

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: 35
Yayın Tarihi: 15.08.2018**

**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 35. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımı	10
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımı	16
5.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	19
6.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular	50
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular	53
8.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tesciller	55

DUYURU

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

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

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

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

COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 35. SAYIDA YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2015/032	Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği	10
2.	C2016/018	Hekimhan Cevizi	14

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/231	Milas Tepsi Böreği	16

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.	372	Vakfıkebir Ekmeği	19
2.	373	Alanya Yenidünyası	23
3.	374	Kars Balı	28
4.	375	Tavas Baklavası	36
5.	376	Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)	39
6.	377	Tosya Bıçkısı	41
7.	378	Daday Etli Ekmeği	44
8.	379	Muğla Çam Balı	46

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.	374	Kars Balı	50
2.	379	Muğla Çam Balı	51

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	373	Alanya Yenidünyası	53
2.	376	Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)	54

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 Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tescillerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	191	Eflani Çember Bezi	55

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 Yayımı

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. Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği

Başvuru No	: C2015/032
Başvuru Tarihi	: 12.08.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği
Ürünün Adı	: İpek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bursa Büyükşehir Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Tayyare Kültür Merkezi Atatürk Cad. Osmangazi / BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi marka ile birlikte kullanılacaktır. Üretilen ürünün uygun kısmında coğrafi işaret amblemi ile birlikte "Bursa İpeği" veya "Bursa İpek İpliği" ibaresi bulunacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa yüzyıllar boyunca ipekböceği tohumu ve kozalarının üretildiği, geleneksel Türk el sanatları içinde önemli yeri olan ipek kumaş ve kadifenin el tezgâhlarında dokunduğu, ticaretinin yapıldığı en önemli şehir olmuştur. Bursa'da ipekböceği besleyerek koza elde edildiğini gösteren en eski tarihli belge 1587 yılına ait olup ipekböceği için oluşturulan bir dut bahçesinin satışını gösterir. Bursa'nın uluslararası alanda bir pazar olması özellikle ipek ticareti ve sanayisinde bir merkez haline gelmesinin temelleri XIV. yüzyılın ikinci yarısında atılır.

XV. yüzyılda artık Bursa ipek ticaretinin merkezi konumunu kazanmıştır. Seyahatnamesinde Evliya Çelebi, Bursa ipekli dokumaları içerisinde kadifelerin çok güzel ve eşsiz olduğunu ifade eder. XVI. yüzyılda Bursa'da dokunan kumaşların ünü daha da artar. İpekli kumaşlar Floransa, Venedik, Ceneviz gibi Avrupa şehirlerinde değil hatta İran ve Çin'de bile aranır olur. Osmanlı devletinden gelen ipekli kumaşlara "Bursa Kumaşı" demek adet haline gelir (Halil İnalcık, Bursa XV. yy Sanayi ve Ticaret Hayatına Dair Vesikalar, 1960).

16. yüzyılda başlayan Osmanlı-İran savaşları, ipek ticareti ve ipekli üretimini olumsuz yönde etkiler. Savaşlar nedeniyle İran'la yapılan ipek kozası ticaretinin büyük yara alması, 16. yüzyılın sonlarından itibaren Bursa'da koza üretimini artırmaya başlar. 17. yüzyılın ortalarına gelindiğinde bu üretim oldukça yaygınlaşır Koza üretiminin yaygınlaşmasına paralel olarak kozadan ham ipek üreten mancınıkçı esnafı oluşur. 17. yüzyılın sonlarına doğru Bursa'da ve köylerinde çalışanlarının çoğunun kadın olduğu birçok mancınık atölyesi açılır. Kozacılığın gelişmesi ile Avrupa'ya ham ipek ihracı artmış ve Osmanlı hammadde kaynağı bir ülke haline gelmiştir. Bursa'da ipekçilik çok uzun süre önemli bir istihdam da yaratmıştır. İpeker gibi aileler tarafından fabrikalar kurulmuştur. Bursa ili içerisindeki Gemlik limanı sayesinde üretilen kozalar, iplikler ve kumaşlar da ülkenin ve dünyanın farklı şehirlerine gönderilmiştir. Bursa ili içerisinde halen kullanımda olan Kozahan ve İpekhan uzun yıllar alışveriş alanları olmuştur. İsimlerinden de anlaşılacağı üzere ipekçilik Bursa ili ile birlikte gelişmiştir. İngiltere Kraliçesinin 2008 yılında yaptığı ziyarette Kozahan'dan ipek satın almıştır.

Kozacılığın ve ipekçiliğin Bursa'da gelişmesindeki en önemli etkenlerden biri de Bursa'da yetişen dut ağaçlarıdır. Bursa, jeolojik yapısı nedeni ile dolaylı zengin yeraltı su kaynaklarına sahiptir. Bu nedenle yörede yetişen dut ağaçlarının yaşlanmaya bağlı kartlaşması az ve yavaş olmaktadır.

Bursa İpek ipliği, ipekböceği tohumlarının Bursa'da yetişen dut ağaçlarının yaprakları ile beslenmesi sonrasında koza örmesi ve bu kozadan çeşitli süreçlerle iplik elde edilmesi sonucu oluşur.

Tohum (İpek böceği yumurtası) Özellikleri

İpek böceklerinden kaliteli ve verimi yüksek koza elde edebilmek ve kozalardan kaliteli ipek çekebilmek için ilk şart beslemeye alınan tohumların (yumurta) üstün vasıflı olmasıdır. Melez ipekböceği (Polihibrit) yetiştiriciliği

Japonya da yaygınlaşan; Avrupa ve Çin'de bulunan türlerin birleşimi ile oluşturulmuştur. Bursa İpek İpliği üretiminde uzak doğudan ithal edilen bu tohumlar kullanılmaktadır. İthal edilen tohum türü değişiklik gösterebilir. Hastalıklara karşı dirençli yeni bir tohum türünün oluşması halinde bu da ipek iplik üretiminde kullanılabilecektir. Bursa İpek İpliğinin farklılığı tohumdan çıkan tırtılın beslenmesi ve koza örme aşamalarında ortaya çıkmaktadır. Bunun da en büyük nedeni Bursa yöresinde yetişen dut ağaçlarıdır. Bu tohumların beslenmesi ile koza elde edilmektedir.

Koza Özellikleri

İpek böceği dut yaprağı yiyen bir böcek olup pul kanatlılar sınıfının *Bombycidae* familyasının *Bombyx* cinsinin *Bombyx mori* türüne ait; yumurta- tırtıl-krizalit- kelebek halinde değişim gösteren evcil bir böcektir. Yumurtadan çıkıp kozasını örene kadar 5 yaş ve 4 uyku geçiren ipek böceği 25- 30 günlük bu süreçte sadece yüksek miktarda dut yaprağı yer. İpek böceği larvası, kozasını 2- 3 günde şekillendirir ve krizalit haline dönüşür. Bursa'da yetişen dut ağaçları ile beslenen tırtıllar yeteri kadar beslenmesinin ve 4 kez deri değiştirdiği dönemin ardından ağzından salgıladığı sıvı ile kozasını örür. 2 ila 4 gün arasında değişen bir süre sonunda koza örme evresini tamamlayan ipek böceği bu süreçte iplik üretimini tamamlamaktadır. Bir yıl süreyle kışıklarda bekletilen ipek böceği yumurtalarından belirli çevre şartlarında ipek böceği larvalarının çıkmasına inficar denilmektedir, ipek böceği inficarı, ipek böceklerinin larva devresindeki gelişmesine ve dolayısıyla koza verim ve kalitesine önemli derecede etki eder. Tohumların inficarından askıya alınmasına kadar geçen 25-30 günlük süre ipek böceği larvalarının besleme ve bakım sürecini oluşturmaktadır. Kozaların verimi ipek zenginliği, kalitesi, çekilebilirliği gibi önemli özellikleri Bursa'nın iklim özellikleri ile ilişkilidir. Bursa'da besleme ve bakım ılık ve nemli ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinde yapılmaktadır. Öncelikli olarak besleme yapılacak yerin dezenfekte edilmesi hastalığa yakalama tehlikesini önleme açısından önemlidir. Besleme sırasında ipek böcekleri temiz havaya ihtiyaç duymaktadır bu nedenle havasız dar bir ortamda yapılan besleme ipek böceğinin gelişimini olumsuz etkileyebilir. Besleme sırasında sıcaklık ve rutubet kontrol altında tutulmalı aşırı dalgalanmalara izin verilmemelidir. Optimum sıcaklık yaklaşık 23-26°C ve rutubet %70-75 olmalıdır. Bursa'nın ılıman iklimi ve nemli havası bu koşulları doğal yolla sağlamaktadır. Bu nedenlerle Bursa'da yetişen kozalardan elde edilen ipek iplik beyaz renkli ve daha parlak olmaktadır.

İpek böcekleri beslenme sürecinden sonra kozalarını örmek üzere askıya alınır. Genellikle askıların tek yıllık hardal, katırkuyruğu, meşe dalları, pırna ve karaçalı gibi bitkilerden yapılır. Bir defa kullanılan bu bitkiler işlem sonrasında yakılarak imha edilmektedir. Bunun yanı sıra uzun ömürlü olması, dezenfeksiyon kolaylığı, işçilikten tasarruf, kozadaki ipek miktarının fazlalığı ve çift koza oranının düşüklüğü özelliklerinden dolayı plastik askı da kullanılabilir.

Üretim Metodu:

Bursa İpek ipliğinin üretim aşamaları şu şekildedir;

- İpek böceği tohumu temini
- İpek böceği tohumunun beslenmesi
- Askıya alma
- Koza örme
- İplik çekme

Kullanılacak tohumların temin edilerek Bursa'da yetişen dut ağaçları ile beslenmesi ve askıya alınmasının ardından ipek böceği kozasını örmeye başlar. Kozaların askılardan toplanması askıya çıkış tarihinden sonraki 8 -10 gün içinde yapılır. Kozalar toplanmadan önce askıdaki olmuş zayıf ve lekeli kozalar toplanarak sağlam kozaları lekelemeleri önlenir.

Askıdan toplanan kozaların üstüne pamuğa benzeyen ipek böceğinin kozasını yerleştirmek için ördüğü, koza pamuğu olarak adlandırılan ipek iplikçikler vardır. Kozalar toplandıktan sonra koza pamuğu alınır. Koza örme bitince ipekböceği koza içinde başkalaşım geçirerek larvadan krizalite dönüşür. Ortamın sıcaklığına bağlı olarak bu evre 6-10 gün sürer. İpek iplik üretimi için koza içindeki krizalit kelebeğe dönüşmeden önce öldürülür Bu işlemin ismi koza boğmadır. Ardından koza kurutulur ve ipek çekimi işlemine başlanır. İpek böceğinin ördüğü ipek ham ipektir. Ham ipek doğrudan kullanılamaz, bu nedenle çekilerek iplik haline getirilir.

İplik çekimi, istenen numarada iplik elde edilmesi için belli sayıdaki kozadan gelen ipek tellerinin bir araya getirilerek sarılmasıdır. İpek çekilmesinde günümüzde en çok iki sistem kullanılır: Fransız sistemi, Bu sistemde iki grup kozadan gelen teller alınır, iki kere bükümde geçtikten sonra 2 ayrı porselen kılavuzdan geçerek çıkırıklara sarılır. İtalyan sistemi: Bir grup kozadan gelen teller bir filament iplik hâlinde ve kendi üzerinde büküm aldıktan sonra çıkırıklara sarılır.

Kozalar kaynatıldıktan sonra ve kaynatma sırasında ipek çekiminin yapılabilmesi için lif uçlarının bulunması gerekir. Uç bulma işlemi hem ipek çekimini sağlamak hem de koza üzerinde bulunan karışık hâldeki ipek liflerini kozadan uzaklaştırmak için yapılır. Koza üzerindeki karışık hâldeki bu liflere kamçıbaşı denir. Bunların kozadan uzaklaştırılması gerekir, aksi hâlde ipek çekimi zorlaşır ve iyi kalite lif elde edilemez. Kozadan uç bulma işlemi elle veya mekanik olarak iki şekilde yapılır.

Uç bulma tavaşı içine konan kozalar 90–95 °C'deki suda yumuşadığından basit olarak çubuk veya süpürge ile uçları bulunur. Mekanik uç bulma yarı otomatik veya tam otomatik cihazlarla yapılmaktadır. Yarı otomatik uç bulma cihazı, ipek çekim makinesinin yanında bulunur. Bu cihazda, uç bulma tavaşı üzerine kendi etrafında ve aşağı yukarı hareket eden bir fırça bulunur. Tava içinde bulunan su ve kozalar alttan su buharı vermek sureti ile kaynatılır. Özel bir düzenek ile hareket eden ve tava genişliğinde olan fırça, tava içine indirilir. Koza uçları fırçanın sağa sola hareketi ile tutulur. Genellikle 20–25 dönüş hareketinden sonra fırça yukarı kaldırılır. Fırçaya takılmış olan karışık lifler bir işçi tarafından toplanır ve kozadan temiz ve düzgün lif sağlanıncaya kadar çekilir

Elle veya mekanik olarak uçları bulunan kozalar, çekim işlemi için çekim banyosuna alınır. Çekim makinesinin tipine göre çekilecek ipeğin denyesi makine tarafından otomatik olarak veya çekilen koza sayısına göre işçi tarafından ayarlanır. İstenilen denyeye göre birkaç kozanın ipeği birleştirilerek önce iplik kılavuzundan geçirilir. Bu kılavuz porselenden yapılmış bir düğme veya iç içe geçmiş iki tüpten (jette bout) ibarettir. Bunlardan içteki tüp sabit, dıştaki ise hareketlidir. Bu iç içe iki tüp otomatik çekim makinelerinde bir iplik yakalayıcısı ile birleştirilmişlerdir. Bu kısımdan veya kılavuzdan geçen ipek, kendi üzerinde büküm kazandıktan sonra çıkırığa sarılır. Kılavuzdan geçen ipek, önce birinci sonra ikinci makaradan geçtikten sonra büküm verilerek üçüncü makaradan ve daha sonra dağıtıcı kılavuzdan geçirilerek çıkırığa sarılır. Bu tip çekimdeki büküme taveleta (tavelletta) büküm denir. Elle çekilen ipeğin denyesini sabit tutmak için ucu bulunmuş yeni bir kozanın ipeği, çekim banyosundaki ipek balonuna elle verilmek sureti ile yapılır. Makine ile çekimde ise ucu bulunmuş koza, elle veya mekanik bir sistemle çekim banyosuna verilerek yeni uç çekilen ipeğe yakalayıcı kılavuz tüp ile bağlanır. Çekim sırasında ham ipeğin büküm kazanması, ipeğin kılavuzdan geçtikten sonra makaralardan geçerken birbiri üzerine sarılması ile oluşur. Çekilen ipeğe verilen büküm, kozalardan gelen her bir ipek lifinin bir arada düzgün, serisin ile birlikte sıkı bir şekilde tutulmasını ve çekim banyosundan gelen suyla doymuş durumdaki ipek liflerinin suyunun uzaklaştırılmasını sağlar. Eğer ham ipeğe büküm verilmezse gevşek bir biçimde tutulan liflerde kopma meydana gelerek dokuma ve iplikte hoş görülme hâline neden olur. Ayrıca suyun uzaklaştırılmamasından dolayı çıkırığa sarılan ipekte serisin kalıntılarının oluşturduğu sert bölgeler meydana gelir. Kısacası büküm ipeğin birbirlerine bağlanmasını sağlar ve parlaklık kazandırır. İpekte şambon (chambon) ve taveleta (tavelletta) olmak üzere iki tip büküm vardır. Bunlardan şambon tipi büküm iki ayrı kılavuzdan geçen iki ayrı ipek ipliği bir birleri ile birkaç kez sarıldıktan sonra ayrı dağıtıcı kılavuzlardan geçerek çıkırığa sarılır. Sol iplik kılavuzundan geçen ipek sağ çıkırığa, sol iplik kılavuzundan geçen ipek ise sağ çıkırığa çapraz olarak sarılır. Bu tip büküm genellikle el ve ayak gücü ile çalışan ipek çekim sistemlerinde kullanılmıştır. Modern çekim makinelerinde şambon tipi büküm yerine tavelletta tipi büküm kullanılmaktadır ki bu tip büküm, ipeğin kendi üzerinde sarılması ile oluşur. İpek çekim işleminde son işlem, ipeğin dağıtıcı kılavuzdan geçtikten sonra çıkırık veya makara üzerine sağa sola hareket ile sarılmasıdır. Çıkırık veya makaralar direkt çekim yapan makinelerde 148-150 cm çevreye sahiptir. Diğer makinelerin çevresi ise 60-65 cm'dir. Daha ilkel çekim makinelerinde ise çıkırık çevresi değişik olabilir. Bunlar tahta, alüminyum veya sert plastikten yapılmışlardır. İpek çekim işlemi, koza liflerinin çeşitli kademelerden geçtikten sonra çıkırığa (makaraya) sarılması ile tamamlanır.

