önemli hale gelmiştir.

Tokat'ta yetiştirilen Narince üzüm çeşidi, şaraplık, sofralık ve şıralık olarak yoğun bir şekilde değerlendirilmektedir. Bu çeşit yörede aynı zamanda salamuraya işlenmeye uygun en kaliteli yaprağa sahip çeşitlerden birisidir. Narince üzüm çeşidinin salamuralık yaprağı, iç ve dış piyasada aranan ve hatta ismiyle ün yapmış, Tokat iline ait önemli bir üründür Tokat'ta Narince üzüm çeşidinin yaprağını işleyen 15 salamura yaprak işletmesi ticari faaliyet göstermektedir.

Tokat ili hem yöresel özellikleri hem de Narince üzüm çeşidi nedeniyle önemli üzüm üretim alanlarından birisidir. Tokat ilinin ekolojisi asma yetiştiriciliğine çok uygundur. Tokat ili, Orta Karadeniz Bölümünün iç kesimlerinde yer almaktadır. Bu özelliği ile Tokat iklimi; Karadeniz iklimi ile İç Anadolu'daki step iklimi arasında geçiş iklimi özelliğiyle hem sofralık hem de şaraplık üzüm yetiştiriciliğine olanak sağlamaktadır. Bağcılığın yaygın yapıldığı Tokat ve ilçelerinde bağcılık, rakım itibarıyla Merkez ilçe ve Turhal'ın dağlık kesimlerinde 1200 m'nin üzerine kadar çıkabilmektedir. Bununla birlikte bağ alanlarının önemli bir kısmı 250-800 rakımlarda bulunmaktadır. Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü'nün 21 yıllık meteorolojik verilerine ve Araştırma ve Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı Müdürlüğü görüşüne göre Türkiye'de bağcılığa en elverişli bulunan 67 üzüm bölgesi arasında Tokat ili de bulunmaktadır. Herhangi bir yörenin bağcılık potansiyelini belirlemede yararlanılan en önemli parametre "Etkili Sıcaklık Toplamı (EST)" dir. Asma tomurcukları günlük ortalama sıcaklıklar 10 °C olunca uyanmaya başlarlar. Bütün üzüm çeşitleri, ürünlerini olgunlaştırabilmeleri için belirli bir sıcaklık toplamına ihtiyaç duymaktadır. Bu değer hesaplanmasında uyanma-hasat veya çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre dikkate alınmaktadır. Bir bölgede ekonomik anlamda bağcılık yapılabilmesi için 10 °C üzerindeki EST'nin 900 derece/günün üzerinde olması gerekmektedir. Tokat ilinde vejetasyon süresinin 219 gün olduğu, EST'nin ise 1599 derece/gün olduğu bildirilmektedir. Bu durumda Tokat ili serin iklim bölgesinde yer almaktadır. Tokat Bölgesinde yoğun olarak yetiştirilen Narince üzüm çeşidinin EST isteği 1418 derece/gün'dür. Tokat ikliminin özellikleri (1930-2003 yılları arası ortalama değerleri dikkate alındığında; toplam yağış 440.7 mm/yıl, yıllık ortalama sıcaklık 12.3 C'den fazla, EST 1599 derece/gün) bağcılık için sınır değerler (toplam yağış 300mm/yıl, yıllık ortalama sıcaklık 10 °C'den fazla, EST 900 derece/gün) ile karşılaştırıldığında bağcılık için uygun olduğu görülmektedir.

Cizelge 1. Tokat Narince Salamura Asma Yaprığının taze üzüm yaprağına ait çeşitli özellikler

Çeşit	Yaprak boyu (cm)	Yaprak eni(cm)	Yaprak sapı (cm)	Yapı şekli	Tüy	Dilimlilik	Sertlik	pH	Toplam Asitlik (%) laktik asit cinsinden
Narince	13,67±0,7	13,41±1,0	7,41±0,2	Köşeli	Orta	Az	Orta	3,5±0,5	0,175±0,05

Salamura yaprak üretiminde kaliteyi etkileyen önemli etkenlerden birini yaprağın toplanacağı asma çeşidi belirlemektedir. Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik ve damarlılık gibi özellikler bakımından asma çeşitleri çok farklı özellikler gösteren yapraklara sahiptirler. Bu nedenle her asma çeşidinin yaprakları salamura yaprak üretiminde tercih edilmemekte mümkün olduğunca az tüylü, ince, az dilimli yapraklar kullanılmaktadır. Ülkemizde salamuralık asma yaprağı üretim ve tüketiminde "şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik ve damarlılık" gibi özellikleri yönünden en çok tercih edilenleri Narince ve Sultani Çekirdeksiz asma çeşitlerinin yapraklarıdır. Bu özelliklerin incelendiği bir araştırmada salamura yaprak ve bu yapraklardan üretilen sarmalarda yapılan duyuşal değerlendirmelerde renk, tad, koku, ağızda parçalanma özellikleri bakımından toplamda en yüksek puanı Narince yaprak ve sarmalarının aldığı belirtilmektedir.

