

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: 26
Yayın Tarihi: 02.04.2018**

**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 26. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Kapsamında İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları	10
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	20
5.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	26
6.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvurular	46
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvurular	51
8.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Talepleri	52

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.*” hükmünü 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.*” hükmünü 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 26. SAYIDA YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2015/007	Marmara Adası Mermeri / Marmara Mermeri / Marmara Beyazı	10
2.	C2015/031	Alanya Avokadosu	13

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/166	Nevşehir Kabak Çekirdeği	20
2.	C2017/185	Daday Etli Ekmeği	24

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.	332	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	26
2.	333	Çarşamba Pidesi	29
3.	334	Manisa Mesir Macunu	31
4.	335	Nizip Sabunu	35
5.	336	Grana Padano	38
6.	338	Bayburt Tatlı Çorba	44

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	332	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	46
2.	334	Manisa Mesir Macunu	46
3.	336	Grana Padano	49

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	333	Çarşamba Pidesi	51

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil 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.	151	Denizli Traverteni	52

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişikliği talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Kapsamında İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımı

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

1. Marmara Adası Mermeri / Marmara Mermeri / Marmara Beyazı

Başvuru No	: 19.01.2015
Başvuru Tarihi	: C2015/007
Coğrafi İşaretin Adı	: Marmara Adası Mermeri / Marmara Mermeri / Marmara Beyazı
Ürünün Adı	: Mermer / Doğal Taş
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erdek Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:11 Erdek / Balıkesir
Coğrafi Sınır	: Marmara Adası (Balıkesir'in Marmara ilçesi)
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başkalaşım (metamorfizma) süreci geçiren ve başkalaşım izlerini taşıyan kalker dominit gibi karbonat bileşimi kayaçlara mermer adı verilmektedir.

Petrografik Tanımlama: Tamamen kalsit minerallerinden meydana gelmiş olan kayaçtaki kalsit kristalleri orta ve iri tanelidir. Kristallerin çoğunluğu yarı özşekilli ve özşekilsiz, bazen de özşekilli olarak bulunurlar. Kristaller arasında herhangi bir boşluk bulunmamakta olup, kristaller birbirlerine kenetlenmiş durumdadır ve granoblastik doku gösterirler. Kalsitlerin birçoğunda rombohedral dilinler ve polisitetik ikizlenmeler görülür. Bazı kristallerde bu tür özellikler bulunmaz. Kayaçta önemli olabilecek derecede kırık ve çatlak sistemleri bulunmadığı için masif bir özellik gösterir.

Türkiye'nin mermer yatakları 5 milyar m³ civarında olup, zengin mermer rezervi ile dünya potansiyelinin % 40'ına sahiptir. Balıkesir ilinin 400 milyon m³ mermer rezervine sahip olduğu bilinmektedir. Ülkemizde yapılan çalışmalar sonucunda 80'in üzerinde değişik yapıda, 120'nin üzerinde değişik renk ve desende mermer rezervi belirlenmiştir. Marmara Adası Mermer'i de bunlardan biridir. Mermerler sütunlar halinde çıkarılarak ihracatının yapılmasının yanı sıra esas olarak binalarda, anıtlarda, iç dekorasyonda, yontuculukta ve süs eşyası olarak kullanılır. Edirne'deki Selimiye Camiinin yapımında kullanılan mermerler çeşitli bölgelerden ve Marmara Adasından getirilmiştir. Marmara Adası Mermeri daha birçok yapının yapımında kullanılmış olup zarafeti temsil etmektedir.

Kimyasal Analizler (%): CaCO₃ (98,95) SiO₂ (0,52); CaO (55,41); CO₂ (43,54)

Marmara Adası Mermeri neredeyse tamamen saf kalsit mineralleri içermektedir.

<u>Fiziksel ve Mekanik Özellikler</u>	<u>Birim</u>	<u>Değerler</u>
Atmosfer Basıncında Su Emme	%	0,07-0,18
Kılcal Etkiyle Bağlı Su Emme Katsayısı	gr/m ² .s ^{1/2}	0,95-1,82
Görünür Yoğunluk	kg/m ³	2700-2720
Açık Gözeneklilik	%	0,20-0,49

Yoğun Yük Altında Bükülme Dayanımı	MPa	11,70-16,50
Dona Dayanım (-)	%	14,80-24,50
Isıl Şok Direnci Kütle Değişim (-)	%	0,003-0,006
Isıl Şok Direnci Elastiklik Modülü Değişimi (-)	%	21,95-38,50
Su Buharı Direnç Faktörü (kuru)	μ -değeri	10,000
Isı İletkenliği	W/m.K	3,50
Aşınma Dayanımı (Metod-B/Bölme)	cm ³ /50cm ²	16,15-19,60
P- Dalga Hızı	m/s	4950-5920

Üretim Metodu:

Marmara Adası Mermeri için işleme metodu bölgeye has özellik arz etmemekte olup, asıl önemli olan Marmara Adası'ndan elde edilen mermerin fiziksel, kimyasal ve mekanik özellikleridir. Marmara Adası Mermeri genel olarak blok halinde çıkarılmaktadır. İşletme metodu olarak açık işletme metodu kullanılmaktadır.

Blok mermer üretimi: Ocak alanında üretim elmaslı tel kesme yöntemiyle gerçekleştirilecektir. İşletmede bu yöntemin uygulama nedeni tel kesme yöntemiyle üretim kapasitesinin yüksek olmasıdır. Elmaslı telin kesme yönteminde mermer üretiminin temel özelliği, mermer kütlelerinin içerisinde birbirini ile irtibatlı yatay ve dikey deliklerin delinip, elmaslı telin bu deliklerden geçirilerek, delikler arasında kalan mermer kütlelerinin kesilip devrildikten sonra prizmatik bloklar halinde doğranmasıdır. Elmaslı tel kesmede mermerin üretimi için ocakta çalışılacak aynanın bir ucunun boşaltılıp, önüne tel makinesinin kurulabileceği, L şeklinde bir ağız açılması gereklidir. Bu işlem en uygun ve ekonomik olarak, aynanın ucunda, aynaya dik bir yüzeyin tel kesme ile kesilmesidir. Ocakta L şeklinde ağız açıldıktan sonra mermer çıkarma işlemi üç etapta gerçekleştirilmektedir.

- 1- Aynada kesilecek kütlelerin sınırlarında dikey ve yatay deliklerin delinmesi.
- 2- Elmaslı telin mermer kütlelerine ve tel kesme makinesine koşulması.
- 3- Kesme işlemi

Deliklerin Delinmesi:

Bu yöntemde dikey kesimler için dik, yatay kesimler için yatay deliklerin delinip kesim için elmaslı telin birbiriyle irtibatlı olan bu deliklerden geçirilmesi gereklidir. Deliklerin arasındaki mesafe aynadan çıkartılacak en büyük kütlelerin kesimine olanak tanımalıdır. Ancak burada dikkat edilecek nokta, kütlelerin büyüklüğü, kesilen kütlelerin rahat hareket ettirilip devrilmesi için kullanılacak ocaktaki titanonun kapasitesi ile sınırlıdır. Kesimde olabildiğince büyükçe kütle kesilmesi mermerdeki düzensizliklerin (çatlak, renk değişimi vb.) etkilerini en aza indirmek ve blok üretimini arttırmak için de gereklidir.

Bunun yanında manevra sayısı da azalacağı için manevra zamanından da tasarruf sağlanacaktır. Tel kesme yönteminde mermer çıkarmak için harcanan toplam zamanın % 40'ı manevralar (tel kesme makinesinin yerleştirilmesi, telin koşulması vb.) için harcanmaktadır.

Deliklerin delinmesinde karşılaşılabilecek en önemli güçlük dikey ve yatay deliklerin çakıştırılmasıdır. Deliklerin birbirleriyle bağlantısını kolaylaştırmak için teodolit lazer kullanılması yanında bar-çekül de kullanılarak aynı işlem yapılabilir. Bu yöntemde önce dikey delikler delinir. Yatay delikler dikey deliğe bağlanır. Bar-çekül sisteminde dikey delik çapı 8-10 cm arasında olan uçlar ile yapılır. Delik çapının büyük olması yatay deliklerin karşılanmasını kolaylaştırır. Kısa yatay delikler (L 5 m'den büyük) yön sapmaması için darbeli delicilerle açılması gereklidir.

Elmaslı telin koşulması:

Hafif bir malzemeye (örneğin: pamuk top) misina ile bağlanan elmaslı tel basınçlı hava ile bir delikten itilir. Hafif malzemenin diğer delikten çıkması ile misina çekilerek elmaslı telin mermer kütleleri içerisinde geçmesi sağlanır. Mermer kütlelerine koşulacak telin boyu (TB) = 2L – H-15 olarak metre cinsinden hesap edilir. Burada L kesilecek kütlelerin uzunluğu H ise yüksekliğidir. Tel kesme makinesi, makinenin volanı ile mermerin elmaslı telin

geçtiği delik çıkışı aynı hizaya gelecek şekilde yerleştirilir. Rayların yatay olarak yerleştirilmesi tercih edilirse de öne ya da arkaya 3- 5 derece eğimli olabilir.

Elmaslı tel mermer kütlesine ve tel kesme makinesine koşulup iki ucu bağlandıktan sonra, kıvrımları düzelecek şekilde bir miktar gerilir. Mermer kütlesi üzerinde elmaslı telin hattı külünkler yardımı ile yiv (tel yolu) açılır. Elmaslı tel elle çekilerek bu yola alıştırılır. Elmaslı telin açılan tek yoluna alışması ve telin özellikle deliklerin birleştiği noktalardaki keskin dönüş açısını büyütme amacıyla 5-10 dakika elmas tele fazlaca yük bindirmeden tel kesme makinesi çalıştırılır.

Bu işlem tamamlanınca elmaslı tele yük verilerek mermer kütlesi kesilmeye başlanır. Bu işlemleri takiben aynadan çıkartılan mermer kütlesi, yine tel kesme makinesi kullanılarak ticari bloklar elde etmek amacıyla doğranır. Genellikle 1,5 x 1,5 x 2 m. (4,5 m³) boyutlarında kesilen bloklar ekskavatörlerle ve kepçelerle kamyonlara yüklenerek fabrikalara gönderilir.

Sahadaki çalışmalar sırasında çıkabilecek olan üretim artıklarının değerlendirilmesi de mümkündür. Mermer üretim artığı blok, duvar yapımında ve blokaj yapımında kullanılabilir. Talebin olmasıyla üretim artıkları bu şekilde değerlendirilebilir.

Açık işletme ile üretim sisteminde basamak genişliği, üretimdeki kullanılan makine ve teçhizatın kolayca çalışılabileceği ve emniyet nizamnamesindeki öngörülen manevraları yapabileceği genişlikte olmaktadır. Basamak yüksekliği ise mermerin kesilmesi sırasında ekonomik boyu 3 m. civarındadır.

Ruhsat sahasında gerek hafriyat ve gerekse üretim çalışmaları sırasında oluşabilecek tozların önceden tedbir alınmasıyla önlenmesine çalışılacaktır. Ruhsat sahası mermer olduğundan gaz sorunu yoktur. Sahada işletme sırasında oluşan hafriyat moloz ve artıkları, arazi, topoğrafya ve yerleşim birimleri göz önüne alınarak doğaya zarar vermeyecek bir şekilde uygun yerlere dökülecektir. Daha sonra pasa olan bu malzemeler arazinin restorasyonunda kullanılacaktır.

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

Marmara Adası mermer ocaklarından çıkarılır. Ada dışında işlendiğinde özelliğini kaybetmemektedir.

Denetleme:

Marmara Adası Mermerinin yukarıda belirtilen fiziksel, mekanik ve kimyasal özelliklere uygunluğunun denetimi Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Marmara İlçesi Belediyesi, Marmara Mermerciler, Madenciler ve İş Adamları Derneği (MARMİAD) ve Maden Mühendisleri Odası Balıkesir temsilciliğinden oluşan 5 kişilik bir komisyon tarafından yapılacaktır. Marmara Adası Mermeri coğrafi işareti için bir logo geliştirilmiş olup, söz konusu logo Erdek Ticaret Odasının denetiminde bu adı kullanmak isteyen şirketlere markalarının yanında kullanılarak farkındalık yaratılacaktır. Bu amaçla Erdek Ticaret Odası mermer üretim miktarlarını kayıt altında tutacaktır. Coğrafi işareti kullanmak isteyen firmalar ile Erdek Ticaret Odası arasında bir protokol imzalanacaktır. Söz konusu protokol her yıl yenilenecektir. Komisyon tarafından yılda bir defa rutin ve şikâyet halinde/ihtiyaç duyulduğunda uygunluk denetimleri yapılacaktır. Denetleme komisyonu Marmara Adası Mermeri adının haksız kullanımını tespit ettiği takdirde yasal yollara başvurma hakkını saklı tutar.

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. Alanya Avokadosu

Başvuru No	: C2015/031
Başvuru Tarihi	: 17.09.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Avokadosu
Ürünün Adı	: İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Cad. No:19 Alanya / ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ilinin Alanya ve Gazipaşa ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Alanya Avokadosu ibaresi marka unsuru ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Anavatanı Meksika olan avokado meyvesi içerdiği yağ oranı ve önemli vitamin ve mineraller ile öne çıkmakta olup, diğer meyvelere kıyasla şeker oranı düşük iken yağ ve protein oranı yüksektir.

1970li yıllarda Türkiye'nin Amerika kıtasındaki Büyükelçilikleri çabasıyla farklı avokado çeşitleri (fuerte, hass, bacon ve zutano) Türkiye'ye getirilerek FAO aracılığıyla Antalya-Mersin kıyı kesiminde dikimi başlamış ve bu bölgenin avokado için elverişli olduğu tespit edilmiştir. 70'li yıllardan bugüne kadar avokado meyvesi ülkemizde önem kazanarak üretimi artmıştır. Türkiye'nin avokado üretiminin %80'i Antalya'da gerçekleştirilmekte olup, bu üretimin %80'inden fazlası ise Alanya ve Gazipaşa ilçelerinde toplam 4 bin dekar alanda 60 bin ağaçta gerçekleştirilmektedir.

Alanya Avokadosunun coğrafi alanında Toros dağları dar bir ova şeridinden sonra denize paralel olarak yükselmektedir. Doğu, batı ve kuzeydeki Toros dağları, kışın iç kısımlardan gelen soğuk havayı ve rüzgârları engellemekte, dolayısıyla doğal bir soğuk-kıran etkisi yapmaktadır. Böylece kış aylarında, erken ilkbahar ve geç sonbahar dönemlerinde yöre soğuklardan korunmakta, yıllık gözlenen en düşük sıcaklık Ocak ayında 12°C altına düşmemektedir. Ayrıca yörede denizin de yumuşatıcı etkisi bulunmaktadır. Bunların neticesi olarak Alanya ve Gazipaşa ilçeleri tam bir mikro-klimaya sahiptir.

Alanya Avokadosunun cinsi Fuerte'dir. Koyu yeşil renkli, hafif pürüzlü kabuklu olup; meyve şekli armuda benzemektedir. Yeşil, sarımtırak renkli küçük çiçekleri, salkımlar halinde, ağacın çeşitlerine göre sonbahardan yaz başlarına kadar olan dönemde açar. Alanya Avokadosunda meyve eti, açık sarı-yeşilimsidir. Her meyvede, iri tek çekirdek bulunur. Yapılan çalışmalar, yörede yetiştirilen avokadoların ithal ürünlere göre morfolojik ve besinsel içerik bakımından farklılaştığını göstermiştir. Yörede yetiştirilen fuerte çeşidinin dünyanın farklı bölgelerinde yetiştirilen aynı çeşitle karşılaştırılmasına yönelik veriler Tablo-1, Tablo-2 ve Tablo-3'te yer almaktadır. Alanya ve Gazipaşa'da yetişen avokadonun yağ oranının %12,22 - 17,28 arasında değiştiği gözlemlenirken, diğer ülkelerde yetişen avokadolar da bu oranın %6,3 - 26,6 ve %3,05 - 6,70 arasında değiştiği görülmektedir.

Tablo-1: Besin kompozisyonu verileri

Bileşen	(Biale & Young, 1971)	(Gomez & Lopez, 1998)	Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)
Su (%)	65,70 - 83,50	84,24 - 87,41	73,75 - 78,12
Enerji (kkal)	-	-	-
Protein (gr)	0,90 - 1,80	-	1,63 - 2,42
Lipid (gr)	6,3 - 26,6	3,05 - 6,70	12,22 - 17,28
Karbonhidrat (gr)	1,52 - 7,80	-	-
Lif (gr)	-	-	-
Kül (gr)	0,64 - 1,60	-	0,94 - 1,27

Tablo-2: Mineral madde verileri (mg/100 gr meyve eti)

<u>Mineral madde</u>	<u>Favier vd. (1995)</u>	<u>Ihli (1996)</u>	<u>Knight (2002)</u>	<u>Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)</u>
Fosfor	44	-	20 - 80	-
Potasyum	522	296 - 424	340 - 723	440 - 588
Kalsiyum	16	9,4 - 14,1	10 - 15	7,3 - 10,0
Magnezyum	33	26,3 - 27,4	40 - 60	18 - 25,9
Sodyum	7	1,21 - 3,16	5 - 15	1,66 - 2,75
Demir	1	0,14 - 0,36	0,5 - 2	0,19 - 0,61
Bakır	-	0,14 - 0,36	-	0,22 - 0,34
Çinko	-	0,34 - 0,40	-	0,31 - 0,50
Mangan	-	0,11 - 0,18	-	0,07 - 0,12

Tablo-3: Avokado meyvesinin yağının yağ asidi bileşimi (%)

<u>Yağ asidi</u>	<u>Frega vd. (1990)</u>	<u>Kurlaender (1996)</u>	<u>Knight (2002)</u>	<u>Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)</u>
Palmitik	14,5 - 22,8	9,0 - 13,0	7,2 - 25	15,35 - 22,26
Palmitoleik	4,7 - 10,7	2,8 - 4,0	0 - 8,3	6,33 - 10,88
Stearik	0,5 - 0,7	0,4 - 1,0		0,09 - 0,30
Oleik	49,5 - 67,7	69,0 - 74,0	42 - 81	49,66 - 66,51
Linoleik	8,9 - 15,1	10,0 - 14,0	6,0 - 18,5	9,88 - 15,6
Linolenik	1,0 - 1,3	1,0 - 2,0	-	0,04 - 0,26
Araşidik	-	İz	-	0,42 - 0,89

Alanya Avokadosunun ortalama meyve ağırlığı 210,97 gr, yağ oranı %16,26, kuru madde değeri ise %29,77'dir. Tolerans değerleriyle birlikte ele alındığında Alanya Avokadosunun sahip olduğu yağ oranı %15'ten az, kuru madde oranı ise %25'ten az olmamalıdır.

Tablo-4: Alanya Avokadosunun meyve ve ağaç özellikleri

Optimum hasat dönemi	Kasım başı-Nisan sonu
Ağaç üzerinde kalma durumu	Uzun (5-6 ay)
Soğuktan zararlanma eşiği	-2,8°C
Muhafaza durumu	2 ay +4°C
Ağaç habitüsü	Orta
Periyodisite durumu	Var
Ekolojik seçicilik	Var
Ekonomik verime yatma yaşı	8-10 yaş
Ortalama meyve ağırlığı (gr)	150-300 gr
Meyve kabuk rengi	Donuk yeşil ve üzeri puslu
Meyve kabuk yapısı	Hafif pürüzlü
Kabuk kalınlığı	Kalın

Soyulabilirlik durumu	Kolay
Çekirdek şekli	Konik
Meyve şekli	Armut
Meyve eti rengi	Açık sarı-yeşil
Tad ve lezzet	Lezzetli
Verim (kg/ağaç) (10-12 yaşında)	50-55
Verim (adet/ağaç) (10-12 yaşında)	190-200

Üretim Metodu:

Alanya Avokadosu üretiminde avokadoya ilişkin genel üretim teknikleri kullanmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir. Alanya’da avokado açık alanda yetiştirilebilmektedir.

İklim İsteği: Alanya Avokadosu, kış ve ilkbahar geç donlarından, çiçeklenme ve meyve tutum dönemi düşük sıcaklıklarından, ani sıcaklık dalgalanmalarından, şiddetli esen rüzgârlardan ve fidan dönemi yüksek sıcaklıklardan çok fazla etkilenmektedir. Alanya’nın uzun yıllara yayılmış iklim verilerine bakıldığında bir yıllık ortalama hava sıcaklığı 19°C, en sıcak ay 27°C ile Ağustos, en soğuk ay ise 12°C ile Ocak ayıdır. Alanya’da kışları yağışlı ve nemli, yazları ise kurak ve sıcak tipik Akdeniz iklimi görülmektedir. Alanya Avokadosu bahçesi tesis edilecek arazi, kuvvetli rüzgârlardan nispeten korunmuş ve soğuk olmayan yerlerde olmalıdır. Sıcaklık -2,8°C’ye düştüğünde zararlı olmaktadır.

Toprak İsteği: Alanya Avokadosu yetiştiriciliği için iyi drene edilmiş, derin, organik maddece zengin, killi-kumlu, gevşek, reaksiyonu nötr toprak gerekmektedir. Alanya ilçesine ait toprak özellikleri Tablo-4’te verilmiş olup, derin, organik maddece zengin, killi-kumlu, gevşek, reaksiyonu nötr ve iyi drene edilmiş olması bu yörenin toprak özellikleridir.

Tablo-4: Alanya ilçesi toprak özellikleri

Toprak Özellikleri		Metotlar	Analiz Sonucu	Değerlendirme
pH	-	1:2,5	7,89	Hafif alkali
Kireç	(%)	Kalsimetrik	2,8	Az
Tuz (EC)	mS	1:2,5	459	Tuzsuz
Kum	(%)		42%	Kumlu tınlı
Kil	(%)		18%	
Mil	(%)		40%	
Org. Madde	(%)	Yaş Yakma	3,1	İyi
Alınabilir P	ppm	UV/VIS Spekt.	26	Yeterli
Alınabilir K	ppm	A.Asetat AAS	205	Orta

Çoğaltım Teknikleri: En çok kullanılan üretim yöntemi aşı ile çoğaltmadır. Alanya Avokadosu genellikle çöğür anaçlar üzerine göz ve kalem aşısı yapılarak çoğaltılır.

Tohum Ekimi: Tohum, meyveden çıkarıldıktan sonra hemen ekilir. Ekilmeden önce tohum kabuklarının çıkarılması, kotiledonların birleşme yerinin alt veya üst kısmından ince bir tabakanın kesilmesi ile çimlenme mümkün olmaktadır. Tohum; yastıklara, polietilen torbalara, saksılara veya doğrudan fidanlık arazisine ekilir. Tohumun sivri uç kısmı toprak düzeyiyle aynı seviyede ve geniş olan kısmı ise aşağıda kalacak şekilde ekimi yapılır. Ekim aralığı yastıkta 10 x 10 cm ve fidanlıkta 40 x 90 cm olmalıdır. Ekim polietilen torbalara veya saksılara yapılacaksa, her torba ve saksıya tek bir tohumun konması yeterli olur. Polietilen torbalar ve saksılarla yapılan üretimde, yarı-gölgeli bir ortamın olması çok önemlidir. Ayrıca tohumların kasalara 3 - 4 hafta süreyle katlanması da örnek çöğür çıkışı sağlar. Tohumun ekildiği ortam 3:1:1 oranında torf:kum:perlit karışımıdır. Ekim yapılan

Dikim Zamanı ve Dikim Şekli

Alanya Avokadosu fidanları için en uygun dikim zamanı, soğuk tehlikesinin kalktığı ilkbahar aylarının erken dönemleri olmaktadır. Dikim sırasında plastik tüp, köklere zarar vermeden dikkatlice çıkarılır. Dikimden önce kökler tarafından sarılmış olan toprak dağıtılmadan, kıvrılmış ve zarar görmüş kökler kesilir. Daha sonra kökle tacın gelişimini dengeleyecek bir 'dikim tuvaleti budaması' yapılır. Fidanın aşu yeri toprak üstünde kalacak şekilde ve fidanın toprağı dağıtılmadan çukura oturtulur. Dikimden hemen sonra can suyu verilir ve hereklerle bağlanır.

Sulama

Alanya şartlarında yaygın olarak damlama sulama ve tava usulü sulama kullanılır. Damla sulama yönteminde temel ilke bitkide nem eksikliğinden kaynaklanan bir gerilim yaratmadan, her defasında az miktarda sulama suyunu basınçlı bir boru ve damlatıcılar yardımıyla sık aralıklarla yalnızca bitki köklerinin geliştiğı ortama vermektir. Sistemin en önemli özelliğı, alanın tamamı ıslatılmayıp, sadece bitki sırası boyunca ıslak bir şerit elde edilir ve bitki sıra arasında kuru bir alan kalır. Böylece mevcut sulama suyundan en üst düzeyde yararlanılır. Bu yöntemde istenildiğı takdirde her gün azar azar bitkinin ihtiyacı kadar sulama yapılabilir.

Tava usulü sulama iki çeşittir:

1. Adi tava usulü sulama: Bu yöntemle sulama etrafı seddelerle çevrili düz parsellere büyük akış debilerinin verilmesi ile yapılır. Özellikle düz ve düze yakın arazilerin sulanmasında uygundur.
2. Uzun tava yöntemi: Bu yöntemin esası, tarlanın azami meyil istikametinde uzun şeritlere ayrılması ve bunların aralarının seddelerle bölünmesidir. Şeritlerin üst başından sevk edilen su, ince bir tabaka halinde ve seddelerle kontrol edilerek aşağı doğru akar.

Tava usulü sulama yönteminde genellikle 7-20 günde bir sulama yapılır. Damla sulama yönteminde ise ağacın yaşına büyüklüğüne, verilen suyun miktarına ve zamana bağlı olmak üzere sulama aralığı, 1 - 7 gün arasında değişebilir. Sulama zamanının belirlenmesinde, yağışların başlangıç ve bitiş zamanı çok önemlidir. En fazla sulama yılın en sıcak ayları olan Temmuz ve Ağustos aylarında yapılır.

Gübreleme

Alanya Avokadosu yetiştiriciliğinde azotlu gübrelerin önemi çok büyüktür. Genç ağaçlarda azotlu gübreleme, her yıl artan miktarda yapılır. İlk azotlu gübrelemeye, dikimden sonra fidanın gelişmeye başlamasıyla birlikte başlanır.

Avokado fidanları kök zararlanmalarına karşı çok hassas olduğundan, gübreler genç ağaçların gövdesine temas ettirilmez ve gövdeden yaklaşık 20-50 cm. uzaklıktaki taç iz düşüm bölgesine verilir.

Her gübre uygulamasını az ve kontrollü bir sulama izler.

Genç Avokado Ağaçlarında Azotlu Gübreleme;

1.YIL; Ağaç başında yılda toplam 50 gr saf azot (250 gr amonyum sülfat), her 2 - 3 sulamada bir olmak üzere, ağaç başına 15 gr amonyum sülfat olarak verilir.

2.YIL; Ağaç başına yılda toplam 100 gr saf azot (500 gr amonyum sülfat), Şubat ve Temmuz aylarında 4 defa sulama ile birlikte verilir.

3.YIL; Ağaç başına yılda toplam 150 gr saf azot (750 gr amonyum sülfat), Şubat ve Temmuz aylarında 2 defa sulama ile birlikte verilir.

4.YIL; Ağaç başına yılda 200 gr saf azot (1000 gr amonyum sülfat), Ocak ve Şubat aylarında yağışlı günlerde ağaç tacı altına verilir.

Verime Yatmış Alanya Avokadosu Ağaçlarında Gübreleme:

Ağaç başına; 3 - 4kg amonyum sülfat ((NH₄)₂SO₄), 500 gr triple süper fosfat (fosfor-P₂O₅) ve 750 gr potasyum sülfat (potasyum - K₂SO₄) gübre kullanılır. Azotlu gübrelerin, tamamının Ocak- Şubat aylarında görülen yağışlardan hemen önce, bir defada verilmesi mümkündür, ancak 2 - 3 defada uygulanması daha yararlıdır (Ocak - Şubat aylarında toplam verilecek azotun 2/3'ü, Nisan-Mayıs aylarında 1/3'ü). Fosforlu ve potaslı gübreler 4.yıldan itibaren verilir. Fosforlu ve potaslı gübrelerin tamamı Kasım-Aralık aylarında, toprak işleme ile birlikte izdüşümüne verilir. Ayrıca toprağın fiziksel ve kimyasal yapısını iyileştirmek için her 3 - 4 yılda bir dekara yaklaşık 2-3 ton ahır gübresi uygulanır.

Budama

Alanya Avokadosu fidanlarına ilk olarak dikim sırasında 'dikim tuvaleti budaması' yapılır. Daha sonraki dönemlerde fidanlara; dikim aralıklarına göre doruk dallı budama uygulanır. Bu budama şekli, üç ana dalın ortasında bir doruk dalının bulunmasıdır. Fidan dikildikten hemen sonra topraktan 40 - 60 cm yükseklikten 4 - 5 cm uzunluğunda bir tırnak bırakılarak kesilir. Fidanlar gelişmeye bırakılır. Yaz gelişme periyodu içerisinde Temmuz-Ağustos aylarında fidana ilk şekil verilir. Fidanın gövdesi üzerinde eşit kuvvette gelişmiş, gövde üzerinde düzgün dağılmış 3 ana dal ile bunların ortasında gelişen ve gövdenin devamını oluşturan bir doruk dalı seçilerek taç oluşturulur. Budama yapılan 2-3 cm'den daha kalın dallarda, kesim yerlerine aşı macunu sürülür. Avokadoların en iyi budama zamanı; genellikle hasattan hemen sonra başlayarak gelişimin başladığı zamana kadar devam eden periyottur. (Şubat-Nisan) Ayrıca yaz aylarında ilkbaharda bulunan kısımlardan çıkan sürgünlerde 'uç almalar' yapılır.

Hasat

Aşılı Alanya Avokadosu ağaçlarının hasadı dikimden 3 - 4 yıl sonra başlar. Kasım - Nisan ayları arası hasat zamanı için uygundur. Meyvelerin toplanması; elle veya toplama aleti ile yapılır. Meyvelerin toplanması sırasında yaralanmaması ve zedelenmemesine dikkat edilir. Hasat edilen meyveler taşıma kaplarına (kasa ve sandık gibi) konulurken, yüksekte bırakılmaması gerekir. Toplama aleti veya elle hasat yapılırken, meyve sapı ile birlikte ağaçtan koparılır. Meyve sapının uzun olarak koparılması durumunda, ambalajlamada sorun olmaması için uygun bir şekilde kısaltılır.

Paketleme

Paketlemeden önce hasat edilen avokadolar sınıflandırılır, yıkanır ve derecelendirilir. Meyveler kâğıt ile sarılıp özel karton kutulara tek sıra halinde yerleştirilerek paketlenir.

Depolama

Alanya Avokadosu normal oda sıcaklığı olan 21°C'de 6 - 12 günde yumuşarken, 5°C'de 30 - 40 günde yumuşar. Alanya Avokadosu 5 - 6 °C arasında muhafaza edilmelidir. Depolama süresi 3 haftadan fazla olmamalıdır.

Denetleme:

Alanya Avokadosunun yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Alanya Ziraat Odası ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Alanya İlçe Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii en az bir kere ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman kontrol yapılacaktır.

Denetim mercii; Alanya Avokadosunun 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.) ve gözleme dayalı özellikleri üzerinden yapılacak olup, denetimlerde başka unsurlar da dikkate alınmak üzere özellikle aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir:

- **Çeşit:** Fuerte çeşidi olmalıdır.
- **% SÇKM (Suda Çözünür Kuru Madde) Oranı :** % 25 ve üzeri olmalıdır. Avokado meyvesi sıkılarak elde edilen sıvı el refraktometre cihazına damlatılır ve okunan değer % SÇKM oranını verir.
- **%Yağ Oranı:** % 15 ile %20 arasında olmalıdır. Yağ tayini sokselet metodu (Soxhelet Ekstraksiyon Cihazı) kullanılarak yapılır.
- **Meyve büyüklüğü:** 150 gr ve üzeri olmalıdır Meyveler sapı ile beraber elektronik hassas terazide tartılır.
- **Yetiştigi Yer:** Ürünün yetiştigi bahçe Alanya ve Gazipaşa ilçe sınırları içerisinde olmalıdır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen Üretici Kayıt Defteri ve ÇKS belgesi incelenecektir. Üretim yeri olarak Alanya veya Gazipaşa İlçeleri idari sınırlarında bulunan araziye ait ada parsel nosu, üretim alanı bilgileri yazmalıdır.
- **Kayıt:** Üretim alanı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS) ne kayıtlı olmalıdır.

- İzlenebilirlik: Ürünün izlenebilirliğini ve kullanılan kimyasalların takibinin yapılabilmesi için Üretici Kayıt Defteri olmalıdır.

Analizler, Alanya İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Analiz Laboratuvarında yapılacaktır. Denetim mercii, coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Mercii, öncelikle Alanya Avokadosunun 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, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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

4.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 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. Nevşehir Kabak Çekirdeği

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

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



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

Kurutulmuş Nevşehir Kabak Çekirdeğinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri:

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

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

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

Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hasat edilen çekirdekler iki şekilde kavrularak pazarlanır.

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

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

Denetleme:

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

Denetim ayrıntıları:

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

Şikâyet durumunda her zaman komisyon denetim yapacaktır.

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

2. Daday Etli Ekmeği

Başvuru No	: C2017/185
Başvuru Tarihi	: 09.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Daday Etli Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Etli Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Daday Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Belediye İş Hanı Kat:2 Daday / Kastamonu
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurları üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Daday Etli Ekmeği, incecik açılmış yufka içine kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan harcın konulması ve odun ateşinde pişirilmesiyle yapılan kapalı pidedir.

Daday Etli Ekmeği 1950'li yıllarda köy ekmeği yapılan fırınlarda fırıncıların kıramadıkları arkadaşları ve kendileri için yaptıkları, simit hamurunun içine kıyma, baharat ve soğan karışımının konularak köy ekmeği ve simit yapılan fırınlarda pişirilip, üzerine tereyağı sürmek suretiyle hazırlamalarıyla ortaya çıkmıştır. Etli ekmeğin beğenilip herkes tarafından talep edilmesiyle birlikte 1965 yılında sadece bu ekmeği yapmak üzere ilk Daday Etli Ekmeği fırını kurulmuştur. 1960'lı yıllardan günümüze kadar çevre ilçelerden hatta illerden Daday'a Daday Etli Ekmeği yemek için gelenlerin sayısı bir hayli fazladır. Bu bağlamda Daday Etli Ekmeğinin yörenin tanıtımı ve turizm açısından gelişmesine çok büyük faydası olmuştur.

Kastamonu yaylalarında yetişen, kekikle beslenen büyük baş hayvanların etlerinden (gerdan (%10), dös (%10), kaburga (%20), but (%60)) oluşan yarım yağlı kalın kıymadan hazırlanması, özel taş fırınlarda odun ateşinde pişirilmesi, hamurunda ekşi maya kullanılması Daday Etli Ekmeğini diğerlerinden farklı kılmaktadır.

Üretim Metodu:

120 ekmeğin için: Ekşi maya ile yoğurularak bir gün önceden hazırlanan hamur (25 kg un, 8 litre su, 350 gr tuz, ekşi maya) 250'şer gram parçalar halinde hazırlanarak (pözülenerek) merdane yardımıyla yaklaşık 60 cm çapında daire şeklinde 1 mm kalınlığında açılıp içine iç malzemesi konulup yarım ay şeklinde kapatılır. Ahşap küreklerle taş fırında meşe odunu ateşinde 5 dakika pişirilip çıkarılır. Tereyağıyla yağlanıp servis edilir.

İç malzeme: Yarım yağlı kalın çekilmiş kıyma (20 kg), rendelenmiş kuru soğan (2 kg), karabiber (10 gr), pul biber (30 gr), kimyon (10 gr), tuz (50 gr) 5 l su ile yumuşatılarak yoğrulur.

Merdane: 6 cm çapında 30-50 cm uzunluğunda genellikle kayın ağacından yapılan silindir şeklindeki hamur açma gerecidir.

Kürek: 100 cm uzunluğunda 30 cm genişliğinde 5 mm kalınlığındaki ahşap tablaya 2 metrelik silindir sap takılmasıyla oluşturulur. Ekmeğin fırının içine koyup almaya yarar.

Eysiren: Hamuru parçalara ayırmaya ve hamuru yoğururken elde kalan parçaları temizlemeye yarayan 8 cm eninde 1 mm kalınlığında saplı metal alettir.

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

Daday Etli Ekmeği yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Daday Etli Ekmeğinin yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup üretimi ustalık gerektirmektedir. Ayrıca ürün üretiminde kullanılan etin Kastamonu yaylalarında kekikle beslenen hayvanlardan elde edilmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Daday Etli Ekmeğinin belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak Daday Belediyesi koordinatörlüğünde, Daday Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ve Daday Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığından katılacak temsilciler tarafından

oluşturulacak 3 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetim merci “Daday Etli Ekmeği” adını kullanan firmaların ürettikleri pidelerde belirtilen malzemelerin içeriğini, pidenin üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunu tanıma uygunluğunu yılda en az bir defa düzenli olarak denetler; haksız ve kurullara aykırı olarak kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, konunun takipçisi olur. Şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Daday Belediyesi tarafından her yıl Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetleme Kriterleri;

- Meşe ateşinde taş fırında pişirilmesi
- İç malzeme için kullanılacak olan kıymanın Kastamonu yaylalarında yetişen büyük baş hayvanların etlerinden elde edilen yarım yağlı kalın çekilmiş kıyma (gerdan (%10), döş (%10), kaburga (%20), but (%60)) olması
- Etin sinirlerinin çok iyi ayıklanması
- Hamurun ekşi maya ile hazırlanması
- Üzerinin tereyağıyla yağlanması
- Fırın taban ısısının ortalama 300 derece civarında olması (fırının tavlı olması)
- Ürünün üretildiği yerde sıcak olarak tüketilmesi

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.

5. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 13.04.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 332
Tescil Tarihi	: 20.03.2018
Başvuru No	: C2016/027
Başvuru Tarihi	: 13.04.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği
Ürünün Adı	: Ekmek
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	: Markalama

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 12.000 yıllık bir geçmişe sahip olan bir kentin yemek kültürünün zengin olması, bu uzun geçmişte aranmalıdır. 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. Bu mutfağın izlerini ortaçağdan Yeniçağa kadar sürmek mümkündür.

Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği de Şanlıurfa mutfağının önemli bir unsurudur. Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeğindeki ayırt edici özellik; yukarıda da belirtildiği gibi bin yıllardan beri gelen kültür, bilgi ve ustalık birikimi ile ekmeğin üzerine ince bir şekilde bulamaç sürülmesi ve parmak ucuyla şekillendirilerek taş fırında pişirilmesidir.

Üretim Metodu:

Kullanılacak un Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde özellikleri belirlenen ekmeçlik buğday unu ve/veya tam buğday unu olmalıdır. Üründe ağırlıklı olarak ekşi hamur kullanılmaktadır. Ancak ekşi hamurun kullanılmadığı durumlarda %1-2 oranında endüstriyel maya da kullanılabilir.

Ekşi hamurun (mayanın) yapımı:

Un ve su karıştırılır (% 75 un ve % 25 su), üzeri örtülerek 8-10 saat tahta hamur teknesinde dinlendirilir (fermente olması beklenir).

Ekmeğin Üretimi:

Temel bileşenler (un, su, tuz ve maya) yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Hamur, farinograftaki su absorpsiyonu değerinin birkaç puan üzerinde su verilme şartıyla oldukça cıvık hazırlanmaktadır. Ortalama % 2-3 maya ve %1 tuz kullanılarak yoğrulan hamur 30-40 dakika fermantasyona bırakılır. Fermente olmuş hamur tartılır ve yumak haline getirilir. Yumak şeklindeki hamur 5-10 dakika ikinci bir dinlendirmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur önce düzleştirilir. Düzleştirilen hamur üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanmış olan (un + kaynar vaziyette su karışımından oluşan) bulamaçtan ince bir tabaka halinde sürülür. Daha sonra tırnaklama işlemiyle (tırnakçı ustası iki elini birleştirerek hamurun kenarından 1,5 - 2 cm içeriye doğru hamurun üzerine parmak uçlarıyla çift taraflı özenle şekil verir) hamur şekillendirilir. Pişirmek üzere fırına yerleştirilecek olan tırnaklı ekmeç ocakçı (şatır) diye adlandırılan

fırıncı ustası tarafından çapraz bir şekilde her iki tarafından uzatılarak en son şekli verilir ve fırın küreği yardımıyla fırına yerleştirilir.

Pişirme işlemi odunla ısıtılan ve yaklaşık 350 - 400 C° sıcaklıktaki taş fırında yapılır. Pişirme işlemi yaklaşık 2 - 3 dakika sürer. Elde edilen ekmeğin, ortalama 40 - 45 cm uzunluğunda, 20 - 25 cm eninde elips şeklindedir. Parmak uçlarıyla şekil verilmeyen kenar kısımları daha kalın (1,5 - 2 cm) olan ekmeğin tırnak yerleri ortalama 0,5 - 0,75 cm kalınlığındadır. Yaklaşık 1,5 dakika pişen ekmeğin kürek yardımıyla fırından çıkarılarak sağ tarafı, sol tarafa gelecek şekilde tekrar ocağa yerleştirilerek, yaklaşık 30 saniye süre zarfında diğer tarafı da pişirilir. Daha sonra ekmeğin yedek kürek ile fırından çıkarılır ve set üzerinde üzeri örtülü şekilde satışa sunulur.



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

Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği yöre ile özdeşleşen, bin yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir unlu mamuldür. Hazırlanması, ekmeğe bulamacının sürülerek, parmak uçlarıyla şekillenecek yöreye özgü fırınlarda pişirilmesi ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde,

Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 1 kişi,

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi,

Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 kişi,

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişiden oluşan komisyon tarafından denetimler yürütülür.

Denetim son ürün kalite özellikleri ve üretim koşullarının belirlenmesi şeklinde yapılır. Denetim komisyonu, ekmeğin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar.

Denetim komisyonu;

- 1) Görünüş özellikleri (şekil ve simetri, tırnaklama biçimi, kabuk rengi, üst düzey ve alt düzey özellikleri),
- 2) Tekstür özellikleri (ekmeğin içi yumuşaklığı, kırılabilirlik / katlanabilirlik),
- 3) Tat ve aroma özellikleri

4) Coğrafi İşaretlemenin Takibi

konularında gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetim komisyonu, görülen lüzum üzerine, belirlenen firma/kurum/kuruluşa yetki verme ve diğer tüm süreçleri yöneterek, gerekli hallerde numuneler alarak laboratuvar analizlerinin, bağımsız laboratuvarda yapılmasını sağlar.

Komisyon denetimini yılda bir defa düzenli olarak yapar ve sonuçlarını raporlar. Ayrıca haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapabilir veya toplanabilir. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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

2. Çarşamba Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 22.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 333
Tescil Tarihi	: 21.03.2018
Başvuru No	: C2017/001
Başvuru Tarihi	: 22.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Çarşamba Pidesi
Ürünün Adı	: Pide
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çarşamba Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çay Mah. Küçük Hamam Sok. No: 6 Çarşamba / SAMSUN
Coğrafi Sınırı	: Çarşamba ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karadeniz hattı boyunca üretilen pideler incelendiğinde yerel özellikleri, pişirme kıvamı, damak zevkleri açısından Samsun ilinde yapılan pidelerin karakteri göze çarpmaktadır. Samsun'un Bafra, Terme ve Çarşamba ilçelerinde kendi adlarıyla anılan pideler bulunmaktadır. Bafra Pidesi gevrek, Çarşamba Pidesi yumuşak ve yaygın, Terme Pidesinde ise soğanlar belirgindir.

Çarşamba Pidesinin yapımında unundan, kıymasına, soğanın doğranış şekline ve hatta mayasına varıncaya kadar diğer pidelerden farklı yöntemler uygulanmaktadır.

Üretim Metodu:

Pidenin hammaddelerinden biri olan unun gıda güvenliği, kaliteye ve sağlığa uygunluğu önem arz eder. Fabrikadan çıktıktan sonra 40 gün beklemiş ve dinlenmiş un kullanılmasına dikkat edilir. Bir yıldan fazla bekleyen un özelliğini kaybedip bayatlayacağı için kullanılmaz. Taş fırında Çarşamba Pidesinin yapımında sarımtırak un kullanılır. Günümüzde yaş maya (fırıncı mayası) kullanıldığı gibi yöresel etkiden dolayı daha çok ev tipi maya kullanılmaktadır.

Ev Tipi Maya Üretimi:

- 10 adet kadar yıkanmış kuru üzüm
- 3 - 4 su bardağı tam buğday unu
- 1 litre su

Bekletme kabı olarak cam kavanoz, karıştırıcı olarak ahşap kaşık kullanılması önemlidir. Cam kavanoz bol sıcak su ile dezenfekte edilir. Yarım bardak un, yarım bardak su kavanoza konur. Ahşap kaşık ile iyice karıştırılır. Mayalanmanın hızlanması için 9 - 10 adet kuru üzüm tanesi ilave edilir. Kavanoz sıkıca kapatılır ve ılık bir ortamda (25 - 30 C°) 10 - 12 saat bekledikten sonra yarım bardaktan az su ile yarım bardaktan az un kavanoza konup karıştırılır. Kavanoz sıkıca kapatılıp tekrar beklemeye bırakılır. Oda sıcaklığında bekletilen mayaya 4 gün boyunca 10 - 12 saatte bir aynı işlem uygulanır. Beşinci günün sonunda mayanın görüntüsü süngerimsi bir hal alacaktır. Maya kabarmış, köpüklenmiş ise ve mayadan ekşi bir koku geliyorsa maya kullanıma hazırdır. Ekşi mayanın içindeki üzümler çıkarılıp atılır ve maya ihtiyaç halinde kullanılmak üzere kapalı halde buzdolabında saklanır.

Pide Hamuru:

- Un (10 kg)
- Su (aldığı kadar, kışın ılık su, yazın soğuk su)
- Kışın 30 g, yazın 20 g maya (ev tipi ekşi maya ya da yaş maya)
- Tuz (200 g)
- Şeker (100 gr)

10 kg un bir tepsiye alınır, 200 g tuz, 100 g şeker una serpilir ve karıştırılır. Unun ortası açılarak 30 g maya kabın ortasına konur ve yavaş yavaş su eklenerek erimesi sağlanır. Suda eriyen mayanın içine un yavaş yavaş

eklenerek yoğrulur. Yoğurma işlemi ne kadar iyi yapılırsa pidenin lezzeti o kadar güzel olacaktır. Oldukça yumuşak ve sulu bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamurun üzeri örtülür ve 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur 145 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler payelere alınır ve üzeri örtülerek ikinci kez 20 - 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Bir Adet Pidenin İç Malzemesi:

- 120 - 125 gr kıyma
- 190 - 200 gr kuru soğan
- 4 - 5 gr karabiber
- 3 gr tuz

Bir karıştırma kabına kıyma alınır, soğanlar ince ince doğranır, acı suyu çıkarılarak kıymanın üstüne eklenir. Hepsini iyice karıştırılır. Malzeme kapalı pidede dahi çiğden kullanılmaktadır.

Pidenin Yapımı:

Bekletilen bezeler suyla 65 - 70 cm uzunluğunda 10 -12 cm genişliğinde uçlara doğru incelemek şeklinde açılır. Açılan hamurun ortasına çiğ iç malzeme yerleştirilir. Yanlardan ortada birleşecek şekilde üzeri kapatılır. Meşe odunuyla ısıtılmış taş fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Üzeri kızaran pide fırından çıkarılır ve üzerine tereyağı sürülür. Çarşamba ovasında yetişen hayvanlardan elde edilen içinde katkı maddesi olmayan ve bölgeden toplanan tere yağ kullanılmaktadır. Pide, baklava dilimi şeklinde (verev şeklinde) ince ince dilimlenerek tahta servis tabağında servis yapılır.

Nihai ürünün eni 4 - 5 cm, boyu 75 - 80 cm uzunlukta olup ağırlığı 200 - 220 gr olmalıdır.

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

Kullanılan tereyağının Çarşamba'da üretilmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Çarşamba Ticaret Borsası tarafından yapılan Çarşamba Pidesi coğrafi işaret başvuru komisyonu; Çarşamba Pidesinin üretiminin uygun olarak yapılıp yapılmadığının denetlenmesi konusunda, komisyon oluşturulmasında, komisyonun çalışmasının takibinde, yazışmaların yapılmasında, toplantıların organize edilmesinde ve raporların hazırlanmasında sorumlu kurum Çarşamba Ticaret Borsası olacaktır. Konu ile ilgili bir komisyon oluşturulacak olup, komisyon kanun ve yönetmenliklere göre oluşturulacaktır.

Çarşamba Pidesinin teknik, üretim ve özelliklerinin uygunluk kontrolleri Çarşamba Tarım İlçe Müdürlüğü'nün koordinasyonunda yapılacak olup komisyonda; Çarşamba Ticaret Borsası'ndan bir üye, Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odasından bir üye, Çarşamba Lokantacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası'ndan iki üye, Tarım İlçe Müdürlüğü'nden bir gıda kontrolörü, Çarşamba Belediyesi'nden bir üye, Çarşamba Kaymakamlığı'ndan bir üye olmak üzere yedi kişilik komisyon oluşturulacaktır.

Komisyon yılda bir defa raporlama yapacaktır. Ayrıca tüketici şikâyetleri, Çarşamba Ticaret Borsası'nın ve diğer üyelerin gerekli gördüğü durumlarda denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır. Komisyon işleri ve raporlar Çarşamba Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilecektir.

Denetim Komisyonu; görevini tam olarak yerine getirmek için yeterli personel, ekipman ve diğer olanaklara sahiptir. Denetim komisyonu, üretim aşamalarının yanı sıra şikâyet halinde de denetim yapacaktır. Ayrıca denetimde yer alan her bir kuruluştan alınacak kişiler, denetimlerini 555 Sayılı KHK hükümlerine uygun olarak yerine getireceklerdir.

Ayrıca pidemiz piştiği anda tüketilmeyecek ise ambalajlanması esnasında pidenin hava alacak şekilde hijyenik kutular ile ambalajlanması konusunda da gerekli kontroller yapılacaktır.

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

3. Manisa Mesir Macunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 11.11.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 334
Tescil Tarihi	: 21.03.2018
Başvuru No	: C2013/083
Başvuru Tarihi	: 11.11.2013
Coğrafi İşaretin Adı	: Manisa Mesir Macunu
Ürünün Adı	: Şeker ürünü
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Mimar Sinan Mah. İbrahim Gökçen Bulvarı No: 15 Uluparkıçı / MANİSA
Coğrafi Sınırı	: Manisa
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manisa Mesir Macunu 41 çeşit baharat ve bitkiden oluşan bir macun çeşididir. Osmanlı Padişahı Yavuz Sultan Selim'in eşi, Muhteşem Süleyman diye tarihe geçen Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan Manisa'da iken bir ara hastalanır. Hastalığına çare bulunamayan Sultan'ın yaptırdığı Sultan Camii Medresesi'nin başına getirilen Merkez Efendi bitki ve baharatların karışımından oluşan bir macun hazırlar. 41 çeşit baharat ve bitki karıştırılarak hazırlanan bu macunu yiyerek sağlığına kavuşan Hafsa Sultan hastalara bu macunun verilmesini ister. Halktan gelen isteğin artması üzerine kâğıtlara sardırılan macunun kendi yaptırdığı Sultan Camii'nin kubbe ve minarelerinden halka saçılmasını ister. O tarihlerden bu yana halk her yılın 21 Mart günü Sultan Camii'nin önünde kendiliğinden toplanır ve bu tarih Manisa Mesir Şenlikleri olarak kutlanmaktadır. 477 yıldır süren bu gelenek Manisa Mesir Macununun kültürel miras listesine girmesini sağlamıştır.

Cizelge 1: Manisa Mesir Macununun Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Katı Mesir	Sıvı Mesir
Suda çözünür katı madde (Brix %) (en az, %)	80	70
pH değeri	3,6	4,0
Kül Oranı (%)	0,41	0,97
Titrisyon Asitliği (susuz sitrik asit)	0,7-1,3	0,7-1,3

Cizelge 2: Manisa Mesir Macununun Duyusal Özellikleri

Özellikler	Değerler
Renk ve Görünüş	Kehribar sarısı renkten kahverengiye kadar değişen renklerde, 20°C üstündeki ortamlarda yumuşak macun veya kıvamlı yapıda olmalıdır.
Tat ve koku	Kendine has tat ve kokuda olmalı, bitki ve baharatın kendine has aroması hissedilmelidir. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

Cizelge 3: Manisa Mesir Macununun mikrobiyolojik özellikleri

	Numune Alma Planı		Limitler	
	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
<u>Maya ve küf</u>	5	2	10 ²	10 ³
<u>E. coli</u>	5	0	<10 ¹	<10 ¹

c = (M) değerinin bulunabileceği en yüksek deney numunesi sayısı

n = Bir partiden alınacak deney numunesi sayısı

M = (c) sayıdaki deney numunesindeki bulunabilecek en üst limit

m = (n - c) sayısındaki deney numunesinde bulunabilecek en üst

Üretim Metodu

Manisa Mesir Macunu katı mesir macunu (çubuk şeklinde) ve sıvı mesir olarak iki şekilde üretilir.

1. Katı (çubuk) macun: 50 kg şeker, 35 gr limon tuzu (sitrik asit) 10 kg su ile kazanlarda macun (ağda) kıvamına gelene kadar 45 dakika sürekli karıştırılır. Mamül 136 °C ısıya ulaşınca ocaktan alınır. Kazanlarda bulunan macun 1 gün süre ile dinlendirildikten sonra tezgaha çıkarılır. Tezgaha dökülen oranları belirtilmiş 41 çeşit bitki ve baharat kök, yaprak veya meyve formunda değirmen ile öğütülerek kullanılır. Tezgaha dökülen 41 çeşit bitki ve baharatın özdeşleşmesi için kalıp halindeki macun el ile 15 dk alt üst edilerek içine çekmesi sağlanır. Bitki ve baharatlar ile özdeşleşen macun, kesim bölümüne alınarak önce el ile rulo halinde yuvarlayarak, daha sonra el yordamı ile çubuk şekline getirilerek ambalaj boyutuna göre 11-12 cm veya 3-4 cm boyutunda makas yardımı ile kesilir. 3-4 cm ve 11-12 cm boyutunda kesilen katı mesir macunu çeşitli renklerde ambalajlara sarılarak paketlenir gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile satışa sunulur.
2. Sıvı mesir: 25 kg şeker, 12,5 kg glukoz şurubu, 50 gr limon tuzu (sitrik asit), 600 gr 41 çeşit bitki ve baharatın oluşturduğu karışım 8 kilo su dolu kazanda istenen kıvam gelene kadar 30 dakika sürekli karıştırılarak pişirilir. Mamul sıcaklığı 116 °C ye gelince ocaktan alınır. Hazırlanan sıvı mesir soğuması için 3 saat bekletildikten sonra çeşitli gramajlardaki cam kavanozlara dolum makinası yardımı ile dökülür. Daha sonra kapakları kapatılarak kutulanır. Serin yerde saklandığı takdirde son tüketim tarihi üretim tarihinden sonra 3 yıldır. Sıvı mesir çeşitli gramajlardaki cam kavanozlarda gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile satışa sunulur.

Kullanılan kazanlarda Metal bulaşması (demir ve bakır) olmamasına özen gösterilecek ve üründe hidroksimetilfurfural (HMF) analizi yıllık analizler ile kontrol altında tutulacaktır.

Manisa Mesir Macunu Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu) ve glukoz şurubu kullanılarak üretilmektedir.

Ürün hazırlamada aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, renklendirici, tatlandırıcı ve koruyucu gıda katkı maddeleri kullanılmamaktadır.

Bitki Listesi

NO	LATİNCE İSMİ	TÜRKÇE İSMİ	KULLANILAN KISMI
1	<i>Papaver somniferum</i>	Haşhaş	Tohum
2	<i>Alpinia officinarum Hance</i>	Havlıcan	Rizom
3	<i>Brassicainigra, Brassica juncea, Sinapis alba</i>	Hardal	Tohum
4	<i>Calluna vulgaris (L.)</i>	Funda/Piren/Süpürge Otu	Çiçek, toprak üstü, yaprak
5	<i>Cassia angustifolia Vahl</i>	Sinameki	Meyve
6	<i>Cassia fistula L.</i>	Hıyarşembe	Meyve
7	<i>Cinnamomum sp.</i>	Tarçın	Çiçek
8	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	Portakal	Çiçek, Meyve Kabuğu, Meyve
9	<i>Citrus Limon (L.)Osbeck</i>	Limon kabuğu	Meyve, meyve kabuğu
10	<i>Cocos nucifera L.</i>	Hindistan Cevizi	Rende, çiçek durumlarından elde edilen usarenin işlenmesi sonucu elde edilen ürün
11	<i>Commiphora molmol (Engl.) Engl. Ex Tschirch</i>	Mira	Reçine
12	<i>Coriandrum sativum L.</i>	Kişniş	Yaprak, Meyve
13	<i>Crocus sativus L.</i>	Safran	Stigma
14	<i>Curcuma zedoaria Roxb.</i>	Zalumba	Rizom, kök

<u>15</u>	<i>Ellettaria cardamomum</i> (L.)Manton	Kakule	Meyve
<u>16</u>	<i>Eugenia caryophyllata</i> (L.)Thunb.	Karanfil	Çiçek Tomurcuğu
<u>17</u>	<i>Foeniculum vulgare subsp.</i> <i>vulgare</i>	Rezene	Meyve
<u>18</u>	<i>Urtia dioica</i> L.	Isırgan	Tohum
<u>19</u>	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	Keçiboynuzu	Meyve
<u>20</u>	<i>Cuminum cyminum</i> L.	Kimyon	Meyve
<u>21</u>	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Meyan	Kök Ekstresi(meyan balı)
<u>22</u>	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Sudan Bamyası, Karabamya	Çiçek, Tohum
<u>23</u>	<i>Linum usitatissimum</i> L.	Keten	Tohum
<u>24</u>	<i>Melisa officinalis</i> L.	Melisa Otu	Yaprak
<u>25</u>	<i>Nigella sativa</i> L.	Çörekotu	Tohum
<u>26</u>	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn	Devedikeni	Tohum
<u>27</u>	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.	Yenibahar	Meyve
<u>28</u>	<i>Pimpinella anisum</i> L.	Anason	Meyve
<u>29</u>	<i>Piper cubeba</i> Bojer	Kebabiye, Kübabe	Meyve
<u>30</u>	<i>Piper longum</i> L.	Darıföfül	Meyve
<u>31</u>	<i>Piper nigrum</i> L.	Karabiber	Meyve
<u>32</u>	<i>Piper nigrum</i> L. (<i>Piperaceae</i>)	Akbiber - Beyaz Biber	Olgunlaştıktan sonra toplanıp teknikğine uygun olarak Kurutulmuş ve dış kabukları soyulmuş meyvelerinin tane veya öğütölmüş hali
<u>33</u>	<i>Rosa canina</i> L. (Sinonim: <i>Rosa acanthina</i> Déségl. & <i>Ozanon</i>)	Kuşburnu	Meyve, tohum yağı
<u>34</u>	<i>Curcuma longa</i> L.	Zerdeçal	Rizom
<u>35</u>	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Biberiye, Kuşdili	Yaprak
<u>36</u>	<i>Terminalia citrina</i> Retz	Halile(sarı)	Meyve
<u>37</u>	<i>Terminaliachebula</i> Rtez	Halile(kara)	Meyve
<u>38</u>	<i>Vanillia fragrans</i> Ames	Vanilya	Meyve, tohum
<u>39</u>	<i>Vites agnus - castus</i> L.	Hayıt	Meyve
<u>40</u>	<i>Vitis vinifera</i> L.	Üzüm	Meyve
<u>41</u>	<i>Zingiber officinale</i> Rascoe	Zencefil	Rizom

Coğrafi İşaretin Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler:

Manisa Mesir Macunu üretimi Manisa'da gerçekleştirilmektedir.

Denetleme

Manisa Mesir Macununun yapım aşamasında kullanılan malzemelerin (şeker, su, glukoz şurubu, limon tuzu (sitrik asit) ve çeşit bitki ve baharatın uygunluğunun denetimini ve ürün karışımının kaynama kazanına konulmasından tüketiciye ulaştırılmasına kadar Manisa Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği Koordinatörlüğünde;

Manisa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 personel, Celal Bayar Üniversitesi'nden 1 gıda mühendisi, Şehzadeler İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden 1 gıda mühendisi ve Manisa Büyükşehir Belediyesi'nden 1 personelin katılımı ile oluşturulacak toplam dört kişilik komisyon tarafından yapılacaktır.

Mesir Macunu ürünlerinin analizleri (renk, koku, tat, görünüş) Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü eğitimli panelist grubu tarafından değerlendirilecek ve rapor haline getirilecektir.

Denetim Kurulu, mesir macunu adını kullanan imalatçıları yılda en az iki defa (Ocak ve Haziran aylarında) mutad olarak denetler ve coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Komisyon coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda iki defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetim kurulunun talep etmesi durumunda ürün analizi Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Laboratuvarında yapılacaktır. Bu analizler en az yıllık periyodlarla yapılmalıdır. Denetime ilişkin raporlar Manisa Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilecektir.

4. Nizip Sabunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 01.10.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 335
Tescil Tarihi	: 20.03.2018
Başvuru No	: C2012/134
Başvuru Tarihi	: 01.10.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: Nizip Sabunu
Ürünün Adı	: Sabun
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nizip Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstasyon Mah. İstasyon Cad. No:2 Nizip / GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili Nizip ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ürünün kullanım şekli ise markalama olacaktır. Arzu eden işletmeler kendi markalarının yanında coğrafi işareti de kendi ürünlerinin üzerinde kullanabileceklerdir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nizip ilçesinde uzun yıllardır sabun üretimim yapılmaktadır. Nizip sabununu diğer sabunlardan ayıran en önemli özelliklerden biri coğrafi işaret tescili de olan Nizip Zeytinyağının küspesinden oluşan prina yağı ve Nizip Zeytin Yağının asidinden yapılmasıdır.

Bir diğer farklılık yaratan özellik ise sabun üretiminin son aşaması olan kurutma işlemi kafes sistemi ile gerçekleştirilmektedir. Havadaki nem oranının yüksek olduğu iklim koşullarında üretilen Sabununun kuruma süresi oldukça uzundur ve sabun rutubetini hiçbir zaman tam olarak bırakmaz. Fakat Nizip ilçesinin sahip olduğu iklim koşullarından dolayı bu süre en az üç ay olup süre sonunda sabun içerisinde rutubet eser miktarda kalmaktadır. Nizip ikliminde nemin az olması ve havanın kuru olması nedeniyle üretilen ürün daha çabuk kurumakta ve daha az rutubet oluşmaktadır. İlçenin ikliminin vermiş olduğu etki ile üretim aşamasından ambalajlama safhasına geçiş olan kurutma işlemi daha seri bir şekilde doğal koşullarda gerçekleşmiş olur. Nizip sabununun kurutma işlemi olan kafes sistemi genelde güneş ışınlarının direk gelmediği hava sirkülasyonunun yoğun olduğu boşazlara yapılır. Bunun sebebi Sabunun çabuk kuruması ve rutubetini erken bırakması, buna bağlı olarak da paketleme işlemine daha hızlı geçilmesi de Nizip Sabunun ayırt edici bir özelliği olarak açığa çıkmaktadır.

Tarihi eskileri dayanan Nizip Sabunu analizi, Laboratuvar analizlerinin henüz yaygınlaşmadığı yıllarda atadan kalma yöntemlerle yapılırdı. Sabun pişirme süreci tamamlandıktan sonra kendilerine has duyuşsal analizler ile (Tat ile sabunlaşmaya, el ile kıvamına bakılmaktadır) tahlil edilmekteydi. Günümüzde Nizip sabunun tahlilleri hem laboratuvar ortamında hem de belirtilen olan kendilerine has duyuşsal analiz yöntemleri kullanılmaktadır.

Duyuşsal analizler ise şu şekilde yapılmaktadır:

Tat ile alkali tayini: Pişirme esnasında dilimizin ucuyla dokunduğumuz sabun kalıbından gelen hafif acı tat alkalitenin uygunluğunu anlamamıza yardımcı olur.

El ile sertlik tayini: Avucumuza aldığımız küçük miktardaki sabunu başparmağımızla bastırdığımızda kenarlardan kopmadan kıvrılıp geliyorsa sabunun yeterli sertlik derecesine ulaştığını anlayabiliriz (kolloid bir yapı halk dilinde macun kıvamı da diyebiliriz).

Üretim Metodu:

1. AŞAMA

Nizip Sabunu yapımında kullanılan hammaddeler (1 ton yaş sabun için)

1- 740 kg Sabunluk yağ

% 60 Nizip Zeytinyağının küspesinden oluşan prina yağı

% 20 Nizip Zeytin Yağı asidi (Sabunlaşmayı sağlar, cildin tahrişini önler)

% 20 Palm stearin (Sabuna dayanıklılık katar suda çabuk erimesini engeller)

Kullanılabilen palm sterin yağ çeşitleri şunlardır: don yağı, koko yağı, palm çekirdeği yağı, palm yağı, palm olein yağı, palm stearin yağı, palm kernel yağı, ayçiçeği yağı.

Palm Sterin yağların kullanım amacı ise sabunun dayanıklılığını sağlayarak suda çabucak eriyip bitmesini önler ve sabunda köpürme derecesini arttırmaktadır.

2- 260 kg Kostik (50 bomelik) (Sabunlaşmayı sağlar)

3- 2 ton su (Sabunun yıkanması ve sabunlaşmayan maddenin ortamdan uzaklaştırılması için kullanılan suyun bir kısmı sabun içerisinde kalır. Tam kuruma gerçekleştiği zaman tamamen sabundan ayrılmış olur. Tam kuruma ise ortalama 1 yıl ile 2 yıl arasında değişen bir süreyi öngörür.)

1 ton yaş Nizip Sabunu elde edebilmek için; 740 Kg sabunluk yağ, 260 Kg 50 bome kostik ve 2 ton su kullanılarak pişirme kazanında karışım yapılır.

Bu karışım (3–4 atü) 80 - 100 C° arasında ısıya tabii tutularak 4 saat süre ile karıştırılarak pişirme gerçekleştirilir. Bu süre sonucunda sabunlaşma olayı gerçekleştirilir. Dinlenmesi ve soğuması için 24 saat süresince bekletilir. Bu soğuma ve dinlenme esnasında kazanın tabanında kostikli su (kara su) oluşur. Kazanın alt kısmına biriken kostikli su dinlenme tankına alınır.

Kazanda bulunan sabun hamuruna tekrar tuzlu su verilerek (250 kg suya 35 kg tuz ilave edilerek tuzlu su haline getirilir) 4 saat kadar 80 - 100 C° arsında kaynatılır. İkinci kaynatma işleminde ek olarak 100 Kg kadar soğuk su ilave edilir. 8 saat tekrar dinlenmeye bırakılır. Kazanın tabanında bir miktar tuzlu su birikir. Buradaki seyreltilmiş tuzlu su arıtmadan geçtikten sonra deşarj edilir.

Ayrıca birinci pişirmede ortaya çıkan kostikli su geri dönüşüm sistemi olan işletmede daha sonraki sabunlaşmada kullanılmak üzere kostikli su tankına aktarılır.

2.AŞAMA

Pişirme kazanındaki sabun hamuru sergi alanına serilmek üzere Brato denilen karıştırıcı ya aktarılarak sergi bölümüne hutban denilen kâğıt üzerine eğik halde (koloidal bir şekilde) serilir.

Sabun Sergi Sahasına Serme İşlemi

Sergi bölümünde 8–12 saat arası dinlendirilerek ön kurutma yapılır. Kurutulduktan sonra tamamen el emeği ile kesim yapılarak sabun toplanır. Sabun kesim ve boyutlandırılmakta bir standart olmayıp müşteri siparişlerine göre boyutlandırılmaktadır. Genelde dikdörtgen veya kare kalıplar halinde 180 - 200 gram arasında olmaktadır. Müşterilerin isteğine göre daha küçük veya daha büyük şekilde olabilir.

Toplama işleminden sonra kurumak üzere kuru ve nemsiz ortamda kafes şeklinde dizilerek en az üç ay kurumaya bırakılır.

Alınan siparişe uygun bir şekilde ambalajlanır. Böylece satışa hazır hale gelmiş olur.

Üretimin tüm aşamaları TS 54 standardının prina sabun spekleri temel alınarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

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

Nizip Zeytinyağının küspesinden oluşan prina yağı ve Nizip Zeytinyağı Asidinin kullanımı sayesinde doğal olarak üretilen Nizip Sabunu, bu nedenle farklılık yaratan bir ürün olma özelliği taşımaktadır. İlçenin sahip olduğu iklimin de vermiş olduğu etki ile üretim aşamasında sabunun çabuk kuruması ve rutubetini erken bırakması, buna bağlı olarak da paketleme işlemine daha hızlı geçilmesi de Nizip sabunun ayırt edici özelliklerindedir.

Denetleme:

Denetleme Komisyonu Nizip Ticaret Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda Gaziantep Üniversitesi Nizip Meslek Yüksek Okulu, T.C. Sağlık Bakanlığı Sağlık Grup Başkanlığı Çevre Sağlığı Birimi, Nizip Belediyesi ve Nizip Ticaret Borsası'ndan oluşan toplam 4 kişilik bir gruptan oluşacaktır.

Gaziantep Üniversitesi Nizip Meslek Yüksek Okulunun ve Nizip Ticaret Borsası'nın sağlayacağı laboratuvar imkânları da kullanılarak denetleme yapılacaktır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Kullanımın Denetimi 49.Maddesine göre Denetim Komisyonu tarafından Odamıza Nizip Sabunu imal ettikleri için başvuran firmalar ile Nizip Sabunu imal ettiklerini basın ve diğer yayın organları ile duyuran bütün firmalar denetlenecektir.

Denetleme kullanım şartları, üretim metodu ve ayırt edici özelliklere göre, şikâyet ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapabileceği gibi rutin olarak da yılda bir defa yapılacak ve neticeleri raporlanacaktır. Şikâyet edilen üreticiler ise şikâyet tarihinden itibaren fiziki uzaklığa bağlı olarak 1-4 hafta içerisinde denetlenecektir.

Denetleme Komisyonu, her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip, denetlenecek üretici ve adreslerine göre bir denetleme planı oluşturulacaktır. Gerektiğinde diğer kamu ve özel sektör kurumlarının laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır.

Denetlemedeki muayene, inceleme, raporlama vs. masrafları karşılamak amacıyla, her denetim başına, 4857 sayılı İş Kanununca yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olmak kaydıyla, her firmadan, ilgili denetim ücreti alınacaktır. Bu ücret, her denetleme sonrası, çıkan masraflara göre firmalara bildirilecektir. Denetim için laboratuvarlarda yapılacak analizlere ilişkin ücretler de denetlenen firma tarafından karşılanacaktır.

Söz konusu denetim bir ön denetim niteliğinde olup, TSE 54 Standardı ve diğer denetimleri Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı gerçekleştirecektir.

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.

5. Grana Padano

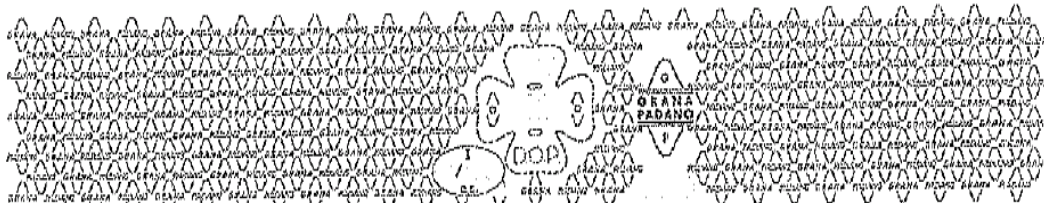
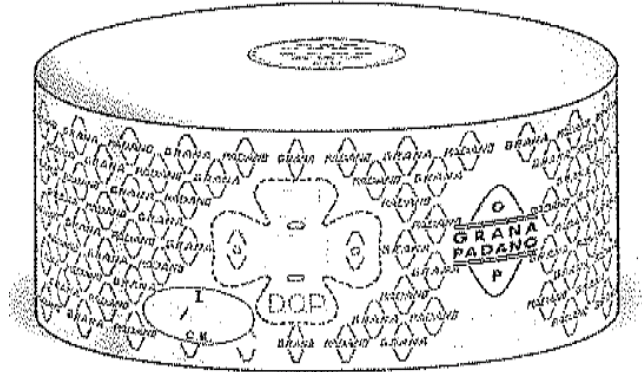
Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 30.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 336
Tescil Tarihi	: 28.03.2018
Başvuru No	: C2014/044
Başvuru Tarihi	: 30.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Grana Padano
Ürünün Adı	: Peynir
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano
Tescil Ettirenin Adresi	: Via XXIV Giugno 8, Fraz. San Martino della Battaglia I-25015 Desenzano del Garda Brescia İTALYA
Coğrafi Sınırı	: Grana Padano peynirinin üretim ve rendeleme bölgesi: Po Nehrinin sol kıyısında kalan Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova toprakları; Reno Nehrinin sağ kıyısında kalan Milan, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Treviso, Venice, Verona, Vicenza, Bologna toprakları; Ferrare, Forli Cesena, Piacenza, Ravenna ve Rimini Bölgeleri ile Bolzano Bölgesinin Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-San Felice ve Trodena Belediyeleri
Kullanım Biçimi	: Markalama. Peynirin olgunlaşma sürelerine göre farklı markalama biçimleri uygulanır.

- 9-16 ay arası olgunlaşma süresine sahip ürünler için markalama “GRANA PADANO G P”: Bu markalama 9-16 ay arası bir süre boyunca olgunlaştırılmış ürünler için kullanılır. Söz konusu markanın bir örneğine aşağıda yer verilmiştir.



Peynirin üzerindeki nihai baskının iki boyutlu görüntüsü aşağıdaki gibidir.



- 16-20 ay arası olgunlaşma süresine sahip ürünler için markalama “GRANA PADANO OLTRE 16 MESI”: Bu markalama 16-20 ay arası bir süre boyunca olgunlaştırılmış ürünler için kullanılır ve “Grana Padano OLTRE 16 MESI” (16 aydan daha uzun süre olgunlaştırılmış) şeklindedir. Söz konusu markanın bir örneğine aşağıda yer verilmiştir.



- 20 ay olgunlaşma süresine sahip ürünler için markalama “RISERVA”: Kalıplama işleminden sonra en az 20 ay boyunca üretim bölgesinde olgunlaştırılan Grana Padano peyniri “RISERVA” olarak tanımlanabilir. Söz konusu markanın bir örneğine aşağıda yer verilmiştir.



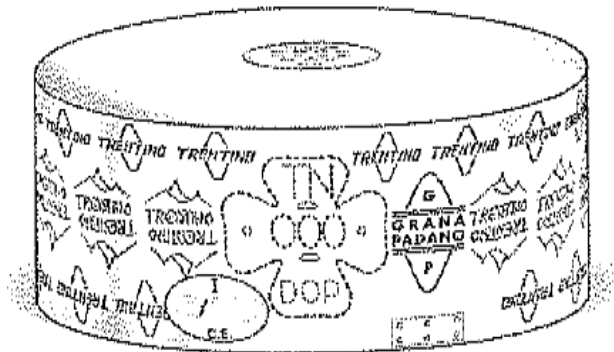
Ayrıca aynı şekilde söz konusu markanın Pantone 109 c renkli fon üzerinde siyah harflerle yazılmış olarak bulunduğu hali de mevcuttur.



“TRENTINO” ibaresini içeren markalama: 12.05.1987 tarihli ve 2356 sayılı İtalya Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Kararıyla belirlendiği üzere, Alplerin Trentino Bölgesindeki yemler silajlanmamakta ve Trentino Bölgesinde yetişen hayvanlar silajlanmamış yemlerle beslenmektedir.

Trentino Bölgesindeki yemlerin silajlanmamış olmasının sebebi aslen bölgenin toprağı işleme gereksinimleri ve bölgenin karakteristik özelliklerine bağlıdır. Çünkü mısır silajının yetiştirilmesi özel termal, ışık ve su gereksinimlerine sahiptir ve Trentino Bölgesinin toprak ve iklim özellikleri silajlı ürünler için elverişli değildir. Ayrıca Bölgenin genişlik ve yükseklik düzeyleri de silajlı yem yetiştirilmesine uygun değildir.

“Trentino” kategorisindeki peynirler için olgunlaşma sürelerine bağlı kategorilendirme yapılmaz. Bu bölgede üretilen Grana Padano peynirleri aşağıdaki markayı taşır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Consortio per la Tutela del Formaggio (Grana Padano Peynirini Koruma Konsorsiyumu) tarafından İtalya Tarım, Ormancılık ve Gıda Bakanlığı nezdinde tescil ettirilen ve aynı zamanda Avrupa Birliği nezdinde de menşe adı korumasına sahip bulunan Grana Padano, İtalyanca “peynir tanesi” anlamına gelen “grana” ile ürünün üretildiği Po Nehri civarlarını tanımlayan “Padano” kelimelerinden oluşur.

Grana Padano; tüm yıl boyunca pastörize edilmemiş (çiğ) inek sütünden üretilen, doğal ayrıştırma yöntemiyle suyu kısmen süzülen, işbu ürün şartnamesinde belirtilen koşullara uygun olan, dilimlenerek veya rendelenerek tüketilen pişirilmiş, sert ve yavaş olgunlaşan bir peynirdir.

Grana Padano'nun üretim bölgesinin büyük kısmı Po Ovası bölgesiyle bitişiktir. Bu sebeple nehirden ve buzdan kaynaklanan alüvyal topraklı geniş sulak çayırlarıyla ve bol miktarda sularıyla Po Nehri Ovası coğrafi bölgesi, yem üretmek için çok elverişlidir. Bilhassa toprağın bu nitelikleri bölgenin iklimiyle birleştiğinde, Grana Padano üretiminde sütü kullanılan ineklerin yeminin büyük bir oranını oluşturan darı üretimine de katkı sağlar.

Grana Padano'nun özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Biçim: Hafifçe dışa bombeli olan veya kenarları neredeyse düz ve yassı olan ve yuvarlak yüzlü bir silindir biçimindedir.
- Çap: 35 ila 45 cm
- Yükseklik/Kalınlık: 18 ila 25 cm
- Ağırlık: 24 ila 40 kg
- Kabuk: Sert ve pürüzsüz olup 4 ila 8 mm kalınlığındadır.
- Doku: İnce taneli bir yapısı bulunan, sert, merkezden kenarlara doğru yanlamasına uzanan çatlaklar ve zar zor görülebilen delikler mevcuttur. Ayrıca özel morfolojiye sahip hamuru, üretim tekniğine bağlı olarak oluşan ve ürüne tipik katmerlilik özelliği veren taneli doku ile karakterize edilir.
- Kuru peynirin yağ muhteviyatı: Minimum %32
- Kabuk rengi: Koyu veya doğal altın sarısı olup üründe renklendirici amaçlı gıda katkı maddesi kullanılmasına izin verilmez.
- Peynirin rengi: Esasen büyükbaşların yeminde yaygın olarak kullanılan mumsu mısırdan kaynaklanan beyaz veya saman rengindedir.
- 20 ayın dahi üstüne çıkan uzun olgunlaşma süresine “raf ömrü” olarak dayanıklıdır.

Rendelenmiş Grana Padano yalnızca, bütün haldeki tekerlek peynirden elde edilir. Rendeleme işlemi, Grana Padano'nun üretim bölgesinde gerçekleştirilmelidir.

Rendelenmiş Grana Padano aynı yerde hemen ambalajlanır, hiçbir işlemden geçirilmez ve içerisine hiçbir katkı maddesi eklenmez.

Rendelenmiş Grana Padano aşağıdaki özellikleri taşır.

- Nem: Azami %25, asgari %35'tir.
- Görünüm: Kıvamlı olup toz halinde değildir. Taneciklerin azami olarak %25'inin çapı 0,5 mm değerinden küçük olabilir.
- Kabuk miktarı: Azami %18 oranındadır.

Grana Padano'nun özellikleri aşağıdaki gibidir.

Grana Padano peynirinin kendine has amino asit bileşimi ninhidrinin kolon sonrası fotometrik tespiti ile birlikte iyon değişim kromatografisinin kullanılmasıyla; izotopik bileşimi ise izotop oranı kütle spektrometrisi (IRMS) teknikleri kullanılarak tanımlanmıştır.

<u>100 gram Grana Padano için oranlar</u>				
Bileşen	Birim	Ortalama Değer	Standart Sapma Değerleri	Uygun Aralıklar
Nem	g	32	2,0	30-34
Toplam protein	g	33	1,3	31,7-34,3
Toplam amino asit	g	6,0	0,8	5,2-6,8
Yağ	g	29	1,5	27,5-30,5
Doymuş yağ asitleri	g	18		
Tekli doymamış yağ asitleri	g	7,4		
Çoklu doymamış yağ asitleri	g	1,1		
Kolesterol	mg	98,3	10,3	88-108,6
Şeker (karbonhidrat)	mg	1 gr'dan az		
Lif	mg	0		
Kül	g	4,6	0,4	4,2-5,0
Kalsiyum	mg	1165,0	9,0	1156-1174
Fosfor	mg	692,0	4,0	688-696
Tuz	g	1,5	0,2	1,3-1,7
Potasyum	mg	120,0	3,4	116,6-123,4
Magnezyum	mg	63,0	7,9	55,1-70,9
Çinko	mg	11,0	1,0	10-12
Bakır	mg	0,5	0,017	0,483-0,517
Demir	mg	0,14	0,04	0,1-0,18
İyot	µg	35,5	29,9	5,6-65,4
Selenyum	µg	12,0	3,5	8,5-15,5
Vitamin A	µg	224,0	61,0	163-285
Vitamin B1	mg	0,02	0,005	0,015-0,025
Vitamin B2	mg	0,36	0,04	0,32-0,4
Vitamin B6	mg	0,12	0,03	0,09-0,15
Vitamin B12	µg	3,0	0,8	2,2-3,8
Vitamin D3	µg	0,5	0,4	0,1-0,9
Vitamin B3	mg	0,003	0,8	0,0022-0,0038
Vitamin E	mg	0,206	0,097	0,109-0,303
Pantotenik asit	mg	0,246	0,037	0,209-0,283
Kolin	mg	20,0	5,7	14,3-25,7
Biyotin	µg	6,0	3,2	2,8-9,2
Organik asit	g	1,5	0,2	1,3-1,7
Enerji	kJ kcal	1654 398		

Üretim Metodu:

Grana Padano peynirinin üretiminde kullanılan inekler *Bovidae* ailesinden, *Bos taurus* cinsi ineklerdir. En yaygın kullanılan inek ırkları *Frisona italiana*, *Bruna italiana* inekleridir.

İnekler hem serbest biçimde hem de ahırlarda yemlenir. Mandıra ineklerinin besin maddesi; taze veya silajlanmış (yani depolanmış) hayvan yeminden oluşur. Ancak Trentino Bölgesinde yetişen hayvanlar silajlanmamış yemlerle beslenir.

Süt, ilgili İtalyan kanunlarına göre gerekli şartları taşıyan profesyonel personel tarafından sağılır. Süt sağımı esasında yem kabını temizleme veya yem verme gibi işlemler yapılmaz. Sağıma başlamadan önce ineklerin memeleri, kalça kısımları, karınları ve kasık bölgeleri temiz ve kuru olmalıdır. Temizleme işlemi olabildiğinde kuru bir biçimde yapılır, gerekmedikçe su kullanılmaz ve su kullanılacaksa da ılık su kullanılır. Su ile temizlenen alan tek kullanımlık malzeme ile kurulanır. İnek sağılmaya başlamadan önce ilk birkaç süt damlası koyu bir zemine akıtılarak sütün rengi kontrol edilir. Fiziksel bir gariplik görülmesi halinde bu ineğin sütü hariç bırakılır. Sağımdan hemen sonra ineklerin memelerine İtalya Sağlık Bakanlığında onaylı kimyasal madde içeren spreylerle bakım yapılır. Eğer süt iki saatlik bir sağım işlemi ile toplanıyorsa 16-18°C'ye kadar soğutulur. Sağım işlemi sonucunda elde edilen süt özel tek kullanımlık filtrelerden geçerek soğutma tankına aktarılır. Tank kesinlikle kapalı tutulur ve sürekli bir karıştırılma halinde hareketli tutulur. Depolama sıcaklığı 8°C altına olamaz. Depolama sıcaklığı günlük olarak bir ekran üzerinden kontrol edilir. Sütçüler ve toplayıcılar tarafından yapılan kontroller; sütün yabancı madde içerip içermediği, renginin beyaz olup olmadığı ve kötü kokup kokmadığı kriterlerine göre yapılır. Sütün taşınması ise, dereceyi sabit tutmak için izole edilmiş tanklar içeren uygun taşıtlar ile yapılır. Süt çiftliğe vardığı vakit boşaltılarak "affioratori" denilen havuzlara veya çoklu tanklara doldurulur.

İster tek bir sağımdan ister iki sağımın birleştirilmesinden elde edilmiş olsun, süt yalnızca çökmesine ve doğal yollarla ayrılmasına izin verildikten sonra işleme tabi tutulabilir.

Sütün, mandıra çiftliğinden alınıp işleme girmesine kadar geçen sürede hiçbir fiziksel, mekanik veya ısı işleme tabi tutulmaması gerekir.

Vitriyol küpü içerisindeki yağ/kazein oranının 0,80 ile 1,05 arasında olmasını sağlamak amacıyla, sütün 8 ile 20°C arasındaki bir sıcaklıkta doğal yollarla kısmen kaymağından ayrılmış olması gerekir. Bu süreçte süt ters döndürülmüş çan biçimindeki bakır veya bakır astarlı kazanlara (küplere) doldurulur.

Doğal peynir altı suyu kültürünün eklenmesinin ardından buzağılardan elde edilen peynir mayası kullanılarak peynirin pıhtılaşması sağlanır. Peynir altı suyu *Lactobacillus helveticus* ve/veya *L. lactis* ve/veya *L. casei* gibi tabii laktik asit bakterilerinden oluşan doğal bir laktik mikroflora kültürüdür. Peynir altı suyu önceki gün yapılan peynir üretiminden kalan pişirilmiş sıvı tortunun fermente edilmesiyle elde edilir. Pişirilmiş peynir altı suyu kazanlardan özel olarak hazırlanmış, izole edilmiş silindirik şekilde çelik fermentasyon tanklarına aktarılır, bu tankların karıştırıcısı ve sıcaklığı düzenleyici sistemleri vardır.

Peynir altı suyunun fermentasyon asidite düzeyi 28-32° Soxhlet Henkel/50 ml arasında olmalıdır. Maya başlatıcısı, fermentasyon için doğrudan peynirin ilk anlardaki pıhtılaşması, pişmesi, asidifikasyonuna dâhil olur. Kaynatma tankına maya başlatıcısı eklendikten sonra tank 31 ila 33,5°C arası sıcaklığa ulaştıktan sonra buzağılardan alınan maya eklenir. Pıhtılaşma süresi, sütün kimyasal-fiziksel karakterlerine, asitli peynir altı suyuna ve eklenen mayaya göre 7 ve 11 dakika arası değişmektedir. Pıhtı (kaymak) gerekli kıvama ulaştığında "spinatura" adı verilen bir işlemle parçalanır. Bunun sebebi, peynir altı suyunun kaymaktan doğru bir şekilde ayrılmasını sağlamak için en iyi boyutta ve karakteristikte peynir granülü elde etmektir. Spinatura adı verilen işlemde kaymağı parçalayan bir teknoloji kullanılır ve dairesel hareketlerle kaynatıcının duvarlarında biriken kaymak kazanın merkezine doğru toplanır. Bu işlem birkaç defa tekrarlanır ve işlemin sonunda kaymak tamamen ayrılmış olur. Bunun ardından kaymağın pişirilmesi gelmektedir. Bunun için buhar yönetimine dikkat edilir ve kaymakta %43-45 oranında bir nem bırakılır. Pişirme süresi yaklaşık 5-7 dakikadır ve nihai sıcaklık ise 53-56 °C arasında değişir. Pişirme aşaması sona erdiğinde kesilmiş süt granülleri tankın dibine çöker. Pişirme bittikten sonra mayalama aşaması maksimum 70 dakika sürebilir. Tahta bir bıçak yardımıyla peynirimsi yığıntı yerinden alınır ve bir bezle süzölmeye bırakılır. Bezde sarılı peynirimsi pıhtı en az 24 saat boyunca kalacak şekilde politetrafloroetilen bir silindir kalıba dökülür.

10-12 saat sonra kuruma süreci devam ederken klasik silindirik şekli kenarları konveks şekilde şekillendirilir. Kalıplara yerleştirilen peynir pıhtıları odalara taşınır ve bu odalarda belli aralıklarla nem ve sıcaklık dereceleri ve

bezleri kontrol edilir. İlk 10-12 saat boyunca üç kontrol ve bir bez değişimi yapılır. Toplam kontroller yaklaşık 6 ile 48 saat arası değişir. Peynir daha sonra tuzlanmak üzere tanklara gönderilir. Bu tanklar sodyum klorid çözeltisi içerir.

Yüzdürme ve batırma olmak üzere iki adet tuzlama işlemi vardır. Yüzdürme işleminde, peynirin bir kısmı su yüzeyinde kalır ve günlük olarak ters-yüz edilir. Batırma işleminde ise peynir tamamen tuzlu kalıba batırılır ve ozmotik taşıma tuzun peynirin içine işlenmesini sağlar ve aynı zamanda peynirin içindeki sulu kısmın dışarı çıkmasını sağlar. Ağırlığın yaklaşık %4'ü kaybedilir. Tuzlama süresi yüzdürme için yaklaşık 24-30 gün ve batırma için ise 15-25 gün arasındadır.

Ürüne tuz emdirildikten sonra olgunlaştırma odasına götürülmeden önce 25-40°C sıcaklıkta 3-20 saat kurutulmaya bırakılır. Daha sonra olgunlaştırma alanlarında peynirler için lezzetlendirme aşamasına geçilir ve bu en uzun aşamadır. Sıcaklık 15-22°C, önerilen nem de %80-90 arasındadır. Grana Padano en az dokuz ay boyunca dinlendirilir. Hatta bu süre 24 ayı da bulabilir.

En az dokuz aylık süre geçtikten sonra kalite kontrol yapılır. Teknik şartlara uygun olduğu anlaşılan peynirler mikrobiyel yüklerden arındırılmak için tel fırçalarla veya yüksek basınçla kazınarak yüzey temizliği yapılır. Temizlenen peynirler özel alanda kesilir ve ardından peynirler paketlenir ve vakumlanır. Peynir, raflara yerleştirilmeden önce içerisinde metal bir madde olup olmadığını anlamak için metal dedektörlerle aramadan geçirilir.

Denetleme:

Grana Padano coğrafi işaretini denetlemekle yetkili organ "CSQA Certifications S.r.l." (CSQA) unvanlı özel bir denetim kuruluşudur. Bu kuruluş aynı zamanda coğrafi işaretin kullanımı hususunda sertifikaları verme yetkisine sahiptir. Grana Padano üretiminde yer alan tüm taraflar, yani süt üreticileri, süt sağlayan mandıralar, süt çiftlikleri, süt toplayıcıları, peynir üreticileri ve rendeleyiciler söz konusu denetime tabiidir. Denetime tabi olan taraflar, CSQA tarafından gerçekleştirilecek denetimlere ilişkin özel bir katılım talebinde bulunur. Mandıralar açısından denetimler ocak, nisan ve eylül aylarının ilk günlerinde olmak üzere yılda üç kez yapılır. İlk denetim, üretim aşamasına doğrudan katılan katılımcı mandıralar ya da katılımcı şirket tarafından yapılır. Yani öncelikle süt çiftlikleri tarafından aylık olarak bir kimyasal analiz yoluyla, yani yağ, protein, fosfat ve kazein bakımından ilk kontroller yapılır. Bu kontrole dair sonuçlar CSQA'ya gönderilir ve aylık stoktan alınan bir örnek üzerinden tekrar analitik kontrol yapılır. Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano bahsi geçen kontrollerin yapılmasında üreticileri desteklemekte ve onların Grana Padano Şartnamesi ile uyumluluğu kaybetmemelerini sağlar.

Daha sonraki denetimler CSQA tarafından periyodik olarak yapılır fakat bu denetimlerin gerçekleştirilmesi için genel olarak belirlenmiş bir dönem ya da zaman aralığı bulunmamaktadır. Bu denetimlerin dönemleri ve aralıkları katılımcıdan denetime tabi tutulacak faaliyetine göre belirlenir. Şöyle ki, bir çiftliğin denetime tabi faaliyetleri sığır yetiştiriciliği, sığır ahırında sütün üretimi ve muhafazası olup denetimlerin yüzde oranı yıl başına %10'dur. Süt toplayıcılarının denetime tabi faaliyetleri toplanan sütün uygunluğu ve toplama işleminin uygunluğu olup denetimlerin yüzde oranı yıl başına %100'dür. Süt şirketlerinin denetime tabi faaliyetleri süt toplama işlemi, sütün saklanması, sütün başka bir süt çiftliğine satılması, sütün dönüştürülmesi, peynirin şekillendirilmesi, peynir tuzlama faaliyetleri olup denetimlerin yüzde oranı yıl başına %100'dür. Rendeleyici firmaların denetime tabi faaliyetleri ürünün markalanması ve satışı, peynirin rendelenmesi olup denetimlerin yüzde oranı yılbaşına %100'dür.

Denetim koşulları gereğince Grana Padano peynirinin üreticisi olarak kabul edilen her katılımcı Grana Padano Şartnamesinin ve CSQA tarafından oluşturulan denetim planı hükümlerini yerine getirmekle ve denetimlere ilişkin belgeleri bulundurmakla birlikte bunları her daim CSQA'nın incelemesine açık tutmalıdır.

6. Bayburt Tatlı Çorba

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 338
Tescil Tarihi	: 29.03.2018
Başvuru No	: C2017/118
Başvuru Tarihi	: 14.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Tatlı Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bayburt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şeyh Hayran Mahallesi Cumhuriyet Cad. Belediye Hiz. Binası / BAYBURT
Coğrafi Sınırı	: Bayburt ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tatlı Çorba Bayburt ili ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen bir çeşit aşuredir. Ana malzemesi yörede de bolca yetişen kuşburnu olan, geçmişi yüzyıllar öncesine dayanan tatlı çorba genellikle bayramlarda, düğünlerde ikram edilmektedir. Çorbanın içeriğinde aynı zamanda sarı ve siyah kuru üzüm, gendime (aşurelik buğday), kuru incir, kayısı, erik, kuş üzümü, fındık veya ceviz ve karanfil yer almaktadır.

Üretim Metodu:

Malzemeler

- 1 kg kurutulmuş kuşburnu
- 50 g kuru sarı üzüm
- 50 g kuru siyah üzüm
- 1,5 kg toz şeker
- 100 g kuru incir
- 100 g kuru kayısı
- 100 g kuru erik
- 50 g kuş üzümü
- 250 g fındık veya ceviz (servis için)
- 200 g aşurelik buğday (bir gece önceden ıslatılmış, daha sonra pişirilmiş ve suyu süzölmüş)
- 200 g un
- İstenilen miktarda karanfil

Yapılışı

Kurutulmuş kuşburnu bir tencereye alınır, üzerini geçecek miktarda su eklenerek yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pişen kuşburnular ezilir, süzgeçten geçirilerek suyu süzölmür. Önceden pişirilen aşurelik buğday süzölen suya eklenir. Un bulamaç haline gelinceye kadar su ile karıştırılır ve tencereye ilave edilir. Kalan malzemelerin tamamı karışımın üzerini geçecek miktarda su ile birlikte tencereye eklenir. Kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Dövölmüş fındık veya ceviz ile servis edilir.

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

Bayburt Tatlı Çorba yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Bayburt Tatlı Çorba tanım ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

Denetleme:

Bayburt Tatlı Çorba tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim merci tarafından denetlenecektir. Denetim merci İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Bayburt Üniversitesinden bir uzman personel ve Bayburt Ticaret

Odası tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Denetim merci, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

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

6. Bölüm

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

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

1. Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği

08 Sayılı ve 23.06.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2016/027 numaralı "Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 5. bölümünde yer almaktadır. Şerhle ilan olunur.

a. Üretim Metodu bölümüne aşağıdaki cümle eklenmiştir.

Kullanılacak un Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde özellikleri belirlenen ekmeçlik buğday unu ve/veya tam buğday unu olmalıdır. Üründe ağırlıklı olarak ekşi hamur kullanılmaktadır. Ancak ekşi hamurun kullanılmadığı durumlarda %1-2 oranında endüstriyel maya da kullanılabilir.

b. Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler bölümünden yer alan "Ekmeğin yapımında, Şanlıurfa'da üretilen buğdaydan elde edilen un kullanılır." cümlesi metinden çıkarılmıştır.

2. Manisa Mesir Macunu

02 Sayılı ve 01.04.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2013/083 numaralı "Manisa Mesir Macunu" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 5. bölümünde yer almaktadır. Şerhle ilan olunur.

a. Ürünün adı "Şeker ürünü" olarak değiştirilmiştir.

b. Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri bölümündeki tablolar aşağıdaki gibi değiştirilmiştir.

Cizelge 1: Manisa Mesir Macununun Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Katı Mesir	Sıvı Mesir
Suda çözünür katı madde (Brix %) (en az, %)	80	70
pH değeri	3,6	4,0
Kül Oranı (%)	0,41	0,97
Titrisyon Asitliği (susuz sitrik asit)	0,7-1,3	0,7-1,3

Cizelge 2: Manisa Mesir Macununun Duyusal Özellikleri

Özellikler	Değerler
Renk ve Görünüş	Kehribar sarısı renkten kahverengiye kadar değişen renklerde, 20°C üstündeki ortamlarda yumuşak macun veya kıvamlı yapıda olmalıdır.
Tat ve koku	Kendine has tat ve kokuda olmalı, bitki ve baharatın kendine has aroması hissedilmelidir. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

Cizelge 3: Manisa Mesir Macununun mikrobiyolojik özellikleri

	Numune Alma Planı	Limitler
--	-------------------	----------

	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
<u>Maya ve küf</u>	5	2	10 ²	10 ³
<u>E. coli</u>	5	0	<10 ¹	<10 ¹

c = (M) değerinin bulunabileceği en yüksek deney numunesi sayısı

n = Bir partiden alınacak deney numunesi sayısı

M = (c) sayıdaki deney numunesindeki bulunabilecek en üst limit

m = (n - c) sayısındaki deney numunesinde bulunabilecek en üst

c. Üretim Metodu bölümü aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Manisa Mesir Macunu katı mesir macunu (çubuk şeklinde) ve sıvı mesir olarak iki şekilde üretilir.

1. Katı (çubuk) macun: 50 kg şeker, 35 gr limon tuzu (sitrik asit) 10 kg su ile kazanlarda macun (ağda) kıvamına gelene kadar 45 dakika sürekli karıştırılır. Mamül 136 °C ısıya ulaştıncaya ocaktan alınır. Kazanlarda bulunan macun 1 gün süre ile dinlendirildikten sonra tezgaha çıkarılır. Tezgaha dökülen oranları belirtilmiş 41 çeşit bitki ve baharat kök, yaprak veya meyve formunda değirmen ile öğütülerek kullanılır. Tezgaha dökülen 41 çeşit bitki ve baharatın özdeşleşmesi için kalıp halindeki macun el ile 15 dk alt üst edilerek içine çekmesi sağlanır. Bitki ve baharatlar ile özdeşleşen macun, kesim bölümüne alınarak önce el ile rulo halinde yuvarlayarak, daha sonra el yordamı ile çubuk şekline getirilerek ambalaj boyutuna göre 11-12 cm veya 3-4 cm boyutunda makas yardımı ile kesilir. 3-4 cm ve 11-12 cm boyutunda kesilen katı mesir macunu çeşitli renklerde ambalajlara sarılarak paketlenir gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile satışa sunulur.
2. Sıvı mesir: 25 kg şeker, 12,5 kg glukoz şurubu, 50 gr limon tuzu (sitrik asit), 600 gr 41 çeşit bitki ve baharatın oluşturduğu karışım 8 kilo su dolu kazanda istenen kıvama gelene kadar 30 dakika sürekli karıştırılarak pişirilir. Mamul sıcaklığı 116 °C ye gelince ocaktan alınır. Hazırlanan sıvı mesir soğuması için 3 saat bekletildikten sonra çeşitli gramajlardaki cam kavanozlara dolum makinası yardımı ile dökülür. Daha sonra kapakları kapatılarak kutulanır. Serin yerde saklandığı takdirde son tüketim tarihi üretim tarihinden sonra 3 yıldır. Sıvı mesir çeşitli gramajlardaki cam kavanozlarda gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile satışa sunulur.

Kullanılan kazanlarda Metal bulaşması (demir ve bakır) olmamasına özen gösterilecek ve üründe hidroksimetilfurfural (HMF) analizi yıllık analizler ile kontrol altında tutulacaktır.

Manisa Mesir Macunu Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu) ve glukoz şurubu kullanılarak üretilmektedir.

Ürün hazırlamada aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, renklendirici, tatlandırıcı ve koruyucu gıda katkı maddeleri kullanılmamaktadır.

d. Denetleme bölümü aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Manisa Mesir Macununun yapım aşamasında kullanılan malzemelerin (şeker, su, glukoz şurubu, limon tuzu (sitrik asit) ve çeşit bitki ve baharatın uygunluğunun denetimini ve ürün karışımının kaynama kazanına konulmasından tüketiciye ulaştırılmasına kadar Manisa Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği Koordinatörlüğünde; Manisa Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 personel, Celal Bayar Üniversitesi'nden 1 gıda mühendisi, Şehzadeler İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden 1 gıda mühendisi ve Manisa Büyükşehir Belediyesi'nden 1 personelin katılımı ile oluşturulacak toplam dört kişilik komisyon tarafından yapılacaktır.

Mesir Macunu ürünlerinin analizleri (renk, koku, tat, görünüş) Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü eğitilmiş panelist grubu tarafından değerlendirilecek ve rapor haline getirilecektir.

Denetim Kurulu, mesir macunu adımı kullanan imalatçıları yılda en az iki defa (Ocak ve Haziran aylarında) mutut olarak denetler ve coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Komisyon coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda iki defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetim kurulunun talep etmesi durumunda ürün analizi Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Laboratuvarında yapılacaktır. Bu analizler en az yıllık periyodlarla yapılmalıdır. Denetime ilişkin raporlar Manisa Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilecektir.

e. Baharat listesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

<u>NO</u>	<u>LATİNCE İSMİ</u>	<u>TÜRKÇE İSMİ</u>	<u>KULLANILAN KISMI</u>
<u>1</u>	<i>Papaver somniferum</i>	Haşhaş	Tohum
<u>2</u>	<i>Alpinia officinarum Hance</i>	Havlıcan	Rizom
<u>3</u>	<i>Brassicanigra, Brassica juncea, Sinapis alba</i>	Hardal	Tohum
<u>4</u>	<i>Calluna vulgaris (L.)</i>	Funda/Piren/Süpürge Otu	Çiçek, toprak üstü, yaprak
<u>5</u>	<i>Cassia angustifolia Vahl</i>	Sinameki	Meyve
<u>6</u>	<i>Cassia fistula L.</i>	Hıyarşembe	Meyve
<u>7</u>	<i>Cinnamomum sp.</i>	Tarçın	Çiçek
<u>8</u>	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	Portakal	Çiçek, Meyve Kabuğu, Meyve
<u>9</u>	<i>Citrus Limon (L.)Osbeck</i>	Limon kabuğu	Meyve, meyve kabuğu
<u>10</u>	<i>Cocos nucifera L.</i>	Hindistan Cevizi	Rende, çiçek durumlarından elde edilen usarenin işlenmesi sonucu elde edilen ürün
<u>11</u>	<i>Commiphora molmol (Engl.) Engl. Ex Tschirch</i>	Mira	Reçine
<u>12</u>	<i>Coriandrum sativum L.</i>	Kişniş	Yaprak, Meyve
<u>13</u>	<i>Crocus sativus L.</i>	Safran	Stigma
<u>14</u>	<i>Curcuma zedoaria Roxb.</i>	Zalumba	Rizom, kök
<u>15</u>	<i>Ellettaria cardamomum (L.)Manton</i>	Kakule	Meyve
<u>16</u>	<i>Eugenia caryophyllata (L.)Thunb.</i>	Karanfil	Çiçek Tomurcuğu
<u>17</u>	<i>Foeniculum vulgare subsp. vulgare</i>	Rezene	Meyve
<u>18</u>	<i>Urtia dioica L.</i>	Isırgan	Tohum
<u>19</u>	<i>Ceratonia siliqua L.</i>	Keçiboynuzu	Meyve
<u>20</u>	<i>Cuminum cyminum L.</i>	Kimyon	Meyve
<u>21</u>	<i>Glycyrrhiza glabra L.</i>	Meyan	Kök Ekstresi(meyan balı)
<u>22</u>	<i>Hibiscus sabdariffa L.</i>	Sudan Bamyası, Karabamya	Çiçek, Tohum
<u>23</u>	<i>Linum usitatissimum L.</i>	Keten	Tohum
<u>24</u>	<i>Melisa officinalis L</i>	Melisa Otu	Yaprak
<u>25</u>	<i>Nigella sativa L.</i>	Çörekotu	Tohum
<u>26</u>	<i>Silybum marianum (L.) Gaertn</i>	Devedikeni	Tohum
<u>27</u>	<i>Pimenta officinalis Lindl.</i>	Yenibahar	Meyve
<u>28</u>	<i>Pimpinella anisum L.</i>	Anason	Meyve
<u>29</u>	<i>Piper cubeba Bojer</i>	Kebabıye, Kübabe	Meyve
<u>30</u>	<i>Piper longum L.</i>	Darıföfül	Meyve
<u>31</u>	<i>Piper nigrum L.</i>	Karabiber	Meyve
<u>32</u>	<i>Piper nigrum L. (Piperaceae)</i>	Akbiber - Beyaz Biber	Olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve dış kabukları

			soyulmuş meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali
<u>33</u>	<i>Rosa canina L. (Sinonim: Rosa acanthina Déségl. & Ozanon)</i>	Kuşburnu	Meyve, tohum yağı
<u>34</u>	<i>Curcuma longa L.</i>	Zerdeçal	Rizom
<u>35</u>	<i>Rosmarinus officinalis L.</i>	Biberiye, Kuşdili	Yaprak
<u>36</u>	<i>Terminalia citrina Retz</i>	Halile(sarı)	Meyve
<u>37</u>	<i>Terminaliachebula Rtez</i>	Halile(kara)	Meyve
<u>38</u>	<i>Vanillia fragrans Ames</i>	Vanilya	Meyve, tohum
<u>39</u>	<i>Vites agnus - castus L.</i>	Hayıt	Meyve
<u>40</u>	<i>Vitis vinifera L.</i>	Üzüm	Meyve
<u>41</u>	<i>Zingiber officinale Rascoe</i>	Zencefil	Rizom

3. Grana Padano

10 Sayılı ve 01.08.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde ilan edilen, C2014/044 numaralı "Grana Padano" 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.

“Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” kısmında yer alan fiziksel ve kimyasal özelliklere ilişkin başlıklardan “fiziksel” ile “kimyasal” kelimeleri çıkarılmıştır. Bu kısımdaki kabuk rengine ilişkin açıklama “Koyu veya doğal altın sarısı olup üründe renklendirici amaçlı gıda katkı maddesi kullanılmasına izin verilmez.” olarak, “20 ayın dahi üstüne çıkan uzun olgunlaşma süresine dayanıklıdır.” açıklaması ise “20 ayın dahi üstüne çıkan uzun olgunlaşma süresine “raf ömrü” olarak dayanıklıdır.” şeklinde değiştirilmiştir. “100 gram Grana Padano için oranlar”ı gösterir tablo aşağıdaki şekilde yeniden düzenlenmiştir.

100 gram Grana Padano için oranlar				
Bileşen	Birim	Ortalama Değer	Standart Sapma Değerleri	Uygun Aralıklar
Nem	g	32	2,0	30-34
Toplam protein	g	33	1,3	31,7-34,3
Toplam amino asit	g	6,0	0,8	5,2-6,8
Yağ	g	29	1,5	27,5-30,5
Doymuş yağ asitleri	g	18		
Tekli doymamış yağ asitleri	g	7,4		
Çoklu doymamış yağ asitleri	g	1,1		
Kolesterol	mg	98,3	10,3	88-108,6
Şeker (karbonhidrat)	mg	1 gr'dan az		
Lif	mg	0		
Kül	g	4,6	0,4	4,2-5,0
Kalsiyum	mg	1165,0	9,0	1156-1174
Fosfor	mg	692,0	4,0	688-696
Tuz	g	1,5	0,2	1,3-1,7
Potasyum	mg	120,0	3,4	116,6-123,4

Magnezyum	mg	63,0	7,9	55,1-70,9
Çinko	mg	11,0	1,0	10-12
Bakır	mg	0,5	0,017	0,483-0,517
Demir	mg	0,14	0,04	0,1-0,18
İyot	µg	35,5	29,9	5,6-65,4
Selenyum	µg	12,0	3,5	8,5-15,5
Vitamin A	µg	224,0	61,0	163-285
Vitamin B1	mg	0,02	0,005	0,015-0,025
Vitamin B2	mg	0,36	0,04	0,32-0,4
Vitamin B6	mg	0,12	0,03	0,09-0,15
Vitamin B12	µg	3,0	0,8	2,2-3,8
Vitamin D3	µg	0,5	0,4	0,1-0,9
Vitamin B3	mg	0,003	0,8	0,0022- 0,0038
Vitamin E	mg	0,206	0,097	0,109-0,303
Pantotenik asit	mg	0,246	0,037	0,209-0,283
Kolin	mg	20,0	5,7	14,3-25,7
Biyotin	µg	6,0	3,2	2,8-9,2
Organik asit	g	1,5	0,2	1,3-1,7
Enerji	kJ kcal	1654 398		

7. Bölüm

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

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Çarşamba Pidesi

08 Sayılı ve 23.06.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/001 numaralı "Çarşamba Pidesi" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 5. bölümünde yer almaktadır. Şerhle ilan olunur.

a. Üretim metodu bölümündeki Bir Adet Pidenin İç Malzemesi listesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

120 - 125 gr kıyma
190 - 200 gr kuru soğan
4 - 5 gr karabiber
3 gr tuz

b. Üretim Metodu bölümüne aşağıdaki cümle eklenmiştir.

Nihai ürünün eni 4-5 cm, boyu 75-80 cm uzunlukta olup ağırlığı 200-220 gr olmalıdır.

c. Denetleme bölümünde yer alan denetim periyodu "yılda bir" olarak değiştirilmiştir.

8. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Talepleri

Aşağıdaki coğrafi işaret değişiklik talepleri 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Denizli Traverteni

151 sayı ile tescilli Denizli Traverteni ibareli coğrafi işaretin denetim merciinde değişiklik yapılmasına ilişkin talep kapsamında yapılan inceleme sonucunda, Pamukkale Üniversitesinin denetim merciinden çıkarılması ve yerine Denizli Madenciler ve Mermerciler Derneğinin görevlendirilmesi hususu uygun bulunmuştur.