

**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: 33  
Yayın Tarihi: 16.07.2018**

**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

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru.....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 33. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
<b>3.Bölüm</b>	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları .....	8
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	12
<b>5.Bölüm</b>	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular .....	26
<b>6.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...	27

# DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “*Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.*” ve beşinci fıkrası “*Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “*Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

---

**COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 33. SAYIDA  
YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ**

---

---

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

---

**Coğrafi İşaretler**

<b>Yayın Numarası</b>	<b>Başvuru Numarası</b>	<b>Başvuru Adı</b>	<b>Sayfa</b>
1.	C2013/075	Seferihisar Mandalinası	8

## Tescil Edilen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	363	Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)	12
2.	364	Erzurum Ehram Dokuma Kumaş	16
3.	365	Kırıkkale Kılıçlar Soğanı	20
4.	366	Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	23

### 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 Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2015/011	Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	26

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Taleplerinin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	126	Boyabat Çemberi	27

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik talebi bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm

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

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

### 1. Seferihisar Mandalinası

<b>Başvuru No</b>	: C2013/075
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.08.2013
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Seferihisar Mandalinası
<b>Ürünün Adı</b>	: Mandalina
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: T.C. Seferihisar Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Camikebir Mh. 52/1 Sk. No:1 Yeni Kültür Merkezi PK:35460 Seferihisar / İZMİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İzmir ilinin Seferihisar ilçesi Merkez, Sığacık, Doğanbey ve Ürkmez yöreleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret, etiket ile birlikte kullanılacaktır. Etiketlerde; aşağıda görseli verilen logo ve ürünle ilgili bilgiler yer alacaktır. Etiket detayları "Denetleme" başlığı altında verilmiştir.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmir ilinin Seferihisar ilçesinde mandalina tarımı 1953 yılında 600 adet Satsuma mandalinası dikilmesiyle başlamıştır. Zamanla ilçe, mandalina yetiştiriciliği ve ihracat açısından ticari anlamda öne çıkmıştır. Seferihisar ilçesinin 15 farklı mahallesinde 379 bin adet ağaçta 2017 yılında toplam 23 bin ton mandalina yetiştirilmiştir. Seferihisar'da diğer yörelere nazaran kıydan uzaklaşılığında yükselti hızla artmadığından mandalina yetiştiriciliğine yönelik daha geniş bir alan bulunur ve denize nispeten uzak bu alanlarda tuzluluk sorunu yaşanmamaktadır. Topraktaki tuzluluk, mandalınada kaliteyi düşüren bir unsur olup, Seferihisar'daki mandalina bahçelerinde yaşanmamaktadır. "Geğis" adı verilen ve denizden aldığı tuzlu nemi bahçelere taşıyan rüzgâr mandalina ağaçlarında tuz yanıklarına sebep olurken, denize uzak bahçeleri çoğunlukta olan Seferihisar ilçesinde bu sorun asgari düzeydedir.

Seferihisar Mandalinası'nın ayırt edici özellikleri; ince ve pürüzsüz kabuğa sahip olması, ince dilim zarı, Satsuma mandarinine özgü basıklığı göstermesi ile tat ve aroması nedeniyle tüketici tarafından tercih edilmesidir. Kuzeyi kapalı, güneyi açık, nem birikimi sağlayan söz konusu bölgede Satsuma mandalina türünün kabuğu daha ince olmakta ve meyve şekli yassılaşmaktadır. Bu iki özellik ise yörede yetişen mandalinaları ulusal ve uluslararası piyasada tercih edilir hale getirmiştir. Diğer yörelerde yetişen mandalinalardan farklı olmak üzere Seferihisar Mandalinası'nın rengi ağaçtayken sararmaktadır. İklim ve toprak koşulları nedeniyle doğal rengi sarı olan ürüne sarartma uygulanmaması ayırt edici özelliğidir.

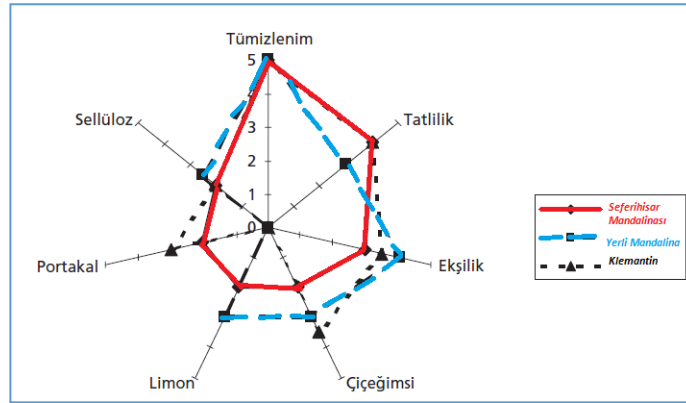
Seferihisar ilçesinde Satsuma türünün 3 farklı çeşidi yetişmektedir. Bu çeşitlerden Ekim ayı ortalarından itibaren hasadı başlayan Ovari çeşidi en yaygın olanıdır. Diğer taraftan son 15 yıllık dönemde hasat açısından 2-3 hafta kadar daha erkenci çeşitler olduğu için Avrupa pazarına hitap eden Okitsu ve Clausellina çeşitlerinin dikimi yaygınlaşmıştır. Seferihisar Mandalinası'nın bir diğer ayırt edici özelliği ise, üründe "Troyer Sitranjı" anacının kullanılmasıdır. Mandalina yetiştiriciliğinin Seferihisar yöresinde başarılı olmasının nedeni bu meyvenin kabuk



renklenmesi için kısa süreli de olsa ihtiyaç duyduğu sıcaklık düşüşünün Seferihisar'da gerçekleşiyor olmasıdır. Sıcaklık düşüşü sağlanmadığı sürece, klorofilin beta karotene dönüşümü gerçekleşmemekte, meyve olgunlaşsa bile kabukta istenen renk oluşmamakta dolayısıyla ürün tüketici tarafından tercih edilmemektedir. Satsuma türü mandalinasının olgunlaşma dönemi olan Ekim ayında Seferihisar ilçesinde bahse konu sıcaklık düşüşü gerçekleşmektedir.

Seferihisar ilçesinde mandalinasının tanıtımına yönelik her yıl hasat mevsimi başında mandalina festivali düzenlenmektedir. Yerel yönetim desteğiyle okullarda mandalina suyu dağıtımı, organik köy, organik pazar ve sanal market çalışmaları gerçekleştirilmiştir.

Seferihisar Mandalinasının aroma profili Şekil-1'de verilmiştir. Buna göre ürünün yerli (bodrum) mandalinasına ve klemantin çeşidine oranla daha tatlı, daha az ekşi, limon aroması daha az vb. olduğu yani diğer ürünlerden ayrıştığı görülmektedir.



Şekil-1: Seferihisar Mandalinasının aroma profili açısından diğer çeşitlerle karşılaştırılması

Uçucu aroma bileşen tayinine yönelik yapılan analizin sonuçları Tablo-1'de verilmiştir. Satsuma mandalinasında aromatik nefasetin en belirleyici kimyasal ölçüsü olan "limone yüzdesi" %92,95 seviyesindedir.

Tablo-1: Seferihisar Mandalinası aromatik bileşen profili

Bileşen adı	Bileşen miktarı (%)	Tolerans
Pinene	1,48	± %10
Myrcene	1,35	± %10
Mlimonene	92,95	± %10
Terpinene	3,03	± %10
Cymene	1,19	± %10

**Seferihisar Mandalinasının özellikleri:**

- Sınıfı : Satsuma  
Çeşitler : Owari, Okitsu ve Clausellina  
Olgunluk Zamanı : Erkencidir, Ekim ayı ortasından itibaren hasat edilir  
Meyve şekli : Basık  
Meyve eti rengi : Koyu portakal  
Çekirdek adedi : Partenokarpik (çekirdeksizdir), ancak çevrede başka turunçgillerin olması halinde meyve başına ortalama 1,1 adet çekirdeğe rastlanabilir.