Narince çeşidi asma yaprağının Tokat yöresinde yetiştirilmesiyle kazandığı ayırt edici özellikler yaprağın fiziksel ve kimyasal özellikleri ile üretim yöntemi kaynaklı olup, ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

1. Taze ve salamura yaprağın çeşit adının Narince olması,
2. İsmiyle benzer şekilde diğer asma çeşitlerinin yapraklarına göre daha ince ve narin yapılı olması,

3. Yumuşak yapılı olması ve yenilirken ağızda erimesi,
4. Az tüylü-tüysüz özellikte olması ve salamura yapıldığında tüylülüğün kaybolması-hissedilmemesi,
5. Fazla parçalı ve dilimli olmaması,
6. Esasen üç parçalılığı göstermekte olsa da parçalar arası girintilerin fazla derin olmaması
7. Diğer asma yapraklarına göre daha sarı renkte olması
8. Diğer asma yapraklarına göre daha az ve ince damarlı olması
9. Kendine özgü tadı ve aroması olması
10. Yöre ekolojisinin kattığı fiziksel ve kimyasal üstün özellikler ile kısa sürede pişmesi



Şekil 1. Salamuralık amaçla toplanan taze ve salamura yapılmış Narince asma yaprağının görünüşü

Üretim Metodu:

Toprak Yapısı

Asmanın sürgün verme kuvveti, verimliliği, üzüm olgunlaşması ve kalitesi toprağın yapısıyla yakından ilgilidir. Asma verimliliği ile toprak tipi, toprak nemi, toprak sıcaklığı, eğimi yön, rakım gibi çevresel faktörler arasında önemli bir ilişki bulunmaktadır. Bağcılık için en ideal topraklar tınlı topraklardır. Tınlı topraklar asma yetiştiriciliği için en uygun koşulları sağlar. Tokat ilinin toprak yapısının yaygın olarak tınlı özellik göstermesi hem kalite hem de kantite bağcılığı açısından çok uygundur. Tokat yöresi merkez bağlarında üst toprak örneklerinin su ile doygunluk esasına göre %62'sinin tınlı, %20'sinin kumlu ve %18'ininde killi-tınlı, Zile yöresi bağlarının %60'ının tınlı, %15'inin kumlu ve %25'inin de killi-tınlı; Niksar yöresi bağlarının %75'inin tınlı, %20'sinin kumlu ve %5'inin de killi; Turhal yöresi bağlarının %50'sinin tınlı, %40'ının kumlu, %5'nin killi-tınlı ve %5'inin killi; Pazar yöresi bağlarının ise %85'inin tınlı, %5'inin killi ve %10'unun killi-tınlı toprak yapısına sahip olduğu belirtilmiştir.

Gübreleme

Gübreleme öncesi toprak tahlili yapılarak uygun gübre form ve dozuna göre gübreleme yapılmalıdır. Salamuralık yaprak üretimine yönelik yapılan bilimsel bir çalışmada salamuralık yaprak ve üzüm üretimi yapılan bağlarda, dekara 14 kg net azot (N) uygulamasının yeterli olduğu, ancak kumlu, milli-kumlu ve yaşlı olan özelliklerle goble sistemine sahip bağlarda 15-20 kg N /da uygulanmasının faydalı olabileceği belirtilmiştir. Azot dozları bölünerek en az iki dönemde ve uygulama sonrası toprağa karıştırılarak uygulanmalıdır. Bir seferde N uygulanması zorunluluğu varsa net 12 kg/da'dan fazla verilmemelidir. Bağlara 2-3 yılda, bir dekara 4-5 ton yanmış çiftlik gübresi verilmesi toprağın fiziksel ve kimyasal özelliklerine olumlu yönde katkı sağlayacaktır.