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

Bursa İpeği / Bursa İpek İpliğine özelliğini veren Bursa'nın toprak yapısında yetişmiş bitki örtüsü ve iklimidir. Sönmüş bir volkanik dağ olan Uludağ'ın eteğine kurulmuş olan şehir bu özelliği sebebiyle mineral açısından verimli topraklara sahiptir. Toprak yapısı dutçuluk açısından oldukça önemlidir. İpek böceklerinin Bursa'daki verimli topraklarda ve ılıman iklimde yetişen dut ağaçları ile beslenmesi ve kozalarını ördükten sonra besleme ve bakım aşamalarının Bursa'da yapılması yörede gerçekleşmesi gereken işlemlerdir. İpek iplik çekimi coğrafi sınırlar içerisinde yapılması gereken bir işlem değildir. Zira ham ipek oluştuktan sonra bozulma süresi göz önünde bulundurularak bu işlem her yerde yapılabilir.

Denetleme:

Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği yukarıdaki koşullara uygunluğunun denetimi Bursa Büyükşehir Belediyesi koordinasyonunda Kozabirlik kurumundan iki, Bursa Ticaret Borsası ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası kurumundan birer kişinin katılımı ile oluşturulacak komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon başkanı bu üyeler arasından seçilir. Denetim komisyonunun ilk toplantısında denetim zamanı kararlaştırılacaktır. Komisyon yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç durumunda ve şikâyet halinde ise en kısa sürede toplanarak denetim yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna iletilecektir.

Denetim komisyonu Bursa İpek İpliğinin belirtilen şartlara uygunluğunu denetler. Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği olarak adlandırılan iplik tek başına ve/veya bu iplik ile dokunan kumaş ve her türlü tekstil ürünü denetlenecektir. İpek böceğinin koza örme ve beslenme aşamalarının coğrafi sınır içerisinde gerçekleştiği, kozaların besleme ve askı dönemlerinde denetlenecektir. Bu rapor da denetim raporuna eklenerek kuruma iletilecektir.

Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği coğrafi işaretinin kullanımı Bursa Büyükşehir Belediyesine üreticiler tarafından bildirilecektir. Üretilen yeni ürünler ile ilgili projelerde Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği kullanılması durumunda bu husus Büyükşehir Belediyesi'ne bildirilecektir. Bu bir izin olmayıp bildirim yeterlidir.

Kurul olarak yapılacak denetimler Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği adını kullanan ipek veya ipek olmayan yerli veya yurt dışından ithal edilen iplik, kumaş ve halıları kapsayacaktır. Tüm denetim süreci komisyon koordinatörü Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından organize edilecektir. Komisyon tarafından veya yetkilendirilecek kişilerce ülke genelinde özellikle turistik eşyaların satıldığı yerlerde de denetim yapılacaktır. Yetki verilecek kişiler komisyon üyelerince alanında uzman olduğunu beyan ettiği şahıslar arasından seçilir. Denetleme komisyonu ve yetkili kişilerce gerekli görüldüğü takdirde numune alınabilir.

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. Hekimhan Cevizi

Başvuru No	: C2016/018
Başvuru Tarihi	: 04.03.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Hekimhan Cevizi
Ürünün Adı	: Ceviz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Fırat Kalkınma Ajansı
Başvuru Yapanın Adresi	: Turgut Özal Mahallesi Turgut Özal Bulvarı Nu:69/A Yeşilyurt / MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Hekimhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hekimhan Cevizi ibaresi ürün üzerinde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hekimhan Cevizi, Anadolu Cevizi diye tabir edilen *Juglans regia* L. türüne aittir. Sistematikte *Dicotyledoneae* sınıfı *Juglandes* takımı *Juglandaceae* familyasının *Juglans* cinsinde yer almaktadır. Malatya ilinin Hekimhan ilçesinde yetiştirilir. İlçede yaşı 400'lü yılları bulan ceviz ağaçları tek bir çeşit olmayıp tohumdan yetişmiş, genel özellikleri bakımından birbirine yakın birçok tipin oluşturduğu cevizlerdir.

Hekimhan Cevizi ince kabuklu (kabuk kalınlığı 1,5 milimetreye kadar), iç randımanı yüksek (%50'nin üzeri), iç renginin beyaz ve açık sarı, kabuktan kolay ayrılan, yağ oranının yüksek olması (%60-70 arası) gibi olumlu özelliklerinden dolayı tercih edilen bir cevizdir.

Bitkisel Özellikleri

Hekimhan Cevizi kazık kök yapısına sahip olup protogyny çiçek yapısındadır. Çiçeklenme zamanı 20 Mart 20 Nisan arası olup meyve olgunlaşması ve hasadı ekim ayıdır. Ağaç gelişimi orta kuvvetlidir. Yaprak dökümü kasım ve aralık ayı içerisinde olmaktadır.

Fiziksel Özellikleri

Kabuk renkleri açık esmer, iç renkleri beyaz ve açık sarı, kabuktan ayrılması kolay ve kabuk pürüzlülükleri orta sınıfta yer almaktadır. Ortalama olarak; meyve ağırlığı 10-15 gram, iç ağırlığı 6-9 gram, iç yüzdesi % 50-60, kabuk kalınlığı ise 1,00-1,50 milimetre olarak belirlenmiştir. Meyve şekilleri yuvarlak ve meyve iriliği ekstra sınıfında yer almaktadır.

Kimyasal Özellikler

Yapılan bilimsel çalışmalardaki ortalama verilere göre; Hekimhan Cevizinin kurutulmuş meyvelerindeki protein oranı % 11-18, yağ oranı % 60-70, kül oranı % 1,5-2 ve nem oranı % 2,5-5 olarak belirlenmiştir.

Tablo 1- Hekimhan Cevizinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Tabloda verilen değerler hasat edildikten sonra iç nem oranı % 8'in altına düşünceye kadar ve içi ayıran bölmeleri kuruyuncaya kadar kurutularak ürünün pazara sunulduğu, kurutulmuş cevizlerden elde edilen verilerdir.

Fiziksel Özellikleri	Ortalama Değeri
Kabuk Rengi	Açık-Esmer
Kabuk Pürüzlülüğü	Orta
Meyve Ağırlık (gram)	10-15
Meyve İç Ağırlığı (gram)	6-9
İç Yüzdesi (%)	50-60
Kabuk Kalınlığı (milimetre)	1,00-1,50
Meyvenin Kabuktan Ayrılması	Kolay
Meyve Şekli	Yuvarlak
Meyve İrilik	Ekstra

Kimyasal Özellikleri (Kuru ceviz içinde kütlece)	Ortalama Değeri
Protein % (Nx5,3)	11-18
Yağ %	60-70
Kül %	1,5-2
Rutubet %	2,5-5

Hekimhan Cevizinin meyve kalitesi ve iç randıman özelliği birçok bölgede yetiştirilen cevizlerden tercih edilebilir şekilde üstündür.

Üretim Metodu:

Hekimhan ilçesinin iklim ve toprak özellikleri ceviz yetiştiriciliği için uygundur. Bu iklim ve toprak özelliklerine çok iyi uyum sağlamış ceviz popülasyonu ilçede doğal olarak ortaya çıkmıştır. Bu iklim ve toprak özellikleri Hekimhan cevizine, diğer ceviz popülasyonlarından farklı olarak ince kabuklu olması (1,5 mm'ye kadar), iç randımanının yüksek olması (%50-60 arası), iç renginin açık olması ve yağ oranının yüksek olması gibi olumlu özellikler kazandırmıştır. Hekimhan ilçesinde tipik karasal iklim hüküm sürmesine rağmen özellikle cevizin iç olgunlaşma dönemi olan Ağustos sonu ile Eylül aylarında yüksek sıcaklıkların olmaması Hekimhan cevizinin kalite özelliklerinin ortaya çıkmasına önemli ölçüde katkı sağlamaktadır.

Kış aylarında -20 °C ile -25 °C'ye kadar dayanabilmektedir. Özellikle meyve gelişim döneminde aşırı sıcaklara karşı hassastır. Hızlı meyve gelişiminin olduğu dönemler ile hasat zamanı oluşan aşırı sıcaklıklar cevizde iç kararmalarına neden olmaktadır. Çiçeklenme döneminde oluşan aşırı sıcaklıklar ağaçların strese girmesine ve dışı çiçekte anormallikler oluşmasına neden olmaktadır. Ekstrem düşük ve yüksek sıcaklıklar Hekimhan Cevizinin yetiştiriciliğini olumsuz etkilemektedir. Kış dinlenme isteği yaklaşık 1200-1500 saatlik süredir.

Hekimhan Cevizinin toprak isteği Anadolu cevizlerinin toprak isteği gibidir. Derin, iyi drene olan, tınlı, siltli, kumlu-tınlı (orta tekstürlü), organik maddece zengin topraklarda iyi gelişim gösterir. En uygun toprak pH 5,5-7,5 arasında olmalıdır.

Yukarıdaki anlatılan iklim ve toprak isteklikleri bakımından uygun bir alana sahip olan Hekimhan ilçesinde Hekimhan Cevizi üretimi aşağıdaki hususlar dikkate alınarak gerçekleştirilir:

İlçede doğal olarak oluşmuş ceviz popülasyonunun yanı sıra çiftçiler tarafından, yine ilçedeki üstün özellikli ağaçlardan alınan üretim materyallerinin ceviz çöğürleri üzerine aşılanarak Hekimhan Cevizlerinin çoğaltılması yapılmaktadır. Hekimhan ilçesi ve köylerinde ceviz bahçeleri, sulama suyu problemi olmayan, 1100 ilâ 1800 metre rakıma sahip alanlarda en az 8x10 metre veya 10x10 metre mesafeyle dikimi yapılmalıdır. Dikimde tozlayıcı çeşit kullanılmasına dikkat edilmelidir.

Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümüyle başlayıp ilkbaharda ağaçlara su yürüyünceye kadar olan dönemde yapılabilir. Genellikle ilkbahar döneminde dikim tercih edilmektedir. Terbiye sistemi olarak değişik doruk dallı terbiye sistemi uygulanmalıdır. Bu sisteme göre ceviz ağacı, yüksek düzgün bir gövde üzerinde sarmal olarak dizilen ve aralarında 25 ilâ 50 santimetre mesafe olan 4-5 ana dallı iskelet oluşturularak ağaç şekli oluşturulmalıdır.

Hasat, iç zarın(meyveyi ayırıcı zarın) kahverengiye dönüşmeye başladığı dönemde yapılmalı ve geciktirilmemelidir. Bu dönem köylere göre değişmekle birlikte 15 Eylül ile ekim ayı sonuna kadar devam etmektedir. Pratik olarak meyvenin yeşil kabuğunun çatladığı ve meyvenin %80'ini sarsmayla indirmenin mümkün olduğu dönemde hasat edilmelidir. Hasat edilen meyveler vakit geçirilmeden elle veya makine yardımıyla dış kabuğundan ayrılarak sergi yerinde kurutulmaya bırakılmalıdır. Kabuklu ceviz için %8 nem düzeyine geldiğinde kurutma işlemi tamamlanır.

Denetleme:

Hekimhan Cevizi tescil belgesinde belirtilen üretim alanına, üretim yöntemine ve ürünün özelliklerine uygunluğu kontrol etmek üzere oluşturulacak denetim merciinde, her bir kurum için en az birer personel olmak üzere Kayısı Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, Malatya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Hekimhan Tarım ve Orman İlçe

Müdürlüğü tarafından konuda uzman personel görevlendirilecektir. Mercî kontrollerini rutin olarak yılda 1 kez, şikâyet halinde ve gerekli hallerde ise her zaman yapar.

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

4.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Milas Tepsi Böreği

Başvuru No	: C2017/231
Başvuru Tarihi	: 19.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Tepsi Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas / MUĞLA
Vekil	: Şükran Pelin Demiroğlu (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Muğla ilinin Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi ürün ambalajı üzerinde veya ambalaj üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulunur veya menülerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Tepsi Böreği; Milas yöresinde doğada kendiliğinden yetişen ve ayrıca özel olarak yetiştirilen çok çeşitli otların, yine aynı yörede imal edilmiş çökelek peyniri ve Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı ile karıştırılarak, zeytinyağı ile yağlanmış bir tepsi içine, ince açılmış yufkalar arasına kat kat serilerek hazırlanıp fırında pişirilmesiyle yapılan bir börek çeşididir.

Milas yöresinde doğada kendiliğinden yetişen, ayrıca özel olarak yetiştirilen ve pek çok çeşidi bulunan otların, Milas yöresine ait olan çökelek peynirinin Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş zeytinyağı ile karıştırılması ürüne ayırt edicilik katmaktadır.

Milas Tepsi Böreğinde kullanılan çökelek peyniri, Milas ilçesi sınırları içinde doğal otlarla beslenen ineklerin sütlerinden yapıldığı için bu otların lezzetini almaktadır. Gerek Milas Tepsi Böreği içine koyulan otlar ve sebzeler, gerekse çökelek peynirinin elde edildiği sütü sağlayan ineklerin beslendiği otlar; yörenin toprak, su, iklim gibi özelliklerinden etkilenerek kendilerine özgü lezzet ve aroma kazanan otlar ve sebzelerdir. Milas Tepsi Böreğinin yapımında kullanılan otlar, Milas Pazarında 'böreklik ot' adı altında karışık halde bulunabilmektedir.

Üretim Metodu:

Milas Tepsi Böreği hazırlamak için kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

İç harç için:

1. Bahçelerde yetiştirilen otlar:

- Maydanoz (*Petroselinum sativum*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Dereotu (*Anethum graveolens*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Ispanak (*Spinacia oleracea*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Pazı (*Beta vulgaris* var. *cicla*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Pancar yaprağı (*Beta vulgaris*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Taze soğanın yaprakları (*Allium cepa*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Pırasa yaprağı (*Allium porrum*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Marul yaprağı (*Lactuca sativa*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.

2. Doğada, doğal olarak yetişen otlar:

- Kişkinçik (Kişniş) (*Coriandrum sativum*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Kapçık (Gelincik'in çiçek açmadan önceki yaprağı) (*Papaver rhoeas*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.

- Dalgan (Isırgan otu) yaprağı (*Urtica dioica*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Kuş yüreği (*Stellaria media* - Familyası: *Caryophyllaceae*)– yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Köremen (Dağ pırasası) yaprağı (*Allium ampeloprasum*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Labada (*Rumeoc Patienta*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Kerdime (Tere) (*Lepidium sisymbrioides*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.

3. Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı

4. Milas yöresinde yapılan çökelek peyniri

Hamur için:

1. İki adet yumurta
2. Un
3. Tuz
4. Su

Böreğin üzerine sürmek için:

1. Bir adet yumurta

2. Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı

Milas Tepsi Böreğinin hazırlanışı:

Milas Pazarında bulunabilen ve yukarıda listelenen otlar bol su ile yıkanır ve karıştırılır. Temizlenen otlar en fazla 0,5 cm eninde kesilerek bir kap içine alınır, çökelek peyniri eklenir ve tekrar karıştırılır. Peynirli ot karışımının üzerine Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı eklenir, ot ve peynirle kaynaşması için tekrar karıştırılır. Böylece iç harç hazırlanmış olur.

İki yumurta, bir fiske tuz ve aldığı kadar un ılık su ile yoğrulurak böreğin hamuru hazırlanır ve bir süre dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan böreğin pişirileceği tepsinin içini kaplayacak büyüklükte dokuz yufka açılır. Tepsi, Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı ile yağlanır ve açılan üç adet yufka aralarına yine zeytinyağı gezdirilerek (damlatılarak) tepsiye serilir.

Daha önce hazırlanan iç harç, tepsiye serilen üç adet yufkanın üzerine bolca yayılır. Üzerine üç adet yufka, aralarına zeytinyağı gezdirilerek serilir. Üzerine bir kat daha bol miktarda iç harç yayılır. Yayılan iç harcın üzerine yine aralarına zeytinyağı gezdirilerek 3 adet yufka serilir. Hazırlanan börek isteğe göre kare, üçgen veya baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Bir yumurta bir miktar zeytinyağı ile çırpılarak tepsi içinde hazırlanmış böreğin yüzüne bolca sürülerek pişirilmeye hazır hale getirilir.

Börek tepsisinin odun ateşiyle yanan mahalle fırınlarında ya da bahçelerdeki fırınlarda pişirilmesi tercih edilir. Ancak evlerdeki elektrikli fırınlarda da pişirilebilir.

Pişmiş Milas Tepsi Böreği tabaklarda tercihe göre sade ya da yanında süzme yoğurt ile birlikte servis edilir.

Milas Tepsi Böreğinin piyasaya sunulması:

Milas tepsi böreği; pişirildiği lokantalarda, pastanelerde veya fırınlarda, pişirildiği tepsiler içinden tabaklara alınarak, yiyebilme ısısına uygun sıcaklıkta tüketime sunulabilir.

Milas tepsi böreği; hazırlanıp pişirildiği yerde yenilmeyecekse, satın almak isteyen alacağı anda, piştiği tepsi içinden alınarak Türk Gıda Kodeksi' ne uygun olarak hazırlanmış ve böreğin özelliğini bozmayacak cam, plastik türevi veya özel yapım karton kutular içine koyularak satılır.

Milas tepsi böreği, özelliği bozulmaması için sıcak iken ambalaj kutularına koyulmaz, soğuduktan sonra ambalajlanabilir.

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

Milas Tepsi Böreği hazırlanışında kullanılan ve Milas yöresinde doğal olarak yetişen ve bahçelerde yetiştirilen otlar, Milas yöresine ait çökelek peyniri ve Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı sebebiyle ayırt edicilik kazanmış olup bu yönüyle Milas ilçesi ile sıkı bir bağa sahiptir.

Denetleme:

Milas Tepsi Böreğinin coğrafi işaret özelliklerine uygunluğunun denetimi Milas Ticaret ve Sanayi Odasından bir uzman, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden konuyla ilgili bir uzman, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'ndan uzman bir öğretim görevlisinin katılımıyla oluşan bir denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetim Mercii, denetimlerini yılda bir kez veya ihtiyaç duyulduğunda ya da şikayet halinde her zaman yapabilir.

Milas tepsi böreğinin denetimini yapacak denetim mercii yılda bir kez, Milas Ticaret ve Sanayi Odası'nın resmi / yazılı çağrısıyla, odanın belirlediği gün, yer ve saatte toplanır. Toplantıya çağrı, en az bir hafta önce mercii üyelerine bildirilir. Denetim mercii olağanüstü bir şekilde şikayet olması durumunda da toplanabilir.

Denetim ölçütleri:

Milas tepsi böreğinin denetimlerinde, tescil belgesinde belirtilen fiziksel ve duyuşsal özellikleri kontrol edilecektir. Kuşku durumlarında komisyon, ürünün kimyasal denetimini yaptırabilecektir. Denetim mercii tarafından gerek görülmesi halinde akredite olmuş bir laboratuvara ürün üzerine tahlil yaptırılabilir ve tahlil giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

Denetim Unsurları:

Ambalaj denetimi: Bakılarak, ölçülerek ve tartılarak yapılır. Coğrafi koşullara, iklim özelliklerine ve ürünün özelliklerine uygun olup olmadığı kontrol edilir.

Duyuşsal denetim: Milas tepsi böreğinin görünüşüne bakılarak, tadılarak, koklanarak kontrol edilir.

Fiziki denetim: Milas tepsi böreğinin görünümü, içindeki ot ve peynir dağılımı özellikleri gözlemlenerek kontrol edilir.

Kullanılan malzemelerin menşeinin kontrolü: Zeytinyağı, çökelek peyniri ve böreklik otların menşei kontrol edilir.

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. Vakfikebir Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 372
Tescil Tarihi	: 03.08.2018
Başvuru No	: C2017/213
Başvuru Tarihi	: 30.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Vakfikebir Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Vakfikebir Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Çarşı Mah. Gülbaharhatun Cad. No: 156 TRABZON
Coğrafi Sınırı	: Trabzon ilinin Vakfikebir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ürün ambalajı üzerinde tek başına ya da markadan küçük yazılmayacak şekilde marka ile birlikte kullanılır. Ayrıca coğrafi işaret ambalaj üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görebilecek şekilde bulunur veya menülerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayla kültürü gereği hayvancılıkla uğraşan ve ilkbaharda yaylaya çıkan aileler 2-3 gün süren yayla yolculuğu yapmaktaydılar. Bunun doğal sonucu olarak 2-3 gün boyunca bayatlamayan ekmeğe duyulan ihtiyaç taş fırın ekmeğinin icadına yol açmıştır.

Vakfikebir ekmeği, yöresine ait olup ülkemizde ekşi hamur yöntemiyle üretilen ve ülke genelinde yaygın olarak tüketilen bir ekmeğin çeşididir. Ekşi hamur metoduyla yapılışının yanında bu ekmeğin tipik özellikleri; kalın sert kabuklu, iri gözenekli, işlem süresinin uzun ve toleransının yüksek olması, daha aromatik, daha kaliteli, yüksek hacim ve gramajda olması, geç bayatlaması ve pişirme sıcaklığının düşük olmasıdır.

Vakfikebir ekmeğini diğer ekmeklerden ayıran en önemli özellik, içeriğinde kullanılan ekşi mayadır. Bu ekşi maya hamurdan elde edildiği için katı ekşi maya olarak adlandırılır. Hamurun ekşitilerek elde edilen maya ekmeğinin tadını ve yapısını özgün kılmaktadır. Odun ateşinde piştiği ve ekşi maya kullanılarak yapıldığı için kendine has bir lezzeti vardır. Ekşi maya ile yapılan ekmekler iyi kabarır, geç bayatlar.

Vakfikebir ekmeğinin bayatlama süresi oldukça uzundur. Uygun saklama koşullarında 5-15 gün kadar bozulmadan saklanabilir. Bu ekmeğin soğuduktan sonra temiz bezlere sarılı olarak rutubetsiz ortamlarda tahta kutular içerisinde 5-10 gün arasında, kâğıda sarılı ve naylon poşete geçirilmiş olarak buzdolabında 10-15 gün saklanabilmektedir. Tek ekmeğin olduğu için rahat taşınır ve saklanması kolaydır. Keskin bıçak kullanılarak kesildiğinde ufalanmaz.

Vakfikebir ekmeğinin önemli özelliklerinden biride taş fırınlarda ve odun ateşi ile pişirilmesidir. Yörede bu fırınları yapan ustalar bulunmakta ve geleneği devam ettirecek olan çırakları yetiştirmektedirler.

Üretim Metodu:

Taş Fırın

Fırının yapılışı sırasında hazırlanan 130 cm. derinliğindeki fırın kuyusunun 80 cm.'lik kısmına kalın çakıl taşları koyularak fırının alttan su alması durumunda süzgeç görevi görerek suyun üst kısma geçmesini engeller. Kalın taşların üzerine 20 cm. kadar daha ince çakıl taşı koyulur. Çakılın üzerini tamamen örtecek kadar ince kum yayılır. Daha sonra ısıyı tutup tekrar yansıması amacıyla cam kırıkları konulur. Bunun üzerine hem ısıyı tutmak için hem de rutubeti engellemesi için kalın tuz (kaya tuzu) serilir. Tuzun üzerine özel ustalık isteyen bir biçimde fırına taban

taşlarının yerleştirilmesine başlanır. Yerleştirme işinin bitiminde taşların iyice oturmaları için ağaç bir tokmak ile dövülür.

Fırın kuyusu yapılırken, fırının ön cephesinde ana kapıdan biraz aşağıda ve yanda cehennemlik adı verilen, dışarıdan odunların konulacağı ve yakılacağı ızgaralı bir bölüm yapılır, ızgaranın üzerinde yakılan odunlardan çıkan ısı fırının içini ekmek pişirmeye hazır hale getirir. İyice yanan odunların közleri de ızgaranın alt kısmına geçerek fırın ısısının devamını sağlar.

Fırın tavan tuğlaları hafif kavis yapacak şekilde örülmekte ve fırının içine kubbe şekli verilmektedir. Tavan örülürken cehennemlikten uzak olan arka üst kısımda 20 cm. x 20 cm. boyutlarında fırının büyüklüğüne göre bir veya iki tane baca yeri bırakılır. Bu bacalar ateşe dayanıklı tuğlalar ile yukarıya doğru örülüp tavan kısmının üzerinden geçirilerek ana bacaya bağlanır. Ana baca fırının dışında ana kapağın hemen üzerindeki boşlukta 20 cm. x 80 cm. veya 40 cm. x 40 cm. boyutlarında yapılmaktadır. İç bacalara birer tane baca kapağı konur. Bu kapaklar fırın dış cephesinde bulunan birer kol yardımı ile kontrol edilir, iç bacalar cehennemlikte yanan odunların isini, kokusunu ve dumanını ana bacaya gönderir. İç bacaların cehennemlikten uzak olmasının nedeni ise, odunların alevlerini fırının tavanına doğru çekmesidir. Fırının tavanına gelen yüksek alevler fırın içinin pişirmeye hazır hale gelmesine (tavlanmasına) sebep olur. iç bacalar odunlar köz haline gelene ve fırın içi tavlanana kadar açık bırakılır. Fırın pişirmeye hazır hale geldiğinde dış kısımdaki kollar yardımıyla baca kapakları kapatılır. Közlerden çıkan sıcaklık fırın ısısının devamını sağlar.

Örülmesi tamamlanmış olan fırında tavan tuğlalarını ve harcını sıkıştırmak, fırını kurutmak için üç gün boyunca "ranos" (tavlama) adı verilen ateş yakılır. (Tavlama işinden sonra fırının içine sinen koku ve is ile tavan ve bacadan dökülen tozlar önce uzun saplı bir süpürgeyle süpürülür ve daha sonra ucuna ıslak bez sarılmış -yörede "silengi" adı verilen- uzun saplı paspas kullanılarak tüm is ve kalan tozlar toplanır, fırının içi temizlenir. Fırın kullanılmaya hazır hale gelir.

Silengi bunun dışında, fırın ısısı yüksek olduğunda ekmek hamurlarını fırına atmadan önce ıslatılıp fırın taban taşlarına ve cehennemliğe yakın yerlere sürülerek ısıyı düşürmek amacıyla da kullanılmaktadır.

Fırın Yakıtı

Taş fırınlarda kullanılan en ideal yakıt maddesi alevi bol olan, yandığında fırının içini ekmek pişirmeye hazır hale getiren (tavlayan) kurumuş kızılğaç, meşe ve gürgendir. Ayrıca bu odunların ateşinden çıkan tütü reçineli karbonili bileşikler ekmeğin lezzetini etkilemekte, ekmeğe farklı bir tat vermektedirler. Kavak odunu alevi yüksek olmasına rağmen patlayarak yandığı ve fırının içine odun parçaları fırlattığından dolayı kullanılmamaktadır. Kestane ağacı pahalı olduğundan, çam ise fazla koku ve is yaptığından tercih edilmez.

Fırının Tavlanması

Yan ocakta (cehennemlikte) yakılan kuru ve ateşi yüksek odunların alevleri arka bacalara doğru çekilirken, yüksek ısı fırının tavanını görülmeye değer bir şekilde bembeyaz yapar. Alevler ve yüksek ısı sayesinde oluşan bu görüntüye tav' adı verilir.

Günümüzde taş fırınlara ısı ayarını gösteren dereceler konulsa da ekmek ustaları alışkanlıklarından dolayı tav oluşumunu izleyerek fırının pişirmeye hazır hale gelip gelmediğini anlarlar. Ustalar fırına ekmek atmak için ayrıca bir miktar kepeği fırının içine serpererek kepeğin yanmasına bakarlar. Kepek taban taşına değdiği anda hızla yanıp kararırsa fırının ısısının çok yüksek olduğu anlaşılır. Isıyı düşürmek için silengiyi biraz daha fazla ıslatmak ve cehennemliğin olduğu tarafa sürüp ısıyı düşürmek gerekir. Isı yeterince düşürülemezse iç baca kapakları açık tutularak da ekmek pişirilebilir.

Hammadde Tanımı

Ekşi Maya: Ekşi maya ile hazırlanan ekmeğin kokusu ve lezzeti daha farklı olmaktadır. Ekşi maya, kendiliğinden mayalanan hamurun yoğrulacak olan yeni hamura katılması ve bu eski mayadaki bakterilerin, oluşturulan yeni ortamda çoğalmaya başlaması sonucu oluşur. Vakfıkebir ekmeğinin en önemli özelliklerinden biri de ekşi maya ile yapılmasıdır. Ekşi maya ile yapılan ekmekler iyi kabarır, geç bayatlar ve lezzetli olurlar.

Kullanılacak Unun Özelliği: Ekmeğin yapımında depolarda 15-20 gün arası dinlendirilmiş un kullanılır. Dinlenme sırasında unun yapısında ekmek yapımı için olumlu kimyasal değişimlerin meydana geldiği, unun renginin ağardığı ve kolay işlenebilir hale gelen undan daha kaliteli ekmeklerin elde edildiği bilinmektedir.

Kullanılacak Sular: Sertlik derecesi düşük olan kireçsiz su kullanılmalıdır. Ekmeğin yapımında uygun ısı ortamında mayalandırılmanın ve sertlik derecesi düşük olan suların tercih edilmesi gerekmektedir.

Tuz: Sofra tuzu.

50 kg. elenmiş un yoğurma kazanına dökülür. Önceki hamurdan bırakılan 2,5 kg. ekşi maya ile 800 gr. tuz konur. Yazın soğuk su, kışın ise ılık su ile yoğrulur. Suyun ısısı hava ısısına göre ayarlanarak hamurun çok çabuk veya geç oluşmasını önler. Yoğurmada az su kullanılırsa ekmeğin hacmi küçük, içi kuru, esnekliği az olur. Fazla su kullanıldığında ise ekmeğin içi iyi pişmez, yapışkan olur ve içindeki oyuklar dengesiz bir biçimde oluşur.

