

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: 47
Yayın Tarihi: 15.02.2019**

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 47. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	11
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	13
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	32
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	52
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	54
8.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	58
9.Bölüm	Düzeltilmeler	59

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 47. 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.	C2014/039	Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği	11

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	411	Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme	13
2.	412	Gölbaşı Sevgi Çiçeği	15
3.	413	Kastamonu Siyez Bulguru	18
4.	414	Konya Peynir Şekeri	23
5.	415	Nevşehir Kabak Çekirdeği	25
6.	416	Elazığ Boğazkere Üzümü	29

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2017/166	Nevşehir Kabak Çekirdeği	32
2.	C2017/172	Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü	36
3.	C2017/175	Elazığ Boğazkere Üzümü	42
4.	C2017/201	Kastamonu Siyez Bulguru	46

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 Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	46	Kangal Balıklı Kaplıcası	52
2.	370	Melli İnciri	53

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişikliği talebi bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	38	Develi Cıvıklısı	54
2.	39	Osmaniye Yer Fıstığı	55
3.	47	Kangal Koyunu	56
4.	138	Yamula Patlıcanı	57

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	77	Kütahya Çinisi	58

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

Düzeltilmeler

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2014/002	Konya Peynir Şekeri	59

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı düzeltmesi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

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

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. Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği

Başvuru No	: C2014/039
Başvuru Tarihi	: 10.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği
Ürünün Adı	: Yemek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi Nu:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği, köftelik ince bulgur, keme mantarı, yörede yetişen İvesi ırkı kuzunun eti, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Biberi ile Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı kullanılarak yapılan yöresel bir yemektir.

Keme mantarı Şanlıurfa ilinde, toprak yüzeyinden 5 ilâ 10 cm derinde doğal olarak yetişen, görünüşüyle patatesi andıran ve yörede “keme mantarı” olarak adlandırılan *Terfezya* mantarıdır. Keme mantarı, su tutma kapasitesi az olan ve çabuk kuruyan, geçirgen ve kumlu topraklarda sıcaklığın 20 °C civarında olduğu dönemlerde toprağı kabartıp çatlatarak yerini belli eder. Biyolojik özelliğı itibariyle yörede martın sonu ile en fazla mayıs ayının ilk haftasını kapsayan sürede doğadan toplanır. Keme mantarının sadece doğadan toplanması sebebiyle Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği keme mantarının toplanabildiğı ve tazeliğini koruduğı dönemde üretilebilmektedir.

Urfa ağzında ses uyumlu olarak Boranı şeklinde söylenen sözcüğün Farsça Bûrâni'den geldiğı, gösteriş ile savurganlığın simgesi olarak anılan Halife Me'mun ile Vezir el-Hasan b. Sehl es-Serahsî'nin kızı Bûrân'ın 825 yılında gerçekleşen muhteşem düğününde pişirilen yemeğın, Bûrân'ın çeyiz olarak getirdiğı meşhur incili yeşil halıya benzetilmesinden dolayı boranı adını aldığı rivayet edilmektedir.

Üretim Metodu:

Ürün birkaç aşamada hazırlanır, hazırlanırken aşağıdaki malzemeler ürünün miktarına göre artırılarak veya azaltılarak kullanılır.

Malzemeler

- ½ kg keme mantarı
- ½ kg orta yağlı kuşbaşı doğranmış İvesi ırkı kuzu eti
- 4-5 adet ilikli kemik
- 2 yemek kaşığı Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

Boranı Köftesi (yuvalak) için:

- 250 g çiğköftelik et (İvesi ırkı kuzunun eti)
- 1 adet kuru soğan

- 2 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı Şanlıurfa Biberi
- 1 tatlı kaşığı tuz

Sarımsaklı yoğurt sosu için:

- 250-300 g yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 2 g tuz

Hazırlanışı

Boranı köftesi hazırlanırken kaba, bulgur konulur. Kabın diğer köşesine 8 eşit parçaya bölünerek soğan ve geriye kalan malzemeler konularak karıştırılır. Bulgur, karışıma yavaş yavaş ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgur yumuşayınca (dağılmadan yuvarlanıyorsa kıvama gelmiştir), kabın bir kenarına toplanır ve içerisindeki soğanlar ayıklanır, sonraki aşamalarda yemeğe katılmaz. Köfteden yaklaşık 2 nohut büyüklüğünde parçalar koparılarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar iki avuç ayasında yuvarlanır. Hazırlanan yuvalaklar (köfteler) bol kızgın zeytinyağında rengi pembeleşinceye kadar kızartılır.

Ana yemeğin hazırlanmasında keme mantarları öncelikle ıslatılır, üst kabuğu hafifçe kazınarak temizlenir. Bir nohut çapı uzunluğunda küp küp doğranır. Kuşbaşı doğranmış et ile ilikli kemikler yeteri kadar su konularak haşlanır. Suyu katılaşınca kemikler çıkarılarak atılır.

Daha sonra haşlanan et, Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ile kavrulur, keme mantarları da ilave edilerek kavrulmaya devam edilir, üzerine et suyu eklenir ve tuz, karabiber ilave edilir. Kısık ateşte yaklaşık 15 dakika daha pişirilir.

Sarımsaklı yoğurt sosu için temizlenmiş sarımsak tuz ile dövülür ve yoğurda eklenerek sarımsaklı yoğurt haline getirilir.

Servis tabağına konulan yuvalakların üzerine kepçeyle üstünü kaplayacak şekilde kaynamış ana yemek ilave edilir. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

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

Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği, yörenin ürünle ilgili kültürel birikimi ve ustaların becerisi ile asırlardır Şanlıurfa'da üretilmektedir. Coğrafi sınırdaki yetişen İvesi ırkı kuzulardan elde edilen et, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Biberi ve Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı ürününün üretiminde kullanılır. Ayrıca üretimde Şanlıurfa'da yetişen keme mantarı kullanılır.

Denetleme:

Denetimler Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, konuda uzman; Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 personel, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden 1 personel, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odasından 1 personel, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim mercii Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Ürünün üretiminde kullanılan etler Şanlıurfa ilindeki kesimhanelerden belge karşılığında alınmalıdır. Üretimde kullanılan etlerin menşei, tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilir.

Ürün üretimi keme mantarının üretilip saklanabildiği süre içinde olmasından ötürü, denetim mercii bu süre içinde bir defa olmak üzere her yıl düzenli denetim yapar. Şikâyet veya şüphe üzerine ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında gerektiğinde kamu ve özel kuruluşlardan faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında 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. Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 10.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 411
Tescil Tarihi	: 29.01.2019
Başvuru No	: C2014/037
Başvuru Tarihi	: 10.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme
Ürünün Adı	: Söğürme
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mahallesi Adalet Caddesi Nu:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün veya ürünün ambalajı üzerinde, buralarda kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Asırlardan bu yana damak zevkinin en güzel örneklerini veren yöre yemeklerinden olan Urfa Kıymalı Söğürme, közlenmiş patlıcan, kıyma et ve yörede üretilen sadeyağın kullanılmasıyla yapılan bir yöresel yemektir. Üründe kullanılan kuzu eti yörede yetişen İvesi ırkı kuzu etinden üretilen kıyma etinden, patlıcan coğrafi işaret tescilli Birecik Patlıcanından, sadeyağı ise Şanlıurfa yöresinde yetişen küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılan tereyağından üretilir.

Üretim Metodu:

Ürün hazırlanırken aşağıdaki malzemeler ürünün miktarına göre artırılarak veya azaltılarak kullanılır.

Malzemesi

- 4 kilogram Birecik Patlıcanı
- 250 gram az yağlı kıyma eti(kuzu eti),
- 1 çay bardağı Şanlıurfa Sadeyağı(Urfa Yağı)
- 3-4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Ürün hazırlanırken öncelikle Birecik Patlıcanları közlenir. Sarımsaklar soyulur, sarımsaklara tuz ilave edilerek ezilir. Aynı zamanda kıyma et kavrulur.

Közlenen patlıcanların kabukları soyulup, bıçak yardımıyla doğranır. Daha sonra patlıcanlar macun haline gelinceye kadar ezilir, sarımsaklar da patlıcana eklenerek karışım özdeşleştirilir.

Macun haline gelmiş olan karışım düz bir tabağa alınır ve parmak uçları ile çok sayıda çukur oluşturmak üstüne Şanlıurfa Sadeyağı dökülür.

Kavrulmuş kıyma et sıcak olarak tabaktaki macun haline gelmiş patlıcanların üzerine serilir. Açılan çukurlara doluşacak şekilde üzerine iyice kızdırılmış Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa yağı) gezdirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

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

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

Denetleme:

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

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

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

2. Gölbaşı Sevgi Çiçeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 412
Tescil Tarihi	: 04.02.2019
Başvuru No	: C2018/038
Başvuru Tarihi	: 09.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Gölbaşı Sevgi Çiçeği
Ürün / Ürün Grubu	: Süs Bitkisi / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gölbaşı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Gaziosmanpaşa Mah. Sahil Cad. No:3 Gölbaşı / ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Gölbaşı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Satış ve tanıtım için kullanılacak bütün ürünlerin üzerinde coğrafi işaret ibaresi yer alacaktır. Tanıtımı için yapılacak sergi ve festivallerde Gölbaşı Sevgi Çiçeği ibaresi yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sevgi Çiçeği (*Centaurea tchihatcheffii*) *Plantea* aleminin *Magnoliophyta* (Kapalı Tohumlular) bölümünün *Magnoliopsida* (İki Çenekliler) sınıfından *Asterales* takımı *Asteraceae* familyasında yer almaktadır. Dünya Doğa ve Doğal Kaynakları Koruma Birliği tarafından yayınlanan tehlike kategorileri Critically Endangered - Çok tehlikede kategorisinde yer alan ve yayılış alanı gittikçe daralan Sevgi Çiçeğinin çoğaltılması için türün doğal yetişme alanında korunması, tanıtılması ve geliştirilmesi amaçlanmıştır.

Coğrafi işarete konu olan Gölbaşı Sevgi Çiçeğinin üretimi, Gölbaşı ilçesi Eymir Mahallesi imarının 770 ve 773 adaları arasında bulunan 1.750 m²'lik alanda, açık alanda veya sera ortamında olmak üzere iki şekilde yapılabilir.

Gölbaşı Sevgi Çiçeğine, halk arasında; peygamber çiçeği ve çiçeğinin yansıma açısına göre kırmızının farklı tonlarını yansıttığı için yanardöner çiçeği de denmektedir. Gölbaşı Sevgi Çiçeği tek yıllık bir bitkidir. Kök 4 - 21 cm uzunluğunda, kazık kök yapısındadır. İnce uzun yan dallara sahiptir. Gövde 4 - 50 cm boyunda, çoğunlukla tabanda morumsu, üst kısımları yeşilimsi, tümüyle çizgili, tabanda dallanan, alt kısımları flokkoz - tomentoz, üst kısımları piloz tüylü, yatık veya dik büyüyen, 5 - 50 kapitulumludur. Yaprak çok değişken morfolojide, sapsız, çoğunda yaprak tabanı özellikle gövde yapraklarında daralarak sap şekline dönüşmüş, taban yapraklarında bu daralma daha belirgin 2 - 5 cm uzunluğunda sap gibidir. Taban yaprak morfolojisi ovattan lirata kadar değişen, lamina 2 - 2,5 x 2,5 - 11 cm, kenarları dentattan pinnatisekte kadar değişen yapıdadır. Orta gövde yaprakları oblong, lirattan lobata kadar değişen yapıda, uçta yuvarlağımsı akut, geniş loplu, 7,5 - 11 cm, bazı yapraklar pinnatisekt parçalı, uç lop büyük ve tam kenarlıdır. Üst yapraklar daha küçük, dar şeritsiden lirata kadar değişen, 0,4 - 3,5 cm x 2 - 7,5 cm, tam kenarlı, dentat veya lobat şeklindedir. Yaprakların genelde üst yüzleri daha az tüylü, lamina yüzeyi buruşuk, sadece orta damar belirgin, sarı renkli, lamina kenarları kalınlaşmış, bu nedenle lamina etlimesi görülmüştür. Yapraklar tüm gövdeye dağılmış, kapitulumun tam altına kadar yaygın, 8 - 16 adettir. Çiçek durumu 12 - 18 x 7 - 20 mm, geniş kampanulat, pedonkül iyice genişlemiş, içi boştur. Brakteler 5 - 8 sıralı, 7 damarlı, tırnak (apendaj) kahverengi 12 - 20 mm, kenarları beyaz silli, sillerin sayısı 9 - 11 arasındadır. Kenardaki çiçekler açık veya koyu kırmızı, pembe, morumsu, beyazımsı, tabana yakın yerde halka şeklinde benekli, benekler açık mor renklilerde, koyu mor, kırmızı renklilerde siyahımsı veya ince beyaz şerit şeklinde, benekler bazen çiçek ucunda dar bir şerit şeklinde, 12 - 22 mm uzunluğunda, hunimsi, bir kapitulumda 7 - 12 adet, uçta düzgün veya düzgün olmayan şekilde oymalı, üstten görünüşleri boyuna çizgili yelpaze gibi, çoğunlukla açılmış yelpaze, bazen de kapanmış yelpaze şeklinde, eşey yönünden nötrdür. Ortadaki çiçekler küçük, kırmızı - pembe, sayıları 25 - 55 arasında, eşey bakımından hefmafrodit, anter tüpleri düzdür. Tohumlar (aken) 2 - 4 mm, kahverengi, üzeri yine kahverengi uzun plumoz tüylüdür. Tohumların hilumu tabanda yanda, parlak, sarımsı ve tüysüzdür. Kapitulumdaki tohum sayısı 7 - 37 arasında, tohumun ucunda ki tüyler (pappus) barbellat, 0,2 - 3,5 mm, iki sıralı, iç sıradakiler daha uzundur.

Gölbaşı Sevgi Çiçeğinin çiçeklenme dönemi, Nisan ayının son haftasından başlayıp, Temmuz ayının ilk haftasına kadar devam etmektedir. Mayıs sonu veya Haziran başı ise bitkinin en olgun dönemini oluşturmaktadır. Bu tarihten sonra kapitulumlar kuruyup içini boşaltmaktadır. O yılın iklim değerlerine göre, sıcaklığın ve yağışın

uygun olması durumunda, bu tarihleri 1 - 2 hafta öne çekmek, uygun olmaması durumunda da 1 - 2 hafta geriye atmak olasıdır. Normalde Mayıs ayı ortalarına doğru bitki çiçeklenmeye başlamakta ve bitkinin sadece tek bir kapitulumu gelişmektedir. Haziran başlarında ise bireydeki çiçek sayısı artarak daha zengin bir görünüme kavuşmaktadır. Bu arada hem dallanma artmakta hem de boyca gelişmektedir.

Gölbaşı Sevgi Çiçeğinin çiçeklenme dönemi, Nisan - Temmuz'un ilk haftalarına kadar devam etmekte; geriye kalan 9 aylık süre, tohum evresinde geçirilmektedir.

Üretim Metodu:

A. Gölbaşı Sevgi Çiçeğinin Açık Alanda Üretilmesi

1) Yer Seçimi:

Gölbaşı Sevgi Çiçeği üretiminde yer seçimi oldukça önemlidir. Bitkinin yetişmesi için ortamda rekabete girebileceği yabancı otların olmaması gerekmektedir. Ekim yapılması düşünülen alan zirai ilaçlama (yabancı ot ilacı) yapılan arazilerden uzak olmalıdır.

2) Yabancı Otların Toprakdan Uzaklaştırılması:

Gölbaşı Sevgi Çiçeğinin çimlenmesini ve gelişmesini engelleyecek yabancı otlar tohum atılmadan önce alandan uzaklaştırılmalıdır.

3) Toprağın Havalandırılıp, Tesviye Edilmesi:

Gölbaşı Sevgi Çiçeği tohumlarını atmadan önce tohum atılması için belirlenen alan toprağı havalandırmak amacıyla çapalanır. Alanda bulunan büyük molozların alandan uzaklaştırılıp, tohum atmaya uygun düz bir alan için tesviye yapılmalıdır.

4) Tohum Temini ve Tohum Ekilmesi:

Gölbaşı Sevgi Çiçeği çiçekleri, Temmuz ayının ilk haftasına kadar açmaktadır. Temmuz ayında solan çiçeklerden toplanan tohumlar, kurutulup ayıklandıktan sonra +4 °C karanlık bir ortamda saklanmalıdır. Tohum saklanırken rutubetli bir ortam olmamasına dikkat edilmelidir. Temmuz ayının ilk haftasında toplanan ve uygun koşullarda 4 ay bekletilen tohumlar Ekim ayı içerisinde elle serpmeye yöntemiyle ekilmelidir. Ekilen tohumların üzeri yabancı ot çıkmaması için ilaçlanmış, yanmış, elenmiş hayvan gübresi ile tohum üzerine 1 - 2 cm gelecek şekilde kapatılmalıdır. Gölbaşı Sevgi Çiçeği üretiminde devamlılığın sağlanması için bitki tohumları Gölbaşı Belediyesi tarafından sağlanacaktır.

5) Bitki Dipleri Çapalama:

Gölbaşı Sevgi Çiçeği Nisan ayının başlarında çimlenmeye başlar. Bitki çimlendikten sonra, büyüme aşamasında bitkinin gelişimini engelleyecek otların çıkmaması ve toprağı havalandırmak amacıyla bitki dipleri çapalanmalıdır.

6) Bitkinin Saksıya Alınması

Açık alanda yetiştirilen Gölbaşı Sevgi Çiçeklerinin dipleri çapalandıktan sonra saksıya alınarak ürün haline getirilir. Saksıya alınırken alanda ki bitkinin kökleri dağılmadan saksıya alınmasına dikkat edilmez. Bitki toprak kökleri dağılmayacak şekilde kürek yardımıyla çıkarılır ve 12 x 10 boyutlarında ki 0,79 litrelik plastik saksılara alınır.

7) Tohum Toplanması:

Gölbaşı Sevgi Çiçeği Temmuz ayının başlarına kadar çiçek açmaktadır. Çiçekleri solan bitkinin çiçek başları toplanmalıdır. Toplanan çiçek başları kurutulurken, içerisindeki tohumlar ayıklanmalıdır. Yukarıda da belirtildiği üzere; tohumlar, saklama koşullarına uygun bir şekilde saklanmalıdır.