Budama ve Yaprak Toplama

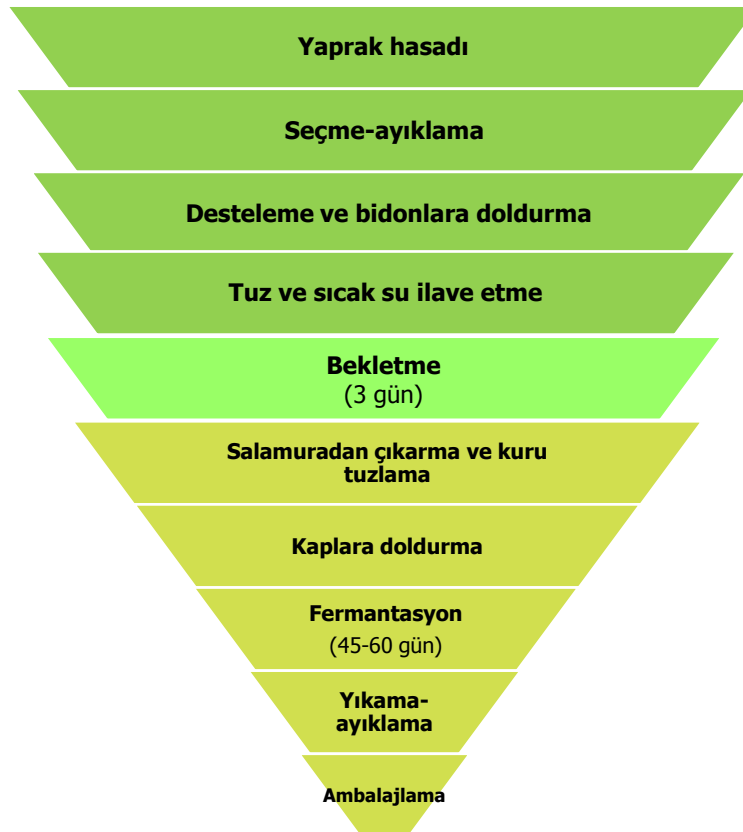
Asmalarda verim budaması, büyüme ve gelişme ile verimlilik ve kalitenin dengeli bir şekilde düzenlenmesi, bağlardan sağlanan yararın en üst düzeye çıkarılması amacıyla yapılmaktadır. Budama şiddeti ise omca üzerinde bırakılan göz sayısı olup, bırakılacak göz sayısı, çeşidin verimli gözlerinin pozisyon durumuna, omcanın gelişme gücüne, terbiye sistemine ve bakım şartlarına göre değişmektedir. Tokat bölgesinde esas amaç olarak asma yaprağı üretimi kabul edilen bağlarda, bir yıllık dallar ortalama 2 göz üzerinden budanmakta ve omcada toplam 14 göz kalacak şekilde 5-7 adet kalem bırakılmaktadır. Genellikle bu gözlerden 8-10 adet yazlık sürgün gelişmektedir. Yaprak toplamaya, yazlık sürgünler 15-20 cm ye ulaştıklarında çiçek salkımı taşımayan yaprakların koparılmasıyla başlanmaktadır. Mayıs ortalarında başlayan bu işlem Ağustos başlarına kadar devam etmektedir. Ağustos başlarına kadar 5-6 hasat yapılmakta ve yapraklar tam olgunluk büyüklüğünün 1/3 ile 2/3 arasındaki döneme ulaştığında toplanmaktadır. Genel uygulama bu yönde olsa da yapılan bir bilimsel çalışmada salamuralık yaprakların, asmalarda yaz sürgünlerinin 30 cm'ye ulaştığı dönemde (Mayıs ayı), sürgün ucundan itibaren 4., 5. ve 6. yaprakların 2/3 büyüklüğüne ulaştıkları zaman toplanmaya başlanması, 10-15 gün sonra aynı özelliğe sahip yaprakların hasat edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Salkımların alt kısmındaki yaprakların kesinlikle hasat edilmemesi gerektiği de

vurgulanmıştır. Ayrıca ben düşme döneminden sonra yaprak toplanmamalıdır. Genel olarak bağlarda ekolojiye göre en fazla 4-6 dönem yaprak toplanmalıdır. Bağdaki üzümden de ekonomik getiri bekleniyorsa, yaprak hasadının en fazla 2-3 kırım olarak yapılması daha uygundur.

Salamura asma yaprağı üretiminde uygulanan işlemler Şekil 2’de verilmiştir. İlk işlem Narince asma yaprağının hasadıdır. Hasat sırasında yaprakların taze olması, diğer bir ifadeyle olgunlaşmayı tamamlamamış ve damarlarının belirginleşmemiş ve kalınlaşmamış olması gerekir. Genellikle taze yaprak, olgun yaprağın 2/3 büyüklüğüne ulaştığında hasat edilmelidir. Yaprak, sap kısmı 5-6 cm uzunluğunda yaprağın üzerinde kalacak şekilde hasat yapılmalıdır. Hasat edilen yapraklar fazla zaman geçirilmeden işlemeye alınmalıdırlar. Bekleme durumunda yapraklar yığın halinde serin ve gölge bir yerde en fazla 4-5 saat bekletilebilirler. Uzun süreli beklemelerde kızılaşma ve renkte kararmalar meydana geleceğinden yaprakların salamuraya işlenmesi mümkün olmayacaktır.

İşletmeye getirilen yapraklar arasında, hastalık, zararlı, rüzgâr ve dolu gibi etmenler sonucunda zarar görmüş, parçalanmış, şekil, renk ve bütünlüğünü kaybetmiş olan ve kaliteyi olumsuz etkileyebilecek yapraklar varsa ayıklanarak kitleden uzaklaştırılırlar. Ayıklama işlemi yapılırken diğer taraftan yaprakların haşlanması amacıyla kullanılacak olan içilebilir nitelikteki su uygun kaplarda ısıtılır.

