

**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: 53
Yayın Tarihi: 15.05.2019**

**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 53. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	24
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	33
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	38

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 53. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/233	Milas Yağlı Zeytini	8
2.	C2017/242	Rize Kavurması	12
3.	C2018/141	Karacakılavuz Dimi Dokuması	14
4.	C2018/196	Aksaray İnceelek Tatlısı	18
5.	C2018/239	Refahiye Balı	20

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2017/056	Konuralp Pirinci	24
2.	C2018/075	Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba	28

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.	161	Erzurum Kadayıf Dolması	33
2.	164	Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)	35

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik 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.	148	Geleneksel Türk Çilek Likörü	38
2.	151	Denizli Traverteni	39

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Milas Yağlı Zeytini

Başvuru No	: C2017/233
Başvuru Tarihi	: 19.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Yağlı Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Yağlı Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mahallesi 23 Nisan Bulvarı nu:172 Milas MUĞLA
Vekil	: Şükran Pelin DEMİROĞLU (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Yağlı Zeytini ibaresi ürünün ambalajı üzerinde, menüde veya ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görülebilecek şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Yağlı Zeytini, Milas ilçesinde yetişen Memecik çeşidi zeytin ağaçlarından toplanan, bütün haldeki olgun zeytinlerin salamura edilerek tatlandırılmasından sonra, Milas ilçesi sınırlarındaki Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen ve serbest asitlik (oleik asit cinsinden) değeri en çok %1 olan zeytinyağı ile üstü kapatılarak hazırlanan sofralık yağlı zeytindir. Doğal salamura zeytin olan Milas Yağlı Zeytini bütün zeytin sınıfında olup çizik zeytin olarak piyasaya sunulur.

Milas ilçesi, toprağının bol kireçli olması, alüvyon toprak yanı sıra killi-kumlu toprak yapısı da görüldüğünden zeytin tarımına uygundur. Milas Yağlı Zeytininin işlenmiş diğer zeytinlerden farklılaşmasında, Milas iklimi ve toprak koşullarından özelliğini alan Memecik çeşidi zeytininin kullanılması rol oynar. Memecik çeşidi zeytin yüksek düzeyde periyodisite gösterir. Ürünün rüzgârla olgunlaşana kadar dalında yağmur suyuyla beslenip suyu az gördüğü için nefaseti yüksektir. Zeytinler yağmur suyuyla olgunlaşıp sulamaya ihtiyaç duymadığından orta değerde meyvemsi aromaya sahip zeytin elde edilir. Meyvemsiliğinde turunc, portakal, mandalina ve limon aroma kokuları hakimdir.

Milas Yağlı Zeytini hazırlanırken işlenerek tatlandırılmış zeytin danelerinin üstünü tamamen örtecek şekilde, bol miktarda zeytinyağı koyulması ürünün öne çıkan özelliklerinden olup ürünün aroması üzerinde ve tazeliğini, lezzetini yitirmeden uzun süreli dayanmasında etkilidir.

Ürünün fiziksel özellikleri:

Rengi: Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine göre ürün zeytin meyvesinin olgunluk derecesine göre rengi dönük/pembe zeytin sınıfına girer.

Kalibre özelliği: Milas Yağlı Zeytini danesinin irilik derecesi ürünün kilogramdaki tane adedi 170-200 dane/kg aralığında olup, Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine göre 2XL ve 3XL sınıfında yer almaktadır.

En-boy değerleri: Ürünün eni 18,04±1,22 mm, boyu 24,72±1,69 mm; çekirdek eni 8,37±0,52 mm, boyu 16,51±1,58 mm'dir.

Meyve eti ve çekirdek özellikleri: 10 adet meyve ağırlığı 56,00±1,06 g, 10 adet çekirdek ağırlığı 8,28±0,2 g, et/çekirdek oranı 5,76±0,03'tür.

Meyve eti sertliği: Ürünün meyve eti sertliği 449,4±186 g'dir. Zeytinler homojen sertlikte değildir.

Etin çekirdekten ayrılması: Duyusal değerlendirme ile orta zorluk olarak tanımlanır.

Ürünün duyuusal özellikleri:

Anormal fermentasyon kusuru ve diğer kusurlar; anormal fermentasyon kusuru (pütrit, zapateria, bütirik) duyuusal analiz ile en düşük 1,0 ile en yüksek 3 arasında 1,0 değer olarak; diğer kusurlar (küflü ransit, sabunumsu, şarabımsı, topraksı, metalik, pişirme etkisi) en düşük 1,0 ile en yüksek 3 arasında 1,0 değerdir.

Tat özellikleri; tuzluluk, acılık ve asitlik tadı ön plandadır. Üründeki tuzluluk tadı düşük veya orta şiddette, 3,5-5,5 aralığındadır. Acılık tadı kafein acısı tadıyla tanımlanarak düşük veya orta şiddette, 3,5-5,0 aralığındadır. Ekşi tadı oluşturan asitlik, zeytinler yağ içinde ambalajladığı için salamura içerisinde ambalajlanan yeşil zeytinlere göre daha düşüktür. Asitlik düşük veya orta şiddette, 2,5-5,5 aralığındadır.

Analiz	Analiz sonucu (şiddet derecesi) Min. 1,0 – Maks. 3,0	Açıklama
Fermentasyon kusuru (pütrit, zapateria, bütirik)	1,0	Kusur tespit edilmemiştir
Diğer kusurlar (küflü ransit, sabunumsu, şarabımsı, topraksı, metalik, pişirme etkisi)	1,0	Kusur tespit edilmemiştir

Analiz	Analiz sonucu (şiddet derecesi)	Açıklama
Tuzluluk	3,5-5,5	Düşük veya orta şiddette
Acılık	3,5-5,0	Düşük veya orta şiddette
Asitlik	2,5-5,5	Düşük veya orta şiddette

Tekstür özellikleri; sertlik, liflilik ve gevreklik(çıtırılık) özelliğidir. Ürünün sertliği orta şiddette 4-6,4 aralığındadır.

Zeytin danesini çiğnerken, liflerin dil ve damak arasında algılanması ile tespit edilen liflilik özelliği, çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45 derecelik açı ile parçalanması sonucu dilde ve damakta hissedilen elastik yapıdır. Ürünün liflilik özelliği orta veya yüksek şiddette 4,2-6,2 aralığındadır.

Gevreklik (çıtırılık), çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45 derecelik açı ile parçalanması esnasında ortaya çıkan sestir. Ürünün gevrekliği orta veya yüksek şiddette 4-7 aralığındadır.

Milas Yağlı Zeytini zeytinyağı içinde muhafaza edildiği için, zeytinyağının duyuusal özelliklerinin zeytinlerin duyuusal özellikleri ile birlikte hissedilir ve bu da ürünün ayırt edici bir özelliğidir.

Ürünün kimyasal özellikleri:

Kimyasal özelliklerine ilişkin tablo aşağıdadır.

Kimyasal Özellikler	
Tuz (NaCl) (%)	en çok 4
Zeytin danesinin irilik derecesi (dane/kg)	170-200
Asitlik derecesi (Oleik asit cinsinden) (%)	0,33-0,50
pH	3,1-3,6
Toplam fenolik madde miktarı (mg KAE/100 g)	97-107
Rutubet oranı (%)	54-62
Yağ oranı (%)	27-33

Üretim Metodu:

Milas ilçesinde yağış miktarı, zeytin üretimi için oldukça uygun olup sulamaya gerek duyulmadan zeytin ağaçları yetiştirilebilir. Coğrafi sınırda yetişen Memecik çeşidi zeytin ağaçları; nisan ayının ilk haftasında çiçek açmaya başlar. Çiçekler nisan ayının son haftasında meyveye dönmeye başlar. Zeytinler, ekim ayında olgunlaşmaya başlar. Kasım ayının ortaları ile aralık ayının ortalarında olgunlaşma süreci tamamlanır. Memecik çeşidi zeytin ağacı

zeytinlerinin siyaha çalan mor renge dönmeye başladığı alacalı renk aldığı dönemde, aralık ayında, henüz tam kararmadan, toplanır. Zeytinlerin berelenmeden toplanması gerekir. Zeytin daneleri zedelenmeden ve mümkün ise elle hasat edilerek toplanır.

Toplanan zeytinler 24 saat içinde keskin bir bıçakla, zeytinin iriliğine göre iki veya üç çizikle dilinir. Bıçağın zeytinin çekirdeğine kadar değmesi gerekir. Dilinen zeytinler cam kavanozlara, koku yapmayan kaliteli plastik veya teneke kaplara koyulur. Zeytinlerin koyulduğu kavanoz ve kapların hacmi 1 ilâ 20 litre olabilir. Üzerine içme suyu doldurulur ve kavanozların ağzı kapatılır. 20 ilâ 25 gün sonra kavanozların içindeki su boşaltılarak yeni içme suyu ile doldurulur. Suyun değiştirilmesi 20 ilâ 25 gün arayla üç kez yinelenir. Üçüncü ve son kez zeytinlerin suyu değiştirildiğinde içine % 2 oranında kaya tuzu koyulur.

Zeytinlerin suyu üçüncü kez değiştirildikten sonra aradan geçen 20 ilâ 25 gün sonra zeytinler tatlanmış ise kavanoz içindeki zeytinler bir kap içine alınarak yıkanır. Yıkanan zeytinlerin üstündeki su iyice arındırıldıktan sonra zeytinler yeniden kavanozların içine yerleştirilir. Zeytinler kavanozlara yerleştirilirken aralarına, her 1 kg zeytin için yerel dilde kayrak kayrak doğranmış denilen halka halka kesilmiş 3-4 halka limon parçası kabuklarıyla birlikte koyulur. Zeytinlerin içine koyulacak limonların, yapay gübre verilmemiş limon ağaçlarından alınması gerekir. Doğranmış limonların üzerlerine, 1 kg limon için 30 g kaya tuzu serpilerek bir gün bekletildikten sonra zeytin kavanozlarına koyulur. Kavanozların içine zeytinyağı doldurulur. Doldurulan zeytinyağı, Milas ilçe sınırları içinde Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilmiş ve serbest asitliği (oleik asit cinsinden) en çok %1 asit değerindeki zeytinyağı olmalıdır.

Milas Yağlı Zeytininin hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. Ayrıca sterilizasyon, pastörizasyon işlemleri de uygulanmaz. Milas Yağlı Zeytini kavanozların içinde ve güneş görmeyen, serin yerlerde muhafaza edilmelidir. Muhafaza koşullarında zeytin kavanozlarının ağızları açık tutulmamalı ve sık sık açılmamalıdır.

Milas Yağlı Zeytini için, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun ambalaj malzemeleri kullanılır. Milas Yağlı Zeytinin özelliğini bozmayacak cam, teneke veya plastik ambalaj malzemeleri içinde satışa sunulur. Ambalaj malzemelerinin büyüklükleri 1 ilâ 20 l arasında değişebilir.

Denetleme:

Milas Yağlı Zeytininin coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Milas Ticaret ve Sanayi Odasından konuyla ilgili bir yönetim kurulu üyesi veya oda çalışanı, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuyla ilgili bir uzman personel ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından uzman bir öğretim görevlisinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii, denetimlerini yılda bir kez yapar ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapabilir.

Merciinin ihtiyaç üzerine veya şikâyet üzerine toplanması için denetim mercii üyeleri, Oda yönetimi tarafından toplantı tarihinden en az bir hafta önce resmi yazı ile davet edilir.

Denetim tescil belgesinde yer alan tüm unsurlara yönelik olmak üzere özellikle aşağıda verilen hususlara uygunluk denetlenir:

1. Milas ilçesinde üretilmiş Memecik çeşidi zeytinin kullanılıp kullanılmadığı.
2. Üretimde zeytinlerin üstünü kapatacak şekilde koyulan zeytinyağının Milas ilçesi sınırlarındaki Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen ve serbest asitlik (oleik asit cinsinden) değeri en çok %1 olan zeytinyağı olduğu.
3. Ürünün üretiminde kullanılacak zeytinlerin siyaha çalan mor renge dönmeye başlayan alacalı renk aldığı dönemde toplandığı.
4. Tat özellikleri olan 3,5-5,5 şiddette tuzluluk, 3,5-5,0 şiddette acılık ve 2,5-5,5 şiddette asitlik tat derecesinin olduğu.
5. Tekstür özelliklerinden olan sertlik derecesinin orta şiddette 4-6,4, liflilik derecesinin orta veya yüksek şiddette 4,2-6,2 ve gevreklik(çıtırılık) derecesinin orta veya yüksek şiddette 4-7 aralığında olduğunun kontrolü.

6. Kimyasal özelliklerine ilişkin tabloda yer alan değerlere uygun olacak şekilde tuz, irilik derecesi, asitlik derecesi, pH, fenolik madde miktarı, rutubet oranı, yağ oranı değerlerinin uygunluğu.
7. Zeytin danelerinin zedelenmeden toplandığı ve danelere çizik atılarak dilindiği.
8. Zeytinlerin üç kez değiştirilen içme suyu içinde belirtildiği gibi bekletildiği.
9. Limon ve kaya tuzunun belirtildiği miktarda ve yöntemde kullanıldığı.
10. Uygun ambalaj malzemesinin kullanıldığı.
11. Muhafaza koşullarına uygunluğu.

Ayrıca denetim sonucunda uyumsuzluk doğması halinde yukarıda belirtilen kontrollere ek olarak aşağıdaki kontroller de yapılır:

1. Üretimde kullanılacak olan zeytinlerin fiziksel özelliklerinden olan rengin dönük renk, irilik derecesinin 2XL ve 3XL sınıfında, $18,04 \pm 1,22$ mm en, $24,72 \pm 1,69$ mm boy; $8,37 \pm 0,52$ mm çekirdek eni, $16,51 \pm 1,58$ çekirdek boyu; $56,00 \pm 1,06$ g 10 adet meyve ağırlığı, $8,28 \pm 0,2$ g 10 adet çekirdek ağırlığı, $5,76 \pm 0,03$ et/çekirdek oranı; $449,4 \pm 186$ g meyve eti sertliğinin, etin çekirdekten ayrılmasının orta zorlukta olduğu.
2. Ürünün duyu özelliklerinin; anormal fermantasyon kusurunun 1,0; küflü ransit, sabunumsu, şarabımsı, topraksı, metalik, pişirme etkisine ilişkin diğer kusurlarının 1,0 değerinde olduğu.

Denetim mercii tarafından gerek görülmesi halinde, akredite olmuş laboratuvarlarda analiz yaptırılabilir ve analiz giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

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. Rize Kavurması

Başvuru No	: C2017/242
Başvuru Tarihi	: 27.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Rize Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: İslampaşa Mah. Menderes Bulvarı No: 522 Merkez 53100 RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Kavurması ibaresi, marka unsurundan daha küçük olmamak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Kavurması, 1900'lü yılların başından itibaren büyükbaş hayvanların etlerinin kuşbaşı büyüklüğünde doğrandıktan sonra içinde büyükbaş hayvanın yağı eritilmiş kazanlarda sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle elde edilen ve teneke veya rulo ambalajda saklanan yöresel üründür.

Rize Kavurması yapımında; ağırlığı 150 kg'ın altında olmayan, randımanı yüksek, dişi simental veya holstein cinsi 4-6 yaş arası hayvanların eti kullanılır. Rize'ye canlı olarak getirilen hayvanlar burada kesilir.

Rize Kavurması ayırt edici özelliğini; ete hiçbir katkı maddesi ilave edilmeden, kendi yağıyla uzun süre sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle kazanır. Bu şekilde uzun süre pişmesi, Rize Kavurmasının yağını muhafaza etmesini ve yumuşak olmasını sağlar.

Üretim Metodu:

Rize Kavurması; Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği, Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik vb. yatay gıda kodeksi hükümlerine uygun olarak üretilir. Ayrıca, Rize Kavurması üretiminde kullanılan alet ve ekipmanlar, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygundur.

1. Pişirmede kullanılan ekipmanların özellikleri:

- 1.1. **Kavurma kazanı (tavası):** Üst çapı 130 cm, taban çapı 115 cm, taban kalınlığı 4 mm, yükseklik 36 cm ve hacmi 380 l olan bakır kazan kullanılır. Bakır kullanılmakta amaç etin ağır pişmesi ve ısıyı orantılı yayarak etin her bölgesini aynı oranda pişirmektir.
- 1.2. **Lapa (Laperi):** Kavurma kazanını karıştırmaya yarayan, yaklaşık 170 cm uzunluktaki borunun ucuna takılmış bakır spatuladır.
- 1.3. **Odun:** Kavurma pişiminde kullanılan odun genellikle gürgen veya kızılğaç odunudur. Odun ile birlikte hayvandan çıkan kemiklerin bir kısmı da yakılır kemik eriyerek odunun daha kuvvetli yanması sağlanır.

2. Rize Kavurmasında kullanılan malzemeler ve oranları:

Tablo-1: 100 kg Rize Kavurması üretmek için kullanılacak bileşenlerin miktarları ve özellikleri

	<u>Bileşenin özelliği</u>	<u>Bileşenin miktarı</u>
<i>Et</i>	Kemik, sinir ve yağlardan arınmış inek eti	140 kg
<i>İç Yağı</i>	Tamamen kavurmalık etten ayrılan ve hiçbir madde eklenmeden kullanılan katı iç yağı	14 kg
<i>Tuz</i>	İri boyutta kaya tuzu	2,8 kg
<i>Kavurma Yağı</i>	İç yağının tamamen eritilmiş sıvı hali	112 kg

3. **Rize Kavurmasının hazırlanması:** Kesilen etler 4 ila 7 gün soğuk depoda dinlendirilir. Kemik, yağ, sinir ve zarlardan arındırılmış et kuşbaşından daha büyük doğranarak (her bir tane yaklaşık olarak 3 kuşbaşı büyüklüğünde) pişmeye hazır hale getirilir. Etlerden çıkan hayvana ait iç yağı kıyma makinesinde çekilerek kazanda odun ateşi üzerinde eritilir. Eriyen yağa et eklenir, karıştırılarak 2 ila 2,5 saat odun ateşi

üzerinde pişirilir. Pişme esnasında tuz eklenir. Kavurmanın piştiği; etin yumuşamasından ve kokusundaki aromanın değişmesinden anlaşılır ki burada kavurma ustalarının marifeti devreye girer. Rize Kavurma ustaları geleneksel yöntemler ile usta-çırak ilişkisi içerisinde yetiştirilmekte olup, en az 10 yıllık bir çalışmanın sonunda yörede usta sıfatını kazanır. Rize Kavurmasına herhangi bir koruyucu, tatlandırıcı ve katkı maddesi katılmaz. Nihai üründe nem en çok %45, tuz en çok %3, yağ en çok %30 oranında olmalıdır. Pişirilen kavurma, kazanyla birlikte özel üretilen el arabasına konulur. El arabasının özelliği; pişirilen kavurmanın tavasıyla beraber üzerine konulmasını ve tavanın süzme işleminin devam ettiği 45 dakika boyunca kademeli olarak en son 90° açığa getirilip tüm yağının süzülmesini sağlayan mekanizmaya sahip olmasıdır. Süzdürme işlemi için tava kademeli olarak kaldırılıp dik konuma getirilir. Süzme işlemi yaklaşık 45 dakika sürer. Yağdan arındırılan kavurma küreklerle karıştırılır. Kavurmayı karıştırmanın amacı eti ayıklarken gözden kaçan sinirlerin tekrar kavurmadan uzaklaştırılması ve küçük parçalarla büyük parça kavurmaların homojen bir şekilde karışmasıdır.

4. **Paketleme:** Dolum işlemi esnasında, tamamen süzdürülmüş kuru kavurmaya %10 ila %12 arasında yağ eklenir baskı uygulanarak teneke veya kılıflara dolum yapılır. Sızdırmayan, vakumlu, hava geçirmez şekilde 10 veya 20 kg'lık metal tenekelerle, rulo ambalajla veya 1-4 kg arasındaki gıdaya uyumlu suni kılıflarla paketlenir. Tüketicilerin satın almasını ve kullanımını kolaylaştırmak için rulodan 150 / 250 / 500 / 1000 gr'lık dilimler şeklinde kesilmiş kavurmanın vakumlu poşetlerde satılması da mümkündür.
5. **Muhafaza, dağıtım ve tüketim koşulları:** Ambalajlanmış kavurmalar birkaç saat dinlendirildikten sonra soğuk hava deposuna konulur ve satışa hazır hale gelir. 0° C ila +4° C olan soğuk hava depolarında 4 ay süreyle muhafaza edilebilir, yine aynı sıcaklık koşullarındaki soğutmalı araçlarla taşınabilir. Ambalajı açılınca 1-2 gün içerisinde tüketilmelidir. Soğuk şekilde veya ısıtılmak suretiyle tüketilebilir.

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

Rize Kavurması, Rize iline ün bağı ve üretim yöntemiyle bağlıdır. Ünü, eski dönemlerden beri yapılmasından, tuz haricinde herhangi bir katkı maddesi kullanılmasından, odun ateşinde uzun süre pişirilmesinden, hayvanın iç yağının eritilerek eklenmesinden ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Rize Kavurmasının denetimi Rize Ticaret Borsası koordinasyonunda, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Belediye Başkanlığı Zabıta Müdürlüğü ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Rize Temsilciliğinden oluşan ve ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim merci tarafından yılda 1 defa düzenli olarak ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime ilişkin raporlar, Rize Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimde, özellikle aşağıda belirtilen hususlar kontrol edilir.

1. Hayvanın seçimi, kesilmiş etin dinlendirilme süresi ve kesim aşamaları,
2. Rize Kavurmasının bakır tava/kazanda pişirilmesi
3. Rize Kavurmasına tuz haricinde herhangi bir koruyucu, tatlandırıcı ve katkı maddesi katılmadığı
4. Ürün bileşenlerinin ve oranlarının tescil belgesine uygunluğu
5. Pişirme sıcaklığı ve süresi
6. Nihai ürünün duyuusal özelliklerinin denetlenmesi: üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıya sahip olması, çok pişmemiş olması, az pişmiş olmaması vb.
7. İşleme, paketleme saklama ve dağıtım koşulları ile paket üzerindeki coğrafi işaret ibaresinin ve amblem kullanımı

Denetim mercii, 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.

3. Karacakılavuz Dimi Dokuması

Başvuru No	: C2018/141
Başvuru Tarihi	: 27.06.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Karacakılavuz Dimi Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tekirdağ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Orta Cami Mah. Hasan Efendi Cad. No:8/1 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesi Karacakılavuz mahallesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere etikette yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karakacılavuz, Tekirdağ ilinin Süleymanpaşa ilçesinin bir mahallesidir ve bu mahalle Anadolu'nun önemli dokuma merkezlerinden biridir. Yöre dokumaları meşe ve gürgen ağaçlarından yapılan, düzen adı verilen, dört pedallı tezgâhlarda dokunur. Dokumaların en önemli özelliği, mekikli dokuma tekniklerinden biri olan dimi ve kirkitli dokuma tekniklerinden cicim tekniğinin bir arada kullanılmasıdır. Karacakılavuz Dimi Dokumaları fabrikasyon yün ve pamuk iplerdir. Genellikle canlı görünümüne sahip olan dokumalarda kullanılan iplerin doğal ve anilin boyalarla renklendirilir. Nazarlık, seccade, perde, minder yüzü, heybe, çanta, kıyafet yapımında kullanılan Karacakılavuz Dimi Dokumaları, yatay, dikey, serpme, merkezi ve mihraplı olmak üzere beş farklı kompozisyon şemasında tasarlanır.

Üretim Metodu:

Yöre dokumaları meşe ve gürgen ağaçlarından yapılan, düzen adı verilen, dört pedallı tezgâhlarda (dört gücülü) dokunur. Bu dokumaların en önemli özelliği mekikli dokuma tekniklerinden biri olan dimi ve kirkitli dokuma tekniklerinden cicim tekniğinin bir arada kullanılmasıyla yapılmasıdır.

Dokumada kullanılacak ipler çile (dokumada kullanılacak iplerin yumak haline gelmemiş şekli) halinde gelir, gülcana/elemeye (iplik çilelerinin yumak halinde sarılması için kullanılan bir alet) konarak yumak haline getirilir. 15 yumak yapıldığında ipler çözgü için hazırdır. 15 yumağı 15 ayrı torbaya koyarak çözgü hazırlanmaya başlanır.

740 saptan 65 cm genişliğinde istenilen uzunlukta dokuma zemini hazırlanır. İpler kazıklardan alınarak 3 kişinin yardımıyla marmara/levante sarılır. Dört gücüyü yüksek bir yere koyarak iki kişinin yardımıyla gücünden geçirme tekniği uygulanarak ipler gücünden geçirilir. Sonra yine iki kişiyle tarağın her telinden iki sap geçirilerek taraktan geçirme işlemi yapılır. Sonra ipler tezgâha bağlanarak dokuma işlemine geçilir.

Dimi dokuması tekniğinin ayırtıcı özelliği dört gücülü olması ve iplerin taraktan ikili geçmesidir.

Karakacılavuz Dimi Dokumasında işlenen yöresel ana 12 motif vardır:



Şekil 1: Köpek ayağı motif



Şekil 2: Koçboynuzu motif



Şekil 3: Koyungözü motif



Şekil 4: Kar taneleri motifi



Şekil 5: Meşe dalı motifi



Şekil 6: Tavus kuşu motifi



Şekil 7: Kilitler motifi



Şekil 8: Üç güller motifi



Şekil 9: Ayva göbeği motifi



Şekil 10: Beygir nalı motifi



Şekil 11: Yıldızlar motifi



Şekil 12: Kandiller motifi

İşlenecek motifler 65 cm genişliğinde istenilen uzunlukta dokunur. Motifler, dimi tekniğinin üzerine cicim tekniğiyle işlenir.

Kilim, seccade, heybe, perde, minder yüzü, duvar süsü, duvar panosu, nazarlık Karacakılavuz Dimi Dokumasından üretilir.

Üretimde kullanılan özel araçlar ise şunlardır:

Yün tarağı: Koyun yününden kırılarak yıkanan ve kurutulan yünlerin taranması için kullanılan araçtır.



Şekil 13: Yün tarağı

Cıkırık: Üzerinde iği bulunan ve iğin el veya ayakla döndürülmesi ile iplik bükümünde kullanılan araçtır.



Şekil 14: Çıkrık

Elemye (Gülcan): İplik çilelerinin yumak halinde sarılması için kullanılan alettir.



Şekil 15: Elemye (Gülcan)

Mekik: Çözü iplikleriyle atkı ipliklerinin bağlantı yapabilmesi için, atkı ipliğinin ağızlığı içinden geçmesini sağlayan araçtır.



Şekil 16: Mekik

Masura: Çıkrıkta yive takılarak üzerine atkı ipliği sarılan ve mekik içerisine geçirilerek dokuma sırasında atkı ipini geçirmede kullanılan araçtır.



Şekil 17: Masura

Dokuma Tezgâhı: Karacakılavuz Dimi Dokumalarında dört pedallı “düzen” olarak isimlendirilen tezgâhlar kullanılır. Tezgâh, düzeneğin sabit durmasını sağlayan denge ayakları, çözgü iplerinin sarıldığı öne ve arka marmar, çözgü iplerinin birbirinden ayrılmasını sağlayan gücü, atkı iplerinin sıkıştırılmasını sağlayan tefe, çözgü iplerinin sıralı bir şekilde kaldırılmasını sağlayan pedallar ve tezgâha gerilmiş olan çözgü iplerini germek için kullanılan gericek adı verilen parçalardan oluşur.

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

Karacakılavuz Dimi Dokumaları yöreyle özdeşleşmiş bir üne sahiptir. Üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Karacakılavuz Dimi Dokuması için geleneksel motiflerin işlenip işlenmediği, bu motiflerin dimi tekniğine uygun yapılıp yapılmadığı ve ürün üzerinde coğrafi işaret ibaresini taşıyan etiketin yer alıp almadığı denetim mercii tarafından denetlenir. Denetim mercii, Tekirdağ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Tekirdağ Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü ve Karacakılavuz Küçük Sanat Kooperatifinden birer kişi olmak üzere 3 kişiden oluşacaktır.

Denetimler yılda 1 kez, tüketici şikâyetleri üzerine her zaman yapılır. Denetim sonucunda denetim raporu hazırlanıp her yıl Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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

4. Aksaray İncecek Tatlısı

Başvuru No	: C2018/196
Başvuru Tarihi	: 19.10.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray İncecek Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Taşpazar Mah. 801. Sok. No:1 68100 AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray İncecek Tatlısı; buğday unu, süt, zeytinyağı, yumurta, yoğurt, limon suyu ve karbonat ile hazırlanan, hamurun fermentasyonundan sonra ince yufkalar halinde açılan yufkaların, gazlı ekmek sacında ateş üzerinde veya fırında hafif kızartılarak aralarına ceviz ve üzerlerine zeytinyağı koyulmak suretiyle tepsiye dizilip fırında pişirilen ve sonra üzerine şerbet dökülmesiyle üretilen yöresel tatlıdır. Aksaray İncecek Tatlısı, özellikle ramazan ayında iftar ve sahurda, bayramlarda ve düğünlerde tüketilen bir üründür.

Yaklaşık 35-40 cm çapındaki Aksaray İncecek Tatlısının ayırt edici özellikleri; arasındaki iç ceviz parçalarıyla 14 kat yufkadan oluşması, Anadolu Kırmızı Sert Buğdayından elde edilen undan yapılan kızartılmış yufkanın kullanılması nedeniyle tatlının ağıza alındığında gevrek ve çıtır yapıda olması tatlının ne çok sert ne de çok yumuşak olmasıdır. Ürün hazırlamada Türk Gıda Kodeksi Un Tebliğine uygun özel amaçlı buğday unu kullanılacak olup, söz konusu un Anadolu Kırmızı Sert Buğdayından elde edilecektir. Bu buğday, kırmızı kılçıklı, kırmızı kavuz renkli ve beyaz tanelidir, kışa orta düzeyde dayanıklı, kuraklığa ise daha dayanıklıdır. Aksaray İncecek Tatlısının yüzeyi parlak ve altın sarısı renkte olmalı, iç kısmının sarımsı beyaz renkte olmalı, üst tabakadaki yufka yanık olmamalıdır.

Üretim Metodu:

Aksaray İncecek Tatlısında kullanılan malzemeler:

<u>Hamur için</u>	<u>Hamuru açmak için</u>	<u>İç malzemeleri</u>	<u>Şerbeti için</u>
500 g un 200-250 ml süt 40-50 ml zeytinyağı 10-15 g yoğurt 1 adet yumurta 20-30 g karbonat 3-5 ml limon suyu	100 g buğday nişastası	250 g ceviz içi 40-50 ml zeytinyağı	500 g beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz) 400-500 ml su 3-5 g sofrata tuzu - Şerbet miktarının en fazla %5'i kadar limon suyu

- Hamurun hazırlanması:** Un, süt, zeytinyağı, yumurta, yoğurt, limon suyu ve karbonat birbiriyle karıştırılarak homojen bir hamur elde edilinceye kadar 10-12 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminden sonra 20-25°C sıcaklıkta 1-1,5 saat fermentasyona bırakılır.
- Yufkaların hazırlanması:** Fermentasyon sonunda hamur 14 eşit parçaya bölünür. Hamur üzerine buğday nişastası serpilerek oklavayla 35-40 cm çapında, 0,3-0,35 mm kalınlığında açılır. Yufka açıldıktan sonra doğrudan kullanılabilir gibi, önceden açılıp kızartılarak kurutulmuş yufkaların, az miktarda su ile ıslatılarak sonradan kullanılması da mümkündür. Yufkaların tümü 100-120°C sıcaklıkta gazlı ekmek sacı veya fırında tepsi içerisinde 5-10 dakika süreyle çift yönlü hafif şekilde kızartılır. Kızartıldıktan sonra 5 dakika dinlendirilir, sonra çift yönlü olacak şekilde az miktarda su ile ıslatılır ve tepsiye dizmeye hazır hale getirilir.
- Tepsiye yerleştirme:** Hazırlanan yufkalardan 7 tanesi tepside üst üste dizilir, üzerine küçük parçalar haline getirilmiş ceviz içi serpilir ve üzerine tekrar 7 adet yufka yerleştirilir. Yerleştirilen yufkalar bıçak yardımı ile istenilen şekilde dilimlenir ve üzerine tüm yüzeyi kaplayacak şekilde zeytinyağı dökülür.

4. Fırında kızartma: Tepsi içerisindeki malzeme 180°C sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirilip fırından çıkarılır.
5. Şerbetin hazırlanması: Su, beyaz şeker ve tuz 5 dakika kaynatılır. Karışıma şerbet miktarının %5'ini geçmeyecek miktarda limon suyu eklenir ve karıştırılır. Ürün hazırlamada kullanılan şerbetin briks değeri 60-70 aralığında olmalıdır. Fırından çıkarılan ve sıcak durumdaki tepsiye soğumuş şerbet dökülür.

Sıcak servis edilen tatlının bir porsiyonu 150 gramdan az olmalıdır. Ayrıca Aksaray İncecek Tatlısı günlük tüketilen bir ürün olduğundan, oda sıcaklığında uygun koşullarda 24 saatten fazla bekletilmeden tüketilmelidir. Aksi takdirde ürünün tazeliği ve gevrekliği kaybolur. Aksaray İncecek Tatlısının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamaları gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

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

Aksaray İncecek Tatlısı, üretim yöntemi ve sert buğdaydan elde edilen unun kullanılmasıyla ünlenecek Aksaray ile özdeşleşmiştir. Aksaray İncecek Tatlısının ünü bayram, düğün gibi özel günlerde eskiden beri yapılmasından ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Aksaray İncecek Tatlısının denetimi, Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray Belediyesinden ikişer kişi olmak üzere, alanında uzman toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime ilişkin raporlar, Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir. Denetimler üretim, pazarlama ve satış aşamalarına yönelik yapılacaktır. Aksaray İncecek Tatlısının denetimi, aşağıda açıklanan 3 aşamadan oluşur.

1. Temel bileşenlerin denetimi:

- 1.1. Kullanılan buğdayın denetimi: Üründe kullanılan buğdayın Anadolu Kırmızı Sert Buğdayı olup olmadığı denetlenecektir.
- 1.2. Hamur hazırlama: Hamurda kullanılan malzemelerin, yukarıda belirtilen oranlara uygunluğu denetlenecektir.
- 1.3. Şerbet hazırlama: Şerbetin briks değerinin 60-70 aralığında olduğu denetlenecektir.

2. Üretim süreci denetimi:

- 2.1. Kızartma: Tatlıyı kızartmakta kullanılan fırının sıcaklığının 180°C olması ve kızartma süresi denetlenecektir.

3. Nihai ürünün denetlenmesi:

- 3.1. Duyusal özellikler: Üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıda olması, kabuğunun çok kalın olmaması denetlenecektir.
- 3.2. Renk: Tatlının dış kısmının parlak ve altın sarısı renkte olması, iç kısmının sarımsı beyaz renkte olması denetlenecektir.

Denetim mercii, 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. Refahiye Balı

Başvuru No	: C2018/239
Başvuru Tarihi	: 21.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Refahiye Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Refahiye Ziraat Odası Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Kemaliye Mahallesi Erzincan Caddesi No:4 Refahiye ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Refahiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde marka ile birlikte ambalajda yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Refahiye Balı, bölgede yetişen ballı bitkilerden kaynaklanan aromatik bir tada ve bal özü kokusuna sahiptir. Şeffaf ve parlak görünümlüdür. Rengi mevsimsel şartlara bağlı olarak, su beyazı ve açık amber tonundan koyu amber tonuna değişir. Akışkan kıvamlıdır.

Refahiye Balı Kafkas arısı olarak bilinen *Apis mellifera caucasica* ırkı veya melezleri tarafından üretilir. Kafkas arısı, arı ırkları içerisinde dili en uzun olan ırktır (6,6-7,25 mm). Bu özelliği sayesinde derin tüplü çiçeklerin nektar kaynaklarına daha kolay ulaşabilir. Kafkas arıları, kış mevsiminin kar ve soğuğuna dayanıklı, yüksek rakımlı ve dağlık bölgelere adapte olabilen bir ırk olduğundan, bölgede verimli bir şekilde çalışabilir.

Refahiye Balına ayırt edicilik kazandıran en önemli özelliklerden biri prolin oranının çok yüksek (750 -1200 mg/kg arasında) olmasıdır. Prolin proteini oluşturan 20 aminoasitten biri olup balın saflık derecesini ve kalitesini gösteren en önemli aminoasittir. Prolin değeri yörenin bitkisel biyoçeşitliliği ile doğrudan orantılıdır.

Doğu Karadeniz, Doğu Anadolu ve İç Anadolu coğrafi bölgelerinin birleşme noktasında bulunan Refahiye ilçesi iklimsel olarak geçiş özelliğine sahiptir ve zengin florası ile Türkiye'nin en önemli gen ve endemizm merkezlerinden biridir. Refahiye'nin 1500-2500 arasında değişen rakımında hem kültür bitkileri yetişebilir hem de alpin vejetasyonunda yer alan bitkiler ön plana çıkar. Ayrıca Refahiye ormanlarında orman altı bitki örtüsü de görülür. Çayır ve meraya dayalı biyoçeşitlik, üretilen balın aromasını ve kalitesini de olumlu yönde etkiler. Çayır ve mera bitkilerinin çeşitliliği ve bolluğu, balda besin kalitesini artıran faktörlerden olan proteinlerin, enzimlerin, esterlerin, vitaminlerin, mineral maddelerin, asitlerin ve sağlıklı meyve şekerleri oranının yüksek olmasını sağlar.

Refahiye İlçesinde bal arıları için nektar ve polen kaynağı bitkilerin ait olduğu büyük familyalar *Apiaceae*, *Fabaceae*, *Lilliaceae*, *Cistaceae*, *Scrophulariaceae*, *Lamiaceae*, *Asteraceae*, *Euphorbiaceae*, *Rosaceae* ve *Fagaceae* familyalarıdır. Refahiye Balında dominant oranda *Fabaceae*, sekonder oranda *Lilliaceae*, minör *Cistaceae*, *Scrophulariaceae*, *Lamiaceae*; eser oranda *Asteraceae*, *Euphorbiaceae*, *Rosaceae* ve *Fagaceae* familyalarına ait polenler bulunur.

Refahiye Balının fizikokimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir:

- Balın prolin değeri 750-1200 mg/kg arasındadır
- Hidroksimetil Furfural (HMF) değeri en fazla 40 mg/kg'dır
- Sakkaroz değeri en fazla % 2'dir
- Fruktoz+Glikoz değeri en az % 65'tir
- Fruktoz/Glikoz değeri 0,9-1,4 arasındadır
- Nem İçeriği %16-17 arasındadır
- Diastaz sayısı en az 8'dir
- Suda çözünmeyen madde en fazla 0,1 g/100 g'dır
- Serbest asitlik en fazla 50 meq/kg'dır
- Elektrik iletkenliği en fazla 0,8 mS/cm'dir
- Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark -1,0 veya daha pozitifdir
- Balda protein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şekeri oranı en fazla %7'dir
- Naftalin (bal mumunda) en fazla 10 ppb'dir

Üretim Metodu:

Refahiye Balı Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğindeki bal çeşitlerinden çiçek balı özelliklerine uygun olarak, petekli ve süzme bal olmak üzere 2 farklı şekilde üretilir.

Refahiye Balı üretiminde kullanılan kovanlar Langstroth tipi modern kovanlar olup TSE standartlarına uygundur.

Refahiye’de arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Ekim-kasım ayarında başlayan kışlama için uygun bir yeri olmayan Refahiye Balı üreticileri kışlama için ilçe dışına çıkar. Kışlama alanı olarak genellikle Tokat ve Sivas illerinin ilçelerinde valiliklerin uygun gördüğü alanlar kullanılır.

Kışlama

Kışlama, arıların kışı geçirme dönemine verilen isimdir. Son bahar döneminde arıların kışlık bakımı yapılır. Kışlık bakımda boş çerçeveler ile içerisindeki ballar alınır. Havaaların soğumaya başlaması ile kovanlara polen ve arı keki ile katı besleme yapılmaya başlanır. Güz dönemi beslemesinin amacı yaşlanmış ve yıpranmış işçi arıların ölümü ile azalan kovan nüfusunun ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesini sağlamaktır. Bölgede kış ayları soğuk ve uzun sürdüğü için kapalı alanda kışlama yapılır. Kışlama alanları fazla hava sirkülasyonu olmayan, yoğun ses ve ışıktan uzak, nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş yerlerdir. Koloniler yerden 20-25 cm yüksekliğe konulur. Üst üste en fazla 3 kovan konulabilir. Koloniler yerleştirilirken zayıf koloniler ortaya, güçlü koloniler ise 1. ve 3. katlara konulur. Böyle konulmasını sebebi, ortadaki zayıf koloninin ısı kaybının engellenmesi ve ilkbahara güçlü bir şekilde çıkmasını sağlamaktır.

İlkbahar Bakımı

İlkbahar kontrollerinde amaç; arıların kışı nasıl geçirdiğini, kovanda mevcut gıda miktarını, ana arının varlığını, yumurtlama durumunu, işçi arı miktarını, kovanda hastalık olup olmadığını kontrol etmektir. İlkbahar bakımına nisan ayı başında başlanır. Kovanların ana arı kontrolleri yapılır, anasız kolonilere ana arı konur veya analı başka koloni ile birleştirilir. Ana arının yumurtlama durumuna bakılır, işçi arıların miktarına bakılır, kovanlarda hastalık olup olmadığına kontrol edilir, gerekli tedbirler alınır. Kovan dip tahtalarının temizliği yapılır, nemli ve küflü olan dip tahtaları değiştirilir. Tokat ve Sivas’ta kışlayan arıların nakil işlemi nisan ayı sonunda gerçekleştirilir.

Besleme

İlkbahar bakımı yapıldıktan sonra kovanlar artık arılıklara yerleştirilmeye başlanır. Kovanlar yerleştirirken koloniler arası şaşırma önlemek amacıyla, kovanlar arasında en az 2 m mesafe bırakılmasına dikkat edilir. Arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında koloninin beslenmesi ve kuvvetlendirilmesi için bal, kek ve polen takviyesi yapılır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artışa göre önce koyu (2 birim şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim şeker / 1 birim su) şurupla besleme yapılır. Böylece ilkbahara güçsüz ve zayıf girmiş olan koloniler güçlendirilmiş olur. Her arılıkta arıların su ihtiyacını gidermek için bir suluk bulundurulur.

Petekler

Temel petek ihtiyacı, daha önce kullanılmış peteklerin geri dönüşümü ile karşılanır. Arıların ürettiği bal mumları toplanıp eritilerek külçe haline getirilir. Daha sonra külçe haline getirilen mumlar eritilir, düzgün altıgenler içeren ve soğutulan iki silindirin üzerine erimiş bal mumu akıtılır ve bal mumunun donması ile plaka şeklinde temel petekler elde edilir.

Bal Akımı Dönemi

1 temmuz – 15 ağustos arası ballı bitkilerin tam olarak çiçek açmaya başladığı dönemdir. Arıların yoğun bir şekilde bu çiçeklerden bal toplamasıyla bal akımı dönemi başlamış olur. Bal akımı bittikten sonra 15 gün bal kovan içerisinde olgunlaşması için bekletilir.

Bal Hasat Dönemi

Refahiye Balı hasadı petek gözlerinin sırlandığı ağustos ayı sonunda başlayıp eylül ayı ortasına kadar sürer. Petekli balın sırlanmış olması balın olgunlaşmış olduğunun göstergesidir. Hasada petekli balın tamamının veya en az 2/3 ünün sırlanmış olduğu peteklerden başlanır. Bal hasadı akşamüstü yapılır. Balın erken dönemde hasat

edilmemesine dikkat edilir. Erken dönemde hasat edilen ballarda nem oranı yüksek olacağından bal erken kristalize olur ve fermantasyona uğrar. Hasatta kovan açılarak çerçeve çıkarılır. Üzerindeki arılar silkelenerek çerçeve hazır bulundurulmuş temiz bal taşıma sandığına konur. Burada tam sırlı düzgün petekler petekli bal olarak satılacağı için poşetlenip dinlendirmeye bırakılır. Diğer daha az sırlanmış petekler ise süzme odasına alınır.

Süzme ve Dinlendirme

Süzme olacak ballar süzme odasına alınarak süzme makinasına yerleştirilir. Bal süzme makinesinde süzülerek krom çelik tanklara doldurulur ve hijyenik ortamda dinlendirilmeye bırakılır. 35-40 °C ısıtılmış balın dinlendirilmesi sırasında, baldan yoğun olan parçacıkların dibe çökmesi ve baldan daha az yoğun yabancı maddeler ile hava kabarcıklarının yüzeye çıkması ile balda bir miktar durulma görülür. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak görünüm alan ballar opak cam kavanoz veya TSE standartlarına göre üretilmiş laklı tenekelere doldurulur.

Depolama

Ballar, paketleme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunur ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir. Ürünün depolanması Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olarak yapılır.

Zararlı Mücadelesi (Varroa Mücadelesi)

Birincisi arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında, ikincisi ise eylül ayı sonlarına denk gelen bal hasadından sonra olmak üzere, petek gözlerinde yavru oranının en az olduğu dönemlerde gerçekleştirilir. Varroa mücadelesinde kullanılan ruhsatlı ilaçlar, ilaç prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılır.

Bal üretim sezonunun başlangıcından bitimine kadar yapılan bütün işlemler (kışlama dönemi hariç) belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Refahiye Kaymakamlığı koordinatörlüğünde, Refahiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Refahiye 2052 Sayılı Tarım Kredi Kooperatifi, Refahiye Bal Üreticiler Birliği, Erzincan Binalı Yıldırım Üniversitesi Refahiye Meslek Yüksek Okulu ve Refahiye Belediye Başkanlığından oluşan 6 kişilik bir denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetim mercii denetimleri 6 ayda bir düzenli olarak ve tercihen sezon başlangıcı ile bal akımı döneminde yapar. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman denetim yapılır. Refahiye Ziraat Odasına şikâyet edilen üreticiler, şikâyet tarihinden itibaren en geç 1 hafta içerisinde denetlenir. Denetim Raporu her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Refahiye Balı üretmek isteyen arıcılar nisan-mayıs aylarında Refahiye Ziraat Odası Başkanlığına müracaat ederek, "Refahiye Balı Üretici Kayıt Defterine" kayıt yaptırırlar. Kayıt yapıldıktan sonra en geç 15 gün içinde denetim mercii üreticiye dönüş yapar ve arılık yerinde kontrol edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, konaklama noktasının uygunluğu ve flora yapısı kayıt altına alınır.

Refahiye Balı üreticisi, bal hasadına başlamadan 15 gün önce Refahiye Ziraat Odası Başkanlığına bilgi vererek bal hasadı yapacağını bildirir. Bildirim üzerine denetim mercii hasat zamanı arılığa giderek ürün kontrolünü yapar ve gerekli analizler için örnek numuneler alır.

Refahiye Balı üreticilerinin bal örnekleri Türk Gıda Kodeksine uygun olarak alınıp analize gönderilir. Yapılacak analiz ücretleri "Refahiye Balı" üretimi yapan üreticinin kendisine ait olacaktır.

Refahiye Balının fizikokimyasal özellikleri aşağıdaki gibi olmalıdır:

- Balın prolin değeri 750-1200 mg/kg arasında olmalıdır
- Hidroksimetil Furfural (HMF) değeri en fazla 40 mg/kg olmalıdır
- Sakkaroz değeri en fazla % 2 olmalıdır
- Fruktoz+Glikoz değeri en az % 65 olmalıdır
- Fruktoz/Glikoz değeri 0,9-1,4 arasında olmalıdır
- Nem İçeriği %16-17 arasında olmalıdır
- Diastaz sayısı en az 8 olmalıdır

- Suda çözünmeyen madde en fazla 0,1 g/100 g olmalıdır
- Serbest asitlik en fazla 50 meq/kg olmalıdır
- Elektrik iletkenliği en fazla 0,8 mS/cm olmalıdır
- Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark -1,0 veya daha pozitif olmalıdır
- Balda protein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şekeri oranı en fazla %7 olmalıdır
- Naftalin (bal mumunda) en fazla 10 ppb olmalıdır

Refahiye Balının polen içeriğinde *Fabaceae*, *Liliacea*, *Cistacea*, *Scrophulariaceae*, *Lamiacea*, *Asteraceae*, *Euphorbiaceae*, *Rosaceae* ve *Fagaceae* familyalara ait türler bulunur. Polen analizi, 3 yılda bir rastgele seçilecek 5 farklı üreticiden istenir.

Refahiye Balı üretiminin üretim metoduna uygun olarak yapılıp yapılmadığı denetlenir.

Ballar denetim mercii tarafından tadılarak tat, koku ve aromasına bakılır; rengi ise görsel olarak kontrol edilir. Arı ırkı, kovan tipi görsel olarak kontrol edilir.

Arılıklarda suluk bulunup bulunmadığı, arıların temiz su ihtiyacını gidereceği doğal su kaynaklarına yakınlığı denetlenir. Zararlılarla mücadelenin uygun şekilde yerine getirilip getirilmediği denetlenir.

Balların ambalajlarının uygunluğu görsel olarak kontrol edilir. Coğrafi işaretin adı ve coğrafi işaret amblemi 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununa uygun şekilde kullanılmalıdır.

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

4. 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. Konuralp Pirinci

45 sayılı ve 15.01.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/056 numaralı Konuralp Pirinci ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konuralp Pirincinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri başlıklı tabloda yer alan maksimum “Rutubet (%)” için verilen “26,46” değeri “14,5”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konuralp Pirincinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri başlıklı tabloda yer alan minimum “Rutubet (%)” için verilen “13,84” değeri tablodan silinmiş, bu değer “-”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

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



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

Konuralp Pirincinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Yapılan Analizler	Analiz Sonucu	
	Minimum	Maksimum
Rutubet (%)	-	14,5
Toplam Kül (%)	3,17	3,52
Protein (%)	5,8	6,5
Yağ (%)	1,58	2,29
Nişasta mik. (%)	43,9	57,8
Ham Selüloz (%)	8,09	9,01

Üretim Metodu:

1. Toprak Hazırlığı

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

2. Tohumların Ekime Hazırlanması:

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

3. Ekim Zamanı:

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

Tohumlar toprak yüzeyine tutunduktan 3-4 gün sonra tavalardaki su boşaltılır. Tavalara 5-6 gün sonra ince bir su verilir.

4. Sulama:

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

5. Gübreleme:

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

6. Yabancı Otların Mücadelesi:

Konuralp bölgesinde görülen başlıca yabancı otlardan biri darıcan bitkisi. Diğer önemli görülen yabancı otlar da baraj otu ve kındıra (dip) otudur. Kimyasal mücadele yönteminde yabancı ot ilaçları kullanılabilir. En fazla zararı meydana getiren darıcan otuna karşı ekimden 25-30 gün sonra, darıcan daha 3-4 yapraklıyken su kesilir ve tarlada hiç su kalmadığı zaman ilaçlama yapılır. İlaç uygulanmasından 48 saat sonra tekrar tarlaya su verilir. Otların su altında kalarak ölümünü kolaylaştırmak için bu su verme işleminde su seviyesi biraz yüksek tutulmalıdır.

7. Hasat:

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

Denetleme:

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

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

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

Denetlemelerde aşağıdaki hususlar öncelikli olarak kontrol edilecektir.

1. Çeltik, olgunlaşma döneminde tam, uzun kılçıklı ve saman renginde olmalıdır.

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

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

2. Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba

45 sayılı ve 15.01.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/075 numaralı Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Denetleme

Başlık altında yer alan;

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

şekildeki paragraf,

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorbasının, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Alanya Belediyesi koordinatörlüğünde; Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Alanya Otelciler Pansiyoncular Lokantacılar Kafeteryacılar ve Turistik Eşya Satıcıları Esnası Odası ve Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişi olmak üzere 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

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

- 1,5 kg işkembe (keçi veya dana işkembesi)
- 1200 ml su (kemik suyu da kullanılabilir) (6 su bardağı)
- 180 g pirinç (1 su bardağı)
- 120 g nohut (1 su bardağı)

- 60 g domates salçası (4 yemek kaşığı)
- 440 g domates (4 adet orta boy)
- 120 g tereyağı (4 yemek kaşığı)
- 12 g zeytinyağı (2 yemek kaşığı)
- 10 g kırmızı toz biber (1 yemek kaşığı)
- 5 g tuz (1 tatlı kaşığı)
- 3 g kuru nane (1 yemek kaşığı)
- 200 g limon (2 adet orta boy)

Gülük (Hülük) Yapımında Kullanılan Malzemeler:

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

İşkembenin Temizlenmesinde Kullanılan Malzemeler:

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

İşkembenin Haşlanmasında Kullanılan Malzemeler:

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

Üretim Metodu (İşkembeli):

- Çorba için kullanılacak pirinç, üzerindeki nişastası arınana kadar yıkanır. Yıkanan pirinçler yarım litre tuzlu ılık suda 1 saat bekletilir.
- Çorbada kullanılacak olan nohut, bir gece önceden yıkanır ve bir litre suda gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere bir litre suda kısık ateşte haşlanır.
- Kasaptan ilk temizliği yapılmış olarak alınan işkembenin dış yüzeyindeki tırtıklı yüzey soyularak pürüzsüz hale getirilir ve yaklaşık olarak 10x20 cm'lik iri parçalar halinde kesilir. İri parçalar halinde kesilmiş işkembe, büyük parçalara ayrılmış 200 g kuru soğan, kabuklarıyla dilimlenmiş 200 g limon ve 40 g tuz ile büyük bir kaba alınır ve 10-15 dk boyunca ovalanır. Bu işlem, işkembeyi kokusundan arındırmak için yapılır. Ovalama işleminin ardından işkembe parçaları limon, tuz ve soğanların içinden çıkartılarak yaklaşık 10 dk bol su ile yıkanır ve haşlama işlemine geçilir.
- Yıkanan işkembeler 4 litre suda, üzerinde kefi (köpük) oluşana kadar orta ateşte haşlanmaya başlanır ve oluşan kefi kevgir yardımıyla yüzeyden toplanır. Kef alındıktan sonra kabukları soyulmuş bütün halinde 200 g kuru soğan, dip kısmına + şeklinde bıçakla çeltik atılan 220 g domates ve 5 g tuz eklenir ve kaynatma işlemine devam edilir.
- İşkembenin yumuşaması yani pişmesi esas alınarak tüm haşlama süresi 30 ila 50 dk arasında değişkenlik gösterebilir.
- Tamamen pişen işkembeler tencereden çıkarılır ve zar büyüklüğünde ince ince kıyılır.
- Gülükleri hazırlamak için; 200 g yağsız keçi eti, iki kez kıyma makinasından çektilir. Üzerine 5 g karabiber ve 5 g tuz eklenerek yaklaşık 6-7 dk yoğrulur. Karabiber ve tuz kıyma içinde homojen yayıldıktan sonra, haşlanmış nohut ebatlarında küçük toplar haline getirilir ve zemini düz bir tencereye alınır. Gülükleri hazırlarken, kıyma karışımının ele yapışmaması için, bu aşamada birkaç gülükte bir kez olacak şekilde avuç içine tercihen limon suyu sürülebilir ve tüm gülükler yapılanaya kadar toplamda 100 ml limon suyu kullanılır. Limon suyu kullanılmasının sebebi, gülüklerin yüzeyinin pürüzsüz ve yakın bir hale gelmesi ve kızartma aşamasında gülüklerin yuvarlak formunun korunması içindir.

- Haşlanmış nohut büyüklüğünde yuvarlanmış gülükler zemini düz bir tencereye alınır. Bu tencereye 120 g tereyağı ve 12 g zeytinyağı eklenir ve gülükleri parçalamadan hafifçe karıştırılarak yaklaşık 10 – 15 dk orta ateşte kızartılır. 440 g domates rendelenir ve rendelenmiş domates de kızartılan gülüklerin üzerine ilave edilerek yaklaşık 5-6 dk daha pişirme işlemine devam edilir. Domates rendesi ve gülüklerin kavrulmasının ardından 60 g domates salçası ve 12 g kırmızı toz biber de karışıma ilave edilir ve kavurma işlemi yaklaşık 10 dk daha sürdürülür.
- Salça, kırmızı toz biber, domates rendesi ve gülüklerin bulunduğu karışıma oda sıcaklığındaki 1200 ml su ve 5 g tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Bu aşamada, 1200 ml su yerine varsa tercihen tamamen kemik suyu veya 600 ml su 600 ml kemik suyu karışımı da kullanılabilir.
- Çorba kaynadıktan sonra ince ince kıyılmış haşlanmış işkemeler ve haşlanmış nohutlar da karışıma ilave edilir ve kaynama sıcaklığındaki çorba 10 dk kadar kaynatılır. Kaynamaya devam eden çorbaya 200 g limonun suyu ve ısıtılmış pirinçler ilave edilir.
- Pirinçler yumuşadığı zaman çorba hazır demektir ki bu süreç yaklaşık olarak 10-15 dk sürer. Hazırlanan çorba, ocaktan alınır ve üzerine 3 g kuru nane ilave edilir. Çorbanın kıvamı için tercihen 1-2 bardak sıcak su veya kemik suyu ilave edilebilir.
- Kıvamı da kontrol edilen çorba servise hazır hale gelir.

Gülüklü (Hülüklü) Çorba Yapımında Kullanılan Malzemeler (Tavuklu):

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

Gülük (Hülük) Yapımında Kullanılan Malzemeler:

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

Tavuğun Temizlenmesinde Kullanılan Malzemeler:

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

Tavuğun Haşlanmasında Kullanılan Malzemeler:

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

Üretim Metodu (Tavuklu):

- Çorba için kullanılacak pirinç, üzerindeki nişastası arınana kadar yıkanır. Yıkanan pirinçler yarım litre tuzlu ılık suda 1 saat bekletilir.

- Çorbada kullanılacak olan nohut, bir gece önceden yıkanır ve bir litre suda gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere bir litre suda kısık ateşte haşlanır.
- Derili 500 g tavuk eti öncelikle temizleme işlemine alınır. Temizleme aşamasında tavuk etlerinin üzerine büyük parçalara ayrılmış 100 g kuru soğan, kabuklarıyla dilimlenmiş 100 g limon ve 20 g tuz ilave edilir ve büyük bir kaba alınır. Kapta tavuk etleri, soğan, limon ve tuz ile 10 - 15 dk boyunca ovalanır. Bu işlem, tavuk etindeki kokuyu arındırmak için yapılmaktadır. Ovalama işleminin ardından tavuk etleri limon, tuz ve soğanların içinden çıkartılarak yaklaşık 10 dk bol su ile yıkanır ve haşlama işlemine geçilir.
- Yıkanan tavuk etleri 3 litre suda orta ateşte haşlamaya alınır. Haşlama esnasında oluşan keş (köpük) kevgir yardımıyla yüzeyden toplanır. Keş alındıktan sonra kabukları soyulmuş bütün halinde 100 gr kuru soğan, dip kısmına + şeklinde bıçakla çeltik atılan 110 g domates ve 5 g tuz eklenir ve kaynatma işlemi tavuk eti tamamen pişene kadar sürdürülür. Tavuk etinin yumuşaması yani tam olarak pişmesine bağlı olarak tüm kaynatma işlemi 20 ila 45 dk arası sürmektedir. Pişen tavuk etleri haşlama suyundan çıkarılır ve yaklaşık 15-20 dk soğumaya bırakılır.
- Ilık haldeki tavuk etleri, kemiklerinden ayrılır ve yaklaşık 2x1 cm ebatlarında parçalara ayrılır. Püf nokta; tavuk etleri liflerine ayrılmayacak şekilde, bıçakla doğranmalıdır.
- Çorbada tavuk eti kullanılması durumunda, çorbanın tarifinde yer alan 1200 ml'lik suyun tamamı tavuğun haşlandığı sudan alınmalıdır. Yani sadece tavuk suyu kullanılmalıdır.
- Güllükleri hazırlamak için; 200 g yağsız keçi eti, iki kez kıyma makinasından çektilir. Üzerine 5 g karabiber ve 5 g tuz eklenerek yaklaşık 6-7 dk yoğrulur. Karabiber ve tuzun kıyma içinde homojen yayıldığına kanaat getirildiğinde, haşlanmış nohut ebatlarında küçük toplar haline getirilir ve zemini düz bir tencereye alınır. Güllükleri hazırlarken, kıyma karışımının ele yapışmaması için, bu aşamada birkaç güllükte bir kez olacak şekilde avuç içine tercihen limon suyu sürülebilir ve tüm güllükler yapılarına kadar toplamda 100 ml limon suyu kullanılır. Limon suyu kullanılmasının sebebi, güllüklerin yüzeyinin pürüzsüze yakın bir hale gelmesi ve kızartma aşamasında güllüklerin yuvarlak formunun korunması içindir.
- Haşlanmış nohut büyüklüğünde yuvarlanmış güllükler zemini düz bir tencereye alınır. Bu tencereye 120 g tereyağı ve 12 g zeytinyağı eklenir ve güllükleri parçalamadan hafifçe karıştırılarak yaklaşık 10-15 dk orta ateşte kızartılır. 440 g domates rendelenir ve rendelenmiş domates de kızartılan güllüklerin üzerine ilave edilerek yaklaşık 5-6 dk daha pişirme işlemine devam edilir. Domates rendesi ve güllüklerin kavrulmasının ardından 60 g domates salçası ve 12 g kırmızı toz biber de karışıma ilave edilir ve kavurma işlemi yaklaşık 10 dk daha sürdürülür.
- Salça, kırmızı toz biber, domates rendesi ve güllüklerin bulunduğu karışıma oda sıcaklığındaki 1200 ml tavuk suyu ve 5 g tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Çorba kaynadıktan sonra haşlanmış nohutlar da karışıma ilave edilir ve kaynama sıcaklığındaki çorba 10 dk kadar kaynatılır.
- Kaynamaya devam eden çorbaya 200 g limonun suyu ve ıslatılmış pirinçler ilave edilir.
- Pirinçlerin çorbaya ilave edilmesinden sonra doğranmış tavuk etleri çorbaya dâhil edilir. Buradaki püf nokta, pirinçler de eklendikten sonra haşlanmış tavuk etlerinin eklenmesidir. Bu sıralama bozulduğunda tavuk etleri liflerine ayrılacak şekilde çorba içinde dağılmaktadır ki bu durum arzu edilmemektedir. Alanya Hülüklü (Güllüklü) Çorbada tavuk etleri bıçakla doğrandığı şeklindeki bütünlüğü korumalıdır.
- Pirinçler yumuşadığı zaman çorba hazır demektir ki bu süreç yaklaşık olarak 10-15 dk sürer. Hazırlanan çorba, ocaktan alınır ve üzerine 3 g kuru nane ilave edilir. Çorbanın kıvamı için 1-2 bardak sıcak su veya tavuk suyu ilave edilebilir.
- Kıvamı da kontrol edilen çorba servise hazırdır.

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

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

Çorbanın pişirilmesi esnasında limon suyunun eklenmesinin sebebi pirinçlerin lapalaşmasını önlemektedir. Bu sebepten ötürü muhakkak önce limon suyu eklenmeli akabinde ıslatılmış pirinçler çorbaya eklenmelidir. Limon

suyu eklenmeden atılan pirinçler çorbada dağılacaktır bu da istenmeyen bir görüntü ve üretim hatası olarak kabul edilir. Çorbadaki pirinçler tane tane kalmalıdır.

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

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

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

Denetleme:

Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorbasının, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Alanya Belediyesi koordinatörlüğünde; Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Alanya Otelciler Pansiyoncular Lokantacılar Kafeteryacılar ve Turistik Eşya Satıcıları Esnası Odası ve Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişi olmak üzere 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

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

Denetim mercii “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu” ve “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” kısımlarında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını ve nihai ürünün özelliklerini kontrol eder. Denetimler periyodik olarak yılda bir ya da gerekli görülen sıklıkta yapılır. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar Alanya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilecektir.

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

5. Bölüm

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. Erzurum Kadayıf Dolması

161 tescil sayılı Erzurum Kadayıf Dolması ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi Sınır:**

Sicil bilgilerine “Coğrafi Sınır” başlığı ve bu başlık altına “Erzurum” ifadesi eklenmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Coğrafi işaret marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmak üzere ambalajda yer alacaktır. Ürün üzerinde kullanılmayan durumlarda ise ürünün satışa sunulduğu yerlerde kolayca görülebilecek şekilde bulundurulacaktır.

Aşağıdaki logo ürün ambalajında veya ürünün satışa sunulduğu işletmede yer alacaktır.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden yetkili iki kişi, Erzurum Esnaf ve Sanatkarlar Odasından yetkili iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından, ürünün üretim metoduna uygun olarak üretilip üretilmediği konusunda denetim yapılacaktır. Denetimler yılda bir kere ayrıca tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde ise her zaman denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır.”

şeklindeki Denetleme kısmı,

“Denetim Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve Erzurum Esnaf ve Sanatkarlar Odasından yetkili en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetimler yılda bir kere ayrıca tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde ise her zaman yapılarak rapor hazırlanacaktır.

Denetim Mercii'nin Görevleri:

Erzurum Kadayıf Dolması mahreç işareti ile ilgili olarak üretim, satış ve benzeri şekillerde faaliyette bulunanlar tarafından Erzurum Ticaret Borsasına bu faaliyetleri ile ilgili bildirimde bulunması durumunda Borsa bu kişilerin coğrafi işaret kullanımlarını denetleyecektir. Coğrafi işareti kullanan ancak bildirimde bulunmayanlar üzerinde de Borsanın denetim hakkı bulunmaktadır.

Coğrafi işareti kullanan kadayıf dolması imalatçıları yılda en az 1 defa olmak üzere denetlenecektir.

Erzurum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde kurulan denetim mercii, Erzurum Kadayıf Dolması üreten firmalara giderek “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder.

Denetimlerde aşağıdaki hususların kontrolü sağlanacaktır.

1. Üretim metodunun denetlenmesi

- a) Kadayıf dolmasında kullanılan kadayıf miktarı
- b) Kadayıf dolmasında kullanılan ceviz miktarı.
- c) Üretim metodunun uygunluğu.

2. Ürünün özelliklerinin denetlenmesi

- a) Ürünün yapımında kullanılan cevizin özelliklerinin uygun olup olmadığı
- b) Ürünün yapımında kullanılan yağın özelliklerinin uygun olup olmadığı
- c) Ürün şerbetinin uygun olup olmadığı
- d) Ürünün fiziksel özelliklerinin uygun olup olmadığı

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.

Denetim mercii üyelerine denetim görevinden dolayı ayrıca ek ücret ödenmez.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)

164 tescil sayılı Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama” ifadesinin yerine başlık altına aşağıdaki bilgiler ve logo eklenmiştir.

“Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ambalajda yer alacaktır. Ürün üzerinde kullanılmayan durumlarda ise, ürünün satışa sunulduğu yerlerde kolayca görülebilecek şekilde bulundurulacaktır.

Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve aşağıda logosu yer alan etiket ürün ambalajında yer alacaktır.



”

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

1. Başlık altında yer alan Erzurum Civil Peynirinin Kimyasal Özellikleri ve Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynirin) Kimyasal Özellikleri isimli tablolar aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Erzurum Civil Peynirinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Kuru madde (%) (en az)	: 32,00
Rutubet (%) (en fazla)	: 68,00
Süt Yağı (%) (en fazla)	: 3,00
KM’de yağ (%) (en fazla)	: 5,00
Tuz (NaCl)(%) (en fazla)	: 2,00
Tuz (NaCl)(%) (salamurada) (en fazla)	: 7,00
KM’de tuz (NaCl) (%) (en fazla)	: 6,25
pH (en az)	: 4,5
Asitlik (laktik asit cinsinden) (%) (en fazla)	: 1,50

Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynirin) Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Kuru madde (%)	45,00	65,00
Süt Yağı (%)	1,00	4,00
Tuz (NaCl) (%)	3,00	7,00
Olgunluk Derecesi (%)	10,00	30,00
Asitlik (laktik asit cinsinden) (%)	0,55	1,70
pH	5,1	5,6

2. Başlık altında yer alan;

“Yavaş yavaş ısıtılarak 30°C de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Isıtma işlemine devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-53°C de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepeçenin etrafına sarılması sağlanır. Isıtma işlemine 65-70 °C ye kadar devam edilir.”

ifadesi,

“Yavaş yavaş ısıtılarak 35-45 °C de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Bu işlemin ardından ısıl işleme devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-62 °C de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepçenin etrafına sarılması sağlanır. Bu esnada ısıtma işlemine 60-65 °C ye kadar devam edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

Başlık altına aşağıdaki cümleler eklenmiştir.

“Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) yapımında yağsız inek sütü kullanılır.”

“Peynirlerin üretimi bitirildikten sonra peynirler sularının süzülmesi için 2-3 gün için dinlenme odasına alınır. Dinlendirilen peynirler soğuk hava deposunda 2-4 °C de olgunlaşmaya bırakılır. 30-90 gün arasında olgunlaştırılır.”

• **Denetleme:**

“Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynir) teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bu konuda uzman iki kişi, İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden yetkili iki kişiden oluşan denetim kurulu düzenli olarak yılda bir defa, tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde her zaman denetlenerek rapor hazırlanacaktır. Denetlemede üretim yapılan ortamın üretim yapmaya uygunluğu, üretilen ürünün başvuru formunda belirtilen özelliklere uygunluğu konuları incelenecektir.”

şeklindeki Denetleme kısmı,

“Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynir) teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum Ticaret Borsası Temsilcisi, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden yetkili en az bir kişi, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Süt Anabilim Dalı hocalarından en az bir kişiden oluşmak üzere; en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetlenecektir. Denetleme yılda bir kere yapılacaktır. Ayrıca denetim tüketici şikâyetleri üzerine veya gerek görüldüğü durumlarda yapılarak rapor hazırlanacaktır.

Denetim Mercii'nin Görevleri:

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) mahreç işareti ile ilgili olarak üretim, satış ve benzeri şekillerde faaliyette bulunanlar tarafından Erzurum Ticaret Borsasına bu faaliyetleri ile ilgili bildirimde bulunması durumunda Borsa bu kişilerin coğrafi işaret kullanımlarını denetleyecektir. Coğrafi işareti kullanan ancak bildirimde bulunmayanlar üzerinde de Borsanın denetim hakkı bulunmaktadır.

Yılda en az bir kere denetleme yapılacaktır.

Denetim mercii Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) ile ilgili olarak “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol edecektir.

a) Üretim metodunun denetlenmesi

- 1- Kullanılan lor ve civilin nereden temin edildiği
- 2- Erzurum Küflü Civil Peynirinde (Göğermiş Peynir) lor ve civilin karıştırma oranlarının ne kadar olduğu
- 3- Üretim metodunun tescile uygunluğu

b) Ürünün özelliklerinin denetlenmesi

1. Ürün renginin uygun olup olmadığı
2. Ürün aromasının uygun olup olmadığı

3. Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygun olup olmadığı (üründen numune alınarak, laboratuvara analize gönderilecektir)

Denetim merci, 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.

Denetim mercii üyelerine denetim görevinden dolayı ayrıca ek ücret ödenmez.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. 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. Geleneksel Türk Çilek Likörü

43 sayılı ve 17.12.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 148 tescil numaralı Geleneksel Türk Çilek Likörü ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Geleneksel Türk Çilek Likörü üretimleri, 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde ve başvuru sahibinin koordinasyonunda kurulacak komisyon tarafından denetlenir.

Coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususundaki denetime ilişkin koordinasyon başvuru sahibi tarafından oluşturulacaktır.

Komisyon, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusundan çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisi ile Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu (TAPDK)’ndan 1 yetkiliden oluşur.

Komisyon denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir.

Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla komisyon üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu (TAPDK) tarafından belirlenecek laboratuvarlarda yapılabilir.

Komisyon görevleri, etiketlemeyi denetlemek ve 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde başvuru sahibine sunmaktır.”

ifadesi,

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

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

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

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Denizli Traverteni

45 sayılı ve 15.01.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 151 tescil numaralı Denizli Traverteni ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

DENİZLİ TRAVERTENİNİN KİMYASAL VE FİZİKSEL ANALİZİ

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

tablosu,

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

Na ₂ O	MgO	Al ₂ O ₃	SiO ₂	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	TiO ₂	MnO	Fe ₂ O ₃	KK
0,25± 0.50	0,2 ± 0.1	0,2± 0.2	0,5± 0.4	0,5± 0.5	0,5± 0.5	52,8± 2.2	0,5± 0.5	0,5± 0.5	0,35± 0.25	45,6± 1.7

şeklinde değiştirilmiştir.