B. Gölbaşı Sevgi Çiçeğinin Sera Ortamında Üretilmesi

1) Tohum Kasalarının Ayarlanması:

Tohum atılacak kasa 25 x 40 cm ebatlarında olmalıdır. Tohum kasasının derinliği minimum 8 cm olmalıdır. Tohum kasası plastik ya da ahşap olabilir. Tohum atılacak kasanın altında drenajı sağlamak amacıyla delikler bulunmalıdır. Tohum ekilmeden önce tohum kasaları hastalık ve zararlılara karşı dezenfekte edilmelidir.

2) Toprak Hazırlığı:

Gölbaşı Sevgi Çiçeği tohumlarının çimlenebilmesi için uygun toprak elenmiş torf + perlit (2:1) karıştırılarak hazırlanan harçtır.

3) Tohum Ekilmesi:

Tohum ekilecek kasaların 3 / 2 si torf ve perlit karıştırılarak hazırlanan harç ile doldurulmalıdır. Doldurulan harç üzeri tokmak yardımı ile düzeltilir. Buradaki amaç tohumların tohum kasasına eşit şekilde dağılmasını sağlamak ve oluşabilecek su birikimini ortadan kaldırmaktır. Düzeltilen tohum kasalarına uygun koşullarda bekletilen Gölbaşı Sevgi Çiçeği tohumları elle serpmeye yöntemiyle atılmalıdır. Tohumların üzeri tokmak yardımıyla, tohumların sulandığında yerinden oynamaması için bastırılmalıdır. Ekilen Gölbaşı Sevgi Çiçeği tohumları üzerine tohumların üzerini torf elenerek kapatılır. Tekrar torfun sabitlenmesi için bastırılır ve can suyu verilir. Can suyu tohumları oynatmamak için sisleme şeklinde verilir. Tohum kasasının üzeri kurumaya başladığında, hava sıcaklığına göre değişmekle beraber tohumlar günde 1 sefer sulanmalıdır.

4) Çimlenen Tohumların Şaşırtılması:

Tohum kasasında çimlenen ve 4 - 5 cm boylanıp 3 - 4 dal olan Gölbaşı Sevgi Çiçekleri daha iyi gelişim göstermeleri için son aşamada en az 12 x 10 boyutlarında ki 0,79 litrelik plastik saksılara alınır.

Denetleme:

Denetim mercii Gölbaşı Belediyesi koordinatörlüğünde; Gölbaşı Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Ankara Gölbaşı Ziraat Odası ve Gölbaşı İlçe Tarım Müdürlüğü'nden 1'er uzman kişiden oluşur. Bu denetim mercii tarafından yılda bir kere rutin olarak denetim yapılır.

Denetim merciiinde bulunan uzman kişiler tarafından, aşağıda belirtilen hususlar denetlenir:

- Gölbaşı Sevgi Çiçeği tohumlarının yukarıda belirtildiği şekilde saklanma koşullarının uygunluğu,
- Gölbaşı Sevgi Çiçeği üretim ve rezerv alanlarının güvenliğinin sağlanması,
- Gölbaşı Sevgi Çiçeği ekim koşullarının sağlanması,
- Gölbaşı Sevgi Çiçeği yetiştirme koşullarının uygunluğu,
- Piyasaya arzını karşılayacak şekilde tohumun üretilip, üretilmediği,

Denetim mercii gerekli görüldüğünde ve şikâyet halinde ayrıca denetim yapabilir.

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. Kastamonu Siyez Bulguru

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 413
Tescil Tarihi	: 11.02.2019
Başvuru No	: C2017/201
Başvuru Tarihi	: 17.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Siyez Bulguru
Ürün / Ürün Grubu	: Bulgur / Diğer ürünler (Tahıl)
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hepkebirler Mahallesi, Nasrullah Meydanı, No:9, 37100 Merkez / KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Siyez Bulguru ibaresi, coğrafi işaret amblemi ile birlikte ürün üzerinde kolayca görünür bir şekilde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu'da *Triticum monococcum* (einkorn) buğdayına Siyez buğdayı ve bu buğdaydan üretilen bulgura ise Siyez bulguru denilmektedir. Kastamonu Siyez Bulguru, başakçıkları tek taneli olan ve kavuzlu bir yapıya sahip olan siyez buğdayının kaynatıldıktan sonra kurutulması ve taş değirmenlerde yarılmaları sureti ile elde edilen bir üründür.

Kastamonu Siyez Bulguruna kendine özgü niteliklerini kazandıran ayırt edici özellikleri aşağıda üç başlık altında verilmiştir;

1. Ayırt edici hammadde nitelikleri

Kastamonu Siyez Bulgurunun en önemli ayırt edici niteliği Kastamonu Siyez buğdayından üretilmiş olmasıdır. Siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) en yaygın eski ata buğday türlerinden birisidir. Bunlar, hasat esnasında kabuklarını korudukları için kabuklu buğdaylar olarak bilinirler ve soyulmazlar. Siyez buğdayı ekmeçlik buğday çeşitlerinin kültüre alınmaya başlandığı M.Ö. 4. yüzyıldan itibaren ekim alanlarından hızla kaybolurken, Kastamonu'da tarımsal hâkimiyetine ara vermemiştir.

Kastamonu ve Siyez Buğdayı

Siyez buğdayı Kastamonu'da İhsangazi başta olmak üzere Devrekâni, Seydiler ve Kastamonu'nun diğer ilçelerinde yetiştirilmektedir. Üretilen Siyez buğdayının bir kısmı hayvan yemi olarak kullanılmakta, diğer kısmı işlenerek Siyez bulguru elde edilmektedir.

Kastamonu'da yetiştirilen Siyez buğdayı, bulgurundan insanların, buğday ve saplarından hayvanların yararlanabildiği, sıkı kavuz yapısı itibarı ile hastalık ve zararlılara karşı dayanıklı, kurak ya da besin maddelerince fakir şartlarda rekabet gücü yüksek bir türdür.

Yılın ilk hasadı yapıldıktan sonra Kastamonu Siyez Bulgurunu tanıtmak amacıyla İhsangazi Sepetçiöğlü ve Siyez Bulguru Festivali düzenlenmektedir.

2. Ayırt edici üretim yöntemi nitelikleri

Günümüzde Antep ve Karaman (Mut) tipi olmak üzere iki tip bulgur üretimi modeli vardır. Bu üretim modellerinde bulgur prosesine temizlenmiş ve dış kavuzu soyulmuş buğday ile başlanır. Ancak Siyez buğdayı, dış kavuzu endospermine bitişik bir buğday olduğundan dolayı temizlenmiş buğday kavuzu ile birlikte kaynatma işlemine alınır. Kastamonu Siyez Bulguru üretimine kavuzlu buğdayın kaynatılması ileriki aşamada kavuzun buğday tanesinden kolay ayrılmasını sağladığından dolayı mekanik bir kazımaya gerek kalmamaktadır.

Son yıllarda müşteri talepleri doğrultusunda durum bulgurunda sarartma işlemi yapılmaktadır. Mekaniksel sarartma prosesinde (buğdayın parlatması) kırma aşaması öncesinde buğdayın kepek tabakası normalden daha fazla kazınarak özellikle renk pigmentlerinin bulunduğu dış tabaka uzaklaştırılmaktadır. Buğdayın daha alt tabakalarına inilmesi rengi daha sarı bulgur elde edilmesini sağlamaktadır. Bu durumda normalde %80-85 olan buğdayın bulgur verimi, %70-72'ye düşmektedir. Bunun yanı sıra buğdayın dış tabakasının normalden daha fazla uzaklaştırılmasıyla insan sağlığı için faydalı mineral maddeler ve selüloz miktarı da düşmektedir. Oysa Kastamonu Siyez Bulgurunda parlatma ve kepek alma aşaması yoktur. Başlangıçta kaynatma ile endosperminden gevşetilen dış kavuz çıkartıldıktan sonra buğday doğal haliyle bulgur olarak kırılır. Bu da diğer bulgurlardan farklı olarak mineral madde ve selüloz içeriğinin daha zengin olmasını sağlar.

Kastamonu Siyez Bulguruna ayırt edici niteliğini katan diğer önemli özelliği de şeklidir. Taş değirmenlerde öğütülen Kastamonu Siyez Bulguru aynı değirmene 3 defa gönderilir ve her değirmen çıkışında eleklerden geçirilerek küçük parçalar ayrılır. 1. öğütme aşamasında değirmene dış kabuğunu uzaklaştırmak için gönderilir. Yöresel olarak "Kızıl iri" adı verilen henüz tam kırılmamış ama kabuğu uzaklaştırılmış buğday elde edilir. Bu haliyle durum buğdayından elde edilen iri pilavlık buğdaya benzemektedir ve pilavlık olarak da kullanılabilir. Kızıl iri değirmene kırılmak üzere tekrar verilir. Amaç dikey olarak buğdayı ikiye ayırmaktır. Kastamonu Siyez Bulguru olarak üretimde hedeflenen, ticari olarak tercih edilen ve geleneksel olan şekli "Sinek kanadı" olarak bilinen bu halidir. Tekrar elek sisteminden geçirilen buğdayların kırılmayanları yine değirmene verilerek son kırma aşaması da gerçekleştirilir. Bu 3'lü kırma metodu sırasında elek altına geçen bölümler de kendi arasında tasniflenerek Sinek kanadından daha küçük olanlar çorbalık, çok daha küçük olanlar da köftelik/kısırlık olarak ayrılır. Son iki sınıf değirmencilik yan ürünleridir.

3. Ayırt edici nihai ürün nitelikleri

Kastamonu Siyez Bulgurunu diğer bulgurlardan ayıran nihai ürün özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Kastamonu Siyez buğdayından elde edilen bulgurun bazı fizikokimyasal nitelikleri

		<u>Kastamonu Siyez Bulguru</u>		
		<u>Geleneksel</u>	<u>Modern</u>	<u>Ort.</u>
Protein (%) (min)		% 11,50	Min % 11,50	11,50
Kül (%) (min)		% 1,30	Min % 1,30	1,30
Mineral maddeler				
Ca (ppm)		484,40±4,3	417,10±4,27	450,75±33,65
K (ppm)		3741,60±250	3959,70±150	3850,65±109,05
Fe (ppm)		25,23±0,10	27,53±0,13	26,38±1,15
Zn (ppm)		34,73±0,13	30,77±0,13	32,75±1,98
P (ppm)		2796,47±12,43	3070,50±18,40	2933,49±137,02
Mg (ppm)		938,10±3,23	1026,53±4,30	982,32±44,22
Al (ppm)		7,73±0,07	6,40±0,07	7,07±0,67
Si (ppm)		219,77±0,83	221,33±0,73	220,55±0,78
Yağ (%) (min)		% 1,5	% 1,5	% 1,5
<u>Renk</u>	<i>L</i>	53,24±0,01	51,98±0,01	52,61±0,63
	<i>a</i>	7,64±0,01	7,24±0,01	7,44±0,20

	<i>b</i>	20,71±0,15	18,06±0,02	19,39±1,33
--	----------	------------	------------	------------

Kastamonu Siyez Bulgurunun modern veya geleneksel yöntemlerle elde edilmesi büyük farklılıklar göstermemiştir. Geleneksel ve modern ürünler arasındaki farklılıklar işleme yönteminden daha ziyade buğday tohum kalitesi, su alma, güneşlenme durumu, toprak mineral içeriği gibi direkt buğday içeriğine yansıtacak faktörlerden kaynaklanmaktadır. Siyez bulgurunun en belirgin niteliği protein oranının, kül içeriğinin ve buna bağlı mineral madde içeriğinin yüksek olmasıdır. Özellikle kalsiyum, demir, çinko, fosfor, magnezyum ve silisyum gibi makro elementler açısından yüksek içeriğe sahiptir. Ayrıca üretim yönteminde belirtildiği gibi modern bulgur üretimlerindeki parlatma amaçlı prosesler uygulanmadığından *L** parlaklık değeri daha düşük, siyez buğdayının yapısına ve bulgurun işleme prosesine bağlı olarak daha koyu renkli (kahve/kızıl) yani *a** değeri daha yüksek ve sarı olmaması nedeniyle klasik bulgura göre *b** değeri daha düşüktür.

Kastamonu Siyez Bulgurunun şekil özelliği:

Siyez bulgurunun taş değirmenlerde 3 aşamalı kırma yöntemi sırasında Türk Gıda Kodeksi (TGK) Bulgur tebliğindeki tasniflere karşılık gelebilecek 4 boy bulgur elde edilmektedir. Ancak Kastamonu Siyez Bulguru denildiğinde şekilsel olarak bilinen genel kabul görmüş ve ticari satışın da büyük kısmını oluşturan şekil “Sinek kanadı” olarak bilinen pilavlık çeşittir. Çorbalık ve köftelik/kısırlık ince bulgur çeşitleri değirmen yan ürünü olarak elde edilirler. Durum buğdayından elde edilen bulgura göre hazırlanmış TGK Bulgur tebliği ebat tasnifi ile Kastamonu Siyez Bulguru tasniflerinin karşılaştırması Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Bulgur ebat tasnifleri

TGK Bulgur tebliğine göre boyut tasnifi	Kastamonu Siyez Bulguru ebat tasnifi
Pilavlık bulgur	
Tane Bulgur	Kızıl İri
İri Pilavlık	
Pilavlık	Sinek Kanadı
İnce Pilavlık	Çorbalık
Köftelik bulgur	
Köftelik	Pıs (Köftelik/Kısırlık)
İnce Köftelik	

1. Kızıl İri: “İri pilavlık” bulgur tasnifine karşılık gelebilir. Kırma yapılmamış kavuzundan ayrılmış bütün taneye yöresel olarak “Kızıl iri” adı verilir.
2. Sinek Kanadı: Yöresel olarak “Sinek kanadı” veya “Kavun dilimi” denilen çeşittir. Değirmende tanenin dik olarak ikiye ayrılması hedeflenir. Pilavlık çeşit olarak üretilir.
3. Çorbalık: Yöresel olarak “çorbalık” adı verilen çeşittir. Yöresel olarak Sinek kanadı tipin üretimi sırasında değirmende daha fazla parçaya ayrılan kısımdır. “İnce Pilavlık” tasnife karşılık gelir.
4. Pıs: Köftelik veya kısırlık çeşite karşılık gelir. Yöresel olarak “pıs” olarak adlandırılır. Değirmende elek altı olarak ayrılan en ince kısımdır.

Üretim Metodu:

1. Geleneksel Yöntem:

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde Siyez buğdayının kavuzlu bir buğday türü olması nedeniyle yabancı maddelerinden ayrılan Siyez buğdayı soğuk suya kavuzu ile birlikte dökülerek kazanlarda kaynatma işlemi yapılır. Bu işlem yapışık olan kavuzun ileriki aşamalarda taneden ayrılmasını kolaylaştırır.

Ürünün pişip pişmediğini anlamak için kavuzlu bir buğday alınır. Kavuzları el ile ayrıldıktan sonra buğday el ile ortadan ikiye bölünür. Bölünen kısımda hafif bir beyazlık kalmış ise kaynatma işlemine son verilir. Kırılan buğdayda kalan bir miktar beyazlık buğday kazandan alındıktan sonra buğdayın kendi sıcaklığı ile kaybolur.

Pişen buğdayın kazandan un çuvallarına veya küçük sepetlere (çitlere) boşaltılırken sıcak kavuzlu buğdayın üzerine halk arasında 'paslı sarı su' denilen suyu akıtmak için buğdayın boşaltılması süresince soğuk su dökülmesidir. Boşaltma işlemi tamamen bittikten sonra buğdayın sıcaklığı buğdayın orta kısmına el sokulup kontrol edilerek soğuk su dökme işlemi sonlandırılır veya uygun sıcaklığa gelinceye kadar su dökmeye devam edilir.

Uygun sıcaklığa getirilmiş olan buğdayın branda veya bez örtülerin üzerine yaklaşık 1 cm kalınlığında serilerek ve güneşte kurutularak başlangıçtaki koyu amber renginin kazandırılması diğer bir ayırt edici proses özelliğidir. Kurutma işlemi güneş altında 6 ile 9 saat süresince gerçekleşir.

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde öğütme prosesi de kendine özgü nitelikler taşır. Değirmende ilk aşama olan eleme esnasında en üst eleğin üzerinde kalan siyeze halk arasında kızıl iri denir. Kızıl iri denilen ve %90 civarında kavuzsuz olan bu yarı mamul ürün ikinci bir defa değirmene verilir. Eleme aşamasından sonra işlem tekrar edilebilir. Eleme sonucunda kızıl iri haricinde pilavlık (sinek kanadı), çorbalık ve kısırılık/köftelik (pıs) olarak tabir edilen üç farklı kalınlıkta bulgur elde edilir.

2. Modern Yöntem:

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde Siyez buğdayının kavuzlu bir buğday türü olması nedeniyle yabancı maddelerinden ayrılan Siyez buğdayı soğuk suya kavuzu ile birlikte dökülerek buharlı kazanlarda kaynatma işlemi yapılır. Bu işlem yapışık olan kavuzun ileriki aşamalarda taneden ayrılmasını kolaylaştırır.

Bölünen kısımda hafif bir beyazlık kalmış ise kaynatma işlemine son verilir. Kırılan buğdayda kalan bir miktar beyazlık, buğday kazandan alındıktan sonra buğdayın kendi sıcaklığı ile kaybolur. Modern üretimde bu işlem basamağında ısıtma amacıyla buhar kullanılır.

Pişen buğdayın kazandan un çuvallarına veya küçük sepetlere (çitlere) boşaltılırken sıcak kavuzlu buğdayın üzerine paslı sarı suyu akıtmak için buğdayın boşaltılması süresince soğuk su dökülür. Boşaltma işlemi tamamen bittikten sonra buğdayın sıcaklığı buğdayın orta kısmına el sokulup kontrol edilerek soğuk su dökme işlemi sonlandırılır veya uygun sıcaklığa gelinceye kadar su dökmeye devam edilir. Bu aşama Siyez buğdayı kavuzuyla işlendiğinden dolayı modern üretimde de uygulanmaktadır.

Kurutma işlemi, uygun sıcaklığa getirilmiş olan buğdayın 5-10 m uzunluğunda çift cidarlı içine 100 °C'da kuru sıcak hava verilen tambur kurutma silindirlerinde buğdayın kavuzlu şekilde 2-3 saatte kurutulması ile gerçekleştirilir.

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde öğütme prosesi de kendine özgü nitelikler taşır. Değirmende ilk aşama olan eleme esnasında en üst eleğin üzerinde kalan siyeze halk arasında kızıl iri denir. Kızıl iri denilen ve %90 civarında kavuzsuz olan bu yarı mamul ürün ikinci bir defa değirmene verilir. Eleme aşamasından sonra işlem tekrar edilebilir. Eleme sonucunda kızıl iri haricinde pilavlık (sinek kanadı), çorbalık ve kısırılık/köftelik (pıs) olarak tabir edilen üç farklı kalınlıkta bulgur elde edilir.

Denetleme:

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliğinden oluşturulacak 5 kişilik denetim mercii; üretim, depolama, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde denetim görevini yılda bir defadan az olmamak üzere, 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak yerine getirecektir.

Denetim mercii; Kastamonu Siyez Bulgurunun ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda bulgurun hammaddesinin Kastamonu Siyez buğdayı olup olmadığına (müstahsil makbuzu, çiftçi kayıt sistemi belgeleri vb.), üretim tekniğinin üretim metoduna uygunluğuna, şekil özelliklerine bakılır. Denetim mercii denetim sırasında incelenecek numuneleri kendisi alır. Ürün ayırt edici özellikleri kapsamında yapılacak analiz ücretleri üretici sorumluluğundadır.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilir.

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. Konya Peynir Şekeri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 02.01.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 414
Tescil Tarihi	: 11.02.2019
Başvuru No	: C2014/002
Başvuru Tarihi	: 02.01.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Peynir Şekeri
Ürünün Adı	: Şekerleme
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Konya Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konya Ticaret Odası Vatan Cad. No:1 42040 Selçuklu / KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Peynir Şekeri sert şekerlemeler grubuna dâhildir. Kaya gibi sert görüntüsü olmasına karşın, yerken ağızda kolayca dağılan, benzer ürünlere göre boyutları iri, düzgün yüzeyle, genelde beyaz renkte (aroma türüne göre renkli olabilen) olan ayrıca ısırınca dişleri kamaştırarak hafif sert bir şekerdir. Konya'nın yerlileri tarafından eskiden ölü şekeri olarak da adlandırılır; ayrıca cenaze günü cenaze evini ziyaret için gelen misafirlere ikram edilirdi. Normal günlerde ise taze yufka içine ufalanarak ya da kırılarak eşit miktarlarda yaydıktan sonra dürüm yapılarak öğün olarak yenilirdi. Ancak zaman geçtikçe bu tüketim geleneği ortadan kalkmıştır. Günümüzde özellikle büyük düşünür Mevlana'yı anma törenlerinin yapıldığı Aralık ayında ve turistlerin ziyaret ettiği yaz mevsiminde üretim ve tüketiminde önemli bir artış olmaktadır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Peynir Şekeri yazılı kayıtlara göre ilk 1950'li yıllarda Konya'da üretilmeye başlanmış ve zamanla Konya ile yurt çapında meşhur olmuştur. Konya Peynir Şekerinin bileşimindeki şeker oranının en az %94 olması gerekir. Glukoz kullanılmamalıdır. Konya Peynir Şekerinin ayırt edici özelliklerinden birisi de üretiminde kullanılan ağartma tekniğidir. İmalat sırasında yapılan ağartma işlemiyle ürünün bünyesine hava katılarak hacminin genişlemesi sağlanmaktadır. Ağartma işlemi sırasında şekerin gerekli kabarıklığa ulaşması sağlanır. Ağartma işlemi sonrasında rulo halinde getirilen şekerleme kesilerek dinlendirilir. Bu aşamada; ağızda dağılabilme özelliğini kazanabilmesi için spreyle ürüne su sıkılarak ürünün peynirleşmesi sağlandığından şekerin kıvamı burada yakalanmaktadır. Bu da ustalık gerektirdiği için Konya Peynir şekerinin üretiminde önem arz eder. Üretim tekniğine uygun olarak üretilmediği takdirde kristalizasyon ve yapışkanlık gibi kusurlar kısa sürede ortaya çıkabilmektedir.

Üretim Metodu:

Konya Peynir Şekeri üretiminde hammadde olarak granüle toz şeker, su, sitrik asit ile bergamot aroması vb. doğal aroma vericiler ve doğal renklendiriciler kullanılır. Hammaddelerin karışım oranları granüle toz şeker %94, su %5,88, sitrik asit %0,09, bergamot aroması %0,03'tür. Kullanılacak şeker, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristalleştirilmiş sakaroz) olmalıdır. Üründe gıda katkı maddesi olan tatlandırıcılar ve glukoz/fruktoz şurupları kullanılmamalıdır.

Bu hammaddeler (su, şeker, sitrik asit), bakır kazanlarda devamlı karıştırılarak 140°C'ye kadar pişirilir. Ağda kıvamına gelen bu karışım soğutma taşlarına (tezgah) dökülür. Yaklaşık 10 dakikalık sürenin sonunda ılık bir hale gelen karışım sarı renktedir. Karışım beyazlatma amacıyla ağartma ünitesine alınır. Ağartma işleminde sarı haldeki karışım beyazlayıncaya kadar 10 dakika süreyle işleme tabi tutulur. Hava püskürten bir makineyle birlikte çalışan bu ağartıcı üniteye karışım hem hacim artışı sağlanır hem de köpük beyazlığında bir renk elde edilir. Bu aşamanın sonuna doğru doğal renklendiriciler ve doğal aroma vericiler ilave edilir.

Sade (beyaz renkte) Konya Peynir Şekeri üretiminde renk maddesi ilave edilmezken, aroma kazandırmak amacıyla bergamot aroması eklenir. Kakaolu Konya Peynir Şekeri üretiminde renk maddesi ve vanilin aroma maddesi, aromalı Konya Peynir şekerinde ise çeşidine göre renk maddeleri ve limon, portakal, muz, kivi ve çilek gibi doğala özdeş aroma maddeleri ilave edilir. Bundan sonra hemen şekil verme işlemine geçilir.

Şeker kütlesi şekil verme makineleri ile birlikte ustaların da katkısıyla rulo haline getirilir. Daha sonra üretilen şekerlerin iriliğine göre iki farklı kalıpta (büyük ve küçük boyutlu olmak üzere) kesme işlemi gerçekleştirilir. Şekil verilmiş Konya Peynir Şekerleri, taşıyıcı bir bant yardımıyla hava püskürten bir tabla üzerine alınır. Bu tablada birbirine yapışmış olabilecek durumdaki şekerler birbirinden ayrılır. Konya Peynir Şekerinin kendine özgü ağızda dağılabilme özelliğini kazanabilmesi için, üretilen şekerlerin üzerine su serpildikten ve tablaların üzeri temiz bezle örtüldükten sonra bir gün süreyle bekletilmeleri gerekmektedir.

Konya Peynir Şekerinin üretiminde en önemli kısımlardan birisi de dinlendirilme safhasıdır. Bu aşamada spreyle ürüne su sıkılarak ürünün peynirleşmesi sağlandığından şekerin kıvamı burada yakalanmaktadır. Ustalık gerektiren bu süreçten sonra Konya Peynir Şekerleri paketlenerek satışa sunulur.

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

Üretimin tüm aşamaları Konya ili sınırları içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Konya Peynir Şekeri olarak şeker imal eden firmalar; esnaf ve ticaret sicil kayıtlarından ve vergi kayıtlarından tespit edilecektir. Ayrıca, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden, tüm Türkiye'deki odalar aracılığıyla Konya Peynir Şekeri üreten firmalar tespit edilecektir. Tespit edilen firmalar, Konya Ticaret Odasına Konya Peynir Şekeri imal ettikleri için başvuran firmalar ve şeker imal ettiklerini basın ve diğer yayın organları ile duyuran bütün firmalar denetim komisyonu tarafından denetlenecektir.

Ürünün ayırt edici özellikler ve üretim metodu bölümünde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Konya Ticaret Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda; Konya Ticaret Odası 11. meslek komite grubu olan Süt, Süt Ürünleri, Çikolata, Şekerleme, Hazır Yemek ve Diğer Gıda Ürünlerinin İmalatı grubu üyelerinden oluşan 3 kişi, Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü öğretim üyelerinden 1 kişi ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere 5 kişilik komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.

Denetim komisyonu her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip denetlenecek üreticilerin adreslerine göre bir denetleme planı oluşturulacaktır. Komisyon firmaların sayısına göre gerekli gördüğü takdirde 2 denetleme grubuna ayrılarak denetleme yapabilecektir. Gerekli diğer kamu ve özel sektör kurumlarının laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır.

Denetim komisyonu, yılda bir defa düzenli olarak denetim yapacaktır. Haksız ve kurallara aykırı olarak Konya Peynir Şekeri adını kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurulacak; şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapılabilecektir. Denetime ilişkin raporlar Konya Ticaret Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna 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. Nevşehir Kabak Çekirdeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 415
Tescil Tarihi	: 11.02.2019
Başvuru No	: C2017/166
Başvuru Tarihi	: 30.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Kabak Çekirdeği
Ürün / Ürün Grubu	: Çerezlik Kabak Çekirdeği / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve, sebze ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Nevşehir Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kapucubaşı Mah. Millet Caddesi 14/2 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili Merkez ilçeleri, köy ve kasabaları

Kullanım Biçimi

Hasat edilip kurutulmuş kabak çekirdekleri, selektörden geçirilerek boyutlanması, ayıklanması ve yabancı maddelerden ayıklanması sağlandıktan sonra ambalajlanarak pazarlanabilecektir. Nevşehir Kabak Çekirdeği çiğ, kavru olarak sütlü, tuzlu veya tuzsuz ambalajlanıp pazarlanabilecektir. Ambalajların büyüklük ve ağırlığında sınırlandırma yoktur. Ürün ambalajı ve/veya etiketi üzerinde satışı yapan firmanın bilgileri, tuzlu, tuzsuz olup olmadığı, sütlü, kavrulmuş veya çiğ olup olmadığı belirtilmeli ve coğrafi işaret logosunun olması zorunlu olacaktır. Coğrafi işaret logosu Nevşehir Ticaret Borsası tarafından temin edilecektir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kabak Cucurbita familyası içerisinde tek yıllık bir bitki olup, kabak çekirdeği bitkinin meyvesinin içinde oluşan tohumların ayıklanmasından elde edilir. Nevşehir ilinin tüm ilçe köy ve kasabalarında yetiştirilmektedir. Bölgedeki çiftçiler çok uzun yıllardan beri çerezlik kabak tarımını yapmaktadırlar. Toprak yapısının uygun olması, insanların çok uzun yıllardır kışın çerezlik tüketim alışkanlığının olmasından dolayı üretim devam etmekte ve hızla artmaktadır.

Kurutulmuş (Tuzsuz) Nevşehir Kabak Çekirdeğinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri

<u>Parametre</u>	<u>Değer</u>
Protein Miktarı	% 31,7 ± 0,32
Yağ Miktarı	% 39,6 ± 0,16
Nem	% 5,3 ± 0,12
Kül Miktarı	% 5,32 ± 0,14
Kuru Madde	% 94,7 ± 0,16

<u>PARAMETRE</u>	<u>ANALİZ SONUÇLARI</u> (ppm)
Cu	6,18 ± 0,49
Fe	60,97 ± 5,17
Mn	36,13 ± 4,33
Zn	38,72 ± 8,38
Mg	4069,5 ± 776,78
Ca	144 ± 30,83
K	7502,5 ± 2034,28
Na	508,25 ± 84,98

	<u>Özellikler</u>	<u>Açıklamalar</u>
1	Bitki görünümü	Yarı sürünücü
2	Bitkide dallanma	Dallanma yoğun
3	Yaprak yüzeyindeki gümüşü lekeler (tam gelişme döneminde dip kısımlara yakın bölgelerdeki yapraklardan)	Yok
4	Yaprakta Dilimlilik	Yapraklar dilimli
5	Dişi ve Erkek Çiçekte Taç Dibinde Halkanın Varlığı	Var Çok az
6	Dişi ve Erkek Çiçekte Taç Dibinde Halkanın Rengi	Yeşil Açık yeşil
7	Tohumluk Meyvede Benek Rengi	Krem
8	Benek Yoğunluğu	Yoğun
9	Olgun Meyvelerde Renk	Sarı - Açık Sarı - Koyu sarı
10	Tohumluk Meyvenin Boyu	Orta Uzun
11	Tohumluk Meyvenin Çapı	Dar Orta
12	Tohumluk Meyvenin Boy Çap Oranı (index)	Eliptik- Geniş Eliptik
13	Tohumluk Meyvenin iriliği	iri
14	Tohumlarda Şekil	Eliptik - Geniş Eliptik
15	Tohumların 1000 tane ağırlığı (g) ort.	320 - 330
16	Tohumlarda Renk	Açık krem - Krem
17	Çıtlama Kolaylığı	Kolay
18	Tohum iç ağırlığı ort (g /adet).	0,24 - 0,27
19	Tohum Kabuk ağırlığı ort. (g / adet)	0,06 - 0,07
20	Tohum boyu ort. (mm)	22 - 23
21	Tohum Çapı ort. (mm)	8 - 8,5
22	Tohum et Kalınlığı (mm)	0,25 - 0,27
23	Tohum Verimi (kg /da) sulu	90 - 110
24	Tohum Verimi (kg /da) kıraç	50 - 70
25	Tohumun Hektolitre Ağırlığı (ort) (kg)	33-34

Üretim Metodu:

Nevşehir'in merkez ilçeleri ve köylerinde yetiştirilen yazlık kabak grubunun çerezlik veya çekirdek kabakları *Cucurbita pepo* L. botanik sınıfı içinde yer almaktadır

1-İklim isteği: Nevşehir Kabak Çekirdeği bitkisi aşırı sıcak ve kuraklıktan hoşlanmaz. En iyi gelişim sıcaklığı 20-25 °C 'dir. Yetiştirme periyodu boyunca iklim dalgalanması gelişimi yavaşlatır. Vejetasyon süresi 140-160 gündür. Kabak ışığı seven bir bitkidir. Uzun süreli kuraklık veya aşırı nem Fungal hastalıkların yayılmasına neden olur. Bu nedenle yetiştirme yerinin iyi seçilmesi gerekir. Bölgemiz çerezlik kabak yetiştiriciliği için çok uygun iklim şartlarına sahiptir.

2-Toprak isteği: Kabak bitkisi hafif, derin ve volkanik tüf topraklarda daha iyi yetişmesi nedeniyle ilimiz topraklarında başarı ile yetiştirilebilmektedir. Toprak isteği bakımından çok seçici olmamakla birlikte humuslu, gevşek, besin maddesine zengin topraklar tercih edilmelidir. Ağır killi topraklar çekirdek kabağı yetiştiriciliği için uygun değildir. En uygun toprak pH'sı 6-7 arasındır. Nevşehir de kabak çekirdeği yetiştiriciliği, ilin kıraç koşullarında yapılabilen ve bölgede ekim nöbetine girerek nadas alanlarını azaltmaktadır.

3-Toprak hazırlığı: Çekirdek kabağı yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbaharda özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi gerekmektedir. İlkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa iyi yanmış çiftlik gübresi verilerek karıştırılmalıdır. Bu işlem toprağın su tutma kapasitesi ve havalanmasını sağlamanın yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasını sağlayacağından bitkilerin erken çıkışına imkân vermektedir. Ayrıca toprağın organik maddece zenginleşmesini sağlar.

4-Ekim: Nevşehir Kabak Çekirdeği tohumunun sertifikalı olarak üretimi yoktur. Üreticiler kendi tarlalarından kuvvetli ve iyi gelişmiş kabakları seçip tohum olarak kullanmaktadır. Kabak çekirdeği ekimi elle veya makine ile yapılabilir. Elle ekimde ocak usulü ekim yapılır ve dekara 1-1,5 kg tohum kullanılır. Her ocağa 2-3 adet tohum 3-5 cm derinliğe bırakılır. Makineli ekimde ekim normu 500-750 gr/da'dır. Sıra arası ve sıra üzeri mesafe yetiştiriciliğin sulu veya kıraç şartlarda yapılmasına göre değişmektedir. Sulu şartlarda sıra arası 80-100 cm, sıra üzeri 40-50 cm, kıraçta ise 150-200 cm sıra arası ve 80-100 cm sıra üzeri mesafelerde yapılır. Bölgemizde Nevşehir Kabak Çekirdeği ekimi Nisan ayı sonu Mayıs ayı başlarında yapılmaktadır.

5-Gübreleme: Yapılacak toprak tahlili gübreleme açısından esastır. Bununla birlikte dekara 3-4 ton iyi yanmış ahır gübresi ile birlikte 8-10 kg/da azotlu, 10-12 kg/da fosforlu, 3-4 kg/da potasyumlu gübre verilebilir. Azotlu ve fosforlu gübrelerin 2/3'ü ekimle birlikte 1/3'ü de boğaz doldurma işlemi ile verilmelidir. Boğaz gübrelemesi toprakta nem varken yetiştirme periyodu boyunca 2-3 defa yapılabilir

6-Çapalama: Tohumlar ekimden 10-12 gün sonra çıkmaya başlar. Çıkıştan 20-25 gün sonra bitki 4-5 yapraklı olduğu dönemde her ocağa bir bitki bırakmak üzere seyreltme ve çapalama yapılır. Bu dönemde oluşmuş olabilecek kaymak tabakasının kırılması ve boğaz doldurma yapılmış olur. Bundan sonra yabancı ot durumuna göre yetiştirme süresi boyunca 3-4 çapalama işlemi yapılması tavsiye edilmektedir. Çapalama işlemi özellikle kabakta kök gelişimini hızlandırdığı için çekirdek veriminde büyük önem arz etmektedir.