Hamur yoğurma kazanında 15-20 dk. yoğrulur. Yoğurma işleminde usta olmak ve hamurun kıvamını iyi ayarlamak gerekir. Yeterli tecrübeye sahip olunmaz, az yoğrulursa hamur sakızimsı ve yapışkan bir hal alır. Fazla yoğrulduğunda ise parçalanır gibi olur, gerekli kabarma olmaz, Yoğrulan hamur kazanda 1 saat dinlendirilir. Ekşi maya olarak kullanılmak üzere bir miktarı ayrılarak kalan hamur kesme kazanına alınır. Burada yapılacak' olan ekmeklerin gramajlarına göre kesilip tartılarak hafif unlanmış mermer masa üzerine konur. Burada hamurlar tarafından hafifçe yoğrularak içerisine kaput bezi konulmuş olan plastik leğenlerde 45 dakika ile 1 saat arasında fırına girecek hale gelene kadar mayalandırma raflarında dinlendirilir. Hamurun mayalanması olayına "hamurun gelmesi" denir. Süre geçtiğinde ise "hamur geçti" denir. Mayalanma süresi bitmiş olan hamuru bir an önce fırına koymak gerekir. Aksi halde ekmekler bozuk olur. Mayalanmış hamurlar plastik leğenleriyle birlikte fırının önündeki tezgâha indirilir.

Pişirme ustası daha önce ekmek hamurundan bir miktar alıp biraz un ile yoğurarak ekmek hamurundan daha sert bir hamur yapar. Bu hamuru 1 cm. kalınlıkta 20 cm. uzunlukta şeritler haline getirir. Ekmeklerin üzerine takılacak olan bu şeritlere kuşak, çubuk, simit, fitil, kıt kıt gibi isimler verilir.

Fırın ustası pişirme öncesi fırının ısısını (tavını) kontrol eder. Dereceye bakıldığında ise 220-250 derece sıcaklık olması gerekir. Eğer ısı daha fazla olursa silengi ile düşürülür veya fırın baca kapakları açık bırakılır. Ekmek küreğinin hafif kepek serpilerek çanaktaki ekmek hamurları küreğe ters çevrilir. Hamurların üzerine orta kısımdan geçecek şekilde fitilleri takılır. Ekmekler çok büyük olduğu için fitiller fazla kabarmalarını önler. Daha sert bir hamurdan yapıldığı için pişme sırasında çabuk kurur ve kabarmakta olan ekmeğin üzerini gerdirip çatlatır. Böylece ekmeklerin iç kısmının da pişmesini sağlar. Fitilleri takılan ekmekleri fırına atmadan önce üzerlerine 1 lt. sıcak suya 1 su bardağı un konularak bir taşıma kaynatılarak ve daha sonra soğutulularak elde edilen bulamaç adı verilen karışım fırça ile sürülür. Bulamaç, ekmeğin güzel bir şekilde kızarması için fırına girerken, daha parlak görünmesi için de fırından çıktığında sürülür. Fırına ilk önce arka kısma gelecek şekilde büyük olan ekmekler yerleştirilir. Fırın sıcaklığı, hamurlar fırına konulana kadar ana kapak sürekli açık olduğundan 180 dereceye kadar düşmektedir. Bu nedenle ekmeklerin fırına konulması işleminin seri şekilde yapılması gerekir. Pişme sırasında cehennemliğe yakın olan ekmekler daha çabuk kızardığı için diğer tarafta kalan ekmekler ile değiştirilmelidir. Büyüklüklerine göre 1-1,5 saat arasında pişirilen ekmekler kürek ile dışarı alınıp bulamaç sürülür, tahta raflarda dinlendirilmesi için tezgâhtara verilir. Ekmeğin üzerine sürülen bulamaç ısınsın da etkisiyle hemen kurur ve ekmeğe parlak bir görüntü verir. Tezgâh üzerinde hasır süpürge ile altları süpürülen ekmekler satışa sunuluncaya kadar dinlenmesi için tahta dolaplarda bekletilir.

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

Vakfikebir Ekmeği yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir ekmek çeşididir. Ayrıca taş fırının yapılması ustalık gerektirmektedir. Bu sebepten yöre ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Vakfikebir Ekmeğinin uygunluğunun kontrolleri Vakfikebir Belediyesi koordinatörlüğünde; Vakfikebir Belediyesinden 2 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası bünyesinden belirlenecek 1 kişi, Tarım İl Müdürlüğünden 1 kişi, Vakfikebir Esnaf ve Sanatkarlar Odası'na kayıtlı fırıncılar arasından belirlenecek 1 usta olmak üzere 5 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda 2 kez yapılır. Tüketici şikâyetleri veya gerekli görüldüğü durumlarda ise her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Vakfikebir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

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

2. Alanya Yenidünyası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 373
Tescil Tarihi	: 07.08.2018
Başvuru No	: C2017/145
Başvuru Tarihi	: 22.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Yenidünyası
Ürün / Ürün Grubu	: Yenidünya / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. No:19 Alanya / ANTALYA
Coğrafi Sınırı	: Antalya ilinin Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Yenidünyası coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya'da Toros dağları dar bir ova şeridinden sonra denize paralel olarak yükselmektedir. Doğu, batı ve kuzeydeki Toros dağları, kışın iç kısımlardan gelen soğuk havayı ve rüzgarları engellemekte, dolayısıyla doğal bir soğuk-kıran etkisi yapmaktadır. Böylece kış aylarında, erken ilkbahar ve geç sonbahar dönemlerinde Alanya soğuklardan korunmakta, yıllık gözlenen en düşük sıcaklık Ocak ayında 12°C altına düşmemektedir. Ayrıca yörede denizin de yumuşatıcı etkisi bulunmaktadır. Bunların neticesi olarak Alanya yöresi tam bir mikro-klimaya sahiptir. Alanya'nın mikro-klima özelliklerinde yetişen ve "Ayva Göbek" (diğer adı "Hafif Çukur Göbek") çeşidi olan Alanya Yenidünyası, erkencilik ve yüksek verim göstermesiyle Hatay ile Antalya'nın diğer yörelerinde yetiştirilen yenidünya meyvelerinden farklılık göstermektedir. Alanya Yenidünyası, Hatay'da ya da Antalya'nın diğer yörelerinde yetiştirilen yenidünyalardan, açık alanda yetiştirildiğinde 7-10 gün, örtü altında yetiştirildiğinde ise 1 ay kadar erkencilik göstermektedir. Kış meyvelerinin bittiği, yaz meyvelerinin ise henüz pazara girmediği yani meyve çeşitliliğinin ve miktarının az olduğu ilkbahar döneminde olgunlaşarak pazara sürülen Alanya Yenidünyası bu özelliğiyle tüketici nezdinde bilinirliğe sahiptir.

İnce kabuklu olmasıyla ve kabuk renginin sarı-turuncu, meyve et renginin ise sarı-krem olmasıyla Türkiye'de yetiştirilen diğer yenidünyalardan ayrılan Alanya Yenidünyasının bir diğer ayırt edici özelliği ise meyvesinin 43,26 g ortalama değer ile diğer yenidünyalardan daha ağır ve iri olmasıdır. Alanya Yenidünyasının meyve kabuk ve meyve et rengi bakımından sarı-turuncu renkli meyveler grubunda yer alması tüketicinin bu ürünü tercih etmesinde önemli rol oynamaktadır. Yenidünya meyvesinde meyve kabuğunun çok kalın veya ince olması istenmemektedir. Kalın kabuklu meyveler tüketici tarafından, ince kabuklu meyveler ise taşımacılığa dayanımının düşük, muhafazasının ise zor olması nedeniyle üretici tarafından tercih edilmemektedir. Alanya Yenidünyasının meyve kabuğunun kolay soyulması ve kabuk kalınlığının orta seviyede olması bu ürünün hem üretici hem de tüketici tarafından tercih edilmesini sağlamıştır. Alanya Yenidünyasının meyve ve ağaç görünümü Şekil-1 ve Şekil-2'de verilmiştir. Alanya Yenidünyasının ağaç, meyve özellikleri ile ortalama tane ağırlığı, suda çözünür kuru madde, toplam asitlik ve renk değerleri ise Tablo-1 ve 2'de verilmiştir.



Şekil-1: Alanya Yenidünyasının meyve görünümü

Tablo-1: Alanya Yenidünyasının ağaç özellikleri

Anaç uyuşması	İyi
Taç gelişme şekli	Yarı dik
Yaprak ayası uç şekli	Kör uçlu
Yaprak ayası kenardaki diş sıklığı	Orta
Yaprak ayası dalda duruş şekli	Dışa doğru



Şekil-2: Alanya Yenidünyasının ağaç ve yaprak görünümü

Alanya Yenidünyası, bitki yapısı gereği her dem yeşil kalan bir yapıya sahiptir. Kök sistemi, çoğunlukla 25-50 cm derinlikte yüzlek ve dağınık saçak yapıdadır, bunun yanında 1,5-2 m derinliğe kadar inebilen kuvvetli gelişen kazık kök yapısına sahiptir. Ağacı 5-6 m boyunda, düzgün gövdeli, alçaktan dallanan, sık görünümlü, yayvan ile yuvarlak arasında taç yapısına sahiptir. Yaprakları 12-40 cm uzunlukta sert ve kısa saplıdır.

Tablo-2: Alanya Yenidünyasının Meyve Özellikleri

Meyve kabuk rengi	Sarı portakal	
Meyve et rengi	Sarı-beyaz	
Çekirdek sayısı	1-5 adet	
Çekirdek ağırlığı	2-2,03 gr	
Çekirdek oranı	%15,18-%15,78	
Meyve şekli	Geniş yumurtamsı eliptiktir.	
Meyve enine kesit şekli	Hafif köşeli	
Meyve dip kısmındaki göz açıklığı	Kapalı-yarı kapalı	
Meyve sapın bağlandığı son kısmın şekli	Yuvarlak	
Kabuk soyulması	Kolay	
Kabuk kalınlığı	İnce	
Meyve ağırlığı	40,37-46,16 g	
Meyve uzunluğu	45,1-43,2 mm	
Meyve indeksi (uzunluk/genişlik)	1,09-0,98	
Suda çözünebilir kuru madde miktarı (SÇKM)	9,47-10,57	
Asit (malik)	2,19-10,57	
SÇKM (asit)	4,32-11,22	
Meyve Kabuk Renk Değerleri	L*	52,81-68,95
	a*	-0,7-13,37
	b*	35,13-50,26
	c*	39,47-53,64
	h	71,61-90,85
Meyve Et Renk Değerleri	L*	58,93-74,79
	a*	-4,85-3,31
	b*	27,66-44,63
	c*	27,37-44,13
	h	86,32-96,92

Üretim Metodu:

Alanya Yenidünyasının üretiminde yenedünyaya ilişkin genel üretim teknikleri kullanmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir. Alanya Yenidünyasının üretimi açık bahçe yetiştiriciliği ve örtü altı yetiştiriciliği olmak üzere iki şekilde yapılabilmektedir.

İklim İsteği: 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 Yenidünyasında çiçeklenme sonbahar aylarında başlar ve kışı küçük meyve döneminde geçirir. Çiçekler ve meyveler -3°C'de zarar görmeye başlar. Alanya yöresinde çiçeklenme döneminde don olma olasılığı bulunmamaktadır.

Toprak İsteği: Alanya Yenidünyası yetiştiriciliği için iyi drene edilmiş, derin, organik maddece zengin, killi-kumlu, gevşek, reaksiyonu nötr toprak gerekmektedir. Alanya ilçesine ait toprak özellikleri Tablo-3'te verilmiş olup, derin, organik maddece zengin, killi-kumlu, gevşek, reaksiyonu nötr ve iyi drene edilmiş olması bu yörenin toprak özellikleridir.

Tablo-3: Alanya ilçesi toprak özellikleri

Toprak Özellikleri		Metotlar	Analiz Sonucu	Değerlendirme
pH	-	1:2,5	7,89	HAFİF ALKALİ
Kireç	(%)	Kalsimetrik	2,8	AZ
Tuz (EC)	mS	1:2,5	459	TUZSUZ
Kum	(%)		42%	Kumlu TİNLİ
Kil	(%)		18%	
Mil	(%)		40%	
Org. Madde	(%)	Yaş Yakma	3,1	İYİ
Alınabilir P	ppm	UV/VIS Spekt.	26	YETERLİ
Alınabilir K	ppm	A.Asetat AAS	205	ORTA

Çoğaltım tekniği: En çok tercih edilen üretim yöntemi aşılama ile çoğaltmadır. Alanya Yenidünyası genellikle çöğür anaçları üzerine göz ve kalem aşısı yapılarak çoğaltılır.

Tohum ekimi ve aşılama: Tohum, meyveden çıkarıldıktan hemen sonra ekilebildiği gibi muhafaza edilerek daha sonra da ekilebilir. Bu süre 9 ayı geçmemelidir. Tohumun ekildiği ortam 3:1:1 oranında torf:kum:perlit karışımından oluşmalıdır. Ekim yapılan ortamın pH'ı 6.5-7.0 arasında olmalıdır. Ekilen tohumlar 40-60 gün sonra çıkmaya başlar. Bu çöğürler, ertesi sabah şaşırtılmaya hazır hale gelirler. Çöğürlerin güneşin yakıcı etkilerinden korunabilmesi için yarı gölgelikli bölgelerde muhafaza edilmesi gerekir. Çöğürler, tohum ekiminden 1,5-2 sene sonra çağları 1-1,5 cm olduğunda aşıya hazır hale gelirler. Aşıları ilkbahar ve sonbahar döneminde yapılır. İlkbaharda sürgün aşısı olarak yapılacaksa en uygun aşısı zamanı, iklim koşullarına göre değişmekle birlikte Mart ayı başlarından Mayısın 3. haftasına kadar olan devredir. Sonbahar aşısı ise, tutma oranları ilkbahar aşısına oranla daha düşük olmakla birlikte Eylül sonu Ekim ve Kasım aylarıdır. Aşısı kalemleri, üzerlerinden bir sene geçmiş olgun, tüysüz sürgünlerden alınmalı, göz aşısı olarak "T" aşısı, yongalı aşısı ve yama aşısı kullanılmalıdır.

Bahçe tesisi ve dikim aralıkları: Açık alanda 6x6 m ya da 7x7 m dikim aralıkları olarak bahçe tesisi edilmektedir. Örtüaltı yetiştiricilikte ise dikim 2x2,5 m ya da 2,5x2,5 m dikim aralıklarında yapılmakta ve ağaçlar telli sistemle desteklenmektedir. Örtüaltı yetiştiricilikte ürünler daha serin bir dönemde hasat edildiği için meyvelerin raf ömrü de uzun olmakta ve yenedünyanın pazarlanmasında büyük bir sıkıntıyı hafifletmektedir.

Dikim Zamanı ve Dikim Şekli: Alanya Yenidünyası fidanları için en uygun dikim zamanı, soğuk tehlikesinin kalktığı ilkbahar aylarının erken dönemleri olmaktadır. Dikim sırasında plastik tüp, köklere zarar vermeden dikkatlice çıkarılmalı, dikimden önce kökler tarafından sarılmış olan toprak dağıtılmadan, kıvrılmış ve zarar görmüş kökler kesilmeli, daha sonra kökle tacın gelişimini dengeleyecek bir 'dikim tuvaleti budaması' mutlaka yapılmalıdır. Fidanın aşısı yeri toprak üstünde kalacak şekilde ve fidanın toprağı dağıtılmadan çukura oturtulmalıdır. Derin dikimlerden kaçınılmalıdır. Dikimden hemen sonra can suyu verilmeli ve hereklerle bağlanmalıdır.

Sulama: Yıllık sulama suyu ihtiyacı 1.130 mm olan Alanya Yenidünyasında bölge toprak yapısına uygun olarak yıllık yapılacak sulama sayısı ise 10 ila 11'dir ve ağaç başına her sulamada 100-110 mm su verilmelidir.

Nisan ayından ekim ayına kadar 15- 20 sulama yapılmalıdır. Örtüaltı yetiştiricilikte ve mümkünse açık alanda sulamalarda damla sulama sistemi (fertigasyon) kullanılmalıdır.