Ayıklanan taze yapraklar deste halinde haşlama işleminin yapılacağı kaplara sıkıca yerleştirilir. Sonrasında 100 L hacmindeki haşlama kabı için 10-12 kg yemeklik kalın tuz yaprakların üzerine ilave edildikten sonra, yaprakların olgunluk, kalınlık ve büyüklüğü dikkate alınarak 80-100°C’ye ısıtılan su yaprakların üzerini kapatacak şekilde haşlama kabına aktarılır. Yapraklar taze ve ince yapılı ise su sıcaklığı düşük tutulmalıdır. Büyük ve daha kalın yaprakların haşlanmasında ise daha yüksek sıcaklıktaki su kullanımı tercih edilmelidir. En üstte bulunan yaprakların havayla temasını kesmek amacıyla üzerine ağırlık konulur ve böylece yüzeyin salamura sıvısı ile kaplanması sağlanır.



Şekil 2. Salamura Narince asma yaprağı üretim akış şeması

Genellikle 3 gün süreyle salamura içinde bekletilen yapraklar salamuraдан çıkarılarak tezgâh üzerine alınır ve sularının süzülmesi için bir süre bekletilir. Daha sonra yapraklar arasına yaklaşık 5 cm’de bir olacak şekilde yemeklik kalın tuz ilave edilir ve uygun kaplarda fermantasyona bırakılır. Sonrasında yapraklar tezgâh üzerine aktarılır, seçme ayıklama ve fazla tuzun uzaklaştırılması amacıyla yıkama işlemi yapılır. Ardından salamura

yapraklar ya vakum uygulanabilen ambalajlara salamurasız doldurularak ya da belirli hacimlerdeki plastik bidonlara 2-4 adet yaprak ikiye katlanmak suretiyle düzenli bir şekilde doldurulduktan sonra üzerine içilebilir nitelikteki su ve yıkanmış-fırınlanmış yemeklik tuz ile hazırlanan %10-12'lik tuz ve/veya %1-2 düzeyinde sitrik asit içeren salamura ilave etmek suretiyle ambalajlanır. Ambalajlanan salamura yapraklar satışa sunuluncaya kadar ya da satış noktalarında doğrudan gün ışığı almayan ortamda depolanmalı ve hava ile temas etmemelidir.



Şekil 3. Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarında seçme-ayıklama ve ambalajlama işlemi

Tokat ilinde 3 farklı yöreden 2016 yılında hasat edilen asma yapraklarının fermente edilmesiyle üretilen Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarına ait çeşitli özellikler Çizelge 2’de verilmiştir.

Çizelge 2. Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarının bazı özellikleri^{1*}

Kriter	Birim	Ortalama miktar $\pm$ standart sapma	Analiz Yöntemi
Enerji*	kcal/100gr	42,0 $\pm$ 6,0	Atwater
Nem	gr/100gr	72,0 $\pm$ 4,0	AOAC Official 925 10
Karbonhidrat**	gr/100gr	1,5 $\pm$ 1,2	Atwater
Protein	gr/100gr	2,7 $\pm$ 0,25	AOAC Official 960 52
Yağ	gr/100gr	1,10 $\pm$ 0,10	Tecator Soxhlet System
Diyet Lif	gr/100gr	7,70 $\pm$ 0,7	AOAC Official 991 43
Kül	gr/100gr	15,20 $\pm$ 2,5	AOAC Official 923 03
pH		3,25 $\pm$ 0,5	TS1728 ISO1842, AOAC 981 12
Toplam asitlik	gr/100gr (laktik asit)	1,0 $\pm$ 0,5	AOAC Official 925 34
C vitamini	mg/100gr	5,0 $\pm$ 2,0	D 05 G420 Işl Içl (HPCL/uv)
Toplam Fenol	mg/100gr	630,80 $\pm$ 130	Folin Ciocakeu
Renk CIE	L	38,30 $\pm$ 3,30	Dıgeye Image Analyser Sys
	a	0,30 $\pm$ 0,10	
	b	29,90 $\pm$ 4,8	
Mg	mg/100gr	253,0 $\pm$ 95,20	AOAC Official 985 35
K	mg/100gr	1116,0 $\pm$ 94,0	AOAC Official 985 35
P	mg/100gr	376,30 $\pm$ 50,0	AOAC Official 986 24
Ca	mg/100gr	1984,7 $\pm$ 55,0	AOAC Official 985 35

*Digestible enerji hesabıdır. Diyet lif analiz sonucu enerji hesabına dâhil edilmiştir. **Diyet lifi dışındaki karbonhidratlar.

Denetleme:

Salamura yaprak üretimi ve pazarlama aşamasındaki denetimler, Tokat Ziraat Odası koordinatörlüğünde, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tokat Belediyesi katılımıyla oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon yılda en az bir kez olmak üzere kendi belirleyeceği sıklıkla toplanarak üretim sezonunda yaprak işleme tesislerinde ve satış noktalarında denetleme yapacaktır. Komisyon, coğrafi işarete konu alanlardan bilimsel yöntemlerle numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirecektir. Denetleme işlemi üretim yönteminde belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır. Komisyonun denetleme ile ilgili tüm giderleri Tokat Ziraat Odası tarafında karşılanacaktır. Ayrıca firmaların, “Tokat Narince Salamura Asma Yaprığı”

ifadesini ve kullanım biçimi kısmında tarif edilen “logo” yu tescil ettirdikleri marka isimleri ile birlikte etiket üzerinde belirtmeleri ve göstermeleri gereklidir.

Ürün ile ilgili denetimler şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir. Coğrafi işarete konu olan ürünün coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünler üzerinde kullanılması ve bunun şikâyeti yoluyla ilgili kurumlara bildirilmesi halinde Tokat Ziraat Odası, Denetim Komisyonuna uzman temin etmeyi taahhüt eden kuruluşlara ‘Acil’ başlıklı resmi yazı göndererek Denetim Komisyonunun acil olarak toplanmasını sağlar. Denetleme sonuçları Komisyon tarafından denetleme formunda rapor haline getirilerek Tokat Ziraat Odasına bildirilir. Takiben, işlemler Tokat Ziraat Odası tarafından yürütülür.

3. Hopa Laz Böreği

20 sayılı ve 02.01.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/149 numaralı Laz Böreği ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Coğrafi İşaretin Adı:

- “Laz Böreği” olan coğrafi işaretin adı, “Hopa Laz Böreği” şeklinde değiştirilmiştir.

• Coğrafi Sınır:

- “Artvin ve Rize illeri” olan coğrafi sınır, “Hopa” şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

- “...kendine has hazırlanan muhallebinin yufkaların ortasına konularak pişirilmesi ile elde edilen ürün şerbetli veya şerbetsiz olarak sunulur.” ifadesi, “...kendine has hazırlanan muhallebinin yufkaların ortasına konularak pişirilmesi ile elde edilen üründür.” şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

- “Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için gerekli malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 2 çay bardağı süt
- ½ çay bardağı su
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

Muhallebi için gerekli malzemeler:

- 3,5 su kg süt
- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı silme tuz
- 4 adet yumurta
- 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Pişirme esnasında kullanmak üzere 350 gr tereyağı

Yapılışı:

Hamur hazırlanırken bütün malzemeler karıştırılarak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır. Bu esnada muhallebi hazırlanır. Muhallebide bulunan süt, şeker, un ve tuz ocak üzerindeki tencereye konularak karıştırılır ve muhallebi tam kaynamadan ocağın altından alınır. Ardından 4 adet yumurta, 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt ve 1 tatlı kaşığı karabiber iyice çırpılarak muhallebinin içine karıştırılır. Daha sonra önceden hazırlanmış olan hamurdan 8 adet yufka açılır. Fırın tepsisi iyice yağlanarak yufkaların 4 adedi içine serilir. Yufkaların üzerine hazırlanmış olan muhallebi dökülür ve muhallebinin üzerine 1 su bardağı şeker ilave edilir. Yaklaşık 350 gr tereyağı muhallebinin üzerine dökülür.

Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilen börek fırından alınarak geri kalan 4 yufka ayrı ayrı yağlanarak muhallebinin üzerine serilir. 170°C ısıtılmış fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişirilir ve fırından alınarak üzeri bez ile örtülür. Ürün soğuk olarak servis edilir.

Şeker, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şekeri (polarizasyonu en az 99,7 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz) ifade eder.” şeklinde değiştirilmiştir.

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

- “Hopa Laz Böreğinin üretimi Hopa’da gerçekleştirilmektedir.” şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2017/149
Başvuru Tarihi	: 14.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Hopa Laz Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hopa Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Kuledibi Mahallesi Turgay Ciner Caddesi No:6 Kat:1,2 Hopa / Artvin
Coğrafi Sınırı	: Hopa ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karadeniz Bölgesinin doğu kısmında yaşayan Lazlar 2500 yılı aşkın süredir kültürlerini burada yaşatmaktadırlar. Bu süreçte bölgeye kültürlerini yerleştirmişlerdir ve bölge bu kültürle özdeşleşmiştir.

Hopa Laz Böreği dinlendirilen hamurun ince yufkalar halinde açıldıktan sonra; kendine has hazırlanan muhallebinin yufkaların ortasına konularak pişirilmesi ile elde edilen üründür.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için gerekli malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 2 çay bardağı süt
- ½ çay bardağı su
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

Muhallebi için gerekli malzemeler:

- 3,5 su kg süt
- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı silme tuz
- 4 adet yumurta
- 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Pişirme esnasında kullanmak üzere 350 gr tereyağı

Yapılışı:

Hamur hazırlanırken bütün malzemeler karıştırılarak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır. Bu esnada muhallebi hazırlanır. Muhallebide bulunan süt, şeker, un ve tuz ocak üzerindeki tencereye konularak karıştırılır ve muhallebi tam kaynamadan ocağın altından alınır. Ardından 4 adet yumurta, 3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt ve 1 tatlı kaşığı karabiber iyice çırpılarak muhallebinin içine karıştırılır. Daha sonra önceden hazırlanmış olan hamurdan 8 adet yufka açılır. Fırın tepsisi iyice yağlanarak yufkaların 4 adedi içine serilir. Yufkaların üzerine

hazırlanmış olan muhallebi dökülür ve muhallebinin üzerine 1 su bardağı şeker ilave edilir. Yaklaşık 350 gr tereyağı muhallebinin üzerine dökülür.

Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilen börek fırından alınarak geri kalan 4 yufka ayrı ayrı yağlanarak muhallebinin üzerine serilir. 170°C ısıtılmış fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişirilir ve fırından alınarak üzeri bez ile örtülür. Ürün soğuk olarak servis edilir.

Şeker, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şekeri (polarizasyonu en az 99,7 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz) ifade eder.

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

Hopa Laz Böreğinin üretimi Hopa’da gerçekleştirilmektedir.

Denetleme:

Hopa Laz Böreğinin coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi; Hopa Ticaret ve Sanayi Odasından 2, Hopa Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Hopa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Pazar Ticaret ve Sanayi Odasından 1’er kişiden oluşan 5 kişilik bir denetim mercii tarafından yılda en az 1 kez, şikâyet durumunda ise her zaman yapılabilir.

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. Rize Simidi

34 sayılı ve 01.08.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/196 numaralı Rize Simidi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

- Metinde yer alan tüm “pekmez” ifadeleri “üzüm pekmezi” olarak değiştirilmiştir.
- **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**
 - “Pekmez ise Rize’de yetiştirilen kabuğu sert, içi yumuşak olan ve halk arasında kokulu üzüm (Isabella) diye bilinen Vitis Labrusca L. üzümlerinin şirasının sıkıştırılarak veya ezilerek şekerle kaynatılmasından elde edilen pekmez olmalıdır.” cümlesi “Pekmez ise Rize’de yetiştirilen kabuğu sert, içi yumuşak olan ve halk arasında kokulu üzüm (Isabella) diye bilinen Vitis Labrusca L. üzümlerinden üretilen pekmez olmalıdır.” şeklinde değiştirilmiştir.
 - İlk cümleye “su” ibaresi eklenmiştir.
 - Tablo 1’de yer alan “Kül (tuz hariç, kuru maddede)” ve “%10’luk HCl’de çözünmeyen kül (kuru maddede)” kriterleri tablodan çıkarılmıştır.
- **Üretim Metodu:**
 - Malzeme listesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:
 - 50 kg un
 - 20 g yaş maya
 - 900 g tuz
 - Üzüm pekmezi
 - Su

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2017/196
Başvuru Tarihi	: 15.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Rize Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Piriçelebi Mah. Menderes Bulvarı No: 182 Merkez 53020 RİZE
Coğrafi Sınırı	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir. Ayrıca, ‘Rize Simidi’ coğrafi işaretinin aşağıda verilen logo ile birlikte kullanılması gerekmektedir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Simidi un, maya, tuz, su ve kokulu siyah üzümün pekmezi kullanılarak yapılan ve haşlandıktan sonra fırınlanan bir simit çeşidi olup, tarihinin 1930’lu yılların öncesine dayandığı bilinmektedir. 5 Ağustos 1939 tarihli Rize Yerel Gazetesinde Rize Simidiyle ilgili Belediye tarafından alınan meclis kararında Rize Simidinin ağırlığı,

fıyatı vb. hususlara ilişkin düzenlemeler yer almıştır. Rize’de yaşayan 63-91 yaş aralığındakilerle yapılan mülakatlardan ürünü çocuk yaşlarından beri bilip tükettikleri ve ürünün daha eskiye giden bir tarihinin olduğu anlaşılmıştır.

Rize Simidinin ülkemizde diğer illerde üretilen simitlerle karşılaştırıldığında ayırt edici özellikleri; susamsız yapılışı, pişirilmeden önce yörede yetişen kokulu üzümden yapılan bir pekmeze batırılması, üzüm pekmezinin ürünün her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlaması, ürünün fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ve çam ya da kestane ağacından yapılan ‘pasa’ denilen tahtalarda dinlendirilmesidir. Rize ili çok yağış alan nemli bir iklime sahip olup, havadaki nem oranı hamur işi ürünlerde mayalanma miktarı ve pişme süresinde olumsuz etkilemekte, üründe değişkenliğe sebep olmaktadır. Rizeli simit ustaları, bu iklim şartlarında pişirdikleri ürünün kalitesini koruyabilmeleri ile ünlenmiştir. Ayrıca Rize’de her simit fırınının simitleri farklı renkte ipe 25’erli veya 50’şerli olarak dizerek piyasada satma geleneği, geçmişten beri simit ipinin renginin tüketici tarafından fırının markası olarak algılanmasını sağlamıştır. Rize Simidinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri **Tablo-1** ve **Tablo-2**’de verilmiştir.

Tablo-1: Rize Simidinin Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Sınırlar (en çok)
Rutubet	%26 (m/m)
Tuz (kuru maddede)	%2
Asit miktarı (100 g simidin asitliğini nötrleştirmek için sarf edilen 0,1 N NaOH miktarı)	6 ml

Tablo-2: Rize Simidinin Mikrobiyolojik Özellikleri

Özellikler	Sınırlar (en çok)
Toplam mezofilik aerobik bakteri	10 ⁶ adet/g
Rop sporu sayısı	10 ² adet/g
Küf	10 ² adet/g
Escherichia coli	Bulunmamalı
Salmonella	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus	Bulunmamalı

Üretim Metodu:

Rize Simidinde kullanılan malzemeler ve özellikleri aşağıda verilmiştir:

- 50 kg un
- 20 g yaş maya
- 900 g tuz
- Üzüm pekmezi
- Su

Rize Simidinin imalatında kullanılan un; Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine uygun özel amaçlı buğday unudur. Pekmez ise Rize’de yetiştirilen kabuğu sert, içi yumuşak olan ve halk arasında kokulu üzüm (Isabella) diye bilinen Vitis Labrusca L. üzümlerinden üretilen pekmez olmalıdır. Üründe kullanılan üzüm pekmezinin özellikleri **Tablo-3**’te verilmiştir.

Tablo-3: Üzüm Pekmezinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Değer
Toplam kül (en çok)	%2,5
SÇKM (Brix ⁰) (en az)	%68
HMF (en çok)	75 mg/kg
pH	Ekşi üzüm pekmezi kategorisindedir, 3,5- 5,0 (hariç)
Maltoz (en çok)	%1,0
Sakaroz (en çok)	%1,0
Rafinoz (en çok)	% 0,2

Fruktoz / Glikoz oranı	0,9 – 1,1
Delta C13 (Binde, ‰)	-23,5'ten daha negatif olmalı
Organik asitler (Tartarik asit/malik asit oranı)	≥ 1

Rize Simidinin hamurunu oluşturmak için un, TS 266 nolu standarda göre içme suyu, yemeklik tuz ve yaş maya yoğrulur. 1-2 saat dinlendirilen hamur elde yuvarlanarak 65 g kesilerek simit haline getirilir. Çam ya da kestane ağacından yapılmış ve adına 'pasa' denilen tahtaların üzerinde 10 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen simitler 1-2 dakika kaynar suda haşlanır. Böylece sıkı bir dokuya sahip olan simitlerin bekledikçe bozulmaya karşı daha dayanıklı olması sağlanır. Üzüm pekmezi yarı yarıya su ile karıştırılır ve soğuk şekilde bekletilir. Haşlanmış simitler 5 dakika dinlendirildikten sonra soğuk pekmezli suya batırılır. Üzerindeki üzüm pekmezi kuruduktan sonra simit fırına verilir. 2,20 x 2,20 m boyutlarında karataştan imal edilmiş olan fırınlarda 270 – 300° C sıcaklıkta 7-10 dakika arasında pişirilir. Pişmiş simitlerin en az 50 g olması gerekmektedir. Bu ağırlık altındaki simitler Rize Simidi olarak satılamaz. Rize Simidinin üretim aşamaları **Şekil-1**'de verilmiştir.

Ürün 25'erli veya 50'şerli bağlar halinde piyasaya sürülür, her fırın farklı renkte ip kullanır.



Şekil-1: Rize Simidinin Üretim Aşamaları

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

Rize Simidinin, Rize sınırları içerisinde, ustalık içeren geleneksel yöntemle pişirilmesi, yapımında yörede yetişen kokulu üzümünden elde edilen pekmezin kullanılması ve fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir.

Denetleme:

Rize Simidinin, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Rize Belediyesinin koordinatörlüğünde; Rize İl Tarım ve

Orman Müdürlüğünden, Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Rize Ticaret Borsasından, Rize Esnaf ve Sanatkar Odaları Birliğinden ve Fırıncılar Odasından birer üye olacak şekilde toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Rize Simidinin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Denetim mercii öncelikle Rize Simidinin üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, fırıncılara ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Denetim mercii, yılda 3 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar, Rize Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak 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.

7. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

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

1. Çarşıbaşı Keşanı

27 sayılı ve 16.04.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 103 tescil numaralı Çarşıbaşı Keşanı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetim:

“Keşanın üretimi, pazarlanması, tescilli menşe adı kullanım biçimi, markalaması, ürün üzerinde belirtilmesi, işaretleme ve etiketleme şekillerini ayrıntılı olarak 555 sayılı K.H.K hükümlerine uygun olarak denetimini yapmak üzere 5 kişilik bir denetim komisyonu oluşturulmuştur.

Denetim şekli; En az yılda iki defa ve tüketici şikâyetleri üzerine her zaman 5 kişi olmak üzere aşağıda belirtilen kuruluşlar ve kişilerden bir denetim kurulu oluşturularak denetim yapılır, sonucunda ilgili rapor hazırlanır.

Denetime Katılacak Kişi ve Kurumlar:

Trabzon-Çarşıbaşı Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı Müdürü,

Trabzon-Çarşıbaşı Esnaf ve Sanatkar Odası Başkan

Trabzon-Çarşıbaşı Esnaf ve Sanatlar K.K.K. Başkanı

Trabzon-Çarşıbaşı Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezi Giyim ve Konfeksiyon Bölümü Öğretmeni

Trabzon-Çarşıbaşı Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezi Giyim ve Konfeksiyon Bölümü Öğretmeni”

bölümü,

“Denetleme mercii; Çarşıbaşı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı Başkanlığı, Çarşıbaşı Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, Geleneksel Çarşıbaşı Keşanını Koruma ve Yaşatma Derneği Başkanlığı ve Çarşıbaşı Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer temsilciden oluşacaktır.

Denetimler yılda en az iki defa ve şikâyetler üzerine her zaman yapılacaktır.

Ürünün üretimi, pazarlanması ve kullanım biçimi denetlenecektir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Uşak Halısı

36 sayılı ve 03.09.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 152 tescil numaralı Uşak Halısı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetim:**

“Coğrafi işaretlerin korunması hakkında Kanun Hükmünde Kararname’nin 20.maddesine göre...

...bir komisyon tarafından yapılır. Komisyon Uşak Ticaret ve Sanayi Odası’nın koordinatörlüğünde, Uşak Sanayi ve Ticaret İl Müdürlüğü, Uşak Üniversitesi Eşme Meslek Yüksekokulu Halı ve Kilim Bölümü, Uşak Halılarını Koruma ve Yaşatma Derneği, Uşak Valiliği İl Özel İdaresi ve Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nden 1’er kişi ve Uşak Ticaret ve Sanayi Odası’nın ilgili meslek komitesinin alacağı kararlar doğrultusunda 2 oda eksperinden olmak üzere toplam 7 kişiden oluşacaktır. Uşak Halısı coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu komisyonun kontrolü altında olup, coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında ilgili komisyonca gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Söz konusu komisyon coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet üzerine ise her zaman yapacaktır.”

bölümleri,

“6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu’nun 49 uncu maddesine istinaden, başkalarının aynı ürünü üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun denetimi, Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Üniversitesi, Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Uşak Ticaret ve Sanayi Odasının görevlendireceği ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimleri yapar ve coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Uşak Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Çağlayancerit Cevizi

27 sayılı ve 16.04.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 175 tescil numaralı Çağlayancerit Cevizi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetim:**

“Çağlayancerit Ziraat Odası Başkanlığı’nın koordinatörlüğünde, Çağlayancerit Belediyesi, Çağlayancerit Kaymakamlığı İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Çağlayancerit İlçesine ve Köylerine Hizmet Götürme Birliği’nden tahsis edilecek konusunda uzman birer üye olmak üzere üç kişilik komisyon tarafından denetim işlemleri yürütülecektir.”

bölümü,

“Denetleme mercii Çağlayancerit Ziraat Odası, Çağlayancerit Belediyesi ve Çağlayancerit İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer temsilciden oluşacaktır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

4. Susurluk Ayranı

37 sayılı ve 17.09.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 238 tescil numaralı Susurluk Ayranı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

Kullanım Biçimi:

Aşağıdaki logo başlık altına eklenmiştir.



5. Susurluk Tostu

37 sayılı ve 17.09.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 239 tescil numaralı Susurluk Tostu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

Kullanım Biçimi:

Aşağıdaki logo başlık altına eklenmiştir.



8. Bölüm

Hükümsüzlük

1. Siirt Fıstığı

83 tescil sayılı Siirt Fıstığı ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak Ankara 1. Fikri ve Sınai Haklar Hukuk Mahkemesi tarafından verilen 03.04.2012 tarihli ve 2011/196 E. 2012/52 K. sayılı karar, Yargıtay 11. Hukuk Dairesinin 08.05.2013 tarih ve 2012/10613 E. 2013/9335 K. sayılı ilamı ile onanarak ilgili karar 23.10.2018 tarihinde kesinleşmiş olup hüküm neticesinde Siirt Fıstığı coğrafi işareti sicilden terkin edilmiştir.