Tablo-2: Seferihisar Mandalinasının pomolojik özellikleri

Özellik	Ortalama	Min.	Maks.
Meyve ağırlığı (g)	91,17	85,80	101,46
Meyve eni / meyve boyu indeksi	1,23	1,16	1,32
Meyve dilim adedi	10,57	10,05	11,26
Meyve kabuk kalınlığı (mm)	3,68	3,58	3,85
Meyve suyu (%)	34,77	32,9	36,28
% Kuru madde / % asitlik	7,46	6,79	8,48

SÇKM (suda çözünür kuru madde) (%)	10,5		
Titre edilebilir asit miktarı (%)	1,3		

### Üretim Metodu:

- Bahçe tesisi:** Dikimden önce toprağın tesviyesi yapılır ve pulluk tabanı denilen set tabaka kurulur. Fidanların dikim zamanı sonbaharda ya da Mart ayında olabilir. Fidan çukurları 60-80 cm derinlik ve genişlikte açılmalıdır. Fidanların dikim mesafesi arazinin konum ve meyili dikkate alınarak sıra arası 4 ila 6 metre ve sıra üzeri 4 ila 6 metre olmak üzere ayarlanır. Sıralar, güneş ışığından en çok yararlanmayı sağlayacak şekilde Kuzey-Güney yönünde olmalıdır. Dikimi yapılacak fidanlar söktüm yapıldıkları yerden 4-5 cm yükseklikten dikilmelidir. Fidanlar derin dikilirlerse kloroz ve zamklanma görülür. Dikim, toprak tavındayken yapılmalıdır. Dikimi yapılan fidanları güneş ışığından korumak için gövdeleri sarılır ya da yanmış kireç ile boyanır. Tepe kısmı kesilen fidanların rüzgârdan kırılmasını önlemek için hâkim rüzgâr istikametine kazık çakılarak sürgün kazığa bağlanır. Fidanlar tutuncaya kadar 3-15 günde bir sulanmalıdır. Fidan diplerinde malçlama yapılır, yabancı ot girişine izin verilmez.
- Dikim:** Seferihisar Mandalinası için en uygun dikim aralık mesafesi 5-6 x 5-6 m'dir.
- Sulama ve Gübreleme:** Seferihisar Mandalinasında sulama esas olarak kurak yaz aylarında gereklidir. Sulama Nisan ayından başlayarak Eylül-Ekim sonlarına kadar devam eder. Günlük su ihtiyacı 1,5- 3,3 mm olarak hesaplanmalıdır. Ağır topraklarda aşırı ve düzensiz sulama, çiçek ve küçük meyve dökümüne sebep olur. Gübreleme; saf besin miktarı olarak 20 kg/da saf azot, 8 kg/da saf fosfor ve 20 kg/da saf potasyum olarak hesaplanır. Azotlu gübre üç zaman periyodunda toprağa verilir: 1. Çiçeklenme öncesi ağaca su yürümeden (Ocak-Şubat sonu) gübrenin 3/5'i, 2. Yeni yaprak ve sürgünlerin oluştuğu (Mayıs-Haziran) gübrenin 1/5'i, 3. Meyve oluşumunda (Haziran-Temmuz) gübrenin 1/5'i verilir. Azotlu gübreler sulama yoluyla veya doğrudan toprağa verilebilir. Gübreler ağaç gövdesinden 50 cm dışarıya verilir ve toprağa karıştırılır. Tam verim çağındaki mandalinalara ağaç başına 0,4-0,7 kg saf azot verilir. Fosforlu gübreler Ekim-Kasım aylarında ağaç başına 0,3 kg saf madde olarak verilir. Yeni tesis edilen bahçelerde fidan başına 30-3-80 g saf madde hesabıyla verilmelidir. Potasyumlu gübreler Ekim-Kasım aylarında yeni tesis edilen fidanlara ilk 5 yıl 40-80 g tam verim çağında ise 500 g saf madde olarak verilir.
- Budama:** Mandalinalarda budama zamanı erken ilkbahar dönemidir. Budama zamanı son donlar geçtikten sonra sürgün vermeye başlamadan önceki dönemdir. Budamada kurumuş, kırılmış, dikine büyüyen (obur) dallar kesilmelidir. Satsuma mandarinleri zayıf gelişme gösterdikleri için fazla budamaya ihtiyaç duymazlar. Ancak verimden düşmüş veya dondan zarar görmüş ağaçların budanmasına özen gösterilir ve daha ayrıntılı yapılır.
- Hasat:** Hasat zamanı şeker/asit oranına göre belirlenir. Hasatta ürünün ideal rengine ulaşmış ulaşmaması temel alınmakta ve en iyi olgunluk derecesine ulaşması beklenmektedir. Briks/asit (olgunluk indeksi) değeri 6-9 arasına ulaştığında hasat gerçekleştirilir. Hasat makasla kesilerek yapılır. Hasat edilen meyveler uygun ve temiz taşıma kaplarına itinayla boşaltılmalıdır. Boylanarak kasalara dizilmelidir. Seferihisar Mandalinası erkenci olduğundan hasadı Ekim ayının ortasında başlar ve Şubat ayının sonunda tamamlanmış olur.
- Depolama:** Seferihisar Mandalinası 8-12 °C sıcaklıkta ve nemli ortamda (%87-90 nem) 3 ay süreyle depolanabilir.

### Denetleme:

Seferihisar Mandalinası coğrafi işaretini kullanan ürünler üzerinde etiket kullanımı zorunlu olacaktır. Etiketler tescil ettiren kurum tarafından basılıp bedelsiz veya maliyetine satılabilir. Ancak üretim, dağıtım, satış vb. aşamalarda faaliyet gösterenler etiketleri kendi imkânları ile basıp ürün veya ambalajı üzerine uygulayabilirler. Bu durumda etiketlerin tescil ettiren tarafından basılan görsele uygun olması gerekmektedir.

Etiketin içeriğinde asgari aşağıdaki bilgiler yer alacaktır:

- Seferihisar Mandalinası logosu
- Seferihisar Mandalinasının cinsi (*Okitsu*, *Owari* veya *Clauselline*)
- Seferihisar Mandalinasının hasat tarihi

Seferihisar Mandalinası üzerinde 3 ebatta etiket kullanılması mümkündür:

1. Meyveler üzerine 1x1 cm ebadında
2. Fileler üzerine 2x2 ebadında
3. Oluklu mukavva ve ahşap ambalajlara 3x3 ebadında

Fileler veya ambalajlara etiketin baskı yöntemiyle uygulanması ise tescil ettirenin onayı alınması suretiyle mümkündür.

Tescil belgesinde açıklanan özelliklere uygun olarak Seferihisar Mandalinası üretimi yapılıp yapılmadığına dair kontroller Seferihisar Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Seferihisar İlçe Müdürlüğünden iki uzman, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinden bir akademisyen, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bir akademisyen olmak üzere oluşturulan konusunda uzman en az beş kişilik komisyon tarafından, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde; sulama, ilaçlama, gübreleme, budama, meyve gelişimini destekleyici işlemler, hasat, pazara hazırlama, depolama, amblem kullanımı vb. başta olmak üzere tescil belgesinde yer alan unsurlar denetlenecektir.

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

## 4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

### 1. Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 03.03.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 363
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2015/013
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.03.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
<b>Ürünün Adı</b>	: Sadeyağ
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Zafer Cad. No:13 Haliliye, 63000 Merkez / ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Sadeyağı; Şanlıurfa'da yetişen ivesi cinsi koyunların sütünden elde edilen su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış ağırlıkça en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip bir üründür.

Şanlıurfa Sadeyağının ayırt edici özelliklerinden birincisi Şanlıurfa'da yetişen ivesi cinsi koyunların sütünden üretilmesidir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yayılma alanı bulan bu tür koyunlar, sıcak ve iklim koşullarına çok iyi uyum sağlamıştır ve yüksek süt verimine sahiptir. Koyun sütleri; protein oranının yüksek olması nedeniyle peynir ve yoğurt üretiminde, yağ oranı yüksek olduğu içinde tereyağı üretiminde tercih edilir. Ayrıca, koyun sütünden yapılan tereyağı ve sadeyağlar daha yumuşak yapıya sahip olurlar. Yapılan çalışmalar Şanlıurfa'da üretilen çiğ koyun sütlerinin bileşim açısından inek ve keçi sütünden daha zengin olduğunu göstermektedir.

Tablo 1. Çiğ inek, koyun ve keçi sütün bileşimi

	Koyun sütü	İnek sütü	Keçi sütü
Kurumadde (g 100 g <sup>-1</sup> )	18.18±0.185	12.82±0.060	12.70±0.145
Yağ (g 100 g <sup>-1</sup> )	7.25±0.104	4.14±0.023	3.98±0.317
Protein (g 100 g <sup>-1</sup> )	6.18±0.293	3.49±0.032	3.83±0.102
Kül (g 100 g <sup>-1</sup> )	0.84±0.008	0.65±0.003	0.69±0.025

Şanlıurfa Sadeyağının bir diğer özelliği, tereyağının üretildikten kısa bir süre sonra sadeyağa dönüştürülmesidir. Tereyağının su oranının yüksek olması ve içerisinde süt bileşenlerini bulundurması nedeniyle bu bekletme süresi başta asitlik olmak üzere yağın kalite özelliklerini olumsuz etkilemektedir. Şanlıurfa Sadeyağı üretiminde bu sürenin çok kısa olmasından dolayı titrasyon asitliği ve asit değeri diğer sadeyağlardan daha düşüktür. Şanlıurfa Sadeyağında titrasyon asitliği 0.02-0.04 g 100 g<sup>-1</sup> ve asit değeri 0.049-1.451 mg KOH g<sup>-1</sup>'dir.

Şanlıurfa Sadeyağını farklı kılan bir başka özellik ise tat, rayiha ve aromasının farklı olmasıdır. Bunun nedenleri yukarıda belirtilen özelliklere ilave olarak yörenin endemik bitki potansiyelidir. Türkiye florası kayıtlarına göre Şanlıurfa'da 32 adet endemik bitki bulunmaktadır. Tüm bu sebepler Şanlıurfa Sadeyağını tat ve aroma açısından daha farklı kılmaktadır. Bu nedenle başta baklava üreticileri olmak üzere tatlıcılık ve pastacılık sektöründe Şanlıurfa Sadeyağı tercih edilmektedir.

Şanlıurfa Sadeyağını farklı kılan bir diğer özellik ise tereyağın eritilme sıcaklığıdır. Şanlıurfa Sadeyağı üretiminde tereyağın eritme sıcaklığı vücut sıcaklığı civarındadır. Tereyağların eritme sıcaklığının yüksek olması yağın kimyasal yapısında değişikliklerin meydana gelmesine neden olmaktadır. Bunun sonucu yağın kimyasal ve organoleptik kalite özellikleri olumsuz etkilenmektedir. Sıcaklığın yüksek olması durumunda peroksit değeri artmakta bunun sonucu olarak sadeyağların dayanımı düşmekte, yağlar acılaşmakta ve raf ömürleri kısalmaktadır. Duyusal olarak sadeyağlar homojen yapısını yitirerek pütürlü bir yapıya sahip olmaktadır.

Şanlıurfa Sadeyağının fiziksel ve kimyasal özellikleri Tablo 2, serbest yağ asitleri içeriği Tablo 3, mikrobiyolojik özellikleri Tablo 4'deki gibidir.

Tablo 2. Şanlıurfa Sadeyağının fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Yağ oranı (%)	99.0-99.75
Refraktometre İndisi	1.456-1.462
Kurumadde (%)	99-99.90
Tuz oranı (%)	<0.05
Titrasyon asitliği (% l.a)	0.02-0.04
Asit değeri	0.049-1.451
Peroksit değeri	0.113-0.335
İyot değeri	22.59-29.80
L	71.23-90.70
a	-1.895- -3.565
b	10.205-19.695

Tablo 3. Şanlıurfa Sadeyağının serbest yağ asitleri içeriği:

Bütirik asit (%)	0,31-0,74
Kaproik asit (%)	0,31-1,06
Kaprilik asit (%)	0,25-0,79
Kaprik asit (%)	1,32-2,65
Laurik asit (%)	2,54-3,70
Miristik asit (%)	11,12-14,38
Palmitik asit (%)	27,62-36,82
Stearik asit (%)	9,14-14,50
Oleik asit (%)	32,43-38,53
Linoleik asit (%)	0,14-0,54
Toplam (%)	79.99-89.54

Tablo 4. Şanlıurfa Sadeyağının mikrobiyolojik özellikleri:

Lipolitik bakteri (log10 kob/g)	0,84-3,68
Laktik asit bakteri (MRS)(log10 kob/g)	0,70,-5.25
Laktik asit bakteri (M17)(log10 kob/g)	0,71-4,74

Şanlıurfa Sadeyağının diğer sadeyağlardan duyuşal olarak farkının ortaya konması amacıyla duyuşal analiz yapılmıştır. Panelistlere panel öncesinde duyuşal analiz eğitimi verilmiştir. Panelist olarak sadeyağ ticareti yapan 1 kişi, baklava üreticisi 1 kişi, akademisyen 1 kişi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 1 kişi, Belediyeden 1 kişi, Ticaret Borsasından 1 kişi olmak üzere 6 kişi katılmıştır. Böylece hem Şanlıurfa Sadeyağının organoleptik özellikleri belirlenmiş, hem de diğer sadeyağlardan duyuşal anlamda farklılıkları ortaya çıkarılmıştır. Duyuşal değerlendirme aşamasında panelistlerden 6 adet sadeyağın (kontrol amacıyla aynı Şanlıurfa Sadeyağı iki örnek olarak sunulmuştur) değerlendirilmesi istenmiştir. Şanlıurfa Sadeyağı duyuşal olarak değerlendirildiğinde renk ve görünüş kriterine göre rengi beyazımtıraktır. Bu durum kullanılan süt türünden kaynaklanmaktadır. Ancak koyun sütünden üretilen başka sadeyağlarda Şanlıurfa Sadeyağına benzemesi mümkündür. Bu nedenle bir sonraki aşamada renk ve görünüşle birlikte tat-lezzet ve yapı da değerlendirilmiştir. Panelistler renk ve görünüş açısından Şanlıurfa Sadeyağına benzeyen sadeyağların granüllü (pütürlü) bir yapıya sahip olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca bu yağların tat-lezzet açısından Urfa Sadeyağından daha ekşimsi (asidik) özellikte olduğu tespit edilmiştir. Bunlara ilave olarak panelistler diğer yağlarda acımsı, ransit, yanık ve bayat tadın bulunduğunu belirtmişlerdir. Bu olumsuz özelliklerin Şanlıurfa Sadeyağında bulunmadığı tespit edilmiştir. Bunun nedeni ise Şanlıurfa Sadeyağı üretiminde tereyağların

hemen sadeyağa işlenmesi, ayranın hemen yağdan uzaklaştırılması ve eritme sıcaklığının düşük olmasıdır. Ayrıca Şanlıurfa Sadeyağının tuz oranının diğerlerinden düşük olduğu, yapı ve tekstür yönünden kusur içermediği, daha yumuşak olduğu, ağızda homojen olarak dağıldığı saptanmıştır. Sonuç olarak panelistlerin değerlendirme sonuçlarına göre ilk sırayı Şanlıurfa Sadeyağı almıştır.

### Üretim Metodu:

Şanlıurfa Sadeyağı, Şanlıurfa il sınırları içinde geleneksel yöntemle üretilmektedir. Bu yöntemle göre sağılan ivesi koyun sütleri yabancı maddelerden arındırılmak amacıyla bir tülbent yardımıyla süzülür. Süzülen sütler daha sonra uygun bir kap içerisinde yoğurt yapılmak üzere kaynatılır. Bu aşamada sıcaklık yaklaşık olarak  $98\pm 2$  °C civarındadır. Sütler bir taşım kaynatıldıktan sonra süt mayalama sıcaklığına gelinceye kadar soğumaya bırakılır. Sütün mayalama sıcaklığına gelip gelmediği (bu sıcaklık  $42\pm 2$  °C civarındadır) kontrol edilir. Daha sonra daha önceden üretilmiş yoğurt (*Lactobacillus bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* bakterilerini içermektedir) kullanılarak süt yoğurda işlenir. Sütü mayalamak üzere ilave edilecek yoğurt miktarı süt miktarının yaklaşık %2-3 kadarı olmalıdır. Mayalanma süresi 3-3,5 saattir. Üretilen yoğurtlar bir gece buzdolabında bekletilerek tat ve aroma gelişiminin tamamlanması beklenir. Ertesi gün yoğurtlar “yayık” veya “tuluk” adı verilen tahtadan veya hayvan derisinden yapılan kaplara veya yayıklama makinasına konularak üzerine yoğurt miktarı kadar içme suyu kalitesinde soğuk su ilave edilir. Havaların sıcak olması durumunda buz kullanılması gerekmektedir. Yayıklama sırasında tereyağı oluşumunu kristalizasyon hızlandırmak için sıcaklık 16 °C'nin altında olmalıdır. Yayıklama sonrası bölgede ayran olarak ifade edilen yayık altı uzaklaştırıldıktan sonra tereyağları temiz su ile yıkanarak buzdolabına alınır. Üretilen tereyağları  $7\pm 1$  gün kadar buzdolabında bekletilir. Bir haftanın sonunda tereyağları 35-40 °C sıcaklıkta eritilir. Sıcaklık kesinlikle 40 °C'yi geçmemelidir. Eritme kapları çift cidarlıdır ve alt tarafında musluk bulunur. Eritme sırasında yüzeyde oluşan köpükler bir kaşık yarımıyla alınarak yağ haricindeki süt bileşenlerinin uzaklaştırılması sağlanır. Bu işleme oluşan köpükler tamamen uzaklaştırılıncaya kadar devam edilir. Daha sonra yağ soğumaya bırakılarak kristalizasyon sağlanır. Soğuduktan sonra kabın altındaki musluk açılarak su uzaklaştırılır. Tereyağı bu şekilde fazla ısıya maruz bırakılmadan, fiziksel ve kimyasal kalite kriterlerinde önemli bir değişiklik meydana gelmeden, içeriğindeki yağ haricindeki bileşenler olabildiğince uzaklaştırılarak Şanlıurfa Sadeyağına dönüştürülür. İsteğe bağlı olarak tuz ilave edilir. Ancak Şanlıurfa Sadeyağının su oranının düşük olması, yüksek antioksidan içermesi ve tatlı üretiminde kullanılması gibi sebeplerden dolayı genellikle tuz ilave edilmez. Bu nedenle Şanlıurfa Sadeyağının tuz oranı oldukça düşüktür.

Şanlıurfa Sadeyağı geleneksel yöntemle uygun olarak üretilmelidir ve üretimin tüm aşamalarında hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulmalıdır. Üretim, muhafaza ve pazarlamanın tüm aşamalarında gıda mevzuatına uygun olarak soğuk zincire dikkat edilmelidir. Ayrıca bütün süreçlerde gıda güvenliğine uygun hareket edilmelidir.

### Denetleme:

Denetim merci, İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir, Ticaret İl Müdürlüğünden bir, Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden bir kişi olmak üzere Şanlıurfa Sadeyağı konusunda uzman 3 kişiden oluşur. Denetleme, Şanlıurfa Sadeyağının üretim, depolama, satış olmak üzere bütün süreçlerde denetim merci kararı doğrultusunda yılda en az iki kere yapılmalıdır. Denetim merci şikâyet olması durumunda ayrıca denetim yapar.

Şanlıurfa Sadeyağı üretimi ve ticareti yapan firmalar kendilerini denetleme mercine kaydettirirler. Denetimler bu kayıtlar esas alınarak yapılır. İlgili kurumlara herhangi bir şikâyet olması durumunda mesafeye bağlı olarak en az bir hafta içerisinde denetleme yapılır. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Şanlıurfa Ticaret Borsasının Koordinasyonunda yapılır. Denetim merci denetimleri belli bir plan içerisinde yapar ve gerek gördüğü durumlarda kamu veya özel sektör laboratuvarlarına ücret karşılığında analiz yaptırabilir.

Denetim merci, Şanlıurfa Sadeyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Şanlıurfa Sadeyağı üretimi ve satışını yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen geleneksel Şanlıurfa Sadeyağı üretim metoduna uygunluğunu denetler. Özellikle ivesi koyun sütünün kullanılması, tereyağı üretiminde yoğurdun kullanılması ve tereyağların eritme sıcaklığına uyulması gibi kritik hususları denetler. Bu denetlemenin somut özellikleri renginin beyazımtırak olması, a değerinin negatif olması, titrasyon asitliğini ve peroksit değerinin düşük olması, organoleptik olarak tat, rayiha ve aroma açısından uygunluğu, yapısının homojen ve tekdüze (pütürlü yapının olmaması) olması araştırılır. Şanlıurfa Sadeyağının yağ oranı Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliğine göre denetlenir ve ilgili standarda uygunluğu tespit edilir. Ayrıca,

Şanlıurfa Sadeyağının ambalaj uygunluğu konusunda inceleme yapılır. Sonuçları içeren rapor hazırlanarak Şanlıurfa Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetleme aşamasında inceleme, analiz, rapor yazımı vb. gibi diğer masrafların karşılanması amacıyla 4857 sayılı İş Kanunu'nda belirtilen şartlara göre, yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olacak şekilde ilgili firma veya şahıstan alınır. Denetim esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetimi karşılamak amacıyla yapılır.

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 haklarının korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

## 2. Erzurum Eham Dokuma Kumaşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 03.03.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 364
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2014/060
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.03.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Eham Dokuma Kumaşı
<b>Ürünün Adı</b>	: Kumaş
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Aziziye Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Selçuklu Mah. Belediyeönü Sok. No:1 Aziziye / ERZURUM
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Üretimi çok eskilere dayanan eham el tezgâhlarında tamamen yünden dokunan, bayanların tek parça halinde örtündükleri yerel bir giysidir. Yöresel örtünme kıyafeti olan “ehram” yöre insanının içinde yaşadığı doğal şartlar sonucu ortaya çıkmıştır. Zamanın ilerlemesi ile kullanımı giderek azalan ve nostaljik bir kültürel değer konumuna gerileyen ehamın yaşatılması ve kullanım alanının genişletilmesi için çalışmalar yapılmaktadır. Ehamın doğal malzemelerden elde edilmesi, yapım aşamasında hiçbir kimyevi işleme tabi tutulmaması ve tezgâhlarda elle dokunması ürünün değerini daha da arttırmaktadır.

Erzurum Eham Dokuma Kumaşı eskiden Erzurum’da “culfa” denilen dokuyucular tarafından dokunurdu. Lügatlarda culfa sözcüğü el tezgâhında bez dokuyan kimse, dokumacı olarak geçmektedir. Osmanlıca lügatlarda “cülâh, çulha” sözcükleri çul dokuyan fakirlerin giydiği kaba kumaşı dokuyan manasını kapsamaktadır. Erzurum yerli halkı “çulha” sözcüğünü “culfa”, ihramı da “ehram” olarak telaffuz etmektedir. Culfalar, sokağa diktikleri 80-90 cm boyundaki demir çubuklara ellerindeki iplik yumağını gerer, çözgü hazırlarlardı. Ehamın boy iplikleri demir çubuklarda ayarlanır sonra dükkânın içine alınarak tezgâhlarda dokunurdu. 60-70 yıl öncesine kadar ehamcılık Erzurum’da ayrı bir zanaat dalı idi.

Eham ve ipinin tartılmasında eskiden “tuht” diye tabir edilen ağırlık ölçüsü kullanılmaktaydı. “tuht” 3-4 yumurta ağırlığındaki ölçü birimidir. Yünün tartılmasında esas alınır. Dokunmuş bir eham 5 m uzunluğunda, 90-100 cm enindedir. Eham ölçülürken “halebi” denen bir ölçü birimi kullanılmaktadır. 1 halebi 75 cm’ye eşittir. 7,5 halebiden 1 eham boyu çıkarılmaktadır.

Erzurum Eham Dokuma Kumaşının Özellikleri aşağıdaki gibidir:

1. Atkı ve çözgüsü %100 koyunyünden yapılmaktadır.
2. Dokuma tezgâhında 2 tarak ve 2 ayak vardır.
3. Kumaş genişliği 90-100 cm arasındadır.
4. Kumaş genişliği tarak genişliği ile aynı orandadır (90-110cm).
5. Atkı ve çözgüde 1 cm<sup>2</sup>’de minimum 9, maksimum 14 tel kullanılır.
6. Atkıda kullanılan iplikler 8-12 numaraları arasındadır.

### Üretim Metodu:

Erzurum Eham Dokuma Kumaşı saf koyunyünden yapılmaktadır. Erzurum Eham Dokuma Kumaşı temel olarak “yünün hazırlanması” ve “tezgâhta dokunması” aşamalarından oluşur. Bu aşamalara yönelik detaylar ile bu aşamalarda yer alan kavramlar aşağıdaki gibidir:



### Tezgâhın parçaları:

Dağ: Üzerine atılan ipliklerin düzenli bir şekilde yukarıdan dokunan kısma doğru yürütülmesini, düzene alınan ipliklerin gergin ve düzgün durmasını sağlar.

Oturak: Dağın altındaki oturağa dokuma oturağı denir. Dokuyucu dokuma işini bu oturağa oturarak gerçekleştirir. İkinci oturak ise düzen oturağıdır. Tezgâhın arka kısmında bulunur.

Ayakça: İki tanedir. Gücüleri hareket ettirerek dokuma işleminin yapılmasını sağlar.

Kuşlar: İki tanedir. Gücülerin üzerinde asılı dururlar. Ortalarında makaramsı bir düzenek bulunur. Gücüleri aşağı yukarı çalıştırır.

Kol: İki tanedir. Tüfenin iki yanında bulunurlar. Tüfe ipleri aracılığıyla tezgâhın yukarı kısmında bulunan bağlantı tahtasına tutturulurlar.

Tüfe: Ehlam tezgâhında tarağı çeken kısmın adıdır.

Mitit: Tezgâh üzerinde dokunmakta olan ehlamı gergin tutan her biri takriben bir halebi boyunda iki adet çubuktur.

Mekik: Yaklaşık 20 cm boyunda orta kısmı boş olan araçtır. Boşluğun bir ucunda delik, diğer ucunda ise girinti vardır. Atkı masurası içindeki metal çubuk aracılığıyla bu boşluğa takılır. Tezgâha gerilmiş ipliklerin arasından sağdan sola, soldan sağa atılarak dokuma işlemi yapılır.

Masura: Üzerine atkı iplikleri sarılıp mekiğin içerisine yerleştirilerek kullanılır.

Selman: Ehlamın dokunan kısmını sarmaya yarayan bölümdür.

Sabitleme demiri: Ehlamın dokunan kısmını döndürerek sarmak, germek ve sarıldıktan sonra selmanın sabitlenmesini sağlamak için kullanılır.

Dehdün: Arka, orta ve üst dehdün olmak üzere üç tanedir. Selmanın boyunda ve yuvarlak yapıdadır. Çözgü iplerinin düzgün durmasını sağlar.

Ehlam tarağı: Yaklaşık 12 cm yükseklikte, 1 m uzunlukta, içinde kamıştan dişleri olan alettir. Ehlamın kalitesini ifade etmede tarak sayısı kullanılır.

Gücü: Dört adet oklava biçiminde, eşit yuvarlaklıkta, taraktan biraz uzunca çubuklara ve üzerine bağlanan kalınca ipliğe verilen addır. Ehlam düzeni alınır, çözgü ipliği önce gücüye sonra bir arkadan bir önden tarağa çekilir.

Tahsil değneği: Ehlamın kanat genişliğinden biraz daha uzunca olan yuvarlak değnektir. Çözgü ipliklerinin gergin durmasını sağlar.

### Yünün Hazırlanması

Koyunyünü tokaç yardımıyla yıkanır. Tam kurutulmadan yün çubuğu yardımıyla çırpılır, elle didilir. Yün tarağı yardımıyla tarama işlemi gerçekleştirilir. Tarak dişlerinden geçirilen yünün her iki eldeki tutamlarının adı elçimdir. İki elçim bir sümek olur. Temizlenen yünler sümek haline getirilir. Kalan kısım iplik yapımında kullanılmayan kısımdır ve bu kısma çöp denir. Çöpler yorgan, minder gibi eşyaların yapımında kullanılır. Temizlenmiş taranmış yün sümekleri teşi yardımıyla iplik haline getirilir. Daha sonra Kelepçe denilen aletle teşideki iplik nezik kısmına sardırılarak kelep haline getirilir. Sardırma işi elle döndürülerek gerçekleştirilir. Çıyırık/çıkırık yardımıyla eğrilen yünün masuralara sarılması sağlanmış olur. Yörede “çiriş” adı verilen bitki kurutulup kireç taşı ile karıştırılarak bir tür bulamaç elde edilir. Yün iplikler bu bulamaca batırıldıktan sonra uzatılır, bu sayede iplikler sağlamlaşır kopmalarını önlenir. Ehlamın motifleri ile kenarlarında kullanılan pamuk ipliğinin adı felemenktir. Büyük, orta ve küçük nezikler felemenk sarmada ve ehlam ipliklerinin kelepçelerini açmada kullanılır. Uzatma kazıklarında uzatılan yün ipliklerin birbirine dolaşmasını önlemek amacıyla toplanıp destelenmeden önce bağlanan ve daha sonra tezgâh direklerine bağlanarak ehlamın düzen almasında kullanılan ipe urubat denir. Taraktan geçirilen

her kırk iplik bir çile kabul edilir. 1,5x2 metre ebadında üretilen Erzurum Eham Dokuma Kumaşı için yaklaşık 2,5 kg temizlenmiş koyunyünü gereklidir.

Eham dokumada kullanılan terimler aşağıdaki gibidir:

Zincir: Ehamın her kanadının dış kenarından dört parmak içeride olan zincirin iki yanı çizgili olur ise sulu zincir olarak adlandırılır.

Nakış: Ehamın bütününde dokuma sırasında işlenen motiflere verilen addır.

Eham kesme: Eham dokuma işleminin bitirilmesine verilen addır.

Eham başı: Saçakların bulunduğu alt ve üst kenar uçlarına verilen addır.

Gündelik eham: İpliği kalın, nakış kullanılmamış veya basit nakışlarla dokunmuş, gündelik olarak kullanılan ehama verilen addır.

Gerilik ehamı: Baş ehamı da denir. İpliği ince, ağır nakışlı dokunan, sadece özel günlerde kullanılan ehama verilen addır.

Gelin ehamı: Çoğunlukla beyaz olmak üzere genel olarak açık renk yünden, ağır nakışların kullanıldığı ehama verilen addır.

Bohça ehamı: Düğünlerde geline altın takan akrabalar için hediye hazırlanır. Bu hediyelerin konduğu bohçaya bohça ehamı denir.

#### Ehamda Renk

Erzurum Eham Dokuma Kumaşında renk çok önemlidir. Genelde beyaz genç kızların, mor ve boz orta yaştaki kadınların, mor ve siyah ise yaşlı kadınların tercih ettiği eham renkleridir. Erzurum Eham Dokuma Kumaşı saf koyunyününden genellikle koyunun üzerindeki doğal renkler kullanılarak üretilir. Ancak özellikle 1960'lı senelerde kullanıcıların talebine bağlı olarak renk değişiklikleri söz konusu olmuştur. Bu talep doğrultusunda renk değişimleri köylerde kullanılan eham ipliklerinin ceviz kabuğu, soğan kabuğu vb. doğal bitki boyaları ile boyandığı, bezemelerinde pembe, yeşil, açık mavi renklerin kullanıldığı, özel olarak yeşil, kırmızı, pembe, sarı ve mavi renkli ehamların dokuma olarak işlendiği gözlemlenmektedir.

Önceleri Ehamda kullanılan iplikler gibi kenar sularında ve nakışlarında kullanılan iplikler de doğal yollarla boyanır, orta ve kenar nakışlarında kullanılırdı. Yaklaşık elli yıldır doğal boyalı mor kenar nakışı iplikleri yerine kalın taraklarda eham yününden daha kalınca olan orlon, ince taraklarda ise nakış ipliği kullanılır olmuştur. Eham iplikleri yaban nanelerinin kökleri ile boyanırsa mor (patıcan moru), ayva çekirdeği ile boyanırsa bordo, ceviz kozası ile boyanırsa yeşil, soğan kabuğu ile boyanırsa kiremit rengi elde edilir. İlgili rengi verecek bitki ile boyanan iplik daha sonra da tuz veya şapla kaynatılarak renk vermesi önlenir.

#### Ehamın Dokunuşu

Dokumaya başlarken "haşıye" denilen kenar bölüm dokunur. Pamuk ipliğiyle dokunan bu bölüm kendine özgü şekillerle bezenir. Ayaklarla gücülere birer birer sıra ile basılarak çözgü ipliklerinin araları açılır. Açılan ipliklerin arasından ahşap mekik ile atkı iplikleri geçirilir. Desen bölümüne gelince istenilen renkte iplikler gücüler aracılığıyla iplerin arası açıldıkça aradan tek tek geçirilir. İstenilen ölçüde dokunan kumaşın sonu da başlangıcı gibi bitirilir. Kumaş bittiği yerden kesilir ve aynı ölçüde bir adet daha dokunur. EI dokuma tezgâhının eni dar olduğu için ikinci kumaşla dikilip en genişletilir. Birbirine dikilen Erzurum Eham Dokuma Kumaşının ebatları 185x250 cm arasındadır. Dikme işlemi çapraz bir şekilde yapılır. Bu şekliyle eham kullanıma hazırdır. İyi bir dokuyucu bir ehamı bir günde, normal bir dokuyucu ise 2-3 günde dokuyabilir. Erzurum Eham Dokuma Kumaşı örtünmede kullanıldığı gibi elbise, yatak örtüsü şeklinde de kullanılabilir.

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

Erzurum'un simgesi haline gelen Ehlram Dokuma Kumaşı, yıllardır halkın geçim kaynaklarından biri olmuştur. Kumaşın üretiminde yörede bulunan üreticiler (çulhalar) ustalasımış, kendilerine özgü teknikler geliştirmiş ve bu teknik ve ustalık nesilden nesile aktarılmıştır.

#### **Denetleme:**

Erzurum Aziziye Belediyesi koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi ve Erzurum Aktif İş Kadınları Dostluk Dayanışma Derneğinden oluşacak toplam 3 kişilik denetim merci tarafından denetim işlemleri yürütülür.

Denetim; Erzurum Ehlram Dokuma Kumaşı coğrafi işaretini kullanan firmaların ürün tanımı ve ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda belirtilen özellikleri taşıyıp taşımadığı hususlarının takibi konusunda yılda bir defa düzenli olarak, tüketici şikâyetleri üzerine her zaman yapılır. Denetim merci tarafından oluşturulan denetim raporları, Aziziye Belediyesi tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetimlerde, yapılan atölye çalışmalarının yerel dokuma niteliklerini tam olarak taşıyıp taşımadığına, kullanılan ipin, el dokuma tezgâhlarının, dokuma tekniklerinin ve ehlramların yerel özelliklere sahip olup olmadıklarına bakılacaktır.

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.

### 3. Kırıkkale Kılıçlar Soğanı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 23.12.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 365
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2015/013
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.12.2014
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırıkkale Kılıçlar Soğanı
<b>Ürünün Adı</b>	: Soğan
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kırıkkale Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenidoğan Mah. Belediye Cad. 71200 KIRIKKALE
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kırıkkale ili Yahşihan ilçesi Kılıçlar Köyü
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Soğanlar, taksonomide *Allium* cinsi olarak bilinen Zambakgiller (*Alliaceae*) ailesine ait keskin kokulu, yumrusu ve yeşil yaprakları yenilen otsu bir bitkidir. Bu aile içinde yetiştiricilik ve tüketim yönünden en yaygını “baş soğan” (*Allium cepa* L.) ya da “kuru soğan”dır.

Asya’dan Anadolu’ya kadar uzanan bölge soğanın gen merkezi olarak bilinmektedir. Bu bağlamda pek çok bölgede üretici ve tüketici taleplerine cevap verebilen yöre ismiyle tanımlanan soğan çeşitleri oluşagelmiştir. Kırıkkale ili Kılıçlar köyünün de soğan tarımı geçmişi net olarak bilinmemekle birlikte yörede uzun yıllardır soğan üretimi yapılmaktadır. Bu yönüyle Kırıkkale Kılıçlar Soğanı olarak bilinen kuru soğan tipi, bölgenin ekolojik özelliklerine iyi adapte olmuş, kendine özgü lezzet ve kalite unsurlarıyla bölgede bilinen ve aranan bir ürün haline gelmiştir.

Kırıkkale Kılıçlar Soğanının üretim materyali (tohum) yaklaşık yüz yıldır Kırıkkale ili Kılıçlar köyü yöre halkı tarafından yetiştirilen soğanlardan elde edilmektedir. Yıllar boyu kullanılan bu tohumlar yabancı tozlanma göstermeleri nedeniyle köy popülasyon özelliği kazanmıştır. Ayrıca Kırıkkale Kılıçlar Soğanı tohumunun köy popülasyon özelliği ile birlikte ayırt edici özellik kazanmasında Kılıçlar köyünden geçen ve Kızılırmak’a bağlanan çayın köy topraklarını verimli hale getirmesi, bölgenin coğrafi konumu ve iklim yapısı da etkili olmuştur.

Yüz yılı aşkın süredir üretimi yapılan Kırıkkale Kılıçlar Soğanı, sabah kahvaltısı dâhil tüm öğünlerde közleme, kavurma, tirit vb. yemeklerin hammaddesi olarak geçmişten günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Ayrıca yörede geleneksel soğan ve pırasa festivalleri düzenlenmektedir.

Kırıkkale Kılıçlar Soğanının yetiştirilme şartlarına göre bitki boyu 10-40 cm arasında değişiklik göstermektedir. Ürünün baş çapı ortalama 8-11 cm arasında olup, baş boyu 5-7cm arasındadır. Çeşit ayırımında önemli rol oynayan ürünün şekil indeksi (çap/boy) 1’den büyük olması nedeniyle basık şekilli olarak kabul edilmektedir. Boyun kalınlığı 0,4-1cm arasında olup, ürünün baş ağırlığı 100-750 gr arasında değişiklik göstermektedir. Sürgün ucu sayısı çoğunlukla 1, bazen de 2 olabilmektedir. Dış kabuk sayısı 1-2 adet, etli yaprak sayısı 5-8 adet olup kalınlıkları 5-7,5 mm arasındadır. Renk skalasına göre baş soğan dış kabuk rengi kahverengi-kırmızı arasında, etli yaprak rengi beyaz-kırmızı arasında geçiş göstermektedir. Ürünün kuru madde miktarı %11-12 oranında, suda çözünebilir kuru madde miktarı ise % 8-9 oranındadır. C vitamini miktarı 100 g baş soğanda 6,4-7 mg olarak tespit edilmiştir. Çeşit ayırımında diğer bir faktör olan ürünün tadı baş soğan içerisindeki pruvik asit miktarı sebebiyle diğer soğanlara göre hafif acıdır.

Kırıkkale Kılıçlar Soğanında belirtilen renk, tat, dış kabuk sayısı, etli yaprak kalınlığı ve kuru madde miktarı özellikleri kısa gün soğan özelliği göstermesine rağmen, hem yöre hem ürün yetiştirme süresi hem de basit depolarda şubat ayına kadar depolanabilmesi nedeniyle uzun gün soğan özelliği göstermektedir. Bu durum Kırıkkale Kılıçlar Soğanının piyasa değerini farklılaştırmaktadır. Aynı zamanda söz konusu ürünün renk, şekil, dış kabuk sayısı diğer soğanlara göre ayırt edici özellik göstermektedir. Bu özelliklerin dışında kolayca ve kısa sürede pişirilebilmesi ürünün diğer ayırt edici özelliğidir. Yörenin iklim ve toprak yapısı ile tohum özellikleri bu ayırt edici özellikler için

belirleyici ve etkileyici olmaktadır. Kırıkkale Kılıçlar Soğanının belirtilen bölge dışında üretimi yapılmaya çalışılmış fakat yeterli gelişim gösterememiş, verim daha az alınmış ve ayırt edici özellikleri kaybolmuştur.

### **Üretim Metodu:**

**Toprak işleme:** Eylül-Ekim aylarında arazi pullukla 30 cm derinlikte işlenir. Daha sonra Şubat–Mart aylarında tohum ekimi yapılmadan önce arazi ikinci kez pullukla 15-20 cm derinlikte işlenir. Daha sonra kültivatör veya tırmıkla arazi tesviyesi tamamlanır. Tohum ekimi genellikle elle yapılır. Tohum ekimi yapıldıktan sonra tırmıkla tohum üzeri kapatılır. Tohum ekiminden yaklaşık 4 hafta sonra ilk çıkış görülür.

**Gübreleme:** Gübre olarak 20 kg/da diamonyum fosfat (DAP) ve 20 kg/da üre kullanılır. DAP gübresinin tamamı tohum ekimi ile birlikte verilir. Üre iki kısımda verilir; yarısı tohum ekimi ile birlikte, kalan yarısı ise bitki 4-5 yapraklı iken uygulanır.

**Sulama:** Tescile konu soğan üretiminin yapıldığı bölgede tohum ekimi yapıldıktan sonra yağış rejimine bağlı olarak hasata kadar 7-8 kez sulama yeterli olmaktadır. Tohum ekim döneminde yeterli yağış alınmamışsa, yağmurlama sulama sistemi ile sulama yapılır. Bitki gelişim döneminde ise, genelde sulama yöntemi salma sulama şeklinde yapılır. İlk sulama bitki 10-15 cm boylandığında, ikinci sulama ilk sulamadan 10-15 gün sonra yapılır. Daha sonra sıcaklığın artmasıyla ve özellikle baş oluşturma döneminde su gereksinimi fazla olması sebebiyle sulama sayısı artmakta ve hasattan bir ay önce sulama işlemine son verilir.

**Kültürel işlemler:** Tescile konu ürünün çimlenme döneminden sonra ve gelişim döneminde sık sık çapa yapılarak hem yabancı ot kontrolü sağlanır hem de bitkilerin boğaz çevrelerindeki toprak yumuşatılır. Hastalık veya zararlı görüldüğünde kimyasal mücadele uygulanır.

**Hasat:** Haziran aylarında baş oluşturmaya başlayan soğanlar hasata bir ay kala tarlada serbest kurumaya terk edilir. Ağustos ayında hasat olgunluğuna ulaşan ürünün tarladan sökümlenmesinden sonra kurumuş yaprakların kesim işlemi yapılır ve soğanlar iriliklerine göre gruplandırılarak doğrudan ya da çuvalara konularak pazara sunulur.

### **Üretim Alanı Toprak Profili**

Tescile konu ürünün yetiştirildiği bölgenin toprak tekstürü killi-tınlıdır. Organik madde miktarı ise azdır. Ancak üretim döneminden önce çiftlik gübresi kullanılarak organik madde miktarındaki eksiklik giderilmektedir. Toprak asitliğine duyarlı bir bitki olan soğanlar için bölgenin toprak pH'si hafif alkali, toprak kireç miktarı orta derecede ve tuzsuzdur. Bu özellik soğanların tuzluluğa karşı hassas olması sebebiyle yetiştiricilikte avantaj sağlamaktadır.

Toprağın besin içeriği potasyum (K) ve demir (Fe) bakımından oldukça yüksek olup, bu miktar soğanların daha verimli daha dayanıklı olmalarını sağlamaktadır. Fosfor miktarı orta derecede olup, fosfor eksiklikleri üretim döneminde kullanılan gübre ile karşılanmaktadır.

### **Üretim Alanının Meteorolojik verileri**

Söz konusu bölge karasal iklim göstermekte olup yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk, yağmur ve kar yağışlı geçmektedir. En yüksek yağış miktarı ocak-mayıs aylarında görülmektedir ve bu yağış miktarı soğan yetiştirme periyodu için oldukça yeterlidir. En sıcak ayları temmuz ve ağustos olup bu aylar soğan baş olgunlaşması için yeterli olmaktadır.

### **Denetleme:**

Denetim merci Kırıkkale Belediyesi koordinasyonunda; Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Kırıkkale Ziraat Odasından birer uzman kişi olmak üzere toplam üç kişiden oluşur. Kırıkkale Belediyesi denetim mercine uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapar.

Denetim merci yılda iki defa toplanarak arazi ve ürün üzerinde periyodik denetimleri gerçekleştirir. Bu denetimlerin ilki üretim döneminde bitki baş oluşturmaya başladığı mayıs-haziran aylarında (arazi üzerinde), ikinci denetim ise hasat yapıldıktan sonra, bitkinin pomolojik özellikleri (renk, şekil, tat) incelenmek üzere ağustos-eylül ayları arasında yapılır.

Denetim merci tarafından oluşturulan denetim raporları, ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında prosedüre uymadığı ortaya çıkan kişi ve kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmak üzere denetim merci tarafından bir denetim raporu tanzim edilir. Rapor sonucuna göre ilgili yerlere gerekli müracaatın yapılmasından Kırıkkale Belediyesi sorumludur.

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.

## 4. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 09.02.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 366
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2015/011
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.02.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte
<b>Ürünün Adı</b>	: Etsiz çiğ köfte
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Altınşehir Mah. Gölbaşı Yolu No:29 Merkez 02040 ADIYAMAN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Adıyaman ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Etiketleme. Örneği verilen logo ürünün üzerinde bulunmalıdır.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çiğ köftenin tarihi günümüz Adıyaman yöresinin de içinde bulunduğu Kommagene bölgesinde yaşamış olan Kral Nemrut'a dayanmaktadır. Çiğ et bulgur ve isot ile hazırlanan çiğ köfteye alternatif olan etsiz çiğ köfte Adıyaman yöresi ile özdeşleşmiştir. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte; çiğ köftelik ince bulgur, isot, biber ve domates salçası, maydanoz, nar ekşisi, bitkisel yağ, kuru soğan, sarımsak, ceviz, tuz ve çeşitli baharatların karışımından oluşmaktadır. Ürünün hammaddesi olarak kullanılan bulgur tercihen *Triticum aestivum* cinsi yarı sert kırmızı ekmeçlik buğdaydan üretilen, yörede simit olarak adlandırılan, çiğ köftelik ince bulgur (%90'i 1,6 mm den küçük) olmalıdır. Bu boyutun tercih edilme sebebi kolay yumuşaması ve ürünün yoğrulmasını kolaylaştırmasıdır.

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte besin değerleri aşağıdaki tabloda verilmiştir;

Rutubet (%)	50±10
Yağ (%)	10±2
Karbonhidrat (%)	13±5
Protein (%)	4±2
Asitlik (%)	0,72±0,1
Tuz (%)	1,5±0,5

### Üretim Metodu:

Adıyaman etsiz çiğ köfte üretimi için iki farklı üretim yöntemi bulunmaktadır. İlk yöntemde, paslanmaz çelik leğen içerisinde dövülmüş sarımsak, boyutları 4 mm'yi geçmeyecek şekilde parçalanmış soğan ve öğütülmüş iç ceviz (1,6 mm den küçük), isot, biber ve domates salçası ile nar ekşisi karıştırılır. Macun kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Yoğurulmuş karışımın üzerine ince çiğ köftelik bulgur ilave edilip yaklaşık 15-20 dakika daha yoğrulur. Kıvam macunumsu ve tanelerinin çok belirgin olmadığı el ile baskı uygulandığında ele yapışan aşamaya geldiğinde uygun miktarda su eklenerek 2-3 dakika süreyle yoğrulmaya devam edilir, daha sonra baharat, tuz, bitkisel yağ ve istenirse taze sıkılmış limon suyu ve rendelenmiş domates eklenip 2-3 dakika daha yoğrulur. Son aşamada ise ince doğranmış maydanoz karıştırılarak çiğ köfte hazırlığı tamamlanır.

İkinci yöntemde ise çiğ köftelik ince bulgur, paslanmaz çelik leğen içine alınır. Başka bir kap içinde, miktarları belli olan domates salçası, biber salçası, isot, rendelenmiş soğan (4 mm den küçük), dövülmüş sarımsak, öğütülmüş iç ceviz (1,6 mm den küçük), baharat ve tuz karıştırılır. Bu karışım leğene alınarak bulgurla beraber yoğrulur. Yoğurma sırasında bulgurun yumuşaması için yeterli miktarda içme suyu ilave edilerek yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işlemi böylece yaklaşık yarım saat boyunca sürdürülür. Kıvam macunumsu ve tanelerinin çok belirgin olmadığı el ile baskı uygulandığında ele yapışan aşamaya geldiğinde çiğ köfteye belli miktarlarda nar ekşisi, istenirse taze sıkılmış limon suyu ve rendelenmiş domates ilave edilir. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra içine bitkisel yağ ve ince doğranmış maydanoz katılarak 2-3 dakika daha yoğrularak çiğ köfte hazırlığı tamamlanır.

Malzeme	Miktar
Çiğ köftelik ince bulgur	1000 g
Su	500 ml
Domates salçası	200 g
Biber salçası	50 g
Orta boy soğan	100 g
Havanda dövülmüş sarımsak	30 g
İsot	200 g
Domates rendesi	300 g
Dövülmüş İç Ceviz	100 g
Tuz	15 g
Nar ekşisi	50 g
Limon suyu	İsteğe göre
Bitkisel yağ	100 ml
Maydanoz	60-70 g
Karanfil	1 g
Zencefil	1 g
Tarçın	1 g
Havlıcan	0.5 g
Kimyon	1 g
Karabiber	1 g
Yenibahar	1.5 g
Muskat	0,1 g

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

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte, Adıyaman ile özdeşleşmiş, ünü bakımından coğrafi sınır ile bağı bulunmaktadır. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte, tanım ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

#### Denetleme:

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası Yönetiminin belirlediği konusunda uzman 5 Kişilik denetim merci tarafından yapılacaktır. Denetim mercinde Adıyaman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Bilim, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Tarım İl Müdürlüğü ve İstanbul Çiğköfte ve Etsiz Çiğ Köfteciler ve Sanatkarlar Yardımlaşma Deneğinden birer üye yer alacaktır. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu denetim mercinin kontrolü altında olup coğrafi işareti haksız şekilde kullananlar hakkında gerekli yasal tatbikat başlatılacaktır. Denetim merci, coğrafi işareti kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetim merci paketli ürün ambalajlarında bulunan logo kullanımını ve ürün içeriğini denetleyecektir. Denetime ilişkin raporlar Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak tutulacaktır.



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.

---

## 5. Bölüm

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

---

#### 1. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte

12 Sayılı ve 25.08.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2015/011 numaralı “Adıyaman Çiğ Köfte (Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte)” ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde yer alan adı coğrafi işaret adının yanıltıcı bir anlam taşıması amacıyla, sadece, “Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte” olarak değiştirilmiştir. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 4. Bölümünde

yer almaktadır. Şerhle ilan olunur.

## 6. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca 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. Boyabat Çemberi

13.02.2008 başvuru tarihli ve 126 tescil sayılı “Boyabat Çemberi” ibareli coğrafi işareti tescil ettiren Boyabat Belediye Başkanlığı, gelişen teknoloji nedeniyle ürünün artık büyük tezgahlarda tek parça halinde 100, 110, 120 cm boyutlarında dokunabildiği gerekçesiyle, tescil metnine buna yönelik değişiklik talebinde bulunmuştur. Talepte; ürünün iki ayrı parça halinde üretilip birleştirilmesinin yanı sıra büyük tezgahlarda tek parça halinde dokunabilmesine imkan verir ifadenin tescil metnine eklenmesi yer almıştır. Kurumumuzca uygun bulunan değişikliğin tescil metninde yer aldığı paragraf, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası ve 6769 sayılı Kanunun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 42 nci maddesi kapsamında aşağıda ilan edilmiştir:

- Üretim Şekli: .....“Tezgah teknolojisindeki gelişme sonucunda Boyabat Çemberinin geniş tezgahlarda tek parça olarak da dokunması mümkündür. Bu durumda birleştirme işlemine gerek duyulmaz.”