7-Sulama: Kabakta ekolojik şartlar baz alınarak ilk meyveler görülünceye kadar sulama yapılmaz. Sulama; salma, yağmurlama veya damlama yapılabilir. Mantari hastalıklar gözetilerek sulamanın damlama yapılması daha uygun olacaktır. Yapılacak sulamalarda, belli bir süre ve litre hesabı yerine toprak su tutma kapasitesine dikkat edilerek sulama yapılmalıdır. Kabakta vejetasyon süresi boyunca 15-20 gün arayla bitkinin ihtiyaç durumuna göre 4-5 kez sulama yapılabilir. Hasattan bir ay kadar önce ise sulama kesilmelidir. Bölgemizde Nevşehir Kabak Çekirdeği tarımı hem sulu hem de kuru şartlarda yapılmaktadır.

8-Hasat: Son sulama işlemi bitirdikten sonra 1 ay kadar beklenir ve yapraklar tamamen solup meyve sapı tamamen kuruduktan sonra meyve bitkiden koparılır. Yetiştiricilerin tercihinin göre arazide veya depoda tohumların meyve etinden ayrılmasının sağlanması amacıyla 15 gün bekletilir. Tohumların meyveden ayrılması elle ve makine ile yapılabilir. Ayıklanan tohumlar güneşte veya özel kurutma tertibatlarında kurutularak kullanıma hazır hale getirilir.

Hasat edilen tohumlar 2 şekilde değerlendirilir. Bir bölümü hasattan hemen sonra bir veya iki gün dinlendirilir. Tuzlanarak taş fırınlarda kavrulup paketlenerek pazarlanır. Bir bölümü ise hasattan sonra nem oranı % 7 nin altına ininceye kadar güneşte kurutulur. Kurutulan ürünler toplanır ve uygun şekilde paketlenerek pazarlanır.

Kurutulan tohumlar selektörden geçilerek kuvvetli ve iri olanlar bir sonraki üretim sezonunda kullanılmak üzere tohum olarak ayrılır.

Kavrulan çekirdekler tuzlu, tuzsuz ve sütlü kavrulmuş olarak paketlenabilir. Ambalaj üzerinde firma veya üretici bilgilerinin yanı sıra ürünün tuzlu, tuzsuz ve sütlü kavrum oluşu ve ayrıca coğrafi işaretli ürün olduğunu gösterecek logonun bulunması zorunludur.

Hasat edilen çekirdekler iki şekilde kavrularak pazarlanır.

Yaş Kavrum: Hasat edilen kabak çekirdekleri kurutulmadan 200-210 C° sıcaklıktaki fırınlarda tavaların içerisinde 1 kg çekirdek ile 50-55 ml. süt ve 25-27 gr tuz karıştırılarak 40-45 dakika süre ile kavrularak tüketime hazır hale getirilir. Tuzsuz kavruumlarda tuz katılmayarak aynı işlemler yapılır.

Kuru Kavrum: Kurutulmuş kabak çekirdekleri 200-210 C° sıcaklıktaki fırınlarda, tavaların içerisinde 1 kg çekirdek ile 50-55 ml süt ve 20-22 gr tuz karıştırılarak 30-35 dakika süre ile kavrularak tüketime hazır hale getirilir. Tuzsuz kavruumlarda tuz katılmayarak aynı işlemler yapılır.

Denetleme:

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Koordinatörlüğünde; Nevşehir Hacıbektaş Üniversitesi, Nevşehir Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Nevşehir Ticaret Borsası ve Nevşehir Ziraat Odası Başkanlığından birer kişinin katılımıyla oluşturulan komisyonca ekim ve hasat dönemleri olmak üzere yılda 2 defa denetim yapılacaktır.

Denetim ayrıntıları:

- Ekim zamanı tarlalar gezilerek ekilen tohumların Nevşehir Kabak Çekirdeği olup olmadığı saptanacaktır.
- Başka bölgelerden getirilen yabancı tohumların ekilişinde izolasyon mesafesi kontrol edilecektir.
- Hasat zamanındaki kontrollerde, hasadın uygun zamanda yapılıp yapılmadığı ve hasat yöntemlerinin uygunluğu denetlenecektir.
- Hasat edilen ürünlerin uygun şekilde kurutulup kurutulmadığı kontrol edilecek, aralıklarla kurutulan ürünlerden numune alınarak kimyasal analizleri yapılacaktır. Nem kontrolü yapılarak kurutulan ürünlerde nemin %7'nin altında olup olmadığı kontrol edilecektir.
- Pazarlama esnasında kontroller yapılacaktır. Ambalajlanan ürünlerin üzerinde Nevşehir Kabak Çekirdeği ibaresinin bulunup bulunmadığı kontrol edilecektir. Pazarlanan ürünlerin tescile esas ürün özelliklerini taşıyıp taşımadığı ve uygun şekilde paketlenip ambalajlandığı kontrolü yapılacaktır.

Şikâyet durumunda her zaman komisyon 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. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

6. Elazığ Boğazkere Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 416
Tescil Tarihi	: 11.02.2019
Başvuru No	: C2017/175
Başvuru Tarihi	: 02.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Boğazkere Üzümü
Ürün/Ürün Grubu	: Üzüm/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettirenler	: 1. Fırat Kalkınma Ajansı 2. Elazığ Üzüm Üreticileri Birliği 3. Fırat Üniversitesi 4. Elazığ Ticaret Ve Sanayi Odası 5. Elazığ Tarım Ve Orman İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenlerin Adresleri	: 1. Niyazi Mah. Buhara Cad. No:195 Kat:1 (Malatya TSO Hizmet Binası) Battalgazi/MALATYA 2. Çarşı Mah. Öztekin Sok. No: 32 Kat: 2 Merkez ELAZIĞ 3. Fırat Üniversitesi Rektörlüğü 23119 Merkez ELAZIĞ 4. Cumhuriyet Mah. Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ 5. Olgunlar Mah. İhsan Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ İli ve Arıcak, Alacakaya, Ağın, Baskil, Karakoçan, Keban, Kovancılar, Palu, Sivrice ve Maden ilçelerinde yetiştirilmektedir.
Kullanım Biçimi	: Elazığ Boğazkere Üzümü ibaresi marka ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boğazkere üzümü: Yenildiğinde boğazda yanma-ekşime tadı bıraktığından bu ad ile anılmaktadır. Boğazkere üzümü tarımı, üst katmanları geçirgen, kolayca ısınabilen ve besin maddelerince zengin topraklarda yapılmaktadır. Omcanın yazın kuraklıktan, kışın dondan zarar görmemesi; anaç olarak haricen mukavim yapılı, orta kuvvette olmasındandır.

Elazığ Boğazkere Üzümünün Özellikleri: Elazığ, toprak yapısı itibari ile denizden 1000 metre yükseklikte, dağlarla çevrili bir bölgede karakteristik özellik gösterir. Dağların arasından, dar ve uzun vadiler oluşturarak akan ve daha sonra Fırat nehriyle birleşen dere ve çayların yarattığı mikro klima sonucu bölgesel iklim yumuşaması, Boğazkere üzümünün yetişmesi için ideal koşullar oluşturmaktadır.

İklim Özellikleri:

Tablo 1: Elazığ İli İklim Verileri (Ölçüm Periyodu: 1938-2016)

Ortalama Sıcaklık (°C)	13,1
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	18,9
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	7,5
Ortalama Güneşlenme Süresi (Saat/Gün)	6,8
Yıllık Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	95,3
Yıllık Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	409,5
Yaşanmış En Yüksek Sıcaklık (°C)	42,2 (30.07.2000)
Yaşanmış En Düşük Sıcaklık (°C)	-22,6 (20.01.1972)

Boğazkere üzümü için en faydalı yağışlar benden önceki (üzümlerin olgunlaşmaya başlama zamanı) haziran yağışları ve hasadı müteakip olan sonbahar yağışlarıdır. Kurak yaz dönemleri içinde, mantar hastalıklarına meydan vermeyecek şekilde yağın yağışlar en uygun yağışlardır. Omcaların suya ihtiyacı, çiçeklenmenin başladığı mayıs ayı başlarından başlayarak temmuz ayının ortalarına kadar devam eder. En fazla su ihtiyacı sürgün ve çiçeklenme başladığı Mayıs ayıdır. Bu iklim şartları Elazığ Boğazkere Üzümü üretimi için en ideal şartları oluşturmaktadır.

Elazığ yöresinde yetişen Boğazkere üzümünde otsu aroma tadı hissedilir. Dengeli bir burukluğa sahiptir. Yenildiğinde ağızda hafif yanık bir tat bırakır.

Tablo 2: Elazığ Boğazkere Üzümü Fiziksel Özellikleri

Çubuklar	Orta uzunlukta, esmerimsi kırmızı renktedir
Sürgün Boğum Arası	Kırmızımsı şeritli yeşil, sürgün durumu (bağlanmadan önce) yatay, zayıf, yeterli sayıda birer aralıkla dizilmiş orta uzunlukta iki çatalı, üzeri düz ve yeşildir
Çiçek	Erkek ve dişi organlar tam gelişmiştir
Genç Yaprak	Genç yapraklar, üst kısım rengi koyu bakır kırmızısı, genç yaprak alt yaprak ayasında ana damarlar üzerindeki tüy yoğunluğu seyrek
Olgun Yaprak	Orta, beş dilimli, kenarları tırtıllı, genişliği uzunluğundan fazla, üst yüzü açık yeşil renkte parlak ve tüysüz, alt yüz az tüylü, yaprak sapı oyuğu orta derinlikte dar ve az veya çok kapalı
Yaprak Sapı	Orta uzunluk ve kalınlıkta karakteristik kırmızı renktedir
Tanen	Orta büyüklükte, yumurtamsı, yuvarlakça ve siyah veya koyu kırmızımsıdır
Pülöp	Etili ve olgunlaşmamış olanlarda beyaz, yeşilimtrak renkte olan tanede bordo çizgi belirgin olarak görülmektedir, olgunlaştıktan sonra bordo rengindedir
Tane Sapı	Kırmızı ve kısadır. Tane saptan kolay kopmamaktadır. Tanenin kabuk kalınlığı ince ve çok sulu, meyve etinde meyve çekirdeği 2 ila 3 tanedir
Salkım Ağırlığı	Orta ağırlıkta, kuru arazide (200gr-450gr), sulu arazide (400gr-1200gr) arasındadır
Tane Adedi	Salkımda 106 ile 300 arası

Şıralık ve şaraplık olarak tüketilir. Üzümün kabuklarında bulunan ve şaraba burukluk katan tanen oranı bu üzüm cinsinde çok fazladır. Burukluğun yanı sıra, aromalı tadı, şarap üretiminde Boğazkere üzümünün değerini arttırmıştır.

Tablo 3: Elazığ Boğazkere Üzümünün Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri

	Suyunda	Tanede
Asitliği (% Tartarik Asit Hesabıyla)	0,5-0,6	3,19-3,75

Refraksiyon İndisi	-	1,371
Kuru Madde Oranı (Kurutma Dolabı Usulü)	%16,5-25	%16,5-23
Kül (%)	0,30-0,90	0,30-0,50
%10'luk HCl'de Çözünmeyen Kül (%)	0,01-0,20	0,20-0,50
Brix Değeri	%20-25	-

Üretim Metodu:

Toprak İşleme ve Gübreleme:

Sonbahar döneminde yapılan toprak işleme ile kış yağışlarının yüzeyden akışını önleyerek toprakta suyun depo edilmesi sağlanır. Toprak analizi sonucu görülen eksiklikler, gübre ile toprağa karıştırılır. İlkbahar dönemi toprak işleme ise toprağın havalanması, yabancı otlarla mücadele ve gecikmiş gübre uygulamaları için yapılır. Bu dönemde gübreleme yüzeyden çok asma kök bölgesine uygulanır. Ayrıca kış sonrası bağ yüzeyi düzelterek sezona hazırlanır. Yaz döneminde ise toprak neminin korunması, uygulanan mineral gübrelerin etkinliklerinin artırılması, toprak yüzeyinde meydana gelen çatlak ve yarıkların oluşmasının engellenmesi, eğer oluşmuş ise kapatılması, yabancı otların oluşmasının engellenmesi faaliyetleri yerine getirilir.

Kültürel işlemler:

Asma yıllık gelişimini tamamladıktan sonra kökleriyle besin maddesi alımının durduğu uyku dönemindeyken, asmanın o yılki performansına göre kış budaması yapılır. Asmaların uyanıp geliştiği, yapraklı dönemlerinde; sürgünler dipten kesilerek, kısaltılması için yapılan yeşil aksam veya yaz budaması yapılır. Ayrıca sürgünlerde uç alma, tepe alma ve koltuk alma işlemleri yapılır.

Zararlılara karşı ilaçlı mücadele:

- Kış İlaçlaması
Budamadan sonra gözler uyanmadan önce yapılır.
- Yaz ilaçlaması
 - 1.İlaçlama: Sürgünler 2-3 cm ye ulaştığı zaman,
 - 2.ilaçlama: Sürgünler 8-10 cm'ye ulaştığı zaman
 - 3.İlaçlama: Sürgünler 25-30 cm ye ulaştığı zaman yapılır.

Denetleme:

Elazığ Tarım ve Orman İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde görevli alanında uzman 3 kişi, Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliğinden uzman 2 kişi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından uzman 1 kişi, Fırat Üniversitesinden uzman 1 kişi ve ürün yetiştiricisi 1 kişi olmak üzere, 4 ila 7 kişilik bir denetim komisyonu oluşturularak üretimin teknik ve coğrafi özelliklere uygunluğunun tespiti amacıyla denetim yapılır. Denetim sırasında prosedüre uymadığı ortaya çıkan kişi ve kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmaya Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliği ve Tarım ve Orman İl Müdürlüğü görevlidir.

Denetim Sıklığı:

Yukarıda bahsedilen komisyon yılda en az 3 kez denetim yapar. Bu denetimler; hasat zamanında, ihracatın yapıldığı ve ürünün yetiştirilip pazarlara sunulduğu Eylül, Ekim aylarında gerçekleşir.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından 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

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. Nevşehir Kabak Çekirdeği

26 sayılı ve 02.04.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/166 numaralı Nevşehir Kabak Çekirdeği ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başlık altında yer alan “Kurutulmuş Nevşehir Kabak Çekirdeğinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri” başlığı “Kurutulmuş (Tuzsuz) Nevşehir Kabak Çekirdeğinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri” olarak değiştirilmiştir.

• Denetleme:

Başlık altında yer alan “Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.” cümlesi “Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.” şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan “Gıda Tarım ve Hayvancılık” ifadeleri “Tarım ve Orman” şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2017/166
Başvuru Tarihi	: 30.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Kabak Çekirdeği
Ürün / Ürün Grubu	: Çerezlik Kabak Çekirdeği / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve, sebze ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Nevşehir Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kapucubaşı Mah. Millet Caddesi 14/2 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili Merkez ilçeleri, köy ve kasabaları

Kullanım Biçimi

Hasat edilip kurutulan kabak çekirdekleri, selektörden geçirilerek boyutlanması, ayıklanması ve yabancı maddelerden ayıklanması sağlandıktan sonra ambalajlanarak pazarlanabilecektir. Nevşehir Kabak Çekirdeği çiğ, kavru olarak sütlü, tuzlu veya tuzsuz ambalajlanıp pazarlanabilecektir. Ambalajların büyüklük ve ağırlığında sınırlandırma yoktur. Ürün ambalajı ve/veya etiketi üzerinde satışı yapan firmanın bilgileri, tuzlu, tuzsuz olup olmadığı, sütlü, kavrulmuş veya çiğ olup olmadığı belirtilmeli ve coğrafi işaret logosunun olması zorunlu olacaktır. Coğrafi işaret logosu Nevşehir Ticaret Borsası tarafından temin edilecektir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Öz

Kabak Cucurbita familyası içerisinde tek yıllık bir bitki olup, kabak çekirdeği bitkinin meyvesinin içinde oluşan tohumların ayıklanmasından elde edilir. Nevşehir ilinin tüm ilçe köy ve kasabalarında yetiştirilmektedir.

Bölgedeki çiftçiler çok uzun yıllardan beri çerezlik kabak tarımını yapmaktadırlar. Toprak yapısının uygun olması, insanların çok uzun yıllardır kışın çerezlik tüketim alışkanlığının olmasından dolayı üretim devam etmekte ve hızla artmaktadır.

Kurutulmuş (Tuzsuz) Nevşehir Kabak Çekirdeğinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri

<u>Parametre</u>	<u>Değer</u>
Protein Miktarı	% 31,7 ± 0,32
Yağ Miktarı	% 39,6 ± 0,16
Nem	% 5,3 ± 0,12
Kül Miktarı	% 5,32 ± 0,14
Kuru Madde	% 94,7 ± 0,16

<u>PARAMETRE</u>	<u>ANALİZ SONUÇLARI</u> (ppm)
Cu	6,18 ± 0,49
Fe	60,97 ± 5,17
Mn	36,13 ± 4,33
Zn	38,72 ± 8,38
Mg	4069,5 ± 776,78
Ca	144 ± 30,83
K	7502,5 ± 2034,28
Na	508,25 ± 84,98

	<u>Özellikler</u>	<u>Açıklamalar</u>
1	Bitki görünümü	Yarı sürünücü
2	Bitkide dallanma	Dallanma yoğun
3	Yaprak yüzeyindeki gümüşü lekeler (tam gelişme döneminde dip kısımlara yakın bölgelerdeki yapraklardan)	Yok
4	Yaprakta Dilimlilik	Yapraklar dilimli
5	Dişi ve Erkek Çiçekte Taç Dibinde Halkanın Varlığı	Var Çok az
6	Dişi ve Erkek Çiçekte Taç Dibinde Halkanın Rengi	Yeşil Açık yeşil
7	Tohumluk Meyvede Benek Rengi	Krem
8	Benek Yoğunluğu	Yoğun
9	Olgun Meyvelerde Renk	Sarı - Açık Sarı - Koyu sarı
10	Tohumluk Meyvenin Boyu	Orta Uzun
11	Tohumluk Meyvenin Çapı	Dar Orta
12	Tohumluk Meyvenin Boy Çap Oranı (index)	Eliptik- Geniş Eliptik
13	Tohumluk Meyvenin iriliği	iri
14	Tohumlarda Şekil	Eliptik - Geniş Eliptik
15	Tohumların 1000 tane ağırlığı (g) ort.	320 - 330
16	Tohumlarda Renk	Açık krem - Krem

17	Çıtlama Kolaylığı	Kolay
18	Tohum iç ağırlığı ort (g /adet).	0,24 - 0,27
19	Tohum Kabuk ağırlığı ort. (g / adet)	0,06 - 0,07
20	Tohum boyu ort. (mm)	22 - 23
21	Tohum Çapı ort. (mm)	8 - 8,5
22	Tohum et Kalınlığı (mm)	0,25 - 0,27
23	Tohum Verimi (kg /da) sulu	90 - 110
24	Tohum Verimi (kg /da) kıraç	50 - 70
25	Tohumun Hektolitre Ağırlığı (ort) (kg)	33-34

Üretim Metodu:

Nevşehir'in merkez ilçeleri ve köylerinde yetiştirilen yazlık kabak grubunun çerezlik veya çekirdek kabakları *Cucurbita pepo* L. botanik sınıfı içinde yer almaktadır

1-İklim isteği: Nevşehir Kabak Çekirdeği bitkisi aşırı sıcak ve kuraklıktan hoşlanmaz. En iyi gelişim sıcaklığı 20-25 °C 'dir. Yetiştirme periyodu boyunca iklim dalgalanması gelişimi yavaşlatır. Vejetasyon süresi 140-160 gündür. Kabak ışığı seven bir bitkidir. Uzun süreli kuraklık veya aşırı nem Fungal hastalıkların yayılmasına neden olur. Bu nedenle yetiştirme yerinin iyi seçilmesi gerekir. Bölgemiz çerezlik kabak yetiştiriciliği için çok uygun iklim şartlarına sahiptir.

