

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**

2018

**Sayı: 24
Yayın Tarihi: 01.03.2018**

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 24. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları	8
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	13
5.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	20
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular	34

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.

**COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 24. SAYIDA
YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ**

**555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname
Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Listesi**

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2016/111	Kuzey Ege Zeytinyağları	8

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/072	Geyve Ayvası	13
2.	C2017/159	Van Kavut	17

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	327	Uluborlu Banağı	20
2.	328	Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği	23
3.	329	Sürmene Bıçağı	25
4.	330	Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	30

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	330	Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	34

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı düzeltilmesi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 11 inci maddesi gereğince ilan edilmiş olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Kuzey Ege Zeytinyağları

Başvuru No	: C2016/111
Başvuru Tarihi	: 16.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Kuzey Ege Zeytinyağları
Ürünün Adı	: Natürel Sızma Zeytinyağı
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: SS Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: AOSB 10006/1 Sokak No: 10/A Çiğli / İZMİR
Coğrafi Sınır	: Kazdağları ve Madra ile çevrelenen; Ezine, Ayvacık (Küçükkuşu); Edremit (Altınoluk), Havran, Burhaniye, Gömeç, Ayvalık (Altınova), Dikili, Bergama (Zeytindağ) ve Aliaga-Şakran'ı kapsayan bölgedir.
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürün Tanımı:

Orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Ayırt Edici Özellikler:

Tanımı yapılan yörede yetişen, orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilir.

Duyusal Özellikleri:

Badem, elma, çiçekler, çimen, yeşil, yeşilimsi meyvemsi, zeytin yaprağı, olgun meyvemsi, yumuşak meyvemsi ve domates olarak tanımlanan meyvemsilik özelliklerinden en az birini düşük (<3,0) veya orta şiddette (<5,0 – 5,5) içeren dilde hoş giden tatlımsı his bırakır. Düşük ve orta şiddette (<4,0) acılık ve yakıcılık içerir. Hafif akıcı ve genel olarak su gibi diye tanımlanan karakteristik hisse sahiptir.

Kimyasal Özellikleri:

Peroksit değeri en çok 18 (meq aktif oksijen/kg yağ), E (270 nm) en çok 0,2, Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) en çok 25 (mg/kg), Oleik asit (C18:1) en az % 69, Mumsu Maddeler en çok 100 mg/kg, alfa tokoferol en az 150

mg/kg şeklindedir. Diğer kimyasal özellikler için en fazla, yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği'nde belirlenen limitler geçerlidir. Buna göre, aşağıdaki tabloda Kuzey Ege Zeytinyağlarının sahip olması gereken değerler listelenmiştir.

Özellik	Kuzey Ege Zeytinyağları Limiti	Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği Limiti *
Serbest Asitlik (%oleik asit cinsinden)		≤ 0,8
Peroksit Değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 18	≤ 20
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma		
K 232		≤ 2,5
K 270	≤ 0,2	≤ 0,22
Delta E		≤ 0,01
Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) (mg/kg)	≤ 25	≤ 35
Mumsu Maddeler (mg/kg)	≤ 100	≤ 150
Yağ Asitleri Kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)		
Miristik asit		≤ 0,03
Palmitik asit		7,5-20
Palmitoleik asit		0,3-3,5
Heptadekanoik/margarik asit		≤ 0,4
Heptadesenoik/margoleik asit		≤ 0,6
Stearik asit		0,5-5,0
Oleik Asit	≥ 69	55-83
Linoleik asit		2,5-21,0
Linolenik asit		≤ 1,0
Araşidik asit		≤ 0,6
Gadoleik/eikosenoik asit		≤ 0,5
Behenik asit		≤ 0,3
Lignoserik asit		≤ 0,2
Trans Yağ Asitleri (%)		
C 18:1T		≤ 0,05
C18:2 T +C 18:3 T		≤ 0,05
Sterol Toplamındaki %' ler		
Kolesterol		≤ 0,5
Brassikasterol		≤ 0,1
Kampesterol		≤ 4,0
Stigmasterol		< Kampesterol
Delta-7-stigmastenol		≤ 0,5
Σ Beta-sitosterol (Beta-sitosterol + delta-5- avenasterol + delta-5,23- stigmastadienol+ klerosterol+ sitostanol + delta-5,24- stigmastadienol)		≥ 93
Toplam Sterol, (mg/kg)		≥ 1000
Eritrodiol ve Uvaol (Toplam Steroller İçinde), (%)		≤ 4,5
Tohum Yağlarının Tespiti, Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark		0,2

Rafine Bitkisel Yağların Tespiti, Stigmastadienler (mg/kg)		≤0,05
2-gliseril monopalmitat (%)		
Toplam Palmitik asit (%) ≤ 14		≤ 0,9
Toplam Palmitik asit (%) > 14		≤ 1,0
Alfa tokoferol (mg/kg)	≥ 150	-

- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde yapılacak limit değişiklikleri uygulanacaktır.

Sadece tanımı yapılan yörede yetişen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilebilir. Ürün, ayırt edici özelliklerini, bu yörenin coğrafi yapısı ve iklimi, toprak yapısı gibi kendine has unsurlarından alır. Yörenin, zeytin tarımında zararlı olabilecek hâkim rüzgârlardan bölge zeytinliklerini koruyan Kazdağları, Madra gibi dağlarla çevrilmesi, Edremit Körfezi'nden ve Kuzey Ege Denizi'nden esen nemli imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini adeta bir buğu ile kaplaması, zeytinlerin zarar görmemesini sağlar. Yöre civar dağların zengin orman ve bitki örtüsünden ve Marmara Bölgesi ikliminden etkilenmekte olup yıllık yağış miktarı 600-700 mm arasında değişiklik göstermektedir. Mevsimlere göre yağış dağılımı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Mevsimler	Ortalama Yağış Miktarı (mm)
Kış	325
İlkbahar	144
Yaz	30
Sonbahar	143

Yine bölge topraklarının Akdeniz toprağı karakterinde oluşu önem taşımaktadır. Bölgenin toprak yapısı % 70 tın ve killi-tın, %30 milli, killi, kumlu-tın ve kumdan oluşmakla birlikte % 55 kireççe fakir, % 22 kireçli, % 12 kireççe zengindir. pH seviyesi 6,5-8,5 arasında değişkenlik göstermektedir.

Bölgede yetişen zeytin ağaçları iyi bakım şartlarında kuvvetli gelişime sahip olup, yaprak şekli uzun-dar eliptik ve genellikle asimetriktir. Meyve büyüklüğü orta olup, yuvarlağa yakın, silindirik şeklindedir. Et oranı %85, çekirdek oranı ise % 15'dir. Orta derecede periyodisite göstermektedir. Mayıs ayı çiçek açma Haziran ayı ise meyve bağlama dönemidir.

Kuzey Ege zeytinyağlarının, diğer bölgelerde üretilen zeytinyağlarına göre ayırt edici özelliğı; Stigmasterol, D5,24-Stigmastadienol, D5-Avenosterol, Toplam Sterol, C17:0 değerleridir. Doğu Anadolu Bölgesinde yetişen Ayvalık/Edremit türü zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarına göre ise ayırt edici özelliğı; Stigmasterol, D5,24-stigmastadienol, D5-avenosterol ve sitosterol değerleridir.

Üretim Metodu:

Kuzey Ege Zeytinyağları aşağıda belirtildiğı şekilde üretilmektedir:

1. Zeytinlerin Hasadı: Zeytinin hasadı Ekim ortalarında başlar ve Şubat sonuna kadar devam edebilir. Zeytinyağı; ağaçtan, meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek, toprakla temas etmeden toplanmış zeytinlerden elde edilmeli, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamalıdır.
2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları: Zeytin, gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanmalı ve taşınmalıdır. Hasadı gerçekleştirilen zeytinlerin depolama süresi 48 saati aşmadan sıkım işlemi tamamlanır.
3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkınması: Yaprak ayırma ve yıkamanın amacı, yaprak, toprak vb. yabancı maddelerin uzaklaştırılmasını sağlamaktır. Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler ve toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar, vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılınca kadar devam edilmelidir. Zeytinin yıkınmasında

basıncılı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılmalıdır. Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40°C sıcaklıkta olması gerekmektedir. 100 kg zeytini yıkamak için yabancı madde içeriğine bağlı olarak 10-100 kg arasında su harcanmaktadır. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılmalıdır.

4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Kırma meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir. Kırma işlemi sırasında alet ekipmandan kaynaklanabilecek metal bulaşmaları mutlaka önlenmelidir.
5. Zeytinlerin Yoğurulması (malaksasyon): Kuzey Ege zeytinyağlarının üretiminde zeytinlerin yoğrulması; katı sıvı faz ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Yoğurma işlemi zeytin hamurunu uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde yapılmalıdır. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak, yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-35°C arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duyuşal özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işlemi sırasında, hamur sıcaklığının 30°C civarında olması, yoğurma süresinin ise 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su, zeytin miktarının %10' unu geçmemelidir.
6. Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu: Kuzey Ege Zeytinyağlarının ekstraksiyonunda aşağıdaki yöntemler kullanılmaktadır:
 - a) Hidrolik presleme: elle veya mekanik olarak daha önceden tasiriye torbaları içine yayılmış zeytin hamuru üzerine hidrolik basınç uygulanarak yağ ve kara suyun katı fazdan ayrılma işlemidir. Hidrolik preslemede su kullanılacak ise suyun sıcaklığı 30°C'yi geçmemelidir.
 - b) Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama /Seçici Filtrasyon: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
 - c) Kontinü Santrifüj Sistemler: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılmaktadır. Üç fazlı dekantörlerde yağ, pirina ve karasu birbirinden ayrılarak sistemden çıkar. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır.
7. Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Karasuyun ayrılması; yoğunluk farkına dayanan geleneksel sistemde doğal çökme yöntemiyle ya da santrifüj kullanılarak yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanmalıdır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılmaktadır.
8. Zeytinyağının Depolanması: Kuzey Ege Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiştir. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

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

Zeytinyağı, sadece belirtilen coğrafi alanda yetişen Ayvalık (Edremit Yağlık) çeşidi zeytinden üretilmeli, ağaçtan toplanmış zeytinler kullanılmalı, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş ve uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamalı ve sıkım işlemi hasattan en fazla 48 saat içinde tamamlanmış olmalıdır. Ambalajlama işlemi tanımlı bölge dışında gerçekleşmesi durumunda zeytinyağlarının taşınması ve depolanması sırasında kullanılan tank ve konteynirler vb. tüm alet ve ekipmanlar gıda ile temasa uygun ve temizlenebilir olmalı (paslanmaz çelik), gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare bulunmalıdır. Ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilmelidir.