Hastalık ve ilaçlama: Alanya yenidoğnyasında görülen en önemli hastalık karaleke (*Spilocaea eriobotryae*) hastalığıdır. Hastalık özellikle açık alanda etkili olmakta ve meyve kalitesini düşürmektedir. Hastalıkla mücadelede kültürel önlemlerle birlikte kimyasal ilaçlama yapılır. İlaçlamaya başlanmadan önce, geçen yıldan kalma hastalıklı sürgünler, yapraklar, meyveler ve meyve sapsarı toplanıp imha edilir. Ağaçların iyi havalanması sağlanır. Birinci ilaçlama sonbaharda, yeni çiçek salkımları oluşunca %1,5'lik bordo bulamacı ile yapılır. İkinci ilaçlama çiçekler açılmadan önce yapılır. Çiçek dökümünden sonraki ilaçlamalar 20 gün ara ile (yağışlı gün fazla ise 15 gün) yağmurlar kesilene kadar en sonuncusu hasattan 20 gün önce olmak şartı ile yapılır. Örtüaltı yetiştiricilikte karaleke hastalığı görülmemekte ve bu hastalık için ilaçlama yapılmamaktadır.

Gübreleme: Alanya yenidoğnyası yetiştiriciliğinde gübreleme yaprak- toprak analiz sonuçlarına göre yapılmaktadır. Şayet analiz yaptırılmamışsa;

- Birinci Yıl: Fidan başına, yılda toplam 30 g saf azot (150 g amonyum sülfat). Her sulamada bir, fidan başına 25 g amonyum sülfat olarak verilmelidir.
- İkinci Yıl: Fidan başına yılda toplam 60 g saf azot (300 g amonyum sülfat). Şubat- Temmuz ayları arası, 4 defada sulamayla birlikte verilmelidir.
- Üçüncü Yıl: Fidan başına yılda toplam 100 g saf azot (500 g amonyum sülfat). Şubat- Temmuz ayları arası, 4 defada sulamayla birlikte verilmelidir.

4 yaşından sonra uygulanan gübre programı Tablo-4'te verilmiştir.

Tablo-4: 4 yaşından itibaren yenidoğnya ağaçlarına önerilen azot, fosfor ve potaslı gübrelerin miktar ve uygulama zamanları

	Azot, Amonyum, sülfat uygulama zamanı ve miktarı (g/ağaç)	Fosfor Triple süper fosfat uygulama zamanı ve miktarı (g/ağaç)	Potasyum, Potasyum sülfat uygulama zamanı ve miktarı (g/ağaç)
4-6 yaş	Temmuz 400-800 Kasım 100-200 Şubat 100-200	Ağustos-Eylül 135-225	Ağustos-Eylül 60-120
7-12 yaş	Temmuz 1300-2000 Kasım 500-750 Şubat 500-750	Ağustos-Eylül 275-325	Ağustos-Eylül 360-540
12 yaştan sonra	Temmuz 2000 Kasım 1000 Şubat 1000	Ağustos-Eylül 400	Ağustos-Eylül 600

Zararlılarla Mücadele: Akdeniz Bölgesinde uzun süren yağışlar yenidoğnyada karaleke hastalığını tetiklemektedir. Hastalıkla mücadele edilmeli, hasattan sonra ağaçta kalan meyveler toplanarak gömülmelidir.

Budama: En uygun budama zamanı Mart ayıdır. Ana doruk alınarak 3 veya 4 dallı çanak (goble) şekil verilmesi, ağacın fazla boyanmaması ve hasat kolaylığı yönünden uygundur. Bırakılan 3 ya da 4 dal büyüdüktan sonra aynı yıl içinde 35-40 cm kalacak şekilde kesilir. Sonraki yılda budanan dallar üzerinde süren sürgünlerden ağacın merkezini çok sıkıştırmayacak ve dengeli bir taç oluşturacak şekilde, 2 veya 3 tanesi bırakılır. Geriye kalan sürgünler ve aşı noktasının üzerinde oluşan sürgünler temizlenir. Daha sonra ki yıllarda, ağacın büyümesine fazla müdahale edilmez. Budama sadece kurumuş, hastalıklı ve obur dalları temizlemek için yapılır. Ayrıca çok sık taçlanma durumunda ağaç merkezinin ışıklandırmasını sağlamak için yapılabilir. Budamadan sonra, ağacın öz suyu kutulana kadar 1-2 gün beklenmeli ve kesim yerlerine çok ince tabaka şeklinde aşı macunu sürülmelidir.

Hasat, Paketleme ve Depolama: Hasat dikkatli bir şekilde, meyveye ve ağaca zarar vermeden yapılmalı, meyveler meyve makası ile dikkatlice toplanmalı ve mutlaka sınıflandırmaya tabi tutulmalıdır. Alanya Yenidoğnyasında kademeli hasat uygulanmalıdır. Ağaç üzerindeki meyveler kademeli olarak (farklı zamanlarda) olgunlaşır ve farklı dönemlerde hasat edilir. Pazar talebine uygun olarak yüksek kalitede meyve elde edebilmek için özellikle hasat dikkatli bir şekilde yapılmalıdır. Kullanılan ambalajlar (kasa veya karton kutu) amaca uygun olarak

fazla derin olmamalı ve alttaki meyvelerin zarar görmesi bu şekilde engellenmelidir. Taşıma zincirinde soğuk zincir korunmalıdır. Alanya yenedünyası 5°C’ de 2 ay kadar kalitesini kaybetmeden muhafaza edilebilmektedir. Bu sayede soğuk zincir korunarak uzak pazarlara meyve taşınabilir.

Denetleme:

Alanya Yenedünyasının 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; Alanya Yenedünyasının 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 indeksi, meyve ağırlığı, kabuk soyulması, meyve kabuk rengi) ve gözleme dayalı özellikleri (çekirdek sayısı ve şekli, karalekeye hastalığına dayanım durumu) üzerinden yapılacak olup, denetimlerde başka unsurlar da dikkate alınmak üzere özellikle aşağıdaki hususlara dikkat edilecektir:

- **Çeşit:** “Ayva Göbek” (diğer adıyla “Hafif Çukur Göbek”) çeşidi olmalıdır. Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü (BATEM) tarafından yayımlanan çeşit katalogundan bu çeşidin özellikleri temin edilerek bu katalogdaki resimlerle karşılaştırılacaktır.
- **Meyve ağırlığı:** 29 g veya üzeri olmalıdır
- **Meyve kabuk rengi:** sarı-turuncu rengi olmalıdır
- **Meyvenin şekli:** eliptik olmalıdır
- **Yetiştigi yer:** Ürünün yetiştigi bahçe Alanya ilçesi idari sınırları içerisinde olmalıdır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) tarafından verilen Üretici Kayıt Defteri ve ÇKS belgesi Denetim Mercii tarafından incelenecektir. Üretim yerinde, Alanya idari sınırları içerisinde bulunan araziye ait ada parsel nosu ve üretim alanı bilgileri yazacaktır.
- **Kayıt:** Üretim yeri, GTHB Çiftçi Kayıt Sistemine (ÇKS) kayıtlı olacaktır.
- **İzlenebilirlik:** Ürünün izlenebilirliğinin ve kullanılan kimyasalların takibinin yapılabilmesi için Üretici Kayıt Defteri bulundurulacaktır.

Denetim mercii, coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Mercii, öncelikle Alanya Yenedünyasının 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 veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

3. Kars Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 23.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 374
Tescil Tarihi	: 10.08.2018
Başvuru No	: C2016/112
Başvuru Tarihi	: 23.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Balı
Ürünün Adı	: Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kars İli Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. Tahtacılar Cad. Kığın Apt. No:18 Kat:1 Daire:1 Merkez / KARS
Coğrafi Sınırı	: Kars Merkez, Akyaka, Arpaçay, Digor, Kağızman, Sarıkamış, Selim, Susuz ilçeleri, bu birimlere bağlı köy, yayla ve mezarlar.
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars'ta arıcılığın geçmişi oldukça eski yıllara dayanmakta olup, yörenin başlıca gelir kaynakları arasındadır. Kars Balı, yörenin özellikli bitki florası, doğa koşulları ve iklimi nedeniyle üne sahiptir. Kars Balının binlerce kır çiçeğinden gelen aroması, hafif kokusu ve tat özellikleriyle Osmanlı saray sofralarında yer aldığı ve Osmanlı döneminde ilden dışarıya satılan ürünler arasında olduğuna dair bilgiler yazılı kaynaklarda yer almaktadır. Kars civarında arıcılık 20. yüzyıl başlarına kadar uzun sepetlerde yapılmış, daha sonra yeni tip kovanlara geçilmiştir. Ülkemizde I. Dünya savaşı yıllarında ilk defa yeni tip kovanların kullanılmaya başlandığı yer Kars ilidir. Daha sonra yeni tip kovanlar tüm Türkiye'ye yayılmıştır.

Arı hareketlerinin diğer illere göre daha kolay kontrol edilebildiği sınır ili olan Kars, arıcılık açısından tecrübeli bölge olarak kabul edilmektedir. Kars yöresinin karakteristiklerini yansıtan çeşitli bitkilerin bal, polen ve nektar potansiyeli hesaplanması sonucunda yörede yetişen ballı bitkilerin birçoğunun doğal koşulların uygun olduğu dönemlerde yüksek miktarda bal, polen ve nektar taşıdığı tespit edilmiştir. Direkt bal bitkisi olarak kabul edilemeyen yöreye özgü diğer türlerin ise arılar tarafından değişik amaçlarla kullanıldığı ve yöreye özgü arıcılık ve üretiminin bu nedenle özgünlük kazandığı anlaşılmıştır. Kars ili sınırları içerisinde bulunan toprakların %66'sı çayır ve mera olarak kullanılmakta, tarıma uygun olan alanların ise çok önemli bir kısmı hububat ekimi için kullanılmaktadır. Bu nedenle Kars ili, coğrafyası temiz, işlenmemiş ve endüstriyel, kimyasal kalıntılarla kirlenmemiş bir doğa olarak arıcılık için önemli bir alan niteliği taşımaktadır.

Türkiye'nin kuzeydoğusunda, Kafkasya ile Anadolu arasında geçiş konumunda bulunan Kars ili ortalama 2500 m irtifaya sahip dağlarla çevrili olup, topraklarının büyük kısmı 1500- 3000 m civarında değişen ve çoğunlukla volkanik materyallerle örtülü plato sahasında konumlu bulunmaktadır. Bu nedenle Kars ili yüksek bir yayla konumundadır. Rakım, karasallık ve diğer doğal koşulların etkisiyle oldukça sert ve kısa mesafelerde önemli değişimler gösterebilen karasal iklim görülmektedir. Bu özelliklerinden kaynaklı hava sirkülasyonları ve floral göçlere uygun olması sonucunda ilde; doğal olarak yetişen (yabani) çiçekli bitkilerin sayısı yaklaşık 1800 tür olup, bunların yaklaşık 100 kadarı endemik olarak tanımlanmıştır.

Kars Florasının diğer bir önemli özelliği ülkemizde Kafkas bitkilerinin yetiştiği bölge olmasıdır. Kars Coğrafyasında tespit edilen ve tür adlarını Kafkaslardan alan bazı bitkiler *Onosma caucasicum*, *Lonicera caucasica*, *Erigeron caucasicus*, *Astragalus caucasicus*, *Trifolium caucasicum*, *Orobancha caucasica*, *Ranunculus caucasicus*, *Alchemilla caucasica*, *Pedicularis caucasica*, *Iris caucasica*, *Allium albidum supsp caucasicum*, *Fritillaria caucasica*, *Muscari caucasica*’dır. Kars ve yöresinden toplanarak bilim dünyasında ilin, ilçelerinin veya dağlarının adını alan bazı bitki türleri *Allium ezelghauricum*, *A. karsianum*, *Chaerophyllum karsianum*, *Festuca karsiana*, *Hieracium sarycamschene*, *Lathyrus karsianus*, *Nonea karsensis*, *Senecio integrifolius supsp. karsianus*, *Veronica allahuekberensis*, *Draba terekemensis*’dir. İlin florası, coğrafyası, topografyası ve iklimi birbiriyle bağlantılı unsurlardır. Kışın karın uzun süreli (5-6 ay) toprak üstünde kalması nedeniyle, ovaları, yüksek yayla ve dağlarındaki binlerce çiçek kar altında korunmaktadır. Kars ilinde çoğunlukla İran-Turan flora ailesine mensup Alpin otsu

toplulukları ve az miktarda da sahanın özelliklerine adapte olmuş sarıçamların baskın olduğu ormanlık alanlardan oluşan floral varlığıyla Kars ili, arıcılık ve ürünlerinin üretimi için uygun ortamı sunmaktadır.

Kars ilindeki volkanik kökenli ofiyolitik kayaların endemik bitki türlerinin oluşumuna olumlu etkisi kanıtlanmış olup bal üretim potansiyeli açısından diğer yörelerden endemik bitki zenginliği ile ayrılmaktadır. İl alanının irtifası yüksek bir topografyada bulunması, arıcılık faaliyetlerinin olumsuz beşeri etkilere kapalı, daha izole ortamlarda icrasını sağlarken, volkanik nitelikler taşıyan morfoloji ise arıcılık ürünlerinin üretimi için temel girdiyi oluşturan çiçek ve bitki türlerine etki eden diğer faktörlerle beraber yöreye özgün şekilde oluşumuna katkı sağlar. Bu nedenle Kars yöresinde üretilen bal ve diğer arıcılık ürünleri, nitelikleri itibarıyla Türkiye'nin diğer alanlarından farklılaşmıştır.

Yörenin diğer bir ayırt edici özelliği, bitki örtüsünün yazın görülen serin hava nedeniyle daha uzun süre yerde kalmasıdır. Diğer taraftan yörenin yüksek irtifası geç ısınmasına yol açarak çiçek ve diğer bitkilerin vejetasyon süresinin kısaltmakta bu da arıcılık faaliyetlerinin süresini sınırlamaktadır. Ancak olumsuz gibi görünen bu durum esasen yörede bal üretimini kontrol altında tutarak arıcılık ekonomisinin devalüasyonunun ve sahada diğer hayvancılık faaliyetlerinin flora üzerinde yapacağı olumsuz etkilerin önüne geçmektedir.

Arıcılık açısından önem arz eden yağış ve su kaynakları açısından yarı kurak iklimik özellik gösteren yörenin yaz aylarında serin ve buharlaşmanın ise zayıf olması, arıların gerekli su ihtiyaçlarını nemli kalan zemin ve bitkilerden elde edebilmesini sağlamaktadır. Karasal iklim özelliklerine sahip olması nedeniyle Kars ili normalaltı nemlilik değerine sahip olup ortalama nemlilik arıcılık faaliyetlerinin kovan dışında yapıldığı dönem için % 65-70 civarındadır. Nemlilik değerinin düşüklüğü arı kovanlarında nem ve sıcaklık etkisiyle oluşabilecek arı parazitlerinin çok fazla üremesine engel teşkil etmektedir.

Mayıs - Ağustos aylarında bölgenin doğal florasında bulunan binlerce çiçeklerden arılar tarafından toplanan nektar ve polenlerden Kars ili sınırları içerisinde yerleşik arılar tarafından üretilen Kars Balı, kendine has hafif aromatik kokusu ve tadı olan, açık renkli bir baldır. Temel özellikleri bakımından çiçek balı olup, karışık floralı (polifloral) ballar sınıfında değerlendirilir. İlkbaharda nektar akımının başlaması ile bölgedeki kovanlarda üretilir. Kars Balı, Boz Dağ Kafkas arı ırkı (*Apis mellifera caucasica*) veya melezleri tarafından üretilmektedir.