2-Toprak isteği: Kabak bitkisi hafif, derin ve volkanik tüf topraklarda daha iyi yetişmesi nedeniyle ilimiz topraklarında başarı ile yetiştirilebilmektedir. Toprak isteği bakımından çok seçici olmamakla birlikte humuslu, gevşek, besin maddesince zengin topraklar tercih edilmelidir. Ağır killi topraklar çekirdek kabağı yetiştiriciliği için uygun değildir. En uygun toprak pH'sı 6-7 arasındır. Nevşehir de kabak çekirdeği yetiştiriciliği, ilin kıraç koşullarında yapılabilmekte ve bölgede ekim nöbetine girerek nadas alanlarını azaltmaktadır.

3-Toprak hazırlığı: Çekirdek kabağı yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbaharda özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi gerekmektedir. İlkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa iyi yanmış çiftlik gübresi verilerek karıştırılmalıdır. Bu işlem toprağın su tutma kapasitesi ve havalanmasını sağlamanın yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasını sağlayacağından bitkilerin erken çıkışına imkân vermektedir. Ayrıca toprağın organik maddece zenginleşmesini sağlar.

4-Ekim: Nevşehir Kabak Çekirdeği tohumunun sertifikalı olarak üretimi yoktur. Üreticiler kendi tarlalarından kuvvetli ve iyi gelişmiş kabakları seçip tohum olarak kullanmaktadır. Kabak çekirdeği ekimi elle veya makine ile yapılabilmektedir. Elle ekimde ocak usulü ekim yapılır ve dekara 1-1,5 kg tohum kullanılır. Her ocağa 2-3 adet tohum 3-5 cm derinliğe bırakılır. Makineli ekimde ekim normu 500-750 gr/da'dır. Sıra arası ve sıra üzeri mesafe yetiştiriciliğin sulu veya kıraç şartlarda yapılmasına göre değişmektedir. Sulu şartlarda sıra arası 80-100 cm, sıra üzeri 40-50 cm, kıraçta ise 150-200 cm sıra arası ve 80-100 cm sıra üzeri mesafelerde yapılır. Bölgemizde Nevşehir Kabak Çekirdeği ekimi Nisan ayı sonu Mayıs ayı başlarında yapılmaktadır.

5-Gübreleme: Yapılacak toprak tahlili gübreleme açısından esastır. Bununla birlikte dekara 3-4 ton iyi yanmış ahır gübresi ile birlikte 8-10 kg/da azotlu, 10-12 kg/da fosforlu, 3-4 kg/da potasyumlu gübre verilebilir. Azotlu ve fosforlu gübrelerin 2/3'ü ekimle birlikte 1/3'ü de boğaz doldurma işlemi ile verilmelidir. Boğaz gübrelemesi toprakta nem varken yetiştirme periyodu boyunca 2-3 defa yapılabilir

6-Çapalama: Tohumlar ekimden 10-12 gün sonra çıkmaya başlar. Çıkıştan 20-25 gün sonra bitki 4-5 yapraklı olduğu dönemde her ocağa bir bitki bırakmak üzere seyreltme ve çapalama yapılır. Bu dönemde oluşmuş olabilecek kaymak tabakasının kırılması ve boğaz doldurma yapılmış olur. Bundan sonra yabancı ot durumuna göre yetiştirme süresi boyunca 3-4 çapalama işlemi yapılması tavsiye edilmektedir. Çapalama işlemi özellikle kabakta kök gelişimini hızlandırdığı için çekirdek veriminde büyük önem arz etmektedir.

7-Sulama: Kabakta ekolojik şartlar baz alınarak ilk meyveler görülünceye kadar sulama yapılmaz. Sulama; sulama, yağmurlama veya damlama yapılabilmektedir. Mantari hastalıklar gözetilerek sulamanın damlama yapılması daha uygun olacaktır. Yapılacak sulamalarda, belli bir süre ve litre hesabı yerine toprak su tutma kapasitesine dikkat edilerek sulama yapılmalıdır. Kabakta vejetasyon süresi boyunca 15-20 gün arayla bitkinin ihtiyaç durumuna göre

4-5 kez sulama yapılabilir. Hasattan bir ay kadar önce ise sulama kesilmelidir. Bölgemizde Nevşehir Kabak Çekirdeği tarımı hem sulu hem de kuru şartlarda yapılmaktadır.

8-Hasat: Son sulama işlemi bitirildikten sonra 1 ay kadar beklenir ve yapraklar tamamen solup meyve sapı tamamen kuruduktan sonra meyve bitkiden koparılır. Yetiştiricilerin tercihine göre arazide veya depoda tohumların meyve etinden ayrılmasının sağlanması amacıyla 15 gün bekletilir. Tohumların meyveden ayrılması elle ve makine ile yapılabilmektedir. Ayıklanan tohumlar güneşte veya özel kurutma tertibatlarında kurutularak kullanıma hazır hale getirilir.

Hasat edilen tohumlar 2 şekilde değerlendirilir. Bir bölümü hasattan hemen sonra bir veya iki gün dinlendirilir. Tuzlanarak taş fırınlarda kavrulup paketlenerek pazarlanır. Bir bölümü ise hasattan sonra nem oranı % 7 nin altına ininceye kadar güneşte kurutulur. Kurutulan ürünler toplanır ve uygun şekilde paketlenerek pazarlanır. Kurutulan tohumlar selektörden geçilerek kuvvetli ve iri olanlar bir sonraki üretim sezonunda kullanılmak üzere tohum olarak ayrılır.

Kavru lan çekirdekler tuzlu, tuzsuz ve sütlü kavru lmuş olarak paketlenebilir. Ambalaj üzerinde firma veya üretici bilgilerinin yanı sıra ürünün tuzlu, tuzsuz ve sütlü kavru m oluşu ve ayrıca coğrafi işare tli ürün olduğunu gösterecek logonun bulunması zorunludur.

Hasat edilen çekirdekler iki şekilde kavru larak pazarlanır.

Yaş Kavru m: Hasat edilen kabak çekirdekleri kurutulmadan 200-210 C° sıcaklıktaki fırınlarda taval arın içerisinde 1 kg çekirdek ile 50-55 ml. süt ve 25-27 gr tuz karıştı rılarak 40-45 dakika süre ile kavru larak tüketime hazır hale getirilir. Tuzsuz kavru mlarda tuz katılmayarak aynı işlemler yapılır.

Kuru Kavru m: Kurutulmuş kabak çekirdekleri 200-210 C° sıcaklıktaki fırınlarda, taval arın içerisinde 1 kg çekirdek ile 50-55 ml süt ve 20-22 gr tuz karıştı rılarak 30-35 dakika süre ile kavru larak tüketime hazır hale getirilir. Tuzsuz kavru mlarda tuz katılmayarak aynı işlemler yapılır.

Denetleme:

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Koordinatörlüğünde; Nevşehir Hacıbektaş Üniversitesi, Nevşehir Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Nevşehir Ticaret Borsası ve Nevşehir Ziraat Odası Başkanlığından birer kişinin katılımıyla oluşturulan komisyonca ekim ve hasat dönemleri olmak üzere yılda 2 defa denetim yapılacaktır.

Denetim ayrıntıları:

- Ekim zamanı tarlalar gezilerek ekilen tohumların Nevşehir Kabak Çekirdeği olup olmadığı saptanacaktır.
- Başka bölgelerden getirilen yabancı tohumların ekilişinde izolasyon mesafesi kontrol edilecektir.
- Hasat zamanındaki kontrollerde, hasadın uygun zamanda yapı lıp yapı lmadığı ve hasat yöntemlerinin uygunluğu denetlenecektir.
- Hasat edilen ürünlerin uygun şekilde kurutulup kurutulmadığı kontrol edilecek, aralıklarla kurutulan ürünlerden numune alınarak kimyasal analizleri yapılacaktır. Nem kontrolü yapı larak kurutulan ürünlerde nemin %7'nin altında olup olmadığı kontrol edilecektir.
- Pazarlama esnasında kontroller yapılacaktır. Ambalajlanan ürünlerin üzerinde Nevşehir Kabak Çekirdeği ibaresinin bulunup bulunmadığı kontrol edilecektir. Pazarlanan ürünlerin tescile esas ürün özelliklerini taşıyıp taşımadığı ve uygun şekilde paketlenip ambalajlandığı kontrolü yapılacaktır.

Şikâyet durumunda her zaman komisyon 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. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

2. Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü

17 sayılı ve 15.11.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/172 numaralı Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Kullanım Biçimi:

“Küçük tüketici ambalajlarında”

ifadesi,

“Küçük tüketici ambalajlarında; ambalaj veya etiket üzerinde”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çizelge-2’de yer alan “galatoz”

ifadesi,

“galaktoz”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çizelge-5, Çizelge-6, Çizelge-7, Çizelge-8 ve Çizelge-9 ile bunlara metin içerisinde verilen referanslar metinden çıkarılmıştır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çizelge 3. Mineral Madde İçerikleri (ppm) – Kuru” tablosunun adındaki “kuru”

ifadesi

“yaş”

şeklinde değiştirilmiştir

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çizelge-3’te “14-226” ppm olarak ilan edilen kalsiyum (Ca) değer aralığı “141-226” ppm olarak değiştirilmiştir.

Çizelge-3’te “E(ppm)” olarak ilan edilen parametre “Fe (ppm)” olarak değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Çizelge 2. Şeker İçerikleri (%) – Kuru”

Fruktoz (%)	Galaktoz (%)	Sorbitol (%)	α -glikoz (%)	β -glikoz (%)	Sakkaroz (%)	Top. Şeker (%)
6,6-8,7	0,2-0,3	3,9-4,6	4,1-5,5	7,8-10,1	1,1-1,2	15-19

tablosu çıkarılarak yerine

Çizelge 2. Çekirdeksiz kuru üzümün protein ve şeker fraksiyonları değerleri

Protein (%)	Fruktoz (%)	Galaktoz (%)	α -glikoz (%)	β -glikoz (%)	Sakkaroz (%)	Top. Şeker (%)
1,9-2,5	28,0-32,3	0,8-1,5	15,3-16,9	18,3-21,5	1,3-2,7	66,4-73,7

tablosu eklenmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü

Başvuru Tarihi : 07.11.2017
Başvuru No : C2017/172
Coğrafi İşaretin Adı : Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü
Ürün / Ürün Grubu : Çekirdeksiz üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Manisa Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi : Ege Mah. Borsa Cad. No:20 Şehzadeler / MANİSA
Coğrafi Sınır : Manisa
Kullanım Biçimi : Üreticiler (ürünü birincil üreticiden alarak, işleme ve paketlenme ile iç ve dış pazara hazır hale getiren işletmeler) kuru pazarlama ve sofralık pazarlamada; paket veya kutuların üzerine kendi markalarını yazacaklar ve aynı zamanda paket üzerinde “Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü” ibaresinin yer aldığı aşağıda görseli bulunan logoyu kullanacaklardır.

Küçük tüketici ambalajlarında; ambalaj veya etiket üzerinde “Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü” ibaresinin yer aldığı aşağıda görseli bulunan logo kullanılacaktır.

Ekteki logo ürün özelliklerinin imkan verdiği sıra, pekmez vb. türev mamullerde kullanılmayacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tanımı: Salkımları orta irilikte ve normal sıklıkta, taneleri eliptik-yuvarlak şekilli, yeşil-sarı renkli, ince kabuklu, ağustos ayında olgunlaşır ağustos ortası ve eylül başı aralığında hasat edilen, sofralık, kurutmalık ve şıralık özelliklerin hepsini iyi derecede gösteren, verim ve yapısal gelişim bakımından iyi standart bir üzüm çeşididir.

İsminin kökeni: Manisa’da üretilen çekirdeksiz üzümün en önemli ayırt edici özelliği Osmanlı Devletinde padişahlık yapmış Fatih Sultan Mehmet ve Kanuni Sultan Süleyman gibi önemli isimlerin de içinde yer aldığı şehzadelerin yetiştiği Manisa’da tadı, aroması ve yapısıyla “sultanlara layık” olarak değerlendirilmesiyle Sultani ismini almış olmasıdır.

Menşei özelliği: Manisa İlinin iklim ve toprak özellikleri ile beşerî unsurlarının ürün üzerindeki olumlu etkileri, üründe ayırt edici özelliklerin oluşmasına temel etkindir. Bu sebeple ürünün tüm işlem adımlarının Manisa ilinde yapılması zorunludur.

Sosyo-kültürel ve ekonomik özdeşliği: Antik çağlardan günümüze ulaşan ve resmi olarak Manisa müzelerinde kayıtlı, üzerinde üzüm ve hasadına ilişkin figür ve yazıların yer aldığı tarihi eserler bulunmaktadır. Üzerinde yerleşik toplumlar ve uluslar değişse de ilçeleri ile birlikte Manisa, Dünyanın en önemli bağcılık alanlarından birisidir ve doğası gereği insanoğlunun görsel, işitsel ve yazılı eserlerini, geleneklerini ve ekonomik faaliyetlerini bu yönde etkilemiştir. Manisa ilindeki üreticiler, geçmişten gelen bilgi ve birikimleri ile bağcılık ve Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüm yetiştiriciliğine devam ederek ürünü yaşatmakta ve ününü korumaya devam etmektedir.

İklimi: Manisa ilinin, Ege kıyılarına nazaran iklimi daha serttir. Yazları Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün esas renk, aroma ve şekerlenme özelliklerine ulaşmasını sağlayacak şekilde sıcak ve kurak, kışları ise asmaların yapraksız uyku döneminde kök gelişimi ve gövde beslenmesine imkan verecek şekilde hafif soğuk ve yağışlı geçer. En soğuk aylar Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün doğru budama (uyku) dönemi ihtiyacına denk gelen ocak ve şubat aylarıdır. En çok yağış aralık (hasat sonrası yaprak dökümünün tamamlandığı evreye denk gelir, dinlenme sağlar) ve en az yağış temmuz (salkımların toprak ve güneşten beslenerek yapısını oluşturma evresine denk gelir – bu evrede yağış ürün yapısının sağlıklı gelişimi bakımından olumlu değildir) ve ağustos (tanelerin güneşten beslenerek olgunlaşma ve hasada uygun besin değerlerine ulaşma evresine denk gelir – bu evrede yağış olgunlaşmayı geciktirir, tane kalitesini ve tüm özellikleri barındırmayı olumsuz etkiler) aylarıdır. Kar yağışı nadiren oluşur, kalıcı olmaz, böylece uyku ve verim döngüsündeki uyum etkilenmez. Ülke genelini etkileyen büyük ölçekli atmosfer hareketleri olmadığı sürece Manisa'nın sıcaklık seyrinde – veya + yönde uç değerler görülmez. Özetle Manisa İklimi Sultani Çekirdeksiz Üzüm yetiştiriciliği için ideal iklim koşullarını sağlar.

Analiz Değerleri: Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün olgunlaşmış yaş ve kuru tanede ayırt edici ortalama analiz verileri aşağıdaki gibidir.

Çizelge 1. Yapısal Analiz Değerleri – Yaş

Tane Ağırlığı (g)	SÇKM %	pH	Asit (g/l)	Olgunluk İndisi	Randıman
1,2-1,8	18,8-21,0	3,15-3,29	5,27-5,94	32,2-38,0	21,2-24,6

SKÇM: Suda çözünebilir Kuru Madde

Çizelge 2. Çekirdeksiz kuru üzümün protein ve şeker fraksiyonları değerleri

Protein (%)	Fruktoz (%)	Galaktoz (%)	α -glikoz (%)	β -glikoz (%)	Sakkaroz (%)	Top. Şeker (%)
1,9-2,5	28,0-32,3	0,8-1,5	15,3-16,9	18,3-21,5	1,3-2,7	66,4-73,7

Çizelge 3. Mineral Madde İçerikleri (ppm) – Yaş

K (ppm)	P (ppm)	Ca (ppm)	Mg (ppm)	Na (ppm)	Fe (ppm)	Cu (ppm)	Mn (ppm)	Zn (ppm)
1490-2403	175-298	141-226	89-133	29-83	3,70-8,24	0,81-1,56	0,53-2,04	0,53-0,88

Çizelge 4. Organik Asit İçeriği – Yaş

Tartarik Asit (g)	Malik Asit (g)	TA/MA
0,417-0,584	0,052-0,123	6,456-18,47

Toprak Faktörü: Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün ayırt edici niteliklerinde etkili olan toprak faktörünün özellikleri aşağıdaki gibidir. Dikim yapılacak toprak; derinliklerine göre Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü karakteristiklerini yansıtacak tarzda aşağıda verilen özelliklere sahip olmalıdır.

Üretim Metodu:

Dikim: Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü bağ tesisinde yön, genelde arazinin şekli ile ilgili bir sorun yoksa en iyi güneşlenmenin sağlandığı kuzey-güney doğrultusunda telli sistemde olmalıdır. Şiddetli ve devamlı esen rüzgârların bulunduğu yerlerde ise hâkim rüzgâr yönüne paralel olmalıdır. Böylece bağın iyi havalanması sağlanır.

Düz veya az meyilli yerler için geçerli olan bu yönler çok meyilli yerlerde ise toprak erozyonunu azaltmak ve işlemeyi kolaylaştırmak için tesviye eğrilerine paralel olacak şekilde oluşturulmalıdır.

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü dikiminde; ideal sıra aralığı 3 metre, sıra üzerinde asma aralığı 2 metredir. Asma fidanlarının dikimi yılın son dönemlerinde yapılır. Dikim için önceden iyi bir şekilde hazırlanmış olan arazide bağa verilecek sıra arası ve sıra üzeri mesafeye göre işaretleme yapılır. Daha sonra çukurların açılması işlemine geçilir. İşaretlenen yerlere iki kürek derinliğinde ve bir kürek genişliğinde çukurlar açılır. Bu da 40-50 cm derinliğe ve 30-35 cm genişliğe karşı gelmektedir.

Bu temel dikim prensipleriyle bağın verim çağında, ürünün ayırt edici özelliğinde etkili olan salkımların iyi havalanması, rüzgârdan zarar görmemesi, ideal güneşlenme, nem oranı ve kök yayılımı ortamı sağlanmış olur.

Verim Çağında Budama: Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü budaması kış aylarında yapılır. Kış aylarında yapılan budamada bir önceki yılın sürgünleri (yıllık dal) %85-95 oranında budanır. Asmaların gelişme durumuna göre kurutmalık yetiştiricilikte 14-15 gözlü 6-7 çubuk bırakılır, sofralık yetiştiricilikte ise 10-12 gözlü 6-7 çubuk bırakılarak budanır. Her uzun çubuğa bir kısa çubuk (ırgat) bırakmak idealidir. Asmaya şekil verildikten sonra bol, iyi özelliklere sahip, dengeli ürün elde edebilmek amacıyla yıllık ürün çubukları uygun şekilde yönlendirilir ve bağlanır.

Yaz budamasında ise uç alma (çiçeklenme öncesinde), filiz alma (somakların görülmeye başladığı, sürgünlerin 10-15 cm boya ulaştığı dönemde), yaprak alma, tepe alma (büyümenin durmaya yüz tuttuğu, yeşil sürgünün alt boğumlarında odunlaşmanın başladığı dönemde) işlemleri yapılır ve yeşil sürgünün %30-40'ı alınır.

Her iki budamada da amaç, asmanın bitkisel gelişiminin kontrol altında tutulması, yukarı ve kol boyunca kütükleşmenin önlenmesi yoluyla yine ürünün ayırt edici özelliğinde etkili olan salkımların iyi havalanması, rüzgârdan zarar görmemesi, ideal güneşlenme, nem oranı ve kök yayılımı ortamı sağlanmasıdır.

Ayrıca sofralık yetiştiricilikte verimliliği yükseltmek amacıyla duruma göre çiçeklenmeden önce çiçek seyreltmesi, tane bağladıktan sonraki dönemde salkım seyreltme, tane tutumundan sonra salkım ucu kesme, tane tutumunun ardından tane seyreltme uygulaması gibi işlemler de yapılabilmektedir.

Kurutmalık Hasat: Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün kuruma randımanının en yüksek olduğu seviye olan % 22-23 kuru madde oranına ulaştığında hasat edilmesi gerekir. Üzüm şirasındaki suda eriyebilir % kuru madde oranı refraktometre adı verilen aletle ölçülür. Refraktometre aletinin olmaması halinde ise hemen hemen tüm bağcılarda mevcut olan ve bandırma eriyiğinin hazırlanmasında potasa miktarının tespitinde kullanılan potasa derecesi (Bome Areometresi) ile kolaylıkla uygunluk tespiti yapılabilir. Bunun için, sabah saatlerinde bütün bağı temsil edecek sayıda sıraların her iki tarafındaki üzüm salkımlarından üstten 1, ortadan 2 ve alttan 1 olmak üzere yarım kg kadar tane toplanarak sırası çıkarılır. Tülbentten süzülerek posasından ayrılan sıra cam bir mezür içerisine veya potasa derecesinin metal kabına doldurularak potasa derecesi ile okuma yapılır. Okunan potasa derecesindeki rakamın 1,9 ile çarpılması ile % suda eriyebilir kuru madde miktarı belirlenmiş olur. Genel olarak üreticiler açısından en ideal hasat zamanının tespiti için şıradaki potasa derecesi okumalarında 11,5-12,0 rakamına erişilmesi gerekmektedir (11,5x1,9=21,85, 12,0x1,9=22,8). Okunan potasa derecesindeki rakamın 1,8 ile çarpımında ise şıradaki % şeker miktarı sağlıklı bir şekilde belirlenmiş olur.

Hasat uygunluğuna erişilmesi ile bağ bozumu için gerekli ekip kurularak hasada başlanır. Kesim tanelenmeyi (tanelerin salkımdan kopması) önlemek amacıyla doğrudan doğruya plastik sepet veya kasalara yapılmaktadır. Hasatta dikkat edilecek en önemli konu salkımların zedelenmeden, çekme veya bağ bıçağı adı verilen aletlerle ya da hasat makası ile kesilerek sepet veya kasalara doldurulmasıdır. Hasat sırasında çürük ve hastalıklı salkımların işin başında seçilerek ana ürünlere karışmasının önlenmesi ile en iyi kalitede kuru üzüm üretilmesi sağlanır.

Kurutma: Hasat edilerek pürüzsüz plastik kasa ya da sepetlere (maks. 25 kg'lık) doldurulan yaş üzümler (Salkımlar) tanelerinin taşımada zedelenmemesi için mümkün olduğunca bağın en yakınında tesis edilmiş olan bandırma yerine taşınır. Burada yine pürüzsüz plastik bandırma sepetleriyle (maks. 25 kg'lık) bandırma çözeltisinde yıkanan üzümler, yine en yakın, güneşi gün boyunca en iyi alan (mümkün ise bağa en yakın "yama arazi" denilen, basık olmayan, nem tutmayan, eylele sarkabilecek hasatta kurutmayı geciktirip tane rengini bozabilen sabah çiğinin düşmediği alanlar) bir noktada tesis edilmiş sergi yerine, yine pürüzsüz plastik bandırma sepetleriyle (maks. 25 kg'lık) ve bunların sabit durması için özel hazırlanmış taşıma arabalarıyla taşınır.

Sergi yerine taşınan üzümler, sergi yerinin imkân verdiği alan genişliğine göre tercih edilebilecek yer sergi (toprak yüzeyinin düzleştirilerek sıkıştırılması sonrasında kâğıt veya UV destekli birim gramaj ve gıda güvenliği kalitesi yüksek polipropilen örtü serilmesi ya da toprak yüzeyinin betonlanması) veya yüksek sistem sergi (tele askı – hamak – raflı) yöntemlerinden birisiyle güneşte kurumaya bırakılır.

Sık taneli ve büyük salkımlar güneş temasının iyileştirilmesi için sap kısmından itibaren ortadan ikiye ayrılır. Manisa'nın ortalama ağustos sonu-eylül başı sıcaklıklarında 7 ila 10 gün sonrasında kuruma tamamlanır. Kuruma tamamlandıktan sonra ucu sivri olmayan özel tirmiklarla sergide tirmiklanan kuru üzümler saplarından ayrılır. Savurma makinasından geçirilerek sap ve rüzgârın taşıdığı çevresel kırsal çöplerden ayıklanan kuru üzümler maks. 50 kg'lık çuvallara (60x90 ebatlarında, UV katkılı, sıkı dokunmuş, birinci sınıf ham maddeden üretilmiş, 110-125 gram ağırlığında polipropilen) ya da özel plastik kasalara alınarak serin ve rutubetsiz depolama alanına alınır.

Bandırma (kurutma) çözeltisi: Çözelti hazırlanışı genellikle bu işi bilenler tarafından ve metoduna uygun olarak doğru bir şekilde yapılması hızlı kurumayı sağlamak açısından çok önemlidir.

Çekirdeksiz üzüm kurutmacılığında genel olarak normal şartlarda kullanılan bandırma çözeltisi % 5,0 potasa (K_2CO_3 – potasyum karbonat) ve % 1,0 natürel zeytinyağından oluşmaktadır. Bunun için 100 litre su içerisine 5,0 kg potasa konarak iyice karıştırılıp eritilir. Potasa tartımının tam olarak hatasız yapıldığı, potasa derecesi ile yapılan okumada su seviyesinin derecede 5,0 rakamını göstermesi ile doğrulanır.

Daha sonra ayrı bir kaba konan 1,0 kg asiti yüksek (en az 2-4) natürel zeytinyağı elle iyice çırpılarak ağartılır. Kıрма adı verilen, zeytinyağının ağartılmasından sonra potasalı sudan azar azar yağa ilave edilerek çırpma işlemine devam edilir. Bu çözeltinin daha önce hazırlanmış olan 100 litrelik potasalı su içerisine konarak karıştırılması ile bandırma eriyiği hazırlanışı tamamlanmıştır.

Çözelti üzerinde sarı yağ tabakasının olmaması, seçilen zeytinyağı asitliğinin yeterli olduğunu gösterir. Aksi halde düşük asitli zeytinyağı ile yapılan kıрма işleminde, yağın potasalı suya yedirilmesinde pelteleşmeler (kesilme) meydana gelir. Bu nedenle, bağcı üreticilerin yağ alımında potasalı su ile kıрма işlemini yaparak basit bir deneme sonucu yağ asitliğinin yeterli olup olmadığına karar verebilirler.

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün ideal kurusuna ulaşmak için 100 litrelik bandırma çözeltisine ortalama 5 ton yaş üzüm bandırıldıktan sonra çözeltinin temiz çözelti ile takviye edilmesi veya değiştirilmesi gerekmektedir.

Sofralık Hasat: Pek çok meyveden farklı olarak toplandıktan sonra olgunlaşma olmadığından görünüş, renk, lezzet ve yapı bakımından arzu edilen düzeye ulaşıldığında bağ bozumu yapılır. Üzümlerin olgunluğuna karar vermede; % 22-23 toplam suda çözünebilir kuru madde oranı gerekmez ama yakınlığı gözetilir. Titre edilebilir asitlik, olgunluk indisi ve üzümün rengi gibi faktörler de etkindir. Sofralık hasat bir defada yapılmaz. Önce güneşe (güneşe) bakan salkımlar kesilir. Kesim işlemine çığ kalktıktan sonra başlanır ve üzüm taneleri ısınmadan kesime son verilir. Özellikle ihraç edilecek Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünde bu durum daha da önem kazanır. Soğuk hava depolarına nakilde ise salkım ve tane kalitesinin korunması için aşırı istiflenmemesi, kasaların sallanmaması ve kasa aralarının hava alması gerekir. Görsel olarak sofralık ticari niteliği taşımadığına karar verilen salkımlar, kurutmalık uygulamalarına tabi tutulabilmektedir.

Denetleme:

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü coğrafi işaretinin kullanımı ve Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün korunmasına yönelik denetimler, Manisa Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Manisa Ticaret Borsası, Manisa Ticaret ve Sanayi Odası ve Manisa Ziraat Odasının alanında uzman birer temsilcisinden oluşacak denetim mercii tarafından yapılacaktır.

Denetimler, ürünün üretim işlem adımlarında ayrıca piyasaya arz veya dağıtım aşamalarında periyodik olarak yapılacaktır. Ayrıca şikâyet durumunda, denetim mercii gerekli denetimleri yapacaktır.

Bununla birlikte Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü ile Tarım ve Orman İl Müdürlüğü uzmanlarından alınacak teknik destek ve materyal ile ilgili üreticilere ihtiyaç halinde eğitim/bilgilendirme toplantıları yapılacaktır.

Denetim kriterleri;

- Budama, salkım oluşumu, hasat öncesi olgunlaşma ve hasat dönemlerinde üretim metodunda açıklanan hususlara uygunluğu kontrol edilecektir.
- Ürünün sofralık hasat ve kurutma süreçleri kontrol edilecektir.
- İhtiyaç halinde analiz gerektiren özellikler Manisa Celal Bayar Üniversitesi – Deneysel Fen Bilimleri Uygulama ve Araştırma Merkezi – Akredite Laboratuvarında analiz ettirilecektir.
- Hatalı uygulamaların tespiti halinde Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü ile Tarım ve Orman İl Müdürlüğü uzmanlarından alınacak teknik destek ve materyal ile ayrıca bilgilendirmesi yapılacaktır.
- Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü adını ve yukarıda görseli bulunan logosunun kullanımı 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. Elazığ Boğazkere Üzümü

27 sayılı ve 16.04.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/175 numaralı Elazığ Boğazkere Üzümü ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başlık altında yer alan Tablo 3, başlığıyla birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Tablo 3: Elazığ Boğazkere Üzümünün Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri

	Suyunda	Tanede
Asitliği (% Tartarik Asit Hesabıyla)	0,5-0,6	3,19-3,75
Refraksiyon İndisi	-	1,371
Kuru Madde Oranı (Kurutma Dolabı Usulü)	%16,5-25	%16,5-23
Kül (%)	0,30-0,90	0,30-0,50
%10'luk HCl'de Çözünmeyen Kül (%)	0,01-0,20	0,20-0,50
Brix Değeri	%20-25	-

• Denetleme:

Başlık altında yer alan “Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.” cümlesi “Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.” şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan “Gıda Tarım ve Hayvancılık” ifadeleri “Tarım ve Orman” şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru Tarihi : 02.11.2017
Başvuru No : C2017/175
Coğrafi İşaretin Adı : Elazığ Boğazkere Üzümü
Ürün/Ürün Grubu : Üzüm/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : 1. Fırat Kalkınma Ajansı
2. Elazığ Üzüm Üreticileri Birliği
3. Fırat Üniversitesi
4. Elazığ Ticaret Ve Sanayi Odası
5. Elazığ Tarım Ve Orman İl Müdürlüğü

Başvuru Yapanların Adresleri : 1. Niyazi Mah. Buhara Cad. No:195 Kat:1 (Malatya TSO Hizmet Binası) Battalgazi/MALATYA
2. Çarşı Mah. Öztekin Sok. No: 32 Kat: 2 Merkez ELAZIĞ
3. Fırat Üniversitesi Rektörlüğü 23119 Merkez ELAZIĞ
4. Cumhuriyet Mah. Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ
5. Olgunlar Mah. İhsan Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ

Coğrafi Sınır : Elazığ İli ve Arıcak, Alacakaya, Ağın, Baskil, Karakoçan, Keban, Kovancılar, Palu, Sivrice ve Maden ilçelerinde yetiştirilmektedir.

Kullanım Biçimi : Elazığ Boğazkere Üzümü ibaresi marka ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boğazkere üzümü: Yenildiğinde boğazda yanma-ekşime tadı bıraktığından bu ad ile anılmaktadır. Boğazkere üzümü tarımı, üst katmanları geçirgen, kolayca ısınabilen ve besin maddelerince zengin topraklarda yapılmaktadır. Omcanın yazın kuraklıktan, kışın dondan zarar görmemesi; anaç olarak haricen mukavim yapılı, orta kuvvette olmasındandır.

Elazığ Boğazkere Üzümünün Özellikleri: Elazığ, toprak yapısı itibari ile denizden 1000 metre yükseklikte, dağlarla çevrili bir bölgede karakteristik özellik gösterir. Dağların arasından, dar ve uzun vadiler oluşturarak akan ve daha sonra Fırat nehriyle birleşen dere ve çayların yarattığı mikro klima sonucu bölgesel iklim yumuşaması, Boğazkere üzümünün yetişmesi için ideal koşullar oluşturmaktadır.

İklim Özellikleri:

Tablo 3: Elazığ İli İklim Verileri (Ölçüm Periyodu: 1938-2016)

Ortalama Sıcaklık (°C)	13,1
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	18,9
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	7,5
Ortalama Güneşlenme Süresi (Saat/Gün)	6,8
Yıllık Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	95,3
Yıllık Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	409,5
Yaşanmış En Yüksek Sıcaklık (°C)	42,2 (30.07.2000)
Yaşanmış En Düşük Sıcaklık (°C)	-22,6 (20.01.1972)

Boğazkere üzümü için en faydalı yağışlar benden önceki (üzümlerin olgunlaşmaya başlama zamanı) haziran yağışları ve hasadı müteakip olan sonbahar yağışlarıdır. Kurak yaz dönemleri içinde, mantar hastalıklarına meydan vermeyecek şekilde yağın yağışlar en uygun yağışlardır. Omcaların suya ihtiyacı, çiçeklenmenin başladığı mayıs ayı başlarından başlayarak temmuz ayının ortalarına kadar devam eder. En fazla su ihtiyacı sürgün ve çiçeklenme başladığı Mayıs ayıdır. Bu iklim şartları Elazığ Boğazkere Üzümü üretimi için en ideal şartları oluşturmaktadır.

Elazığ yöresinde yetişen Boğazkere üzümünde otsu aroma tadı hissedilir. Dengeli bir burukluğa sahiptir. Yenildiğinde ağızda hafif yanık bir tat bırakır.

Tablo 4: Elazığ Boğazkere Üzümü Fiziksel Özellikleri

Çubuklar	Orta uzunlukta, esmerimsi kırmızı renktedir
Sürgün Boğum Arası	Kırmızımsı şeritli yeşil, sürgün durumu (bağlanmadan önce) yatay, zayıf, yeterli sayıda birer aralıkla dizilmiş orta uzunlukta iki çatalı, üzeri düz ve yeşildir
Çiçek	Erkek ve dişi organlar tam gelişmiştir
Genç Yaprak	Genç yapraklar, üst kısım rengi koyu bakır kırmızısı, genç yaprak alt yaprak ayasında ana damarlar üzerindeki tüy yoğunluğu seyrek
Olgun Yaprak	Orta, beş dilimli, kenarları tırtıllı, genişliği uzunluğundan fazla, üst yüzü açık yeşil renkte parlak ve tüysüz, alt yüz az tüylü, yaprak sapı oyuğu orta derinlikte dar ve az veya çok kapalı

Yaprak Sapı	Orta uzunluk ve kalınlıkta karakteristik kırmızı renktedir
Tanen	Orta büyüklükte, yumurtamsı, yuvarlakça ve siyah veya koyu kırmızımsıdır
Pülp	Etili ve olgunlaşmamış olanlarda beyaz, yeşilimtrak renkte olan tanede bordo çizgi belirgin olarak görülmektedir, olgunlaştıktan sonra bordo rengindedir
Tane Sapı	Kırmızı ve kısadır. Tane saptan kolay kopmamaktadır. Tanenin kabuk kalınlığı ince ve çok sulu, meyve etinde meyve çekirdeği 2 ila 3 tanedir
Salkım Ağırlığı	Orta ağırlıkta, kuru arazide (200gr-450gr), sulu arazide (400gr-1200gr) arasındadır
Tane Adedi	Salkımda 106 ile 300 arası

Şıralık ve şaraplık olarak tüketilir. Üzümün kabuklarında bulunan ve şaraba burukluk katan tanen oranı bu üzüm cinsinde çok fazladır. Burukluğun yanı sıra, aromalı tadı, şarap üretiminde Boğazkere üzümünün değerini arttırmıştır.

Tablo 3: Elazığ Boğazkere Üzümünün Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri

	Suyunda	Tanede
Asitliği (% Tartarik Asit Hesabıyla)	0,5-0,6	3,19-3,75
Refraksiyon İndisi	-	1,371
Kuru Madde Oranı (Kurutma Dolabı Usulü)	%16,5-25	%16,5-23
Kül (%)	0,30-0,90	0,30-0,50
%10'luk HCl'de Çözünmeyen Kül (%)	0,01-0,20	0,20-0,50
Brix Değeri	%20-25	-

Üretim Metodu:

Toprak İşleme ve Gübreleme:

Sonbahar döneminde yapılan toprak işleme ile kış yağışlarının yüzeyden akışını önleyerek toprakta suyun depo edilmesi sağlanır. Toprak analizi sonucu görülen eksiklikler, gübre ile toprağa karıştırılır. İlkbahar dönemi toprak işleme ise toprağın havalanması, yabancı otlarla mücadele ve gecikmiş gübre uygulamaları için yapılır. Bu dönemde gübreleme yüzeyden çok asma kök bölgesine uygulanır. Ayrıca kış sonrası bağ yüzeyi düzelterek sezona hazırlanır. Yaz döneminde ise toprak neminin korunması, uygulanan mineral gübrelerin etkinliklerinin artırılması, toprak yüzeyinde meydana gelen çatlak ve yarıkların oluşmasının engellenmesi, eğer oluşmuş ise kapatılması, yabancı otların oluşmasının engellenmesi faaliyetleri yerine getirilir.

Kültürel İşlemler:

Asma yıllık gelişimini tamamladıktan sonra kökleriyle besin maddesi alımının durduğu uyku dönemindeyken, asmanın o yılki performansına göre kış budaması yapılır. Asmaların uyanıp geliştiği, yapraklı

dönemlerinde; sürgünler dipten kesilerek, kısaltılması için yapılan yeşil aksam veya yaz budaması yapılır. Ayrıca sürgünlerde uç alma, tepe alma ve koltuk alma işlemleri yapılır.

Zararlılara karşı ilaçlı mücadele:

- Kış İlaçlaması
Budamadan sonra gözler uyanmadan önce yapılır.
- Yaz ilaçlaması
 - 1.İlaçlama: Sürgünler 2-3 cm ye ulaştığı zaman,
 - 2.ilaçlama: Sürgünler 8-10 cm'ye ulaştığı zaman
 - 3.İlaçlama: Sürgünler 25-30 cm ye ulaştığı zaman yapılır.

Denetleme:

Elazığ Tarım ve Orman İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde görevli alanında uzman 3 kişi, Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliğinden uzman 2 kişi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından uzman 1 kişi, Fırat Üniversitesinden uzman 1 kişi ve ürün yetiştiricisi 1 kişi olmak üzere, 4 ila 7 kişilik bir denetim komisyonu oluşturularak üretimin teknik ve coğrafi özelliklere uygunluğunun tespiti amacıyla denetim yapılır. Denetim sırasında prosedüre uymadığı ortaya çıkan kişi ve kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmaya Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliği ve Tarım ve Orman İl Müdürlüğü görevlidir.

Denetim Sıklığı:

Yukarıda bahsedilen komisyon yılda en az 3 kez denetim yapar. Bu denetimler; hasat zamanında, ihracatın yapıldığı ve ürünün yetiştirilip pazarlara sunulduğu Eylül, Ekim aylarında gerçekleşir.

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

4. Kastamonu Siyez Bulguru

34 sayılı ve 01.08.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/201 numaralı Kastamonu Siyez Bulguru ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

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

1. İlan metninin Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri başlığı altında yer alan Tablo 1'deki durum buğdayı bulguru ile ilgili bilgiler çıkarılmış ve tablo başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Tablo 1. Kastamonu Siyez buğdayından elde edilen bulgurun bazı fizikokimyasal nitelikleri

		<u>Kastamonu Siyez Bulguru</u>		
		<u>Geleneksel</u>	<u>Modern</u>	<u>Ort.</u>
Protein (%) (min)		% 11,50	Min % 11,50	11,50
Kül (%) (min)		% 1,30	Min % 1,30	1,30
Mineral maddeler				
Ca (ppm)		484,40±4,3	417,10±4,27	450,75±33,65
K (ppm)		3741,60±250	3959,70±150	3850,65±109,05
Fe (ppm)		25,23±0,10	27,53±0,13	26,38±1,15
Zn (ppm)		34,73±0,13	30,77±0,13	32,75±1,98
P (ppm)		2796,47±12,43	3070,50±18,40	2933,49±137,02
Mg (ppm)		938,10±3,23	1026,53±4,30	982,32±44,22
Al (ppm)		7,73±0,07	6,40±0,07	7,07±0,67
Si (ppm)		219,77±0,83	221,33±0,73	220,55±0,78
Yağ (%) (min)		% 1,5	% 1,5	% 1,5
<u>Renk</u>	<i>L</i>	53,24±0,01	51,98±0,01	52,61±0,63
	<i>a</i>	7,64±0,01	7,24±0,01	7,44±0,20
	<i>b</i>	20,71±0,15	18,06±0,02	19,39±1,33

2. Tablo 1'in altında yer alan paragraftaki "Elde edilen analiz sonuçları birbirlerine yakın dağılım vermiştir ve değerler durum buğdayından elde edilen bulgurdan oldukça farklıdır." ile "Su absorpsiyonu ise durum buğdayı bulguruna göre daha düşük olduğundan tüketilebilir forma getirilirken (pilav vb.) daha az su kullanılır." cümleleri metinden çıkarılmıştır.
3. Ayırt Edici Hammadde Nitelikleri başlığı altında yer alan "Ayrıca olumsuz şartlarda arpa ve durum buğdayına göre daha yüksek ürün verim ve daha yüksek protein oranına sahiptir." cümlesi metinden çıkarılmıştır.

- **Denetleme**

Başlığın ilk paragrafında yer alan “İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü” ifadesi, “Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü” olarak değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2017/201
Başvuru Tarihi	: 17.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Siyez Bulguru
Ürün / Ürün Grubu	: Bulgur / Diğer ürünler (Tahıl)
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hepkebirler Mahallesi, Nasrullah Meydanı, No:9, 37100 Merkez / KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Siyez Bulguru ibaresi, coğrafi işaret amblemi ile birlikte ürün üzerinde kolayca görünür bir şekilde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu’da *Triticum monococcum* (einkorn) buğdayına Siyez buğdayı ve bu buğdaydan üretilen bulgura ise Siyez bulguru denilmektedir. Kastamonu Siyez Bulguru, başakçıkları tek taneli olan ve kavuzlu bir yapıya sahip olan siyez buğdayının kaynatıldıktan sonra kurutulması ve taş değirmenlerde yarılmaması sureti ile elde edilen bir üründür.

Kastamonu Siyez Bulguruna kendine özgü niteliklerini kazandıran ayırt edici özellikleri aşağıda üç başlık altında verilmiştir;

1. Ayırt edici hammadde nitelikleri

Kastamonu Siyez Bulgurunun en önemli ayırt edici niteliği Kastamonu Siyez buğdayından üretilmiş olmasıdır. Siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) en yaygın eski ata buğday türlerinden birisidir. Bunlar, hasat esnasında kabuklarını korudukları için kabuklu buğdaylar olarak bilinirler ve soyulmazlar. Siyez buğdayı ekmeklik buğday çeşitlerinin kültüre alınmaya başlandığı M.Ö. 4. yüzyıldan itibaren ekim alanlarından hızla kaybolurken, Kastamonu’da tarımsal hâkimiyetine ara vermemiştir.

Kastamonu ve Siyez Buğdayı

Siyez buğdayı Kastamonu’da İhsangazi başta olmak üzere Devrekâni, Seydiler ve Kastamonu’nun diğer ilçelerinde yetiştirilmektedir. Üretilen Siyez buğdayının bir kısmı hayvan yemi olarak kullanılmakta, diğer kısmı işlenerek Siyez bulguru elde edilmektedir.

Kastamonu’da yetiştirilen Siyez buğdayı, bulgurundan insanların, buğday ve saplarından hayvanların yararlanabildiği, sıkı kavuz yapısı itibarı ile hastalık ve zararlılara karşı dayanıklı, kurak ya da besin maddelerince fakir şartlarda rekabet gücü yüksek bir türdür.

Yılın ilk hasadı yapıldıktan sonra Kastamonu Siyez Bulgurunu tanıtmak amacıyla İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali düzenlenmektedir.

2. Ayırt edici üretim yöntemi nitelikleri

Günümüzde Antep ve Karaman (Mut) tipi olmak üzere iki tip bulgur üretimi modeli vardır. Bu üretim modellerinde bulgur prosesine temizlenmiş ve dış kavuzu soyulmuş buğday ile başlanır. Ancak Siyez buğdayı, dış kavuzu endospermine bitişik bir buğday olduğundan dolayı temizlenmiş buğday kavuzu ile birlikte kaynatma işlemine alınır. Kastamonu Siyez Bulguru üretimine kavuzlu buğdayın kaynatılması ileriki aşamada kavuzun buğday tanesinden kolay ayrılmasını sağladığından dolayı mekanik bir kazımaya gerek kalmamaktadır.

Son yıllarda müşteri talepleri doğrultusunda durum bulgurunda sarartma işlemi yapılmaktadır. Mekaniksel sarartma prosesinde (buğdayın parlatması) kırma aşaması öncesinde buğdayın kepek tabakası normalden daha fazla kazınarak özellikle renk pigmentlerinin bulunduğu dış tabaka uzaklaştırılmaktadır. Buğdayın daha alt tabakalarına inilmesi rengi daha sarı bulgur elde edilmesini sağlamaktadır. Bu durumda normalde %80-85 olan buğdayın bulgur verimi, %70-72'ye düşmektedir. Bunun yanı sıra buğdayın dış tabakasının normalden daha fazla uzaklaştırılmasıyla insan sağlığı için faydalı mineral maddeler ve selüloz miktarı da düşmektedir. Oysa Kastamonu Siyez Bulgurunda parlatma ve kepek alma aşaması yoktur. Başlangıçta kaynatma ile endosperminden gevşetilen dış kavuz çıkartıldıktan sonra buğday doğal haliyle bulgur olarak kırılır. Bu da diğer bulgurlardan farklı olarak mineral madde ve selüloz içeriğinin daha zengin olmasını sağlar.

Kastamonu Siyez Bulguruna ayırt edici niteliğini katan diğer önemli özelliği de şeklidir. Taş değirmenlerde öğütülen Kastamonu Siyez Bulguru aynı değirmene 3 defa gönderilir ve her değirmen çıkışında eleklerden geçirilerek küçük parçalar ayrılır. 1. öğütme aşamasında değirmene dış kabuğunu uzaklaştırmak için gönderilir. Yöresel olarak "Kızıl iri" adı verilen henüz tam kırılmamış ama kabuğu uzaklaştırılmış buğday elde edilir. Bu haliyle durum buğdayından elde edilen iri pilavlık buğdaya benzemektedir ve pilavlık olarak da kullanılabilir. Kızıl iri değirmene kırılmak üzere tekrar verilir. Amaç dikey olarak buğdayı ikiye ayırmaktır. Kastamonu Siyez Bulguru olarak üretimde hedeflenen, ticari olarak tercih edilen ve geleneksel olan şekli "Sinek kanadı" olarak bilinen bu halidir. Tekrar elek sisteminden geçirilen buğdayların kırılmayanları yine değirmene verilerek son kırma aşaması da gerçekleştirilir. Bu 3'lü kırma metodu sırasında elek altına geçen bölümler de kendi arasında tasniflenerek Sinek kanadından daha küçük olanlar çorbalık, çok daha küçük olanlar da köftelik/kısırlık olarak ayrılır. Son iki sınıf değirmencilik yan ürünleridir.

3. Ayırt edici nihai ürün nitelikleri

Kastamonu Siyez Bulgurunu diğer bulgurlardan ayıran nihai ürün özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Kastamonu Siyez buğdayından elde edilen bulgurun bazı fizikokimyasal nitelikleri

		<u>Kastamonu Siyez Bulguru</u>		
		<u>Geleneksel</u>	<u>Modern</u>	<u>Ort.</u>
Protein (%) (min)		% 11,50	Min % 11,50	11,50
Kül (%) (min)		% 1,30	Min % 1,30	1,30
Mineral maddeler				
Ca (ppm)		484,40±4,3	417,10±4,27	450,75±33,65
K (ppm)		3741,60±250	3959,70±150	3850,65±109,05
Fe (ppm)		25,23±0,10	27,53±0,13	26,38±1,15
Zn (ppm)		34,73±0,13	30,77±0,13	32,75±1,98
P (ppm)		2796,47±12,43	3070,50±18,40	2933,49±137,02
Mg (ppm)		938,10±3,23	1026,53±4,30	982,32±44,22
Al (ppm)		7,73±0,07	6,40±0,07	7,07±0,67
Si (ppm)		219,77±0,83	221,33±0,73	220,55±0,78
Yağ (%) (min)		% 1,5	% 1,5	% 1,5
<u>Renk</u>	<i>L</i>	53,24±0,01	51,98±0,01	52,61±0,63
	<i>a</i>	7,64±0,01	7,24±0,01	7,44±0,20

	<i>b</i>	20,71±0,15	18,06±0,02	19,39±1,33
--	----------	------------	------------	------------

Kastamonu Siyez Bulgurunun modern veya geleneksel yöntemlerle elde edilmesi büyük farklılıklar göstermemiştir. Geleneksel ve modern ürünler arasındaki farklılıklar işleme yönteminden daha ziyade buğday tohum kalitesi, su alma, güneşlenme durumu, toprak mineral içeriği gibi direkt buğday içeriğine yansıtacak faktörlerden kaynaklanmaktadır. Siyez bulgurunun en belirgin niteliği protein oranının, kül içeriğinin ve buna bağlı mineral madde içeriğinin yüksek olmasıdır. Özellikle kalsiyum, demir, çinko, fosfor, magnezyum ve silisyum gibi makro elementler açısından yüksek içeriğe sahiptir. Ayrıca üretim yönteminde belirtildiği gibi modern bulgur üretimlerindeki parlatma amaçlı prosesler uygulanmadığından *L** parlaklık değeri daha düşük, siyez buğdayının yapısına ve bulgurun işleme prosesine bağlı olarak daha koyu renkli (kahve/kızıl) yani *a** değeri daha yüksek ve sarı olmaması nedeniyle klasik bulgura göre *b** değeri daha düşüktür.

Kastamonu Siyez Bulgurunun şekil özelliği:

Siyez bulgurunun taş değirmenlerde 3 aşamalı kırma yöntemi sırasında Türk Gıda Kodeksi (TGK) Bulgur tebliğindeki tasniflere karşılık gelebilecek 4 boy bulgur elde edilmektedir. Ancak Kastamonu Siyez Bulguru denildiğinde şekilsel olarak bilinen genel kabul görmüş ve ticari satışın da büyük kısmını oluşturan şekil “Sinek kanadı” olarak bilinen pilavlık çeşittir. Çorbalık ve köftelik/kısırlık ince bulgur çeşitleri değirmen yan ürünü olarak elde edilirler. Durum buğdayından elde edilen bulgura göre hazırlanmış TGK Bulgur tebliği ebat tasnifi ile Kastamonu Siyez Bulguru tasniflerinin karşılaştırması Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Bulgur ebat tasnifleri

TGK Bulgur tebliğine göre boyut tasnifi	Kastamonu Siyez Bulguru ebat tasnifi
Pilavlık bulgur	
Tane Bulgur	Kızıl İri
İri Pilavlık	
Pilavlık	Sinek Kanadı
İnce Pilavlık	Çorbalık
Köftelik bulgur	
Köftelik	Pıs (Köftelik/Kısırlık)
İnce Köftelik	

1. Kızıl İri: “İri pilavlık” bulgur tasnifine karşılık gelebilir. Kırma yapılmamış kavuzundan ayrılmış bütün taneye yöresel olarak “Kızıl iri” adı verilir.
2. Sinek Kanadı: Yöresel olarak “Sinek kanadı” veya “Kavun dilimi” denilen çeşittir. Değirmende tanenin dik olarak ikiye ayrılması hedeflenir. Pilavlık çeşit olarak üretilir.
3. Çorbalık: Yöresel olarak “çorbalık” adı verilen çeşittir. Yöresel olarak Sinek kanadı tipin üretimi sırasında değirmende daha fazla parçaya ayrılan kısımdır. “İnce Pilavlık” tasnife karşılık gelir.
4. Pıs: Köftelik veya kısırlık çeşite karşılık gelir. Yöresel olarak “pıs” olarak adlandırılır. Değirmende elek altı olarak ayrılan en ince kısımdır.

Üretim Metodu:

1. Geleneksel Yöntem:

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde Siyez buğdayının kavuzlu bir buğday türü olması nedeniyle yabancı maddelerinden ayrılan Siyez buğdayı soğuk suya kavuzu ile birlikte dökülerek kazanlarda kaynatma işlemi yapılır. Bu işlem yapışık olan kavuzun ileriki aşamalarda taneden ayrılmasını kolaylaştırır.

Ürünün pişip pişmediğini anlamak için kavuzlu bir buğday alınır. Kavuzları el ile ayrıldıktan sonra buğday el ile ortadan ikiye bölünür. Bölünen kısımda hafif bir beyazlık kalmış ise kaynatma işlemine son verilir. Kırılan buğdayda kalan bir miktar beyazlık buğday kazandan alındıktan sonra buğdayın kendi sıcaklığı ile kaybolur.

Pişen buğdayın kazandan un çuvallarına veya küçük sepetlere (çitlere) boşaltılırken sıcak kavuzlu buğdayın üzerine halk arasında 'paslı sarı su' denilen suyu akıtmak için buğdayın boşaltılması süresince soğuk su dökülmesidir. Boşaltma işlemi tamamen bittikten sonra buğdayın sıcaklığı buğdayın orta kısmına el sokulup kontrol edilerek soğuk su dökme işlemi sonlandırılır veya uygun sıcaklığa gelinceye kadar su dökmeye devam edilir.

Uygun sıcaklığa getirilmiş olan buğdayın branda veya bez örtülerin üzerine yaklaşık 1 cm kalınlığında serilerek ve güneşte kurutularak başlangıçtaki koyu amber renginin kazandırılması diğer bir ayırt edici proses özelliğidir. Kurutma işlemi güneş altında 6 ile 9 saat süresince gerçekleşir.

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde öğütme prosesi de kendine özgü nitelikler taşır. Değirmende ilk aşama olan eleme esnasında en üst eleğin üzerinde kalan siyeze halk arasında kızıl iri denir. Kızıl iri denilen ve %90 civarında kavuzsuz olan bu yarı mamul ürün ikinci bir defa değirmene verilir. Eleme aşamasından sonra işlem tekrar edilebilir. Eleme sonucunda kızıl iri haricinde pilavlık (sinek kanadı), çorbalık ve kısırılık/köftelik (pıs) olarak tabir edilen üç farklı kalınlıkta bulgur elde edilir.

2. Modern Yöntem:

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde Siyez buğdayının kavuzlu bir buğday türü olması nedeniyle yabancı maddelerinden ayrılan Siyez buğdayı soğuk suya kavuzu ile birlikte dökülerek buharlı kazanlarda kaynatma işlemi yapılır. Bu işlem yapışık olan kavuzun ileriki aşamalarda taneden ayrılmasını kolaylaştırır.

Bölünen kısımda hafif bir beyazlık kalmış ise kaynatma işlemine son verilir. Kırılan buğdayda kalan bir miktar beyazlık, buğday kazandan alındıktan sonra buğdayın kendi sıcaklığı ile kaybolur. Modern üretimde bu işlem basamağında ısıtma amacıyla buhar kullanılır.

Pişen buğdayın kazandan un çuvallarına veya küçük sepetlere (çitlere) boşaltılırken sıcak kavuzlu buğdayın üzerine paslı sarı suyu akıtmak için buğdayın boşaltılması süresince soğuk su dökülür. Boşaltma işlemi tamamen bittikten sonra buğdayın sıcaklığı buğdayın orta kısmına el sokulup kontrol edilerek soğuk su dökme işlemi sonlandırılır veya uygun sıcaklığa gelinceye kadar su dökmeye devam edilir. Bu aşama Siyez buğdayı kavuzuyla işlendiğinden dolayı modern üretimde de uygulanmaktadır.

Kurutma işlemi, uygun sıcaklığa getirilmiş olan buğdayın 5-10 m uzunluğunda çift cidarlı içine 100 °C'da kuru sıcak hava verilen tambur kurutma silindirlerinde buğdayın kavuzlu şekilde 2-3 saatte kurutulması ile gerçekleştirilir.

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde öğütme prosesi de kendine özgü nitelikler taşır. Değirmende ilk aşama olan eleme esnasında en üst eleğin üzerinde kalan siyeze halk arasında kızıl iri denir. Kızıl iri denilen ve %90 civarında kavuzsuz olan bu yarı mamul ürün ikinci bir defa değirmene verilir. Eleme aşamasından sonra işlem tekrar edilebilir. Eleme sonucunda kızıl iri haricinde pilavlık (sinek kanadı), çorbalık ve kısırılık/köftelik (pıs) olarak tabir edilen üç farklı kalınlıkta bulgur elde edilir.

Denetleme:

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden oluşturulacak 5 kişilik denetim mercii; üretim, depolama, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde denetim görevini yılda bir defadan az olmamak üzere, 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak yerine getirecektir.

Denetim mercii; Kastamonu Siyez Bulgurunun ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda bulgurun hammaddesinin Kastamonu Siyez buğdayı olup olmadığına (müstahsil makbuzu, çiftçi kayıt sistemi belgeleri vb), üretim tekniğinin üretim metoduna uygunluğuna, şekil özelliklerine bakılır. Denetim mercii denetim sırasında incelenecek numuneleri kendisi alır. Ürün ayırt edici özellikleri kapsamında yapılacak analiz ücretleri üretici sorumluluğundadır.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilir.

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.

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. Kangal Balıklı Kaplıcası

46 tescil sayılı Kangal Balıklı Kaplıcası ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“İşaretleme şeklinde kullanılacak olan KANGAL BALIKLI KAPLICASI coğrafi işaretinin, özelliklerinin korunması, suyun fiziksel ve kimyasal bileşimlerinin takibi, balıkların ırk beslenme ve üreme özelliklerinin korunmasının takibi ve benzerlerinden ayırt edilebilmesi için denetim komisyonu kurulur. Bu komisyonda kaplıca işletmelerinde 1 kişi, İl Sağlık Müdürlüğünden görevli biri çevre diğeri sağlıkçı olmak üzere 2 kişi, Kangal kaymakamlığından 1 kişi, Üniversiteden bu alanda çalışma yapmış bir Biyolog ve Dermatolog olmak üzere toplam 6 kişiden oluşan komisyon çağrı üzerine en az üç kişinin katılımı ile toplanır.”

ifadesi,

“Kangal Balıklı Kaplıcası coğrafi işaretinin, özelliklerinin korunması, suyun fiziksel ve kimyasal bileşimlerinin takibi; balıkların ırk, beslenme ve üreme özelliklerinin takibi ve benzerlerinden ayırt edilebilmesi için denetim mercii kurulur. Denetim mercii kaplıca işletmelerinden 1 kişi, İl Sağlık Müdürlüğünden 2 kişi, Kangal Kaymakamlığından 1 kişi olmak üzere toplam 4 kişiden oluşur. Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir.

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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Melli İnciri

370 tescil sayılı Melli İnciri ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Melli İncirinin yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bucak İlçe Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Bucak Belediye Başkanlığından ve Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.”

ifadesi,

“Melli İncirinin yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Bucak İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Bucak Belediye Başkanlığından konuda uzman bir kişi ve Bucak Ziraat Odasından bir mühendis olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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. Develi Cıvıklısı

38 sayılı ve 01.10.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 110 tescil numaralı Develi Cıvıklısı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Develi Cıvıklısı Develi Belediyesi Koordinatörlüğünde Develi Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kayseri Tarım İl Müdürlüğü, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Develi Meslek Eğitim Merkezi Müdürlüğüne oluşturulacak dört kişilik bir komisyon tarafından imalat ve kalite kontrolü yapılır. Komisyonunda bir üyenin Gıda Mühendisi olması şartı aranır.

Denetimler ayda bir kere, ihtiyaç vukuunda şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir.

Kayseri İli Develi ilçesine has bir yiyecek olan Develi Cıvıklısının, markakalama işleminin yanı sıra ambalajlanması durumunda ve servisi esnasında müşterilere sunulacak liste üzerinde, Erciyes Dağı ve dağın eteklerinde alevli bir ateş ile yanar haldeki fırın ve fırıncı küreği üzerinde pişmiş Develi Cıvıklısı logosu bulunacaktır. Coğrafi işarete konu olan ibare sadece Develi Cıvıklısı'nda kullanılacaktır. Ayrıca ürün ambalajında vea servis esnasında üreten firma adı, üretim yeri ve ürün ile ilgili asgari bilgilerin yanı sıra ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri, servis esnasında müşteriye sunulacaktır. Ürünün paket servisinde ise karton ambalaj tercih edilmesi istenmektedir.”

ifadesi,

“Develi Cıvıklısı Develi Belediyesi koordinatörlüğünde Develi Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kayseri Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Develi Meslek Eğitim Merkezi Müdürlüğüne oluşturulacak dört kişilik bir komisyon tarafından imalat ve kalite kontrolü yapılır. Komisyonunda bir üyenin Gıda Mühendisi olması şartı aranır.

Denetimler yılda bir kere rutin olarak veya ihtiyaç vukuunda, şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir.

Kayseri İli Develi ilçesine has bir yiyecek olan Develi Cıvıklısının, markalama işleminin yanı sıra ambalajlanması durumunda ve servisi esnasında müşterilere sunulacak liste üzerinde, Erciyes Dağı ve dağın eteklerinde alevli bir ateş ile yanar haldeki fırın ve fırıncı küreği üzerinde pişmiş Develi Cıvıklısı logosu bulunacaktır. Coğrafi işarete konu olan ibare sadece Develi Cıvıklısında kullanılacaktır. Ayrıca ürün ambalajında veya servis esnasında üreten firma adı, üretim yeri ve ürün ile ilgili asgari bilgilerin yanı sıra ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri, servis esnasında müşteriye sunulacaktır. Ürünün paket servisinde ise karton ambalaj tercih edilmesi istenmektedir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Osmaniye Yer Fıstığı

39 sayılı ile 15.10.2018 tarihinde tescil edilen "Osmaniye Yer Fıstığı" ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

"İşaretleme"

ifadesi,

"Üreticiler "Osmaniye Yer Fıstığı" ibaresini marka ve üretici ad/unvanıyla birlikte kullanır, "Osmaniye Yer Fıstığı" ibaresi marka/ad/unvanı oluşturan yazı karakterlerinden küçük olmamalıdır. Aynı şartla firmaların kullanacakları tabelalar içinde geçerlidir.

Coğrafi işareti kullanacak üretici aşağıda yer alan logo örneği ile birlikte Türk Patent ve Marka Kurumunun menşe adı amblemi ile birlikte kullanılmalıdır.



” şeklinde değiştirilmiştir.

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

"Ürünün Saklama Koşulları: Osmaniye Yer Fıstığının hasadı ve harmanının ardından sergenlerde kurutulup nem oranı %10'un altına düşürülür. Depolama için tohumlar kabuklu olarak %9, iç olarak %8,5'i aşmayacak nem ihtiva etmelidir, sıcaklığı en fazla 20 C°, nem oranı en fazla %65-70 olan ve iyi havalandırma sistemine sahip bir ortamda depolanmalıdır."

ifadesi eklenmiştir.

- **Denetleme:**

"Üretim, mevcut kanun ve yönetmeliklere göre, Osmaniye Ticaret Borsası, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım Müdürlüğü, Osmaniye Ziraat Odası Başkanlığı, TSE İl Mahalli Temsilciliğinden birer, üreticilerden iki uzman eleman katılımı oluşturulacak komisyon tarafından yapılır. Komisyon, tescili yaptırmanın koordinasyonunda en az üç kişinin katılımı ile toplanarak denetimlerini yılda bir kere periyodik olarak, şikayet üzerine ve ihtiyaç duyduğunda her zaman yapabilir."

ifadesi,

"Denetimler, Osmaniye Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Osmaniye Ticaret Borsası, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Osmaniye Ziraat Odası Başkanlığının katılımıyla ürün hakkında bilgi sahibi konusunda uzman birer kişiden oluşan toplam 4 (dört) kişiden oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Denetim mercii, rutin toplantılarına ek olarak şikayet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak, üyeleri arasından en az 3 kişilik denetim biriminden oluşacak şekilde denetimlerini gerçekleştirebilecektir. Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Kangal Koyunu

47 sayı ile 03.08.2002 tarihinde tescil edilen “Kangal Koyunu” ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Sivas Tarım İl Müdürlüğünden 1 (bir), Kangal İlçe Tarım Müdürlüğünden 2 (iki) Veteriner Hekim, Kangal ve civarı köylerden Kangal Koyunu yetiştiren ve bu alanda ihtisası bulunan 2 (iki) kişi, bünyesinde Hayvan Sağlığı bölümü bulunan Üniversiteden bu alanda ihtisas yapmış 2 (iki) öğretim görevlisi olmak üzere toplam 7 (yedi) kişiden oluşan Denetim Komisyonu oluşturulur. Komisyon Kangal Festivalinde Kangal Koyunu yarışmasında jüri üyeliği yapmaktadır. Komisyon her yıl düzenli olarak Temmuzun 3. Haftası toplantı yeter ve karar sayısının az 3 (üç) komisyon üyesinin toplantıda hazır bulunması durumunda olacaktır.”

ifadesi,

“Denetim mercii; Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 (bir) kişi, Kangal İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 (iki) veteriner hekim, Kangal Kaymakamlığından 1 (bir) kişi olmak üzere toplan 4 (dört) kişiden oluşur. Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Yapılan denetimler 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

4. Yamula Patlıcanı

138 sayılı ile 25.05.2010 tarihinde tescil edilen “Yamula Patlıcanı” ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Ürünün üretim ve pazarlanmasında denetimi mekanizması; Tarım İl Müdürlüğü, Erciyes Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yemliha Belediye Başkanlığı ve Kayseri Kocasinan İlçesi Ziraat Odası Başkanlığından oluşturulacaktır. Denetim Komisyonunda belirtilen kurumların görevlendireceği uzman kişilerce ürünün üretim metoduna uygunluğu, ekim, gübre uygulaması, sulama, zirai ilaç uygulamaları dönemleri ve bitki ve meyve özelliklerine uygunluğu için hasat ve pazarlama aşamasında 15 günlük periyotlarda denetim yapılacaktır.

ifadesi,

“Ürünün üretim ve pazarlanmasında denetimi mekanizması; Kayseri Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Erciyes Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yemliha Belediye Başkanlığı ve Kayseri Kocasinan İlçesi Ziraat Odası Başkanlığından oluşturulacaktır. Denetim Mercii belirtilen kurumların görevlendireceği uzman kişilerce ürünün üretim metoduna uygunluğu, ekim, gübre uygulaması, sulama, zirai ilaç uygulamaları dönemleri ve bitki ve meyve özelliklerine uygunluğu için hasat ve pazarlamanın yoğun olarak yapıldığı Ağustos ayının son haftası içerisinde denetim yapılacaktır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

8. Bölüm

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

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

1. Kütahya Çinisi

77 tescil sayılı Kütahya Çinisi ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi ikinci fıkrası kapsamında kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Tescil Ettiren:** Kütahya Çiniciler, Fotoğrafçılar ve El Sanatları Esnaf Odası
- **Adres:** Cumhuriyet Mah. Haymana Cad. Esnaf Sok. Metem Tesisleri Kat:2 KÜTAHYA

9. Bölüm Düzeltilmeler

1. Konya Peynir Şekeri

29805 sayılı ve 18.08.2016 tarihli Resmi Gazetede yayımlanmış olan C2014/002 numaralı ve Konya Mevlana Şekeri/Konya Peynir Şekeri ibareli coğrafi işaret başvurusu için yapılan düzeltmeler aşağıda yer almaktadır.

- Konya Mevlana Şekeri ibaresi başvuru adından çıkarılmıştır. Bu doğrultuda, metin içinde yer alan Konya Mevlana Şekeri ibareleri de metinden çıkarılmıştır.
- “Ürünün Tarihçesi, Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” başlığı “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” şeklinde değiştirilmiştir.
- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri başlığı altında yer alan “İlk olarak 1950’li yıllarda peynir şekeri ismiyle üretilmeye başlanan ve zamanla adı değişerek günümüzde Konya Mevlana Şekeri olarak bilinen bu ürün, Konya yöresinde yaygın olarak üretimi yapılan gıdalardan birisidir.” cümlesi metinden çıkarılmıştır.
- Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler başlığı altında yer alan “Konya Peynir Şekeri üretiminin uzun yıllardan beri Konya’da yapılmasından ve bura ile meşhur olmasından dolayı Konya Peynir Şekeri denince akla ilk Konya gelmektedir. Özellikle büyük düşünür Mevlana’yı anma törenlerinin yapıldığı Aralık ayında ve turistlerin ziyaret ettiği yaz mevsiminde turizm amaçlı ve Konya hatırası olarak tüketilmektedir. Üretimin tüm aşamaları ustalık gerektirir; özellikle kullanılan ağartma tekniği ve şekil verme sürecine kadar geçen süreç ile dinlendirme süreci önem arz eder.” cümleleri metinden çıkarılmıştır.
- Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler başlığı altında yer alan “Üretimin tüm aşamaları Konya ili sınırları içerisinde yapılmalıdır.” cümlesi “Üretimin tüm aşamaları Konya ili sınırları içerisinde gerçekleşmelidir.” şeklinde değiştirmiştir.
- Denetleme başlığı altında yer alan “denetimler 555 sayılı KHK hükümlerine uygun olarak” ifadesi “denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak” şeklinde değiştirilmiştir.
- Denetleme başlığı altına aşağıdaki paragraf eklenmiştir.

“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.”
- Denetleme başlığı altında yer alan “Türk Patent Enstitüsü” ifadesi “Türk Patent ve Marka Kurumu” olarak değiştirilmiştir.
- Denetleme başlığı altında yer alan “Tarım İl Müdürlüğü” ifadesi “İl Tarım ve Orman Müdürlüğü” olarak değiştirilmiştir.