Denetleme:

Coğrafi işaretin; üretimi, işlenmesi, pazarlanması, tescilli mahreç işaretinin kullanım biçimi, ürünün üzerinde belirtilmesi, etiketleme şekilleri ile yukarıda açıklanan tanım ve koşullara uygunluğu; Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) koordinatörlüğünde, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1 üye, Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden 1 üye ve Edremit Ziraat Odasından 1 üye olmak üzere 3 üyeden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim, yılda bir defa düzenli olarak yapılır ve sonuçları raporlanır. Bunun dışında denetim mercii, gerekli gördüğü zamanlarda veya şikâyet üzerine de denetim yapabilir.

Denetim merciiince, denetim için gerekli görülen kimyasal analizler Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından tanınan, 17025 akreditasyonu bulunan veya kamu kurum ve kuruluşlarına ait olan laboratuvarlarda yaptırılır. Duyusal analizler ise UZZK Tadım Paneli tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından gerçekleştirilecek denetim, bir ön denetim niteliğinde olup, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Kuzey Ege Zeytinyağının denetimini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirecektir. Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, şikâyet, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi tarafından 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.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Başvuruların Yayımları

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Geyve Ayvası

Başvuru No	: C2017/072
Başvuru Tarihi	: 02.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Geyve Ayvası
Ürün / Ürün Grubu	: Ayva / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Sakarya Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Tekeler Mah. Çevre Yolu Üzeri No:86 Adapazarı / SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ilinin Geyve ilçesi
Kullanım Biçimi	: Geyve Ayvası coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kültüre alınması oldukça eski meyve türlerinden biri olan ayvanın MÖ 650 yıllarında yetiştirildiği ve anavatanının Kuzey-Batı İran, Türkistan ve Anadolu olduğu bilinmektedir.

Geyve Ayvası, Sakarya ilinin Geyve ilçesinde yer alan Geyve Ovasında yetiştirilmektedir. İklim şartları, rüzgâr alımı, toprak yapısı, Sakarya Nehri kenarında yer alması, alınan güneş ışığının yönü, uygun bahçe kurulumu ve beceri sahibi çiftçilerce uzun yıllardır üretilmesi, Geyve Ayvasına ayırt edici özelliklerini kazandırmıştır. Geyve Ayvası, şeker asit oranı dengesi nedeni ile boğuculuk ve tikanıklık hissi vermemesiyle piyasada bilinmektedir. Diğer ayva çeşitlerinden farklı olarak Geyve Ayvasının çiçek çukuru derinliği ve açıklığı yüzeye yakındır. Bu özelliği dış görünüşünü pazarlama açısından değerli kılmaktadır. Dış görünüş bakımından dikkat çekici parlak sarı renge sahiptir. (Tablo-1)

Geyve Ayvası sulu ve sert meyve yapısı, tadındaki şeker asit oranındaki denge nedeniyle tat analizlerinde yüksek değerler almıştır (10 üzerinden 7-8). Özellikle diğer ayva çeşitlerinde karşılaşılan boğucu meyve yapısı Geyve Ayvasında görülmemekte olup, sulu yapısı yemeyi kolaylaştırmakta ve tüketici talebini artırmaktadır.

Geyve ilçesinde ayva ağaçları 40-60 yıl kaliteli ve düzenli ürün vermektedir. Geyve Ovası; kuzey-güney yönünde Geyve İlçesi Alifuatpaşa Mahallesinden başlayıp, Bayat mahallesine kadar Sakarya nehrinin doğusunda kalan kuş uçuşu 20 km lik bir hat boyunca uzanır ve tamamı Sakarya nehrinden sulanan, verimli, Türkiye ortalamasına nispetle alçak, az meyilli, düz ve derin topraklara sahiptir. Geyve Boğazı diye adlandırılan bölgenin rüzgârlarına maruz kalan mikroklima özelliğiyle Geyve Ayvası için ideal koşulları sağlayan ovada yıllık ortalama sıcaklık 4,6 °C ile 22,6 °C arasında, ortalama yağış 30 mm ile 97 mm arasında değişmektedir. Geyve yöresinde yıllık soğuklama süresi 1900 saatin üzerindedir.

Sakarya nehri havzasında yer alan Geyve arazisi genellikle alüvyal verimli topraklardan oluşmaktadır. Tuz ve kireç oranı düşük ve toprak reaksiyon sınıfı (pH) hafif alkalidir. Toprak yapısı killi tınlı bünyede olup organik maddece zengindir. Tekstürü ince tanecikli strüktürü ise orta seviyededir. Drenaj problemi yoktur. Su tutma kapasitesi normal seviyededir. Toprağı oluşturan toprak parçalarının büyüklüğü yeterli ve bu parçaların birbirine bağlanma oranı iyidir. Alınabilir Fosfor, Potasyum, Kalsiyum, Magnezyum miktarı Geyve Ayvası meyvesinin besin ihtiyaçları için ideal seviyededir.

Sakarya ilinin Geyve ilçesinde yetişen ayvanın üç çeşidi bulunmaktadır. Bunlar; Eşme, Ekmek ve Limon çeşitleri olup, bu üç çeşit de Geyve Ayvası olarak bilinirliğe ve üne sahiptir. Yörede ağırlıklı olarak Eşme çeşidi ve bunun isimlendirilmemiş farklı tipteki mutantları ile az miktarda Ekmek ve Limon ayvaları yetiştirilmektedir.

Meyve özellikleri:

- Tür/cins/familya: Geyve Ayvası; Ayva (*Cydoniavulgaris*), *Rosales* takımı, *Rosaceae* familyası, *Pomoideae* alt familyasının *Cydonia* cinsi içinde yer almaktadır.

- **Çiçeklenme:** Geyve Ayvası çiçekleri hermafrodit (çift cinsiyetli), 5 çanak, 5 taç yaprağı, 15-20 erkek organ ve 5 parçalı dişi organdan oluşur. Kendine verimlidir. Geyve ekolojik koşullarında çiçeklenme ilkbahar aylarında Mart ayının son haftası ile Nisan ayının ortalarına kadar gerçekleşir.
- **Yapraklar:** Yapraklar elips şeklinde ve alt yüzü tüylü, üst yüzü hafif tüylü ve kenarları düzdür.
- **Meyveler:** botanik olarak yalancı meyve (yenen kısım çiçek tablasının gelişmesi ile oluşur) yapısındadır. Meyveler iri, yuvarlak ve oval şeklindedir, olgun meyve parlak ayva sarısı renktedir, meyve eti lezzetli ve suludur.
- **Tohum:** Meyvenin ortasında 5 karpel, her bir karpelde döllene durumuna göre 2-14 tohum bulunur.
- **Hasat Zamanı:** 1 Ekim-10 Kasım
- **Tomurcuk Patlaması:** 20 Mart
- **Çiçeklenme Başlangıcı:** 28 Mart
- **Tam Çiçeklenme:** 5 Nisan
- **Çiçeklenme Sonu:** 9 Nisan
- **Tam çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre (gün):** 178-219
- **Çiçek Rengi:** Beyaz, Pembemsi beyaz
- **Meyve Rengi:** Parlak sarı

Tablo-1: Geyve Ayva çeşitlerinin fiziksel özellikleri

Geyve Ayvasının çeşidi	Meyve eni (mm)	Meyve boyu (mm)	Meyve ağırlığı (gr)	Çiçek çukuru açıklığı (mm)	Çiçek çukuru derinliği (mm)	Kabuk Renk Değerleri		
						L (aydınlık)	a (yeşillik)	b (sarılık)
Eşme	92,11	97,49	377,28	8,65	14,63	81,02	-2,92	65,41
Ekmek	79,56	83,25	262	9,91	11,86	75,98	-1,11	70,2
Limon	88,42	95,3	361,37	11,03	17	77,05	-0,96	72,18

Tablo-2: Geyve Ayva çeşitlerinin kimyasal özellikleri

Geyve Ayvasının çeşidi	Tat (yeme kalitesi, 10 puan üzerinden)	pH	T.asitlik (%)	Meyve eti sertliği (kg)	SÇKM (%)	Meyvede çekirdek sayısı	Meyve Eti Renk Değerleri		
							L (aydınlık)	a (yeşillik)	b (sarılık)
Eşme	8	3,47	1,18	7,50	12,89	14	78,21	-1,95	38,10
Ekmek	7	3,56	1,04	5,03	11,30	21	76,10	-1,07	35,67
Limon	7	3,74	0,99	6,21	11,42	17	74,35	-0,92	34,67

Üretim Metodu:

Geyve Ayvası üretiminde genel ayva üretim teknikleri kullanmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir.

Bahçe Kurma: Dikdörtgen dikimde 6x5 veya 6x6 m aralık ve mesafelerle dikilirler. Verilecek olan aralık - mesafeler toprak tipine ve yetiştirme sistemine göre değişiklik gösterir. Dikim budaması yapılan fidanlar aşı yeri toprak üzerinde kalacak şekilde ılıman iklimlerde Kasım – Ocak ayları arasında dikilmeleri tavsiye edilir. Daha soğuk olan bölgelerde ise fidan dikimi dondan etkilenmemesi adına Şubat ve Mart aylarında yapılmalıdır. Yetiştiriciliği yapılan ayva çeşitlerinin çoğu kendine verimli olduğu için tek bir çeşitten kapama ayva bahçesi kurulabilir. Geyve Ayvası bahçeleri kapama türü (tek çeşit ürün veya karışık olmayan bahçe) bahçelerdir. Bahçe kurulurken rüzgâr yönü ve planlaması çok önemlidir. Don olmaması için, hava sirkülasyonu olması ve rüzgârın bahçeyi tarayıp geçmesi, sıra aralarından gitmesi, ayva için çok önemlidir.

Toprak İşleme: Kapama ayva bahçelerinde toprak işleme yapılırken dikkat edilecek en önemli nokta toprağı derin sürmekten kaçınmaktır. Ayva kökleri yüzlek ve toprak yüzüne yakındır. Sürme derin yapılırsa kökler çok fazla kesilerek ağaçlar bundan zarar görür. Bahçelerin biri baharda biri de yaz başlarında sürülmesi yeterlidir. Sadece aşırı boylanmış olan otlar biçilir veya özellikle ağaç altlarında yabancı ot ilaçları ile düzenli bir mücadele yapılır. Yarı-örtülü veya geçici örtülü toprak işlemede ise bahçede toprak işleminin uygun olduğu ilkbahar ve yaz aylarında işleme yapılır. Sonbahar ve kış aylarında ise bir kez toprak işleme yapılır veya hiç yapılmaz. Özellikle genç bahçelerde yabancı ot ilacı kullanırken dikkatli olunmalı ve ağaç gövdeleri ilacın etkisinden korunmalıdır. Aksi takdirde genç ağaçların gelişmesi bundan olumsuz etkilenir.

Sulama: Geyve kapama ayva bahçelerinde yazı kurak geçen yerlerde, sulama yapılır. Ağaçların sağlıklı bir gelişme gösterebilmesi, düzenli ve kaliteli meyve elde edebilmesi için mutlaka sulamaya ihtiyaç vardır. Sulama sırasında aşırı sudan ve sulama suyunun ağacın gövdesine değmesinden kaçınılmalıdır. İmkânlar ölçüsünde damlama veya mini-yağmurlama sistemleri kurulmasında fayda vardır. Salma ve karık sistemi sulamalardan mümkün olduğunca kaçınılmalıdır. Su bulunmayan yerlerde ayva bahçeleri ancak yeterli yağış alan ve yağışların iyi dağılmış olduğu yerlerde kurulabilir.

Gübreleme: Tüm meyve bahçelerinde olduğu gibi ayva bahçelerinde de dengeli ve düzenli bir gübreleme yapmak için mutlaka her yıl toprak ve üç yılda bir yaprak analizleri yapılmalıdır. Yapılan analizlerin sonucuna göre de bahçenin gübre ihtiyacı belirlenmelidir. Verilecek olan kimyasal gübreler ağaçların taç iz düşümü içerisine ama asla gövdeye ve köklere temas etmeyecek şekilde uygulanmalıdır. Bitkinin daha fazla ihtiyacı olan makro elementler hemen her yıl mikro elementler ise ihtiyaca göre verilmelidir. Ayrıca toprağın organik madde miktarına göre de organik gübrelemeye önem verilmelidir ve yanmış hayvan gübresi verilmelidir. Ayvanın kökleri derine gitmediğinden besin maddelerini belli kalınlıktaki topraktan almak zorunluluğundadır. Bu nedenle toprağın bu kısmının besin maddelerince zengin tutulmasına çaba gösterilmelidir. Her üç dört yılda bir dönüme üç dört ton çiftlik gübresi verilmesi çok faydalıdır. Ayrıca azotlu gübrelerle iyi bir destek ister.

Budama: Ayva yetiştiriciliğinde budama olayına fidanın alınması ile başlanır. Budamada daha çok ayvanın doğal büyüme şekline yakın olan Goble (Vazo, Kâse) veya bu şeklin değiştirilmiş varyasyonlarının kullanılmasında (uygulama kolaylığı bakımından) faydalar vardır. Gövde alçaktan taçlandırılır ve ileriki yıllarda da uç almalarla tacın daha fazla yükselmesine meydan verilmez. Ancak uç almalarda gereğinden çok kesme yapılmamalıdır. Çünkü meyveler sürgün uçlarında oluşur ve çok uç alınırsa ağaç tamamen meyvəsiz kalabilir. Onun için başlangıçta taçlandırma iyi yapılırsa sonraki yıllarda fazla budamaya ihtiyaç kalmaz.

Hasat(Derim): Geyve Ayva'sı genellikle Eylül ayının ikinci yarısı veya Ekim ayında yapılır. Meyvenin depo ömrünü uzatmak için hasat elle ve dikkatli bir şekilde yapılmalıdır. Ayrıca ayvada geç yapılan hasatta meyvenin depo ömrünün kısılması üzerine doğrudan etkilidir. Bu nedenle zamanında ve doğru yöntemle hasat önemlidir. Ayva meyvelerinde olgunluk meyve kabuğu yeşil rengin sarıya dönmeye başlaması ve havlı çeşitlerde bu havın kolayca silinmesiyle anlaşılır. Erken toplanan meyveler çoğunlukla susuz, tatsız ve boğucu olur. Ayvalar el yardımıyla toplanır. Meyve dalcıkla birleştiği yerden koparak ayrılır. Toplama sırasında meyvelerin zedelenmemesine özel olarak dikkat edilmelidir. Ayva meyveleri görünüşte sert ve bu nedenle basınçlara karşı dayanıklı hissini verirse de gerçekte böyle değildir. Meyve eti çabuk zedelenir. Zedelenen yerler kararır ve buralardan çürümeye başlar. Bu nedenle gerek toplama ve gerek bundan sonraki ellemelerde çok dikkatli olmak gerekir. Toplama için meyvelerin üzerinin nemli olmadığı bir zaman seçilir ve genellikle derim bir ağaçta bir defada yapılır.

Ayvaların Depoda Saklanması: Ayvalar derimden sonra soğuk hava depolarında 4 – 6 ay saklanabilir. En uygun saklama sıcaklığı 1,5 derece, en iyi hava nispi nemi de % 75 – 80 dir. Ayvalar saklama sırasında öteki meyvelerle bir arada tutulmamalıdır. Ağır olan kokuları öteki meyvelere sinerek onların tatlarını bozabilir.

Zirai Mücadele: Verim ve kalite açısından hastalık ve zararlılarla etkin mücadele gerekmektedir. Armut ateş yanıklığı, Mumya (*Monilia*) hastalığı, Meyve İç kurdu, Kabuklu bit (sanjose), Kahverengi benek hastalıkları Geyve Ayvasında karşılaşılan hastalık ve zararlılardan bazılarıdır. Zirai mücadele çalışmaları, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca yayımlanan Teknik Talimata uygun olarak yapılır.

Denetleme:

Geyve Ayvasının yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Sakarya Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Geyve Belediyesi ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Geyve İlçe Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii yılda en az bir kere ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman kontrol yapılacaktır. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır.

Ürünün belirtilen şartlara göre üretilmesi, pazarlanması, amblem kullanımı, marka unsuru ile birlikte kullanım, coğrafi işaretin izlenebilirliği, ürün üzerinde belirtilmesi gibi özellikleri ayrıntılı olarak denetlenecektir. Denetim mercii Sakarya Ticaret Borsası himayesinde ve başkanlığında toplanacaktır.

Denetim mercii 6769 nolu Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde TÜRKPATENT'e her yıl sunacaktır. Geyve Ayvası üreten firmalar her yılın ilk dört aylık döneminde, ticaret sicil kayıtlarından, Geyve Belediyesi kayıtlarından, Sakarya Ticaret

Borsası (STB) ve İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünün kayıtlarından tespit edilecektir. Tespit edilen firmalar her yıl en az 1 defa denetlenecektir. Sakarya Ticaret Borsasına veya Geyve Belediyesine şikâyet edilen üreticiler ise şikâyet tarihinden itibaren 1 ay içerisinde denetlenecektir. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Sakarya Ticaret Borsası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda Denetim Mercii tarafından yapılacaktır. Denetim neticesinde ürünün coğrafi işaret tesciline uygun şekilde üretilmemiş olduğunun tespiti halinde Sakarya Ticaret Borsası tarafından yürürlükteki mevcut yasal düzenlemeler uyarınca gerekli yasal yollara başvurulacaktır.

Denetim mercii; Geyve Ayvasının yukarıda belirtilen ayırt edici özelliklere sahip olarak ve üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Denetimler öncelikle ürünün üretim dönemindeki dış görünümü (meyve şekli, meyve ağırlığı, meyve kabuk rengi vb.), gözleme dayalı özellikleri ve üretim yöntemi üzerinden yapılacak olup, denetimlerde başka unsurlar da dikkate alınmak üzere özellikle aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir:

1. Genel olarak “Geyve Ayvası” bölge, kalite ve görünüm uygunluğu
2. Ağaçların ürün tanıtımı ve üretim metodunda belirtilen özelliklere uygunluğu
3. Meyvelerin ürün tanıtımı ve üretim metodunda belirtilen özelliklere uygunluğu
4. Toplanan ürünlerin uygun şartlarda muhafaza ediliyor olması

Denetimler üretim süreçlerinden ve bitmiş ürünlerden örnekleme, numune alma ve/veya numuneleri inceleme metodu ile ve “Geyve Ayvası” Coğrafi İşaret Denetim Kriterleri ve Raporu formu ile yapılacaktır.

Denetim mercii, coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Mercii, öncelikle Geyve Ayvasının üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki üreticilere, odalara ve dağıtım-pazarlama aşamalarında faaliyet gösterenlere coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

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

2. Van Kavut

Başvuru No	: C2017/159
Başvuru Tarihi	: 25.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Kavut
Ürün / Ürün Grubu	: Yöresel yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İskele Cad. No:51 İpekyolu/ VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İpekyolu güzergâhı üzerinde olması nedeniyle tarih boyunca yolcuların konakladığı mekânlara ev sahipliği yapan Van ilinde, halkın ağırlıklı olarak hayvancılıkla uğraşması nedeniyle üretilen otlu peynir, kaymak, bal, Murtuğa, Kavut, tereyağı, cacık, kavut, gül reçeli, ilitme ve çörek başta olmak üzere pek çok ürünün sunulduğu bir Van kahvaltısı kültürü oluşmuştur. Van Kahvaltısının geçmişte ve günümüzde olmazsa olmaz ürünlerinden birisi kavuttur.

Van Kavutunun Urartular medeniyeti döneminde Van bölgesinde süren uzun savaşlar sırasında askerlerin beslenmesinde kullanıldığı ve günümüze kadar geldiği bilinmektedir. Van ilinde gerçekleştirilen 42 yıllık kazı çalışmaları sonucunda Urartu mutfağına yönelik önemli bulgular elde edilmiştir. Urartular tarafından Van'da buğday, mercimek ve nohut tarımının yapıldığı, kalelerin alt kısımlarında depolar bulunduğu ve kazılarda kavut yemeğinin 3 bin yıllık kalıntısının ortaya çıktığı tespit edilmiştir. Bu yemek bölgenin en eski yemeklerinden biri olup, 16. yüzyılın sonlarında Şeref Han, 17. yüzyıl sonlarında da Van ve Bitlis'e gelen Evliya Çelebi'nin dağlık bölgelerde halkın darıdan yapılan gavut (kavut) yemeğini yediğini yazmıştır. Evliya Çelebi'nin yöreye yaptığı seyahatte geldiği bütün evlerde hep kendisine "Poksın (kavut) yer misin?" diye sorulduğunu yazmıştır. Evliya Çelebi, yörede "pohin" (poksın) olarak da adlandırılan yemeği şu şekilde anlatmıştır: "... Süt, darı ve tereyağı ile pişirilen bu yemek oldukça lezzetlidir ve hemen hemen her konuğa ikram edilmektedir." Kavut, Van Gölü Havzası başta olmak üzere ayrıca Ortadoğu'da da tüketilen bir yemektir. Eskiden sevilerek yapılan ve oldukça lezzetli olan elmalı kavut ise Van'da yetişen ve kavut içerisine koyulan bu elmanın yetiştirilmez olmasıyla artık yapılmamaktadır. Kavut üzerine pekmez, gül reçeli veya bal dökülerek, açık ekmelekle yenilmesi gelenektir.

Sütte bekletilmiş ve öğütülmüş kabuklu buğday unu ile tereyağının kavrulmasıyla üretilen Kavut'un besin değeri yüksek olup, tarihte erken kalkanların gıdası, hastaların şifası olarak bilindiğinden peygamber sofralarında yer bulmuş, yöre insanının hem kahvaltısı hem de sahur sofrasından eksik olmamıştır. Van Kavutu; %94,2-94,8 kuru madde, %3,32-%3,55 yağ, %4,14-%4,32 kül ve %13,2-%13,9 protein içerir.

Üretim Metodu:

Kavutta kullanılan un; Van'da ekilen bir yerel çeşit olan Tır buğdayından (*T. aestivum* Var. *aestivum* L. ssp. *Leucospermum* Körn.) elde edilen un olmalıdır. Van'ın organik madde açısından fakir topraklarında ve sert iklim koşullarında yetişen Tır buğdayının özelliği; toprak neminden yararlanmak için koleoptil (sürgünün açılmamış olan yaprağını koruyan kılıf) uzunluğu sayesinde 10-15 cm derin ekilebilmesi, derin kök yapısına sahip olması, boylanması ve hastalıklara karşı dayanıklı olmasıdır. Bu buğday, kabuğundan ayrılmadan 12 saat süt içerisinde bekletilir, sonrasında sıcak havada gölgelik ortamda kurutulduktan sonra el değirmeninde öğütülür.

El değirmeni: Ortası delik, kalınlığı az, iki silindik taştan oluşur (**Şekil-1**). Delikler ahşap bir mile geçer ve üstteki taş üzerine takılan kol elle çevrilerek döndürülür. Yörede sert bazalt taşından yapılan el değirmenleri ürünün iri şekilde kalmasını ve kimyasal hiçbir madde veya malzemeyle temas etmemesini sağlar.



Şekil-1: El Değirmeni marifetiyle Buğdayın Kavuta dönüştürülmesi

4 kişilik Kavut için 70-80 gr tereyağı bakır tavada sıvı hale gelinceye kadar eritilir ve hafif ateşte kızdırılır (Şekil-2), ardından 100 gram buğday unu serpilir (Şekil-3), bulamaç haline gelinceye kadar un 15 dakika pişirilir (Şekil-4) ve sunuma hazır hale gelir (Şekil-5). Van Kavut'ta kullanılan tüm malzemeler ve üretim usulü Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.



Şekil-2



Şekil-3



Şekil-4



Şekil-5

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

Van Kavutun, yapımında Van Gölü havzasından temin edilen Tir buğdayı kullanılması ve bu buğdaydan elde edilen unun el değirmeninde üretilmesi gerekmektedir. Tir buğdayının, sütte bekledikten sonra kurutulup un haline getirilmesi ve yine yöreden temine edilen tereyağında geleneksel ve ustalık içeren yöntemle pişirilmesi ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir. Ürün, ünü, kullanılan buğday ve üretim yöntemi ile Van iline bağlıdır.

Denetleme:

Van Kavutun, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Van İl Müdürlüğü, Van Aşçıları ve Pastacılar Derneği, Van Lokantacılar ve Fırıncılar Odası'ndan birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

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

Merci, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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

5. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

1. Uluborlu Banağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.02.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 327
Tescil Tarihi	: 15.02.2018
Başvuru No	: C2017/053
Başvuru Tarihi	: 17.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Uluborlu Banağı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uluborlu Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mahallesi Ilgaz Caddesi No:3/A Uluborlu / ISPARTA
Coğrafi Sınırı	: Isparta ili Uluborlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uluborlu Banağı coğrafi işareti marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uluborlu Banağı, kuzu eti, doğal kaynak suyu, soğan, kuru pide, karabiber ve tuzdan oluşan yöresel bir yemektir. Yemeğin suyuna ekme banarak yenildiğinden dolayı yemeğin ismi banak olarak anılmaktadır.

Uluborlu Banağı eskiden beri Kapı Dağı'nda gezen, doğal yollarla beslenen, kekik yiyen koyun ya da kuzu etinden yapılmaktadır. Gerek etin haşlanmasında kullanılan suyun Kapıdağı'nda bulunan Kuruçay - Üyüllü (uğurlu su da denmektedir) kaynağından getirilmesi gerekse de otlanan hayvanların bu doğal kaynak suyundan içmesi, yemeğe eşsiz bir lezzet katmaktadır. Ayrıca yemeğin odun ateşi üzerinde pişirilmesi, et suyu ile ıslatılmış olan pidelerle birlikte ve özel banak tabağında sunulması da yemeğe özelliğini vermektedir. Daha önceden hazırlanan ve 12 saat bekletilmiş olan pideler baklava dilimi formunda kesilir. Kuru pidelerin, banak tabağının çukur kısmına sıralanır. Öncelikle sıcak et suyu, kevgir yardımıyla alınarak pidelerin üzerine dökülür ve ıslanması sağlanır. Pideler ıslatıldıktan sonra üzerine pişen etlerin yerleştirilerek sunulur.

Yörede özel merasimlerde, düğünlerde, festivallerde 1960'lardan beri ikram edilmekte olan Uluborlu Banağı, hem yapılışı hem lezzeti hem de sunumu itibarıyla özgün bir yemektir.

Üretim Metodu:

Malzemeleri:

Etin hazırlık malzemeleri / 8 Kişilik	
Gıda Maddesi	Miktarı
Taze kesilmiş kemikli kuzu eti (Tercihen gerdan, kaburga ve sırt eti)	2 kilogram
Yalnızca Kuruçay-Üyüllü kaynağından akan doğal memba suyu	4 litre
Bütün Soğan	300 gram
Tuz	1 yemek kaşığı
Karabiber	1 çay kaşığı

Pidenin Hazırlık Maddeleri / 4 Adet Pide İçin	
Gıda Maddesi	Miktarı
Buğday unu	1 kilogram
Yalnızca Kuruçay-Üyüllü kaynağından akan doğal memba suyu	4 litre
Tuz	20 gram
Ekşi hamur mayası	150 gram
Yoğurt	1 yemek kaşığı

Hazırlanışı:

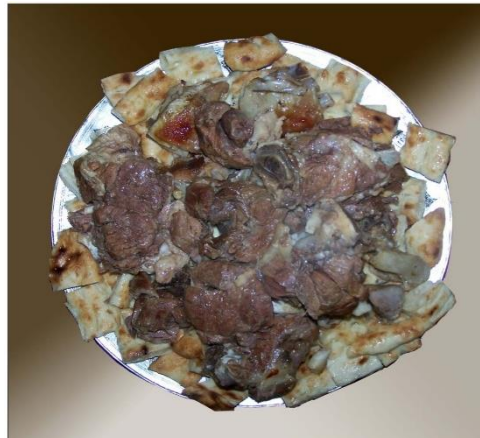
Öncelikle 2 kilogram kemikli kuzu eti bol su ile yıkanır. Derin bir tencereye iri kemikli etler alta dizili olacak şekilde sıralanır ve 300 gramlık soğanlar bütün olarak bu etlerin arasına tek tek yerleştirilir. İnce kemikli etler ise üste gelecek şekilde dizilir ve etin üzerine 4 litre kaynak suyu ilave edilir. Yemeğe eklenecek su yalnızca Kuruçay-Üyüllü kaynağından akan doğal memba suyundan olabilir. Isparta'nın Uluborlu Belediyesi, Kapıdağı mevkiinde bulunan 1324 yılında keşfedilen Kuruçay-Üyüllü kaynağından çıkan doğal memba suyu az mineralli, yumuşak içimli ve lezzetli bir sudur.

Piştirilmeye hazır olan tencere yakılan odun ateşinin üzerine konular ve kaynamaya bırakılır. Yemek normal tüp ve ocakta pişirilirse, aynı lezzette olmayacağından odun ateşinde pişirilmektedir. Kaynamaya başladıktan sonra etin üzerine çıkan kefler kevgir veya kaşık yardımı ile tencereden alınmalıdır. Bu kefler alınmazsa yemeğin lezzeti iyi olmayacaktır. Bütün kefler alındıktan sonra tencerede kef kalmadığında 1 yemek kaşığı tuz ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılır. Yemek 3 saat boyunca odun ateşinde piştirilmeye devam edilir.

Bu yöresel yemeğin bir parçası olan pideler ise bir gün öncesinden hazırlanmakta ve 12 saat bekletilmektedir. Bu pidenin hazırlanması için unun, suyun, tuzun ve ekşi hamur mayasının bir kap içerisinde kıvamına gelinceye kadar yoğrulması gerekmektedir. Yoğrulan hamur 3 saat bekletildikten sonra hamur kabarma kıvamına geldiğinde 300 gram ağırlığında kesilip beze haline getirilir.

Kesilip beze haline getirilen hamurların tekrar kabarması için 10 dakika bekletildikten sonra elle yayvan şekilde açılmaya başlanır. Açılırken de hamurun üstüne 1 bardak su ve 1 yemek kaşığı yoğurttan yapılan karışım sürülür ve elle tırnaklanarak açılır. Bu karışım pidenin fırında daha iyi kızarmasını sağlamaktadır. Akabinde hamur 40 cm boyuna uzatılarak daha önceden 400 derece ısıya ulaştırılmış taş fırına atılır ve 10 dakikada kadar pişirilir. Pişirilen pideler 12 saat bekletilmek üzere dinlenmeye bırakılır. Pidelerin dilendirilmesinin sebebi, hamurun sertleşmesini sağlamaktır. Zira sıcak et suyu ilave edildiğinde pideler yumuşayarak hamur haline gelmemelidir.

Sunum: Daha önceden hazırlanan ve 12 saat bekletilmiş olan pideler baklava dilimi formunda kesilir. Kuru pideler, banak tabağının çukur kısmına sıralanır. Öncelikle sıcak et suyu, kevgir yardımıyla alınarak pidelerin üzerine dökülür ve ıslanması sağlanır. Pideler ıslatıldıktan sonra üzerine pişen etler yığılır. Son olarak da yemeğin üzerine 1 çay kaşığı karabiber eklenerek servis edilir.



Yemeğin Nihai Sunumu

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

Uluborlu Banağı yemeğinde kullanılan kuzu etleri Kapıdağı ve Kuruçay mevkiinde bulunan yaylalarda doğal olarak yetişen ve Üyüllü pınardan akan doğal memba suyundan içen kuzuların etinden yapılır. Aynı zamanda Üyüllü pınardan akan doğal memba suyu kullanılır.

Denetleme:

Uluborlu Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak Isparta İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'ne bağlı Uluborlu Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'nden 1 görevli, Uluborlu Esnaf ve Sanatkârlar Odası'ndan 1 görevli ve Uluborlu Belediyesi'nden 1 görevliden oluşacak denetim mercii ile yürütülecektir. Denetim mercii, Uluborlu Banağı tescil belgesine uygun olarak üretilip üretilmediği konusundaki denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Ancak şikâyet ve şüphe üzerine belirlenen periyoda bağlı kalmaksızın her zaman toplanarak denetim yapılabilir.

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

2. Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.02.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 328
Tescil Tarihi	: 21.02.2018
Başvuru No	: C2017/090
Başvuru Tarihi	: 16.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Şanlıurfa TÜRKİYE
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Satışı yapılan restoran tabelalarında ve/veya menülerinde herkesin görebileceği şekilde Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği ibaresi kullanılmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dünyada çok özel bir yeri olan Türk mutfağı ve özelde Şanlıurfa mutfağı, mutfak kültürünün en önemli temel taşlarından. Şanlıurfa mutfağını böylesine müstesna bir hale getiren sahip olduğu kültürel ve tarihsel birikimidir. Yemek kültürü, bir kentin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa gibi 12 bin yıllık bir geçmişe sahip olan kentin yemek kültürünün zengin olması, bu uzun geçmişle alakalıdır. Şanlıurfa mutfağının şekillenmesinde coğrafi şartlar ve tarihin rolü olduğu kadar, farklı etnik ve dinsel dokuların da etkisi olmuştur. Şanlıurfa tarih boyunca farklı kültürlerin harmanı içindeki desen ve simgeleri bünyesine katmayı bilmiş fakat yeme içme konusunda kendine has mutfağı oluşturabilmiş nadir kentlerdendir. Yöre ile özdeşleşen kültürel bilgi birikimi ile günümüze ulaşan bir ürün olan Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği; etli ve sebze olarak, su konulmadan sadece domatesin suyu ve yemeğe adını veren su kabağı ile yapılan yöresel bir yemektir.

Yapımında kullanılan malzemeler;

Su kabağı; bilimsel adı *Lagenaria siceraria* olup özellikle Şanlıurfa'da su kabağı genotiplerinin olgunlaşmamış meyveleri sebze olarak yetiştirilmekte ve tüketilmektedir.

Koruk suyu/nar suyu; ürünün lezzetini ayarlamak için olgunlaşmamış üzümün suyu veya nar suyu kullanılır.

Et; Urfa yöresinde yetişen İvesi ırkı koyunlardan elde edilen et kullanılır.

Üretim Metodu:

Malzemeler (8 kişilik):

- 3 kg su kabağı
- Yarım kg parça orta yağlı koyun eti (tercihen kemikli et)
- 4-5 adet ilikli kemik
- 1 su bardağı nohut (önceden ıslatılmış)
- Lezzetini ayarlamak için 4 adet ekşi narın suyu (ya da 1 su bardağı koruk suyu)
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 kg domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı domates salçası

Hazırlanışı:

Su kabağı yıkandıktan sonra sapı kesilir, gövdesi ikiye ve sonra dilimlere bölünür, çekirdekleri iyice ayıklanıp kabuğun yeşil kısmı soyulur, küp küp doğranır.

Et kuşbaşı doğranır. Lezzetini ayarlamak için nar suyu kullanılacaksa, narlar tanelerine ayrılır, süzgeçten geçirilip suyu çıkarılır. (Koruk suyu için de aynı işlem yapılır.)

Domatesler yıkanır, süzgeçte ezilip suyu kullanılmak üzere bir kaba alınır. (Yemeğe su yerine domates suyu konulacaktır.)

Kuşbaşı et, ilikli kemikler, nohut, domates suyu ve salça ilavesiyle tencerede pişirilir. Daha sonra kaynayan yemeğin içine su kabaklarını ve lezzetini ayarlamak için nar suyu ya da koruk suyu, şeker ve tuz katılır. Kısık ateşte pişirilir. Kabaklar yumuşayarak pişme kıvamına gelince servis yapılır.

Sunumu:

Pilav/aya köftesi/iri yuvalak (yuvalah) eşliğinde taze isotla (biber) birlikte sunulur.

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

Yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür ve üretimi ustalık gerektirmektedir. Kullanılacak et, Urfa yöresinde yetişen İvesi ırkı koyun eti olmalıdır.

Denetleme:

Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeğinin belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından alanında uzman / ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından periyodik olarak yapılacak olup ihtiyaç halinde her zaman ve ayrıca şikâyet üzerine denetimler gerçekleştirilecektir.

Denetim mercii, Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği adını kullanan firmaların ürettikleri ürünü, yukarıda belirtilen malzemelerin içeriğini, üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunu denetler. Haksız ve kurallara aykırı olarak coğrafi işaretin adını kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur.

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. Sürmene Bıçağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.02.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 329
Tescil Tarihi	: 22.02.2018
Başvuru No	: C2017/111
Başvuru Tarihi	: 25.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Sürmene Bıçağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bıçak / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sürmene Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çamlıca Mah. Hükümet Cad. No:75 Sürmene / TRABZON
Coğrafi Sınırı	: Trabzon ili Sürmene ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sürmene Bıçağı coğrafi işareti marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sürmene Bıçağı yaklaşık 20 cm uzunluğunda, tek ağızlı, namlusu oluklu, sivri uçlu; tekli, çiftli veya üçlü olarak yapılan ve kınında saklanan bir el sanatı ürünüdür. 19. yüzyıldan sonra kama, karakulak, koltukaltı, saldıрма, sivri kama türü bıçakların yanında mutfak ve kasap bıçağı üretimi de yaygınlaşmıştır.

Sap ve namlu (ağız) tiplerine göre 130'dan fazla model üretilmektedir.

A. Sap Tipine Göre:

- Yekpare kabzalı sap (tek parça)
- Sağlı sollu iki parçalı sap
- Perçinsiz gömme sap

Sürmene Bıçakları saplarına göre ağaç, boynuz/kemik, perçinli plastik, perçinsiz plastik ve madeni sap olarak çeşitlilik göstermektedir.

B. Namlu Tipine Göre:

- Sivri uçlu namlu (genellikle mutfak ve av bıçağı olarak kullanılır)
- Çeneli namlu (kasap bıçakları ve satırlarda kullanılır)
- Dişli (testereli) namlu (ekmek ve sebze bıçaklarında kullanılır)
- Küt burunlu namlu (döner, kaşar ve meyve bıçaklarında kullanılır)

Sürmene'de ustalar uzun yıllardır başta sivri bıçak türleri olmak üzere çeşitli sofras, kasap ve av bıçakları üretmektedirler. Geçmişten günümüze Sürmene'de ustaların ürettikleri bu bıçak çeşitleri aşağıdaki gibidir:

Geleneksel Üretim:

1. Tekli Sivri Bıçak: Silâh olarak kullanılan, uzunluğu 10 cm ile 25 cm arasında değişen, tek ağızlı, sapları sivri uçlu veya boğumlu olan bıçaktır.
2. Üçlü Bıçak: Çifte bıçağın kınına yemek çatalı yerleştirilmiş olan bıçak türüdür.
3. Kama: Uzunluğu 30 cm, genişliği 5 cm olup gövdesi iki ağızlı ve sivri uçlu olan bıçak türüdür. Üzerinde kan olukları bulunur.
4. Saldırma: Uzunluğu 35 cm'den fazla, hafif eğri gövdeli ve tek ağızlı bıçak türüdür.
5. Karakulak (Hançer) : Ortalama 60 cm uzunluğunda, yarısından itibaren eğri, tek ağızlı bir bıçak türüdür. Bıçak sapının uç kısmı iki çatalı olup bıçağın bu kısmına kulak denir. Bıçak adını bu kulaklardan almaktadır.

Geleneksel ve Modern Üretim:

6. Kasap Bıçakları:

- Kemik sıyırma bıçakları: Kasaplarda ve mutfaklarda etlerin kemikten sıyırılması işleminde kullanılır. Namlu tepeye doğru sivrilerek ve incelerek devam eder. Namlu boyu 8-18 cm arasında değişiklik göstermektedir. Yüksek karbonlu krom çelikten üretilir. Ortalama 54-57 HRC sertlik derecesine sahiptir. Kalınlığı 3 mm, eni 36 mm'dir.
- Deri yüzme bıçakları: Kesilen hayvan derilerinin hasar verilmeden kolaylıkla yüzülebilmesi için kullanılan ve uç bölümü oval şekilde olan bıçak türüdür. 8 cm ile 14 cm arasında çeşitli ebatları vardır. Yüksek karbonlu krom çelikten üretilir. Ortalama 54-57 HRC sertlik derecesine sahiptir. 3 mm kalınlıkta, 36 mm ende üretilirler.
- Mutfak Bıçakları: 1,5 mm ile 2,5 mm arasındaki kalınlıkta olan çelikten üretilir. Namlu boyları 8-16 cm arasında değişmektedir. Yüksek karbonlu paslanmaz çelikten üretilen mutfak bıçakları ortalama 54-57 HRC arası sertlik derecesine sahiptir. Namlu kısımları mutfakta soyma, doğrama işlerini kolaylıkla yapabilmek için dar ve esnek yapıdadır. Namlunun başlangıç kısmı düz olup uç kısmı hafif kavislidir.
 - a) Meyve Bıçakları: Meyve bıçakları 1,8 mm kalınlıkta 20 mm genişlikte çelikten üretilir. Namlu boyu 7,5 veya 8 cm'dir.
 - b) Sebze Bıçakları: Sebze bıçakları, 1,5-2,1 mm kalınlıkta üretilmektedir. Namlu boyu 9,5 veya 10 cm'dir.

7. Döner Bıçakları: 2 mm kalınlıkta 40-45 mm genişlikte çelikten üretilir. Namlu boyu 30-65 cm arasında değişir. Yüksek karbonlu paslanmaz çelikten üretilir. Ortalama 54-57 HRC sertlik derecesine sahiptir. Üretiminde 4116 ve TM05 çelikleri kullanılır.

8. Satırlar: 4-5 mm kalınlıkta, 8-14 cm genişlikte üretilen satırlar kemik kırmakta kullanılır. Paralama (yuvarlak namlulu) ve doğrama (düz namlulu) olmak üzere iki tipi vardır. Yüksek karbonlu paslanmaz çelikten üretilir. Ortalama 54-57 HRC sertlik derecesine sahiptir. Üretiminde 4116 ve TM05 çelikleri kullanılır.

9. Çakılar: 2-3 mm kalınlıkta, 5-15 cm boyunda üretilen çakılarda 4116 ve 420 çelikleri kullanılır. Ortalama 54-57 HRC sertlik derecesine sahiptirler.

10. Yukarıda belirtilen bıçakların yanı sıra günümüzde balık bıçakları, çay kesme bıçakları ve av bıçakları da üretilmektedir.

Ayırt edici özellikleri:

Sürmene Bıçağını diğer bıçaklardan ayıran en belirgin özelliği dayanıklılığı ve keskinliğidir. Çeliğe dayanıklılık kazandırmak için yapılan su verme işlemi ustalık isteyen en önemli özelliktir. Günümüz teknolojisinde elektrik ve azot yardımı ile ısıtma işlem makinelerinde bıçaklar 1050 dereceye kadar ısıtılarak bıçağa 54-57 HRC'lik sertlik kazandırılmaktadır.

Geleneksel yöntemde kor olana kadar ısıtılan çelik saf yunus balığı yağına dikine daldırılarak çevrilir. Döndürülerek su alması sağlanır. Menevişlenen çeliklere bu şekilde su verilerek kırılma eğilimi önlenir ve uzun süreli kullanım özelliği sağlanmış olur.

Türkiye'de farklı bıçaklarda benzer sap takma teknikleri kullanılmaktadır. Ancak Sürmene Bıçağı giydirmeye perçin (sarı pirinç) ile monte edilme tekniği yönüyle diğer bıçaklardan ayrılır. Geleneksel yöntemde ahşap sap monte edildikten sonra 0,50-0,60 mm kalınlığında pirinç pervaz takılarak bıçaklara son hali verilir. Pervaz ve saplar zımpara ve keçe yardımıyla parlatılarak yağlanır. Saplarda gül ağacı, venge ağacı gibi ağaçlar kullanılır. Plastik sap olarak polipropilen, orijinal siyah ve moblen hammaddeleri kullanılır.

Yapım Araçları:

Sürmene'de geleneksel üretimde kullanılan aletler ustalar tarafından elde imal edilmektedir.

- a) Ocak-körük: Bıçak yapılacak parçaların dövülerek biçimlendirilmesi ve su verilmesinde kullanılır. Erken sönmemesi ve dayanıklı olması nedeniyle Sürmene köylerinde yetişen kestane ağacından elde edilen kömür kullanılmaktadır.

- b) Örs: Parçaların dövülmesine yarayan alettir.
- c) Makas: Bıçakların boyutuna göre çelik levhaları kesmeye yarayan alettir.
- d) Mengene: Bıçağı sabit halde tutup üzerinde işleme yapılmasını sağlayan alettir.
- e) Kösre taşı: Bıçakların yüzeylerinin parlatılmasında kullanılır. Bir kolla döndürülen silindirik kesitli özel bir taştır. Günümüzün ustaları kösre taşının yanı sıra motor, zımpara taşı ve keçe kullanılmaktadır.

Bıçak yapımında kullanılan diğer küçük el aletleri de çekiç (el çekici, pervaz çekici), keskinler, kısıkaç, maşa, oluk açma aleti, dalduz (kının için boşaltmak için kullanılan alet), dipçik, pervaz, elma ve boynuz, kalıp aletleri, yazı aleti, kaplama takma kerpeteni, zımba demirleri ve altlıkları, havya, ege, testere ve çeşitli bıçaklardan oluşmaktadır.

Bıçak Ustaları:

El sanatı olarak üretilen Sürmene Bıçağının ustası kullanılan hammadde ve malzemeler kadar önemlidir. Geçmiş yıllarda bıçak ustalarının ürettiği bıçaklar prestij amaçlı taşınırdı. Değişen hayat şartlarında bıçak artık bir silah ve prestij sembolü olmaktan çıkmıştır. Anadolu'nun diğer yerlerinde olduğu gibi Sürmene'de de geleneksel tarzda çalışan çok az bıçak yapım ustası bulunmaktadır. 6136 sayılı Kanununun 1. ve 4. maddesine göre sivri Sürmene Bıçaklarının üretimi ve taşınması yasaklanınca birçok usta mesleği bırakmıştır. Günümüzde sayıca azalan bıçak ustaları çakı, meyve bıçağı, ekmek bıçağı, kasap ve çay kesme bıçağı gibi birçok bıçak türünde üretim yapmaktadır.

Üretim Metodu:

Geleneksel yöntemle üretim:

Çelik, üretilecek bıçak türüne göre farklı boyutlarda kesilir. Bu ilk şekle "sirim" denir.

Dövülme: Kömür ateşinde ısıtılan çelik iki kişi tarafından karşılıklı dövülür. Bir kişi bıçağın ucundan tutarken diğer eli ile de dövme işlemine yardım eder. Bu işlemde bir kişi balyoz diğer kişi çekiç kullanır. Dövülen kısım kesildikten sonra bu işleme kalan parça ile devam edilir. Ayrıca dövülme işlemi sırasında taslak bıçak külün içine daldırılarak sertleşmesi sağlanır. Bu aşamanın sonunda bıçak kabaca şekil almış olur.

Soğuk Düzleme: Bıçağın soğuk şekilde dövülerek düzgün hale getirilmesi işlemidir. Çekiçle yapılır ve el yordamıyla bıçağa şekil verilir.

Eğeleme İşlemi: Kabaca şekil verilmiş olan bıçak elle eğelenerek şekil verilir. Bu aşamada bıçak soğukken matkap ile kabzanın (sap) bıçak gövdesine tutunabilmesi için delik açılır. Eğeleme işlemi sonunda bıçağın kalınlığı 2-3 mm'ye kadar inceltilmiş olur.

Su Verme İşlemi: Çelik körükte ak kor olana kadar ısıtma işlemi gerçekleştirilir. Isıtma işleminin ne kadar yapılacağı ustalık gerektirir. Sert olan çelik kırılmakta yumuşak olan ise eğilmektedir. Çeliğin ne kadar su alacağı çeliğin gözeneklerine bağlıdır. Ustalar bu gözeneklerden ne kadar ısıtmaları gerektiğini anlamaktadırlar. Su verme işlemi ise çeliğin saf yunus balığı yağının içine daldırılması ile gerçekleştirilir. Saf yunus balığı yağı içine bıçak dik gelecek şekilde daldırılır ve çevrilir. Su verme işleminden sonra bıçakta tekrar çekme olabilir. Bu durumda bıçağın tekrar dövülmesi gerekir. Çeken bıçağı dövme aşaması keskinlik için önemlidir. Su verme işleminin sonunda model verilmiş bıçağın sert hali oluşmaktadır.

Saplama Yapılması: Bıçağın sapı şimşir ağacı, manda ve öküz boynuzu ve ineklerin uyluk kemiklerinden yapılır. Önce testere ile kesilen kemikler ege ile tesviye edilir ve üzerlerine matkapla delik açılır. Bıçağın sap kısmı üç adet çivi (kusput) ile perçinlenir. Bıçakların bazılarının sapları düz, bazılarınınsa boğumlu olur. Boynuz saplar burmalı da yapılır. Saplamada kullanılan çivi sarıdan (pirinç) yapılır. Günümüzde bu işlemde çubuk denilen çelik malzemeler kullanılır.

Elma ve Perçinleme: Sap takıldıktan sonra "elma ve perçinleme" işi yapılır. "Elma" bıçak ile sap arasındaki iki parçadan oluşan süslü kısımdır ve birbirine lehimlenir. Elma kısmının uzunluğu yaklaşık 2 cm'dir.

Pervazın Takılması: Elmanın yan yüzlerde bıçağın gövdesi üzerine taşan kısmına "Pervaz" denir. Pervaz iki yanda ağız kısmından sırta doğru girinti çıkıntılar yaparak uzanır. Pervaz uzunluğu yaklaşık 2,5 cm'dir. Sap ile ağız kısmının yapışmasını sağlar. Sarıdan yapılan pervaz bıçağın daha güzel görünmesini sağlar, yemek artıklarının ve diğer artıkların araya girmesini engeller. Sarı geçmişte piyasadan direkt temin edilememekteydi bu sebeple evlerde kullanılan ve hurdaya çıkan sarı karyolalardan temin edilmekteydi, günümüzde ise sarı (pirinç) malzemenin

yaygınlaşmasıyla beraber piyasadan temin edilebilir duruma gelmiştir. Ayrıca günümüzde sarı (pirinç) malzemenin alternatifi olarak bafon (gümüş taklidi) ve krom da kullanılmaktadır.

Süsleme-İşleme: Özel bıçaklar, elma ve pervazları üzerine kazıma suretiyle değişik dalgalı hatlar, zikzaklar ile bordürler yapılarak süslenir. Bu motifler yazı aleti (kalemi) ile gerçekleştirilir. Pervazın yan yüzlerinde "Sürmene Hatırası" yazılır.

Taşlama: Taşlama işlemi köstre taşı ile yapılır. Köstre taşı yuvarlak oluşu ve malzemeyi iyi taşlaması sebebiyle tercih edilir. Taş kullanılmadan önce bilenerak pürüzleri giderilir. Sürmene Bıçağında taşlanan zemin sıfır noktasındadır. Sırt ve ağız arası cetvel yardımıyla kontrol edildiğinde altta boşluk kalmayacak şekilde sonuç elde edilir. Buna düz taşlama denir.

Kın Yapımı: Sürmene Bıçağının yapımında son safhadır. Kın, ahşaptan yapılmış üzerine meşin kaplanmış gövde ile tekmeden yapılmış dipçik kısımdan oluşur.

Kın gövdesi çoğunlukla kızılâğaçtan yapılır. Taslak kabaca kesilir ve bıçakla şekillendirilir. Ortadan ikiye bölünerek bıçağın şekline göre "dalduz" aleti ile iç kısımları boşaltılır. Bıçak içten kontrol edilir ve son tesviyesi yapılır. Dip kısmı yerleştirilir. Dip kısmına kızılâğaç üzerine bafondan bir sargı yapılır. Madeni dip kısmının içinden bıçağın sivri kısmı çıkar. Dip kısmına yuvarlak topuz yerleştirilir. Bundan sonra gövde üzerine meşin sarılarak dikilir. Kın güzel görünsün diye altına ince renkli deri ve kumaş koyulur. Üzerine sıra sıra delikler açılarak süs motifleri yapılır. Ağız kısmındaki deri saçaklı bırakılır ve kemere takılabilmesi için askı yapılır. Kınların dip kısmının bacağına takılabilmesi için deriden sicim askı yapılabilir. Bazı kınların dip kısmı üzerinde kazıma suretiyle yapılmış süslemeler mevcuttur.

Modern yöntemle üretim:

Bu yöntemde çubuk şeklinde (konik) çelikler kesme kalıpları yardımıyla pres kullanılarak model model kesilir. Kullanılan çelikler mutfak ve kasap modellerinde TM07 çeliklerdir. Satır, döner ve peynir bıçaklarında 4116 numara çelikler kullanılır. Hazırlanan namlular (paslanmaz çelik) ısıtma işlemi fırınlarında 1050 dereceye kadar ısıtılarak 54-57 HRC sertlik kazandırılmak suretiyle hazır hale getirilir. Isıtılan çelikler özel kum havuzunda soğutularak menevişlemeye hazırlanır, 220-250 derecede menevişleme yapılarak işlem sonlandırılır.

Namlunun Hazırlanması:

- Bıçak namlusu model kalıplar yardımıyla preslerde kesilerek hazırlanır.
- Isıl işlemde su verilen namlular aynı sistem içinde menevişlenir.
- Isıl işlemde çekmiş olan namlular örs üzerinde düzeltme işlemine tabi tutulur.

Su Verme İşlemi: Çeliğe (TMO7, 4116, TMO5, 420 numaralı çelikler) çeşitli yöntemlerle sertlik kazandırılır. Günümüzde teknolojik makinelerde su verilme işlemi yapılmaktadır. Namlular akkor haline gelinceye kadar ısıtılarak soğutma haznesine aktarılır. Soğutulan namlular 220-250 derece sıcaklıktaki fırınlarda 2-2,5 saatlik bir zaman diliminde menevişleme işlemine tabi tutulur. Namlular çelik özelliğine göre uygun sürelerde fırınlarda tutulur. Yüzeyleri çatlamış, kabuk yüzeyle, inceli kalınlı yapı vb. özür bulunan namlulara su verilmez. Namlu kalınlıklarına dikkat edilir. Çeliğin ne kadar su alacağı çeliğin gözeneklerine bağlıdır. Ustalar bu gözeneklerden ne kadar ısıtmaları gerektiğini anlamaktadır.

Kullanılan çelikler 1050 dereceye kadar ısıtılarak çeliğe 54-57 HRC sertlik kazandırılır. Bu işlemde 1000-1500 adet namlu aynı anda fırınlanabilmektedir.

Taşlama: Doğrultulan düzgün namlular manuel çift yönlü (sağ, sol) sulu taşlama makinelerinde ağız açma işlemine tabi tutulur. Bu işlemde plastik esaslı taşlar kullanılır. Isıl işlemden gelen namlular ağız taşlamasından önce sırt taşlaması işlemine tabi tutulur. Düzgün bir sırt oluşturulur. Ardından sırttan ağıza doğru taşlama işlemi gerçekleştirilir.

Ağız zağlama: Zımpara, yaprak zımpara, sıkıştırılmış keçe (mob) yardımıyla bileme yapılır

Parlatma: Keçeyle parlatıcı kullanılarak düzgün ve pürüzsüz bir yüzey elde edilir.

Sap takma: Sapların plastik hammadesiyle enjeksiyon makinelerinde basılanları yekpare ve dondurma olarak kullanıma hazırlanır. Naylon altı ve möblen malzeme kullanılır. Ahşap saplar sağlı sollu iki parçalı olarak

sap üreticilerinden tedarik edilerek sarı perçinlerle monte edilir. Tesviye edilen (venge ve gül ağacı) tik yağı ile yağlanır kesinlikle vernik kullanılmaz.

Numaralama: Bıçakların üzerine numaralandırma iki şekilde yapılmaktadır; ilk yöntemde bıçağın üzerine asit sürülür ardından baskı kalıbı bıçağın üzerine koyulur ve elektroliz aletiyle numara yazılır. İkinci sistemde ise lazer yazıcı kullanılarak numaralandırma yapılır. Tüm bu işlemlerin sonunda bıçağın üzerinde siyah bir yazı elde edilir.

Sap cilası: Saplarda üç kat tik yağı kullanılır.

Etiket ambalajlama: PVC ambalaj (kılıf) takılır. Kılıf üzerine barkod etiketi yapıştırılıp 12'li mukavva kutularda yerleştirilerek raflara kaldırılır.

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

Sürmene Bıçağı yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşmış bir üründür. Sürmene Bıçağının geleneksel üretim yöntemi ile üretiminde kullanılan ocak-körük, örs, makas, mengene, kösre taşı bıçak ustaları tarafından kendi kullanım kolaylıklarına göre üretilir.

Denetleme:

Sürmene Bıçağının uygunluk kontrolleri Sürmene Belediyesi koordinatörlüğünde; Sürmene Belediyesinden 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası bünyesinden belirlenecek 1 kişi, Bilim Sanayi Teknoloji İl Müdürlüğünden 1 kişi, Halk Eğitim Müdürlüğünden konunun uzmanı 1 usta, Esnaf ve Sanatkarlar Odası'na kayıtlı bıçakçılar arasından belirlenecek 1 bıçak ustası olmak üzere 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Geleneksel Üretimin Denetimi:

Denetim; üretimde kullanılan aletlerin ve kullanılan malzemelerin uygunluğu, bıçağın üretimi ve ambalajı olmak üzere 3 aşamada gerçekleştirilir.

Geleneksel üretimde kullanılan el aletleri, hammaddelerin uygunluğu, üretim aşamalarının üretim metodu başlığı altında belirtilen şekilde yapılıp yapılmadığı denetlenecektir. Ayrıca geleneksel yöntemle üretilmiş ürünün ambalajı üzerinde Sürmene Bıçağı ibaresinin yanında "Geleneksel Yöntemle Üretilmiştir" ibaresi yer alacaktır.

Modern Üretim Denetimi:

Denetim, üretimde kullanılan malzemelerin ve makinelerin uygunluğu, üretim metodu ve bıçağın ambalajlanmasını olmak üzere 3 aşamada gerçekleştirilir.

Üretim sürecinde, kullanılan malzemenin uygunluğu ve üretim yönteminin uygunluğu denetlenecektir. Satış aşamasında ürün üzerinde sadece "Sürmene Bıçağı" ibaresi yer alacaktır. Elde üretildiğini çağrıştıracak tüketiciyi yanıltıcı bilgilere yer verilmeyecektir.

Denetimler yılda 2 kez yapılır. Tüketici şikâyetleri veya gerekli görüldüğü durumlarda ise her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Sürmene Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl 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. Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.02.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 330
Tescil Tarihi	: 26.02.2018
Başvuru No	: C2017/037
Başvuru Tarihi	: 09.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)
Ürün / Ürün Grubu	: Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Adnan Menderes Cad. No:24-2 Antakya / HATAY
Coğrafi Sınırı	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: "Antakya Sürkü veya Antakya Çökeleği" ibareli logo, üretici adı (ünvanı), adresi, kendi logosu, ürün tanım numarası (barkod) ve TÜRKPATENT tarafından belirlenen coğrafi işaret amblemi ürün üzerinde bulunmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Sürkü (çökeleği); asitliği ilerlemiş inek sütünün veya yayık altı ayranının kaynatılması ile elde edilen çökeleğe başta yörede "zahter" olarak bilinen ve dağlardan toplanan yabani kekik (*Tymbra spicata* var *spicata*) ile birlikte tuz, biber salçası ye isteğe bağlı olarak değişik baharatların (kırmızı acı biber-*Capsicum annum*, nane-*Mentha*, kimyon-*Cuminum cyminum*, kişniş-*Coriandrum sativum* L., mahlep-*Prunus mahaleb* L., yenibahar-*Pimenta officianalis*, zencefil-*Zingiber officinale Roscoe*, küçük Hindistan cevizi-*Cocos nucifera* L., karanfil-*Eugenia caryophyllata* Thunb., karabiber-*Piper nigrum* L., tarçın-*Cinnamomum sp.*, fesleğen-*Ocimum basilicum* L., rezene-*Foeniculum vulgare* Mill. var. dulce, çörekotu- *Nigella sativa* L. ve *Nigella damascena* L.) istenirse sarımsak (*Allium sativum* L.) ilave edilip yoğrulması ile üretilir. Ürüne elle şekil verildiğinden, armut büyüklüğünde konik bir yapısı bulunmaktadır ve her bir Antakya Sürkü topağı 150-200 ağırlığında, 5-7 cm taban çapındadır. Arapça "çökelek" anlamına da gelen "sürkü" taze olarak genellikle kahvaltıda tüketilir.

Ülkemizde çökelek (ekşitilmiş süttün veya ayranın ısıtılmasıyla elde edilen pıhtı) veya lor (peynir altı süyunun ısıtılması ile edilen pıhtı) kullanılarak üretilen bir dizi peynir bulunmaktadır. Bu tip peynirler bölgesel karakteristikler ve isimler içermektedirler. Antakya Sürkü, Türkiye'de üretilen diğer asit pıhtısı ve/veya otlu peynirlerden bileşim görünüm (şekil, renk), uçucu ve aromatik bileşenler ve duyuşal özellikler (tat ve koku) ile ayırt edilebilmektedir. Ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sırasıyla açıklamak mümkündür.

Bileşim: Antakya Sürkü (çökeleği) 'nün en önemli ayırt edici özelliği üretiminde kullanılan baharatlar (kırmızı acı biber, nane, kimyon, kişniş, mahlep, yenibahar, cincir, küçük Hindistan cevizi, yenibahar, karanfil, karabiber, tarçın). Özellikle yörede "zahter" (*Tymbra spicata* var *spicata*) olarak bilinen ve dağlardan toplanan "yabani kekik" Antakya Sürküne kendisine has baskın kekik kokusunu vermektedir. Türkiye'de kekik kokusu verdiğinden dolayı kekik olarak adlandırılan bitki çeşitleri Origanum, Satureja, Thymbra, Thymus, ve *Coridothymus capitatus*'dır. Bunlar arasında *Thymbra spicata* L. Doğu Akdeniz ülkelerinde yetişen çeşittir ve Türkiye'de iki varyete tanımlanmıştır (*T. spicata* var. *spicata* ve *T. spicata* var. *intricata*). Doğu Akdeniz illerinde 28 kekik çeşitleri arasındaki akrabalığı gösteren araştırmalar, Antakya yöresinde yetişen kekiğin ayrı bir grup/çeşit olduğunu göstermiştir. Bu bitki. Güney bölgelerinde "Zahter" veya "Karabaş kekiği" olarak bilinir ve karvakrol içeriği yüksek olan bir kekik çeşididir.

Antakya Sürkü (çökeleğinin), işleme teknolojisinden dolayı yapısında hem kazein hem serum proteinlerini barındırır. Bileşiminde başta zahter olmak üzere yukarıdaki tanımda belirtildiği üzere bir dizi baharat ve otun yansıra tuz, salça ve isteğe bağlı olarak sarımsak içerir.

Renk ve Şekil: Antakya Sürkü (çökeleği) diğer peynirlerden içine katılan kırmızıbiber ve salçadan dolayı turuncu renginden ve konik şekli ile ayırt edilebilir. Her bir peynir topu 150-200 g ağırlığında ve taban çapı 5-7 cm civarındadır.

Uçucu bileşenler ve aroma aktif bileşikler: Antakya Sürkünde 130 civarında uçucu bileşen tespit edilmiştir. Bunların büyük bir bölümü (yaklaşık %47'si) baharatlardan (özellikle zahter) kaynaklanan terpenlerden ve ikinci sırada organik asitlerden (%27,3) oluşmaktadır. Terpenler arasında ise yüksek oranda karvakrol (%12,04), gama-terpinen (%11,02), p-kimen (%10,65) bulunmaktadır.

Duyusal özellikler: Antakya Sürkü içindeki tuzdan dolayı "tuzlu", laktik asit fermantasyonundan dolayı "ekşi" ve ilave edilen kırmızı acı biberden dolayı "acı" tatlarından oluşmaktadır. Aromatik olarak içindeki baharatların özellikle zahterin uçucu bileşenlerinden olan ve kekik kokusundan sorumlu kavrakrol, timol ve öjenolden kaynaklı baskın "kekik (zahter) aromasını" barındırır.

Antakya Sürkü Bileşimi	Ortalama
Kurumadde (%)	37,4
Protein (%)	22,0
Yağ (%)	7,4
Kurumaddede yağ (%)	19,8
Tuz (%)	3,5
Kurumaddede tuz (%)	9,4
Kül (%)	4,7
pH (%)	4,4
Titrasyon asiliği (%)	1,77
Su aktivitesi (a _w)	0,94

Üretim Metodu:

Antakya Sürkünün endüstriyel ve ev tipi üretimi benzer aşamaları içermektedir. Ürünün endüstriyel olarak otomasyonu henüz gerçekleşmemiş olduğundan üretimde el emeğinin payı büyüktür. Antakya Sürkünün üretim aşamaları teknolojik olarak başlıca, yoğurt üretimi, çökelek üretimi ve Antakya Sürkünün eldesi şeklindedir.

- Lor sadece sütün serum proteinlerinden (albümin ve globülinler) oluşur ve baharat ve/veya şifalı bitkiler içermez.
- Çökelek, kurut ve pesküten, dolaz peynirleri kazein ve serum proteinlerinden oluşur ve asit-ısı pıhtısı olmasına karşın baharat ve/veya şifalı bitkiler içermez.
- Trabzon Otlu peynir, çökelektan üretilen ve yöresel adı "zaguna" olan "soğan otu" olarak da bilinen aromatik ot içeren bir peynirdir, ancak baharat içermez.
- Van otlu ve Siirt Otlu peynirleri ise süt proteinlerinden sadece kazein içerir. Ayrıca asit pıhtısı değil bir enzim pıhtısıdır. Bu nedenle asit pıhtılarında görülen zayıf mekanik özelliklerin aksine daha sert mekanik özelliklere sahiptir. İçerisine Van yöresinde yetişen yabancı soğan ve sarımsaklar (Çatak soğanı, *Rannuculus viridis*, sirik, sirimo, mendo, heliz kenger vb.) ilave edilir. Siirt Otlu peyniri içerisine "sirik" denilen ot karışımı ile üretilmektedir. Her iki peynir de baharat kullanılmaz.

Antakya Sürkü üretimi için, çiğ inek sütü süzöldükten sonra, kaynama sıcaklığına kadar ısıtılır (endüstriyel olarak 90-95 °C /5-15 dakika). Isıl işlem görmüş süt 40-45 °C sıcaklığa kadar soğutulur ve yoğurt mayası ile mayalanır (%1-3 oranında) (inokölasyon aşaması). Daha sonra 40-45 °C sıcaklıkta 3-5 saat kadar inkübe edilir (yerel tabir ile uyutulur). Böylece yoğurt elde edilir. Elde edilen yoğurt bir veya birkaç gün buzdolabı koşullarında (4-7 °C) dinlendirilir. Yoğurdun buzdolabında bir veya birkaç gün dinlendirilmesinin nedeni; bu süre zarfında yoğurdun yapısının daha iyileşmesidir. Daha sonra yoğurt 1:1 oranında (1 kg yoğurt için 1 kg su) sulandırılarak ayrına işlenir. Ayranın yayıklanması ile yayık tereyağı ve yayık ayranı elde edilir. Yayıklama işlemi, 10-15 °C sıcaklığındaki ayrandaki yağın mekanik yollar ile yağ ve serum fazı olarak ayrılması işlemidir. Yayıklama işlemi kullanılan ayranın

hacmine ve kullanılan yayık tipine göre 20 ile 40 dakika arasında değişir. Yayıklama işlemine faz ayrımı olduğu zaman (tereyağı olduğunda) son verilir. Daha sonra yayık ayrı endüstriyel uygulamalarda çift cidarlı tanklarda 90-95 °C'ye kadar, evlerde ise tencerelerde kaynama sıcaklığına kadar karıştırılmadan ısıtılır. Bu aşamada yüzeyde pıhtı oluşur (asit-ısı pıhtısı). Elde edilen pıhtı yüzeyden bir süzgeç yardımı ile toplanır ve süzme bezlerinin içine alındıktan sonra baskıya alınır. Süzme bezleri seyrek dokulu tülbent bezinden olabildiği gibi Amerikan bezi veya patiskadan da üretilebilir. Baskı ise içine çökelek konmuş bezlerin üzerine ağırlık konması ile gerçekleştirilir. Baskı, ev üretiminde pıhtı üzerine konulacak mermer, taş gibi herhangi bir ağır obje ile yapılır iken endüstride çökelek üzerine konacak baskı plakaları ve baskı plakaları üzerine konan ağırlıklar yardımı ile yapılır. 5-6 saat kadar baskıda kalan ve fazla suyu uzaklaştırılmış pıhtıya çökelek adı verilir.

Bu aşamadan sonra Çökeleğe baharat karışımı; kekik (%8-14), yenibahar (%11-40), karanfil (%3-8), mahlep (%8-9), kimyon (%5-14), karabiber (%5-8), tarçın (%0-13), zencefil (%0-10), fesleğen (%0-2), rezene (%0-2), çörekotu (%0-2), pul biber (%0-2), kişniş (%0-5) ve Hint cevizi rendesi (%0-5) eklenir. Bu baharat karışımından çökeleğe %0,1-0,3 oranında ilave edilir. Ayrıca %1-3 oranında tuz, isteğe bağlı olarak 1 kg çökelek için bir diş sarımsak ve yine isteğe bağlı olarak %1 oranında biber salçası eklenerek yoğrulur. Yoğurma küçük ev ölçekli üretimlerde (birkaç kg) el ile yapılmaktadır Endüstriyel üretimde ise kıyma makinesinden yararlanılmaktadır. Yoğurma işlemi hammaddelerin homojen dağılımı sağlanıncaya kadar 5-10 dakika sürmektedir.

Homojen hale getirilen kitleden avuç büyüklüğünde parçalar alınır ve el ile konik veya armut şekline getirilir. Endüstriyel uygulamalarda ise konik kalıplar kullanılmaya başlanmıştır. Her bir Sürk topunun ağırlığı 150-200 gramdır. Antakya Sürkü daha sonra üzerine ince bir tülbent bez örtülerek gölge bir yerde çevre sıcaklığında kurumaya bırakılır. Kurutma işlemi çevre sıcaklığına göre bir veya birkaç gün sürmektedir. Kurutma ortam koşullarına bağlı olarak 2-3 gün sürebilir. Ayrıca sürekli alt üst edilerek ürünün kurummasına da yardımcı olunur.

Antakya Sürkü aşağıdaki koşullarda muhafaza edilebilmektedir:

- Vakumlanarak azami 3 ay süreyle buzdolabında
- Zeytinyağı sürülerek streç filme sarılmış şekilde azami 1 ay süreyle buzdolabında
- Zeytinyağı içerisinde azami 3 ay süreyle buzdolabında
- Zeytinyağı içerisinde azami 1 ay süreyle oda koşullarında

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

Antakya Sürkü yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Bu sebeple Antakya Sürkünün yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup Antakya Sürkü üretimi ustalık gerektirmektedir. Yörede yetişen dağ kekiği (zahter) kullanımı ürünün ayırt edici özelliği ve yöre ile olan bağlıdır.

Denetleme:

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden bir uzman; Hatay Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden bir uzmandan oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimleri yapar ve Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim kriterleri;

- Üretim Yöntemi bölümünde açıklanan malzeme kullanımı ve özellikleri ile birlikte karışım miktarları denetlenecektir
- Ürünün üretim işlem adımları denetlenecektir.
- Ürünün fiziksel özellikleri incelenir.
 - Renk: Turuncu renginde, kullanılan salça ve kırmızıbiberle bağlı olarak tonlar değişebilir.
 - Şekil: Konik ve armut şekli.
 - Ağırlık: 150-200 gram
- Ürünün ilgili bölümde açıklanan şekli denetlenecektir.

5. Coğrafi işaret adı, logo ve amblem kullanımı denetlenecektir.

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 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular

1. Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)

15 Sayılı ve 16.10.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/037 numaralı "Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 5. bölümünde yer almaktadır. Şerh ile ilan olunur.

a) Üretim "Üretim Metodu" başlığı altına;

"Antakya Sürkü aşağıdaki koşullarda muhafaza edilebilmektedir:

- a. Vakumlanarak azami 3 ay süreyle buzdolabında
- b. Zeytinyağı sürülerek streç filme sarılmış şekilde azami 1 ay süreyle buzdolabında
- c. Zeytinyağı içerisinde azami 3 ay süreyle buzdolabında
- d. Zeytinyağı içerisinde azami 1 ay süreyle oda koşullarında" ifadeleri eklenmiştir.

b) "Üretim Teknolojisi" başlığı ilan metninden çıkarılarak başlık altındaki bilgiler "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" başlığı altına alınmıştır.