- **Boz Dağ Kafkas arı ırkı (*Apis mellifera caucasica*) ayırt edici özellikleri:** Bu ırkın ayırt edici özelliği hortumları diğer arı cinslerinden uzun olması (6.6 – 7.25 mm arasında) ve bu sayede derin tüplü çiçeklerden de beslenebilmesi, tüylü yapısı nedeniyle şiddetli soğuğa dirençli olması, kanat uzunluğunun (ort. 9.25 mm) ve kanat genişliğinin (ort. 3.13 mm) diğer türlere göre daha geniş olması nedeniyle uzak mesafelere ve şiddetli rüzgârdan kaçabilmesi, diğer ırklardan daha fazla propolis toplaması, şeker oranı az olan çiçeklerden de beslenebilmesi, arka bacak eklem uzunluğunun diğer türlerden büyük olması nedeniyle kovana gelen saldırılarda kovana savunabilmesidir. Yapılan çalışmalarda, Kars yöresindeki Kafkas arılarının ortalama dil uzunluğu 6.67 mm bulunmuştur.
- **Görünüm (Renk):** Kars Balı fiziksel özellikleri itibarıyla açık renkli, koyu kıvamlı ve bekleme süresince krem şeklinde katılaşabilen bir baldır. Yıllık yağış ve nektar miktarına bağlı olmak koşuluyla rengi açık sarıdan, koyu sarı (altın sarısı) rengine kadar değişebilir. Hasat yapıldığında sıvı ve akışkan olan bal, Kars koşullarında karanlık ve loş bir yerde depolandığında 45 gün içerisinde kristal bal şekline dönüşebilmektedir. Kristal balın rengi krem renginde olup, görüntüsü homojendir ve balda bulunan polenlerin yapısına bağlı olarak, küçük pürtlü yapıdadır. Ağza alındığında dil üstünde 3-5 saniye içerisinde ağızda hiçbir kalıntı bırakmadan sıvı hale dönmektedir. Kars ballarının Hunter renk sisteminde yapılan renk analizlerinde **a değeri** (+a kırmızılık, -a yeşillik), **b değeri** (+b sarılık, -b mavilik), **L değeri** (0:siyah,100: beyaz) göre; **a değeri** -1,50 ile +3,50, **b değeri** +25,01 ile 49,15, **L değeri** 71,30 ile 94,75 arasındadır. Bilimsel verilerden de anlaşıldığı gibi Kars Balı açık renkli bir baldır.
- **Tat:** Aroması hafif olan, ağza alındığında çabucak eriyen, genizde çok az yanma hissi bırakan, tadı ve aroması ağızda uzun süre kalmayan hafif aromalı bir baldır. Kars Balı, keskin aromalı değildir.
- **Kıvam:** Kavanoza doldurulan bal kaşıkla doldurulup ters çevrildiğinde kolayca akmaktadır. Balın akışı sırasında herhangi bir tortu veya heterojenlik görülmez. Kristalleşmiş bal ise tereyağı kıvamında olup bir akışkanlığı yoktur, kavanozdan kahvaltılık bıçağı ile çıkarılıp tereyağı gibi ekmek üzerine kolayca sürülebilmektedir. Kıvam yoğunluğu "krem" ve rengi "solgun sarı (ayva sarısı)" olarak tanımlanmıştır.
- **Antibakteriyel etki:** Kars Balının antibakteriyel etkinliğini tespit eden Uludağ Üniversitesine ait çalışmada, söz konusu balın *Staphylococcus aureus* ve *Bacillus cereus* bakterileri üzerinde yüksek düzeyde inhibasyon etkisi olduğu görülmüştür. Söz konusu çalışma, Kars Çiçek Balının *Salmonella*

typhimurium, *Staphylococcus aureus* ve *Bacillus cereus* mikroorganizmaları üzerindeki inhibasyon etkisinin kestane, kekik ve heterofloral çiçek ballarından daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

- **Kars Balının kimyasal karakteri:**

Kars Balı doğada yetişen çiçeklerden ve temiz bir çevreden elde edildiğinden ve Kars yöresinde yerleşik olan ve yılın tamamını bu coğrafi alanda geçiren, göçer olmayan arıcılar tarafından üretildiğinden herhangi bir kimyasal, ilaç ve diğer kalıntıları içermez.

Kars Balının bazı ürün özellikleri Tablo-1’de verilmiştir.

Tablo-1: Kars Balının Bazı Ürün Özellikleri

Nem	% 15,5 ± 2,6
HMF	Ortalama değer 0,77 ppm bulunmuştur. Kars Balı için HMF değeri en fazla 20 mg/kg olacaktır.
Fruktoz / Glikoz	0,9 ile 1,4 arasında olup ortalama değeri 1,02 dir.
Prolin değeri	400 mg/kg’dan az olmamalıdır.
Stabil pH aralığı	3,5-4,5 olmalıdır.
Glüköz ve fruktoz içeriği	60/100 gr dan az olamaz.
Sukroz içeriği	en fazla 5gr/100 gr
Serbest asitlik	en fazla 50 meq/kg
Elektrik iletkenliği	en fazla 0,8 mS/cm
Diastaz sayısı	en az 8
Suda çözünmeyen madde miktarları	en çok %0,1
Protein ile ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	(-1,0 veya daha pozitif);
C4 şekerleri oranı	(en fazla %7)
Folin-Ciocalteu metoduna göre toplam fenolik madde miktarı	25,35± 8mg Gallik asit eşdeğeri/ 100 g bal olmalıdır.
Toplam flavonoid miktarı	1,75± 0,6mg Kuarsetin eşdeğeri/100 g bal olmalıdır.
Yüz adet Kars Balının 96 adedinde	%0,30-%8,86 oranında 2,3-Dihydro-3,5-dihydroxy-6-methyl-4h-pyran-4-one tespit edilmiştir. Bu maddenin kaynağının bitki mi yoksa biyolojik aktivite sonucu mu olduğu tam olarak tespit edilememiştir.
Yüz adet Kars Balı örneğinin GC-MS tekniği kullanılarak yapılan analizlerinde	alkoller, ketonlar, aldehitler, terpenler ve esterler gibi uçucu komponentlerden 300 den fazla maddel tanımlanmıştır.

Gaz kromatografisi-kütle spektrometresi (GC-MS) analizleri sonucunda Kars bal örnekleri içerisinde yer alan alkoller (1,15±1,84%), aldehitler (4,66±6,33%), alifatik asitler ve esterleri (1,86±4,5%), hidrokarbonlar (2,32±3,1%), flavonoidler (4,34±1,63%), karboksilik asitler ve esterleri (0,24±0,96%), ketonlar(6,05±6,35%), şekerler (15,79±10,74%) ve vitaminler (0,59±2,66%) gibi uçucu bazı bileşikler tespit edilmiştir.

Kars Balının düşük nem ve HMF oranlarına sahip olması coğrafi konumu, bal hasat zamanı ve çiçeklerinden kaynaklanmaktadır

- **Toplam polen sayısı:** 10 gram baldaki toplam polen sayısının (TPS-10) tespitine yönelik 2013 yılında Kars’ın tüm ilçelerinden toplanan 100 numune üzerinde yapılan çalışmanın sonuçlarına göre, Kars Balının TPS-10 değeri 226 ile 481 bin 157 arasında değişmektedir, ortalama TPS-10 değeri ise 38 bin 367’dir. Yaşanabilecek kuraklıklar kapsamında ortalama değer %20 tolerans ile değerlendirildiğinde, Kars Balının TPS-10 değeri 30 bin altında olmayacaktır.

- **Kars Balının Polen İçeriği:**

Kars yöresi gösterdiği konum, jeolojik, morfolojik ve klimatolojik farklılıklar nedeniyle, arıcılık faaliyetleri için temel kaynağı oluşturan bitki varlığı bakımından da çeşitlilik göstermektedir. İlin büyük kısmını oluşturan ve çoğunlukla volkanik kayalarla örtülü bulunan yüksek plato sahasında, İran-Turan florasına mensup, vejetasyon döneminde uzun boylu, dağ bozkırları ve çayırardan oluşan otsu topluluklar yer alır. Yağış ve sıcaklık koşullarına bağlı olarak bu otsular, nisan ayından itibaren yeşermeye başlar, yağışlı geçen yıllarda, ağustos ayı sonları ile eylül ayı başlarında kururlar.

2013 yılında gerçekleştirilen bir çalışmayla Kars ilinde üretilen ballara yönelik 100 numune toplanmış ve melissopalinolojik analizler (polen analizi) yapılmıştır. Bu kapsamda Kars'ın sekiz ilçesinden (Sarıkamsı'tan 14, Kağızman'dan 31, Selim'den 11, Kars merkezde 25, Susuz'dan 6, Digor'dan 5, Akyaka'dan 4, Arpaçay'dan 5 numune) örnekleme metoduna göre toplanan 100 bal örneği üzerinde gerçekleştirilen mikroskobik analizlerin sonucunda Kars Balına kaynaklık eden nektarlı bitkiler tespit edilmiştir. Aşağıda detayları verilen çalışmanın sonucuna göre Kars Balında 30 familyaya ait 54 takson değişen oranlarda tespit edilmiştir. Kars Balının özellikle *Fabaceae*, *Boraginaceae* ve *Asteraceae* familyalarına ait polenleri ihtiva etmesiyle ayırt edilebileceği belirlenmiştir.

- *Apiaceae*, *Asteraceae*, *Berberidaceae*, *Betulaceae*, *Brassicaceae*, *Boraginaceae*, *Campanulaceae*, *Caryophyllaceae*, *Chenopodiaceae*, *Cistaceae*, *Cyperaceae*, *Dipsacaceae*, *Ericaceae*, *Fabaceae*, *Iridaceae*, *Lamiaceae*, *Liliaceae*, *Malvaceae*, *Onagraceae*, *Papaveraceae*, *Plantaginaceae*, *Poaceae*, *Polygonaceae*, *Ranunculaceae*, *Rhamnaceae*, *Rosaceae*, *Rubiaceae*, *Rutaceae*, *Salicaceae* ve *Scrophulariaceae* familyalarına ait taksonların polenleri değişik oranlarda tespit edilmiştir.
- Özellikle *Fabaceae*, *Boraginaceae* and *Asteraceae* familyalarına ait bitkilerin polenleri toplanan tüm numunelerde tespit edilmiştir.
- *Lotus corniculatus*, *Onobrychis radiata*, *Fabaceae* familyasından *Trifolium nigrescens*, *Echium vulgare* and *Boraginaceae* familyasından *Myosotis lithospermifolia* dominant, sekonder, minor ve nadir oranlarda değişmek üzere neredeyse tüm örneklerde gözlemlenmiştir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı TAGEM-AR-GE/15 projesi kapsamında 1000 polen tanecik sayılarak yapılan ve çalışma kapsamında %45 ve üzerinde olan polenler dominant, %16-%45 arasındaki polenler sekonder, %3-%15 arasındakiler önemli minör polenler, %3'ten az olanlar minör polen olarak sınıflandırıldığında, Kars Balındaki predominant polenler *Fabaceae*, *trifolium*, *rubus* çiçeklerine ait polenler olarak tespit edilmiştir.

Kars Balında yapılan polen analizi ile, balı oluşturan bitkilerin coğrafik ve botanik orijini, polen yoğunluğu ve yabancı maddelerin bulunup bulunmadığı saptanmaktadır. Ayrıca Kars Balının kalitesinin belirlenmesinde önemli bir parametre olan polen analizi, balın, fermentasyonu taşıdığı, nişasta tanesi içerip içermediği ve mineral tozlar gibi kontaminasyonla bala bulaşan ve balda bulunmaması gereken mikroskobik partiküller hakkında önemli bilgiler vererek, Kars Balının kolayca tanınmasına ve katkılı ballardan ayrılmasına imkân tanımaktadır.

Kars ili coğrafi sınırları içerisinde nektarlı bitkilerin tespitine yönelik yapılan arazi çalışmalarında toplamda 26 istasyonda örnekleme yapılmış ve 262 bitki toplanarak herbaryum materyali haline getirilmiştir. Bu bitkiler laboratuvara getirilerek kurutulmaları, adlandırılmaları ve Kars iline ait referans polen koleksiyonunun oluşması sağlanmıştır. Bitkilerin toplandığı istasyonlarla ilgili konum verisi koordinatlarıyla birlikte kayıt altına alınmıştır. Kars Balının melitopalinolojik ve kimyasal incelenmesinde *Apiaceae*, *Asteraceae*, *Berberidaceae*, *Betulaceae*, *Brassicaceae*, *Boraginaceae*, *Campanulaceae*, *Caryophyllaceae*, *Chenopodiaceae*, *Cistaceae*, *Cyperaceae*, *Dipsacaceae*, *Ericaceae*, *Fabaceae*, *Iridaceae*, *Lamiaceae*, *Liliaceae*, *Malvaceae*, *Onagraceae*, *Papaveraceae*, *Plantaginaceae*, *Poaceae*, *Polygonaceae*, *Ranunculaceae*, *Rhamnaceae*, *Rosaceae*, *Rubiaceae*, *Rutaceae*, *Salicaceae* ve *Scrophulariaceae* familyalarına ait taksonların polenleri değişik oranlarda tespit edilmiştir.

Bu yapıyı ortaya koyan Melitopalinolojik analiz sonucunda, *Fabaceae* Familyasından *Lotus corniculatus* (Adilüferotu, Gazalboynuzu), *Onobrychis radiata* (Teker korunga) , *Trifolium nigrescens* (Yanık üçgül), *Boraginaceae* familyasından *Echium vulgare* (Engerek otu) ve *Myosotis lithospermifolia* (Taş boncukotu) taksonlarına ait polenlere hemen hemen tüm bal örneklerinde sıklıkla rastlanılmış (dominant, sekonder, minör, eser) olmakla birlikte bu türler içinde de en yoğun olarak bulunan *Onobrychis radiata* polenleridir. Bu bitkiler dışında Kars Balı polenlerinde *Astragalus lagulus*, *Centraurea depressa*, *Cerinthe minor*, *Galium verum*, *Lathyrus rotundifolius*, *Medicago falcata*, *Nigella arvensis*, *Onobrychis oxyodonta*, *Rosa pimpinellifolia*, *Silene vulgaris*, *Sinapis arvensis*, *Teucrium orientalis*, *Teucrium polium*, *Thymus longicaulis*, *Trifolium ochroleucum*, *Cirsium echinus* bitkilerinin polenleri de değişen oranlarda ve sıklıkla bulunmaktadır.

Bu sonuçlar Kars ilinin florasıyla örtüşmekte olup, bulunan bu polenler Kars Balı için belirleyici özelliğe sahiptir. Monokültür ürünlerin polenlerine pek rastlanmayan bu üründe güven aralığı olarak monokültür polen oranı %5'i geçmemelidir.

Diğer yörelerden temin edilen ballarla karşılaştırma:

2011 yılında temin edilen numunelerle gerçekleştirilen bir çalışmada Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz Bölgelerindeki çiçek ballarının fizikokimyasal ve biyokimyasal değerleri karşılaştırılmış olup, çalışma sonuçlarına göre en düşük HMF (Hidroksimetilfurfural) değeri Kars Balında görülmüştür. Kars Balı, elektriksel iletkenlik ve kül değerindeki düşüklükle de bölgedeki diğer yörelerin numunelerinden ayrılmaktadır. Balın renk tonu ile kül arasında yakın bir ilişki olup renk koyulaştıkça kül oranı da genelde artmaktadır. Kars Balının rengi açık sarı-altın sarı aralığında olduğu için kül oranı düşüktür. Fruktoz/glukoz oranı bakımından en düşük değeri Kars Balı göstermiştir. Fruktoz/glikoz oranı arttıkça ballarda kristalleşme eğilimi azalmaktadır. Kars Balı, kısa sürede kristalleşmesiyle bilinmektedir.

Üretim Metodu:

Kars Balı, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği ile uyumlu olacaktır.

Kars Balının üretiminde hiçbir şekilde ticari şekerler (sakkaroz, glukoz, fruktoz vb...) ya da farklı bölge balları ile besleme yapılarak taşış yapılmaz. Kovanda bal üretim sezonunda hiçbir surette kimyasal ve ilaç uygulaması olmaz. Bal üretim (nektar toplama) döneminde kimyasal ve ilaç uygulamasının yapılmaması konusuna dikkat edilmek üzere, diğer dönemlerde yapılacak uygulamalar sonucu oluşabilecek eser miktardaki bulaşan, pestisit, veteriner ilaç kalıntıları ve naftalinin ise Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği ekinde yer alan değerlerin altında olacaktır. Arılar bal üretim sezonunda il sınırları dışına nakledilmez ancak il içerisinde nektar akımının bol olduğu bölgelere göçü mümkündür.

Balın Hasat zamanı: Yıla ve nektar akışına bağlı olarak Temmuz ayının 20 'sinden başlayıp Ağustos ayının ortalarına kadar devam eder ve yılda bir kez bal hasadı yapılmaktadır.

Arıcılık Yapılan Alanların Dağılışı: Kars ilinde arıcılık faaliyetleri sabit arıcılık şeklinde yapılmaktadır. Arıcılar faaliyetlerine nisan ayı başlarında başlamaktadır. Kışlattıkları arıları arıklardan çıkartıp doğayla buluşturmaya başladıkları zaman genellikle Nisan ayıdır. Arıcılar nektar verimine ve durumuna göre Mayıs ayı ortalarından itibaren Kars yöresi içerisinde arılarının yerini değiştirmektedirler. Bu durum daha çok yüksekliğe bağlıdır. Yüksekliği 1500 metre olan yerlerde vejetasyon azaldığında 2000 metre ve daha yukarılara doğru, yerleşim yerinden 3-4 km uzak, doğal su kaynaklarına yakın, nektar ve polenin bol olduğu alanlara doğru taşınırlar. Arıcılar bu alanlarda bal hasadından sonra da eylül ayı başına kadar kalabilir veya bal hasadı için kolonileri ile birlikte kışlatacakları sabit alanlarına geri dönerler. Arıcılık faaliyetleri, ildeki farklı doğal çevre faktörlerinin etkisiyle homojenlik göstermemektedir. Arıların doğası gereği tamamen kırsal alanlarda sürdürülen arıcılık faaliyetleri, ilin farklı yükselti kademelerinde bulunan topografyası ve buna bağlı olarak değişim arz eden iklimik koşulları nedeniyle gezginci karakter arz etmektedir. İldeki arıcılık faaliyetlerinin arazideki açık icra edilen kısmı, Nisan ayı sonlarında irtifanın düşük olması nedeniyle havanın daha çabuk ısındığı doğudaki Akyaka, Arpaçay ve Digor ve güneyde Kağızman ilçesinin de bulunduğu ve Aras Vadisi boyunca irtifası tedricen azalan çukur alanlarda başlamaktadır. Daha sonra, havanın ısınması ve diğer koşullarında bu durumdan olumsuz etkilenmesiyle faaliyetler üreticiler tarafından irtifanın etkisiyle daha mutedil koşulların bulunduğu bu ilçelerin yüksek kesimlerine veya daha batıdaki irtifanın yüksek olduğu Susuz, Merkez, Sarıkamış, Selim ve Digor ilçelerine doğru taşınmaktadır. Bu alanlarda iklimik koşulların olumsuzlaşmaya başladığı Eylül ayı itibarıyla üreticiler arılarıyla birlikte ilk çıkış noktalarına ve kapalı barınaklara geri dönmektedir. İlde yapılan arıcılık faaliyetlerinin arazideki açık kısmı; köy ve diğer kırsal yerleşim birimlerine birkaç kilometre mesafede, genellikle ballı bitkilerle görece zengin, iklimik bakımdan elverişli, su kaynaklarının arttığı, vadi tabanları ve hafif eğimli yamaçlar üzerinde yapılmaktadır.

Arının Bakım ve Beslenmesi: Bal hasadında kovanın alt kısmında arıların kışın beslenmesi ve rahat geçirmesi için kovanlara yeteri miktarda bal bırakılır. Bırakılan bal yöre florasından elde edilen baldır. Başka bir yöre veya bölge balı konmaz veya başka bölge ballarıyla arılara besleme yapılmaz. Ayrıca Ağustos ayı başlarında bal hasadından sonra yüksek yerlerde polenasyonun devam ettiği Kars coğrafyasında, arılar tarafından toplanan bal, polen ve propolis ile arılar doğal ortamlarında kışa hazırlık yaparlar. Kışın uzun ve hava şartlarına bağlı olarak uzaması durumunda kovanda biriken bal ve polenler arılar tarafından bitirilebilir. Bu duruma tedbir olarak bal hasadından sonra Ağustos- Eylül aylarında arı kovanlarının önüne yayvan kaplarda 1/1 sulandırılmış bal veya 2/1 Şeker/su oranında şeker pancarından üretilmiş sakkaroz (Sükroz) şurubu ilave edilir. Bu beslenmenin yapılması hava şartlarına ve ıslısına bağlı olmaktadır. Şurupla beslenme genellikle akşamüzeri yapılır. Bahar aylarında hava şartlarının olumsuz gitmesi, kışın uzaması nektarın geç oluşması durumunda arı kovanında kış için biriktirilen balın ve polenin bitirilmesi durumunda sonbaharda olduğu gibi şeker şurubu ile beslenme yapılabilir. Bu sezonda şeker /su oranı 1/2 veya 1/1 olur. Çünkü bu sezonda azda olsa doğada polen ve nektar mevcuttur. Arı nektar toplamaya

başladığı zaman aralığında hiçbir şekilde destek beslemesi yapılmaz. Bu aralık Mayıs ayı sonlarından Ağustos ayı başlarına veya çiçek varlığına bağlı olarak Ağustos ayı ortalarına kadar olan zaman aralığıdır. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya katı, sıvı veya gaz halinde herhangi bir kimyasal ya da ilaç uygulanmaz. Bu dönemde arılara destek beslemesi yapılmaz. Nektar toplama süresince arı kovanlarının önüne arıların su ihtiyacını karşılamak için günlük yayvan bir kapta içilebilir temiz su konur.

Arıların Kışlatılması: Kars Balının üretilmesinde insan en önemli rolü üstelenmektedir. Yöre arıcıları geleneksel üretim yapmaktadır ve göçer arıcı değildirler. Kars Balı üreticileri, bölgesel alışkanlık ve gelenekler sonucu elde edilen bilgi birikimini ve maharetlerini kuşaktan kuşağa aktararak geleneksel bilgilerin devamını sağlamaktadırlar. Zorlu coğrafi ve iklim şartlarında, 90 gün gibi kısa bir sürede kaliteli bal elde etme marifetine sahiptirler. Arılarını daha hafif olan ve ısı değişimine karşı direnç gösteren Sarıçam'dan (Şarıkamış) hazırlanmış kovanlarda tutmaktadırlar. Bu yöreler yılda yüz günden fazla karla kaplı kalmaktadır. Dolayısıyla Ağustos ayı ortasından itibaren arılarını zorlu ve uzun geçen kış şartlarına hazırlarlar.

Arı yetiştiricileri arı kovanlarını koloni durumuna ve kovan sayısına göre farklı biçimlerde kışlatmaktadırlar. Sonbaharda kovanda biriken propolisler kovanın ısı stabilitesini koruduğu için temizlenmez. Propolis temizliği baharın arılar doğaya çıktığında yapılır.

- a- **Kapalı Alanlarda Kışlatma:** Arılarını kışlatacakları özel kapalı alanlar oluşturmuşlardır. Bölgesel alışkanlık ve gelenekler sonucu bölgede yaygın olarak yapılan uygulamalar kışlatmayı kapalı alanlarda yapılır. Kışlatma odalarında kovanlar duvara fazla yaklaştırılmamalıdır. Kışlatma alanı, nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş olmalıdır.
- b- Bazı arıcılar yakın ve kışları ılıman olan Iğdır ovasında kışlatma yapmaktadırlar. Bu uygulamalar zayıf popülasyonlarla kışa giriş nedeniyle riski azaltmak amacıyla yapılmaktadır.
- c- **Dışarıda Kışlatma:** Bu yöntemde kovanlar olduğu yerde yani dışarıda doğal şartlara bırakılır kış boyu kar altında arı kolonileri ile birlikte bahara ulaştırılır. Güçlü ve kışın soğuk şartlarına dayanabilen koloniler bahara ulaşır. Bu kışlatma biçiminde arı yetiştiricileri temelde şu kurallara dikkate ederler. Uygun havalandırma, tabandaki polen tuzağını açık bırakmak, kovan üstünde sıkı bir izolasyon sağlamak suretiyle yapılmaktadır. Güçlü koloniler açıkta kışlatılarak bir yandan popülasyonları kendi eğilimleri doğrultusunda kışlatma özelliği sağlayarak, öte yandan da kuru ve bol oksijen ortamında kışlatacağından arıların daha sağlıklı ve uzun ömürlü olmasını sağlayacaktır.

Arılar genellikle Kasım ayı başında veya ortasına doğru kışlatmaya alınır. Kışlatma odaları kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sesten uzak, havalandırılmalı, içerisinde su donmayacak ve iç ısı 10 °C'yi geçmeyecek şekilde olmalıdır. İklimle ilgili olarak kışlatma odasının iç ısı 10 °C' nin üstüne çıktığında, kapısı açılarak iç ısı istenen düzeye indirilir.

Kapalı alanda kışlatmada dikkat edilecek diğer hususlar; Kışlatma alanı sürekli girilip çıkılan bir yer olmamalıdır. Kovanlar zeminden 25-30 cm yükseğe konulmalıdır. Üst üste en fazla 3 sıra kovan konulmalıdır. Kovanlar dizilirken zayıf koloniler ortada, güçlü koloniler ise altta olacak şekilde üst üste dizilmelidir. Kışlatma alanında hava sirkülasyonunun olmaması gerekmektedir. Kışlatma alanı ışıktan korunmalı, gerektiği durumlarda kırmızı ışık kullanılır. Kovan tabanında nem nedeni ile su birikmemesi için kovan öne doğru meyilli konur. Kışlama odasına evcil ve kemirgen hayvanlar girmeyecek biçimde hazırlanır. Kışlatma alanında sıcaklık salınımı bozacak kadar yükselmesini önlemek için bahara doğru havalar ısındığında kışlığın ısısı günlük kontrol edilir. Çok soğuk havalarda arılık içerisine bir kapta konan su kontrol edilir ve su donmuşsa doğrudan ısıtma uygulamaksızın, kovanlar sarılarak arılar korunmaya alınır. Uçuş deliği arı toru ile kapanır, kovan havalandırma delikleri açık tutulur.

Üretim Aşamaları:

Kars coğrafyası irtifaya bağlı olarak bitkilerin vegetasyona başlaması ve gelişim sezonu 90 gün gibi kısa bir sezonda olmaktadır. Kars Balı üretiminde yalnız Mayıs- Ağustos aylarında 3 aylık kısa bir sezonda ve yılda bir defa üretilmektedir.

Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ballıklara steril balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bu çerçevelerin tamamı veya 2/3'ü sıldandıktan sonra hasada alınır. Hasat zamanı toplanacak bal arı kovanının ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden hasat yapılmaz. Kovanlardan toplanan ballar, arı işletmesinin olduğu yerdeki arı kışlatma ve bal sağım odası olarak adlandırılan yere taşınır. Loş, serin ve havalandırılması iyi olan bu üniteye petek ballar ısıtma yapmaksızın (soğuk santrifüj) santrifüj (süzülür) edilir. Süzülen ballar işletme büyüklüğüne göre temin edilen 100-200 litrelik krom bal kaplarında biriktirilir. Bu ballar depolama alanında 3 gün kadar bekletilerek, büyük partiküllerin ve kabarcıkların çöküp, balın homojen bir görünüm kazanmasını sağlar. Bu kaplarda biriken ballar 25 kg'lık tenekelere veya 500 ml lik veya 1000 ml lik cam kavanozlara doldurulup

pazarlanıncaya kadar, loş, nemsiz, havalandırmaya müsait, iç ısısı mevsime göre değişmekle birlikte 4-20 °C olan ve bal hasadının yapıldığı odalarda depolanır.

Hasat edilen ballardan polen ayrımı yapılmaz. Depo şartlarında 1,5-2 ay içerisinde sıvı ballar krem bal haline dönüşür. Krem ballar bu haliyle pazarlanabileceği gibi, sıvı hale geçirmek için yayvan bir kazana su konup, 42 °C ye kadar ısıtılır. Kavanozlar bu suyun içine konularak eski sıvı halini alıncaya kadar tutulabilir veya krem bal olarak pazarlanır.

Denetleme:

Kars Balı coğrafi İşaretinin usulüne uygun üretilip üretilmediğinin denetimi; Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinatörlüğünde, İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Kars Halk Sağlığı Kurumu, Serhat Kalkınma Ajansın (SERKA), Kafkas Üniversitesinden birer uzman olmak üzere en az beş kişilik bir komisyon tarafından gerçekleştirilecektir. Kars Balının üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm evrelerine yönelik kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Kars Arı Yetiştiricileri Birliğine şikâyet edilen üreticiler ise şikâyet tarihinden itibaren fiziki uzaklığa bağlı olarak 1 hafta içerisinde denetlenecektir. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Kars Arı Yetiştiricileri Birliğinin Koordinasyonunda yapılacaktır. Denetleme komisyonu her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip, denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetleme planı oluşturacaktır. Gerekli gördüğünde kamu ve özel sektör laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır. Birlik gerek gördüğünde, bilimsel kuruluşlarda Kars Balı ile ilgili ve tanımlanmasına yardımcı olacak ileri düzey bilimsel araştırmalar yaptırarak, elde edilen bu verilerin denetlemeye tabi ürünlerin uygunluğunu belirlemede kullanabilir. Kars Balı ile ilgili önceki bilimsel çalışmalar, araştırmalar bu amaçla kullanılabilir.

Denetlemedeki muayene, inceleme, raporlama vb. giderlerin karşılanması denetim başına 4857 Sayılı İş Kanunu'nda belirlenen şartlara göre, yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olmak kaydıyla, ilgili firma veya şahıstan alınacaktır. Denetleme esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetim masraflarını karşılamak amacıyla alınacaktır.

Komisyon, denetimin gerçekleştirilmesi noktasında, konusunda uzman tam donanımlı kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma ve takip etme konularında tam yetkili olarak faaliyet gösterecektir.

Belirlenen coğrafi alanda Kars Balı üreten arıcılar arıcılık sezonu başında yani her yıl Mayıs ayında Kars Arı Yetiştiricileri Birliğine üretim yaptıklarını bildireceklerdir. Bildirim yapan üreticiler Mayıs ayından, Kars Balının hasadına ve depolanmasına kadar olan süreçte, denetleme komisyonun uygun gördüğü zaman ve tarihlerde denetime tabi tutulurlar. Bildirim yapmadıkları halde Kars Balı üreten üreticiler de Denetim Mercii'nin rutin kontrolleri kapsamında denetlenirler. Denetime ilişkin raporlar Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından TÜRKPATENT'e gönderilir. Denetim Komisyonu, coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur ve konunun takipçisi olur.

Denetimlerde aşağıdaki hususlara öncelikli olarak dikkat edilecektir:

1. Kars Balı üretmek isteyen arı yetiştiricisi Nisan-Mayıs aylarında Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği'ne müracaat eder. Müracaatını takiben en geç 2 hafta içerisinde denetleme kurulu arıcıya dönüş yaparak yerinde kovan sayısını tespit ederek kayıt altına alır.
2. Kars Balı üreticisi, bal hasadı başlamadan 2 hafta önce Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği'ne müracaat eder. Denetleme komisyonu hasat zamanı ürünün kontrolünü yapar ve gerekli analizleri için örnek numune alır. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analizlerle tescil belgesine uygun olduğu belirlenen ürünler üzerinde coğrafi işaret kullanma hakkını elde edilir.
3. Denetleme komisyonu gerek duyduğunda Kars Balı üzerine yapılmış bilimsel çalışmaları referans göstererek rutin dışı analizler isteyebilir.

Denetimden başarıyla geçen ürünler, Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından belirlenecek şekilde ambalaj işlemlerini gerçekleştirir. Kars Balı, 500 ve 1000 mililitrelik cam kavanozlarda, 1-2 kg'lık dikdörtgen, kare veya laklı tenekelerde veya komisyonun ortak kararıyla uygun görülen çevre ve doğaya zarar vermeyen diğer materyallerden oluşmuş malzemelerde depolanabilir. Kars Balı Kars dışına belirlenen ambalaj tipi haricinde veya daha fazla hacimde (örneğin 15-20 kg tenekelerde) il dışına çıkartılamaz.

Kars Balının dolumu Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından belirlenecek dolum tesislerinde yapılacak ve dolumu yapılan ballar Birliğin görevlendireceği denetçi/denetçiler kontrolünde etiketlenecektir.

Denetim Komisyonu tarafından gerçekleştirilecek denetim bir ön denetim niteliğindedir, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu “Gıda Kodeksi” başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Kars Balının denetimini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirir.

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. Tavas Baklavası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 16.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 375
Tescil Tarihi	: 09.08.2018
Başvuru No	: C2016/110
Başvuru Tarihi	: 16.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Tavas Baklavası
Ürünün Adı	: Baklava
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tavas Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Samanlık Mah. Cumhuriyet Meydanı, 20500 Tavas / DENİZLİ
Coğrafi Sınırı	: Denizli ili Tavas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavas Baklavası; nişanlarda, kınalarda, düğünlerde, bayramlarda kısacası tüm özel günlerde imece usulü ile kendine has geleneksel malzeme ve yöntemlerle hazırlanan ve elle yenmesi tavsiye edilen şerbetli bir hamur tatlısıdır.

Tavas Baklavası Yapımında Kullanılan Malzemeler:

- Sini
- Yastıgeç
- Oklava
- Bakır leğen
- Isran

Sini (Tepsi)

Sini; bakır malzemeden olup işlemeli ve kalaylanmıştır. 80 cm çapında 5 cm derinliğindedir.

Yastıgeç

Ceviz, kayın, çam ağaçlarından üretilen ve genellikle 75x75 cm ebadında, 3 cm et kalınlığında olan, tamamen ağacın gövdesinden yapılan yastıgeçin yine 10 cm uzunluğunda yastıgeçin üretildiği ağaçtan üretilen tutacağı mevcuttur.

Yastıgeç kullanıldıktan sonra mutlaka tutacağından asılması gerekmektedir. Eğer asılmaz duvara dayanır ve/veya yerde yatay bırakılırsa kullanımdan oluşan nemi yastıgeçe zarar verip deformasyona neden olur. Asıldığı takdirde nemi aşağıya süzülüp daha dayanıklı ve uzun ömürlü kalması sağlanır.

Oklava

Çam, kayın, ceviz ağaçlarından üretilen oklava 1 metre uzunluğunda 2 cm kalınlığındadır. Oklavanın da şeklinin bozulmaması için kullanıldıktan sonra duvara asılması gerekmektedir.

Bakır Leğen

Kalaylanmış bakırdan malzemeden yapılmış olup 80 cm çapında, 15 cm derinliğindedir. Hamur yapımında kullanılmaktadır. Dış yüzey kenarları oyma motiflidir.

Isran (Hamur Kesme Aleti)

Isran; 8 cm genişliğinde 10 cm uzunluğunda genellikle demir madeninden üretilen ancak zaman zaman ardıc, çam vb. ağaçlardan da üretilen yoğurulmuş olan hamurdan baklavanın katlarında kullanılacak olan beze (top) hamurlarının kesilmesinde kullanılır.

Tavas Baklavasının Yapımında Kullanılan Teknikler ve Özel Malzemeler:

- Urga unu
- Urgalama

Urga Unu

- 1 kg baklavalık buğday unu
- 100 gram kepekli un
- 200 gram arpa unu

Urga Unu Hazırlanışı

1 kg buğday unu, 100 gram kepekli un ve 200 gram arpa unu bir leğen içine sırası ile konulur. El ile 5 dakika boyunca karıştırılır.

Urgalama

Baklava hamuru açılırken baklava katları arasında katların birbirine yapışmaması için her katta 35-40 gr urga ununun eşit oranda serilmesine urgalama denir.

Üretim Metodu:

Tavas Baklavasının Hamurunun Hazırlanması:

2 kg baklavalık urga unu ile 100 gr tuz bakır leğenin içinde karıştırılır. Üzerine 700 gr su ilave edilir. 10-15 dk. boyunca karıştırılıp hamur haline getirilir. Üzeri ıslatılmış pamuklu bez ile tamamen örtülür. 30 dk. boyunca dinlendirilir. Dinlendirilen hazır hamurdan ısrın ile 40 adet 70'er gramlık bezeler kesilir.

Tavas Baklavasının Hamurunun Açılması:

Yastıgeç üzerinde hazırlanan 70 gr'lık 40 adet beze urgalama tekniği ile açılır. Açılan hamur katları 10'ar gr çiçek yağı, mısır yağı veya susam yağı ile yağlanır. Tavas Baklavasının katlarının hazırlanmasında ilk 4 kat içerisine ceviz konulmaz. Beşinci katın urgalama tekniği ile açılmasından ve yağlamasından sonra 80 gr ceviz serimi yapılır. Bu serim 35. kata kadar aynı şekilde devam eder. 36. kattan sonra 40. kata kadar yine ceviz konulmadan serim yapılır.

Tavas Baklavasının kat serimi tamamlandıktan sonra yaklaşık 8x4 ebadında dilim kesim işlemi gerçekleştirilir. Kesim işlemi bittikten sonra yağlama yapılır. Yağlama işleminden sonra 15 dakika boyunca dinlendirilir.

Tavas Baklavasının Pişirilmesi:

Tepsi serimi tamamlanan Tavas Baklavası sinileri kara fırın olarak tabir edilen odun fırınlarında meşe odunu ateşinde 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkartılan baklava oda sıcaklığında 60 dakika boyunca dinlendirilir.

Tavas Baklavasının Şerbetlenmesi:

Şerbet için gerekli malzemeler:

- 3,3 kg şeker
- 3 kg su
- 1-2 damla limon suyu

Öncelikle bakır tencereye 3 kg su koyulup kaynatılır. Kaynatılan suyun üzerine şeker ilave edilir. Birkaç damla limon suyunun da katılması ile şerbet kıvamı alıncaya kadar meşe ateşinde kaynatılır. 10 dakika kaynatılan şerbet sıcak halde dinlenmiş baklava üzerine dökülür ve baklava soğumaya bırakılır. Bir gün boyunca dinlendirilen Tavas Baklavası servise hazır hale gelmektedir.

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

Tavas Baklavası yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası haline gelmiş bir üründür. Tavas Baklavasının üretiminde sarı sert baklavalık buğday unu, kepekli un ve arpa unundan oluşan urga

ununun kullanılması ve ürünün kara fırında pişirilmesi gerekmektedir. Ayrıca ürünün hazırlanması, pişirilmesi ve dilimlenmesi ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Tavas Baklavası üretimi (coğrafi işaret kriterlerine uygun miktar ve nitelikte malzeme kullanılıp kullanılmadığı ve pişirilmesi)i, pazarlanması, malzeme kalitesi, üretim yeri hijyen koşulları, coğrafi işaretin kullanım biçiminin teknik özelliklerine uygunluk kontrolleri; Tavas Belediyesi koordinatörlüğünde; Tavas İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Tavas Ticaret Odasından birer kişinin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetimler yılda bir defa, şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Tavas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

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

5. Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 376
Tescil Tarihi	: 14.08.2018
Başvuru No	: C2017/031
Başvuru Tarihi	: 24.04.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru patlıcan / Taze ve işlenmiş meyve ve sebze ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep İli Oğuzeli, Nizip, Karkamış ve Araban ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürünün markasının kullanıldığı yerlerde marka ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep'in yemek kültürü geçmişten günümüze uzanmakta olup, Gaziantep mutfağı Türk mutfağının en zengin yöresel mutfaklarından biri kabul edilmektedir. Yemek kültüründe geçmiş dönemlerden gelen gelenekler ve uygulamalar günümüze kadar taşınmış olup, bunlardan biri de ürünlerin kurutularak muhafazasıdır. Kurutma işlemi yiyecekleri uzun süre muhafaza etmek için ilk çağlardan beri uygulanan en eski yöntemlerden biridir. Antep kuru patlıcanı; dolması yapılmak suretiyle tüketilmekte olup, çok uzun yıllardan günümüze gelen ünlü ve önemli bir kurutulmuş sebzedir. 18. Yüzyılda Ali Eşref Dede tarafından yazılan "Yemek Risalesi"nde Antep mutfağı ve "Balcan dolması" (kuru patlıcan dolması) yer almaktadır.

Ülkemizde patlıcan, biber gibi sebzelerin kurutulmasında en yaygın kullanılan yöntem doğal kurutmadır. Gaziantep ilinde de kuru patlıcan üretilen diğer illerde de doğal kurutma yöntemi uygulanmaktadır. Kuru patlıcan üretiminde iklim özellikleri çok önemlidir. Antep Kuru Patlıcanı üretim alanı, birbirine yakın iklimsel özellikler gösteren; Oğuzeli, Nizip, Karkamış ve Araban ilçeleridir. Kurutmalık patlıcan üretilen illerin ortalama sıcaklık değerleri incelendiğinde en düşük sıcaklık değerlerinin Gaziantep ilindeki bu ilçelerde olduğu görülmektedir. Bu nedenle Gaziantep'te kurutulan patlıcanlar diğer illere göre daha uzun sürede kurur ve daha yumuşak bir yapıya sahip olur. Gaziantep Kuru Patlıcanının en ayırt edici özelliği rengi, tadı ve piştikten sonraki yumuşaklığıdır. Gaziantep kuru patlıcanı, açık renkli, ince et kalınlığına sahip ve piştikten sonra yumuşak hal alan bir ürün olarak karakterize edilir. Diğer illerin ürünlerinden kabuk rengi ve sertlik derecesi yönüyle ayrılmaktadır. Hasat dönemine göre farklılıklar olmakla birlikte renk bakımından L değeri 20 - 33, a değeri 0,70 - 3,50 ve b değeri (-1,70) - 4; sertlik değeri 17 - 33 gr/cm² ve et kalınlığı 1 mm ile 3 mm arasında değişen kuru patlıcanlar Antep kuru patlıcanı ürün karakterine uymaktadır.

Üretim Metodu:

Kurutmalık olarak değerlendirilecek patlıcanlar Ağustos-Eylül ayları arasında hasat edilir. Hasat edilen patlıcanlar yıkanır, ikiye kesilerek içleri oyulur. İçi çıkartılarak hazır hale getirilen patlıcanlar 50'şerli olarak ipe dizilir. Kurutma alanı için sııklar dikilip aralarına ipler gerilir. Patlıcan dizileri genellikle 5'li ve 10'lu Sıralar ile kurutmalık alanında hazırlanan askılara asılır. Kurutma için genellikle yüksek, rüzgâr alan alanlar seçilmektedir. İyi bir kurutma sağlamak için rüzgârlı hava ve gölgeye ihtiyaç bulunmaktadır.

Havanın nemli olması istenmeyen bir durumdur. Patlıcanların doğrudan güneş ile teması ürünün yanmasına ve kuruduktan sonra üzerinde siyah beneklerin oluşmasına neden olur. Rüzgârlı havalarda kuruma 3 - 4 gün içerisinde tamamlanır. Havaların yağışlı olması durumunda bu süre 1 haftaya kadar uzayabilmektedir.

Denetleme:

Antep Kuru Patlıcanı denetim merci, Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri arasından görevlendirilecek bir uzman, Şehitkâmil Ziraat Odası tarafından görevlendirilecek bir uzman ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir kişi olmak üzere 3 kişiden oluşmaktadır.

Denetim merci, kuru patlıcanın üretildiği ve satıldığı yerlerden numuneler alacaktır. Alınan numuneler gıda analizi yapan resmi bir laboratuvarda analize tabi tutulacaktır. Örnek olarak alınan kuru patlıcanların renk, sertlik ve et kalınlığı değerlerine bakılacaktır. Renk değerlerinin ölçümünde HunterLab değerleri kullanılacaktır. Sertlik değeri ise kuru patlıcan numuneleri kaynatılmış suda 5 dakika bekletildikten sonra tendorometre değeri (g/cm²) olarak belirlenecektir. Et kalınlıkları kumpas yardımıyla tespit edilecektir. Elde edilen değerlerin coğrafi işaret tescil belgesinde belirlenen limitler içerisinde olması istenmektedir. Söz konusu limitlerin dışında olan numunelerin Antep kuru patlıcanı adı altında satışına izin verilmeyecektir.

Denetim merci, yılda en az 1 defa rutin denetleme yapacaktır. Denetim merci, şikâyet halinde bu denetlemeyi sayısız olarak tekrarlayabilir. Yapılan denetlemeler sonrasında tutanak tutmak ve her yıl denetleme raporu hazırlamak da denetim merci görevleri arasındadır.

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. Tosya Bıçkısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 377
Tescil Tarihi	: 15.08.2018
Başvuru No	: C2017/227
Başvuru Tarihi	: 12.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Tosya Bıçkısı
Ürün / Ürün Grubu	: Bıçkı / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tosya Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mahallesi Aşağı Tekke Sokak No: 18 Tosya / KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Tosya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı ürün üzerinde marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tosya'da üretimi çok eskilere dayanan Tosya Bıçkısı, manda boynuzundan boynuzunun doluluğuna göre 3 cm ile 25 cm arasında değişen uzunluklarda, çift taraflı olarak tamamıyla elde üretilen bir üründür. Çakı bıçak ve kırk dilli testere bıçaktan oluşan Tosya Bıçkısı tercihe göre deri kınında saklanır.

Hammadde özellikleri:

Tosya Bıçkısının sap kısmı yetişkin mandanın boynuzundan yapılır. Her boynuzdan bir adet bıçkı çıkmaktadır. Sap boynuzun dolu uç kısmından elde edilir. Boynuzun doluluk oranı bıçkının ebadını belirler.

Metal kısmı krom nikel alaşımlı paslanmaz çelikten üretilir.

Üretim metodu özellikleri

1. Manda boynuzu el ile işlenir ve boynuzu keser ile şekil verilir.
2. Şekil bozukluğu varsa ısıtma işlemiyle şekillendirme yapılır.

Ürün özellikleri

1. Bilezik kısmı pirinç veya paslanmaz çeliktendir.
2. Tosya Bıçkısı 5 ana parçadan meydana gelir.
 - a) Sap kısmı
 - b) Bilezik kısmı
 - c) Pim
 - d) Testere bıçak (Kırk dilli)
 - e) Çakı bıçak
3. Bıçkıyı açmak için testere bıçak ve çakı bıçak üzerinde tırnak yatağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Bıçak Kısımın Üretim Aşamaları:

Uygun Malzeme Seçimi

Tosya Bıçkısının metal kısmı krom nikel alaşımlı paslanmaz çelikten üretilir. 440 İsveç çeliği ve t5-t7 Fransız çeliği kullanılır. Çelik plaka halinde satın alınır. Manda boynuzunun doluluk oranına göre önce sap kısmının uzunluğu ortaya çıkar. Söz konusu uzunluğa uygun olarak bıçkı kısmının boyutu netleşir. Bütün plakalardan belirlenen ölçülerde kesim işlemi yapılır.

Ön İşleme

1. Bıçkı boyutuna göre yüz kesim işlemi yapılır.
2. Metal, örs ve çekiçe soğuk dövme işlemi yapılarak biçimlendirme gerçekleştirilir.
3. Çark denilen taş ile metalin yüz temizliği yapılır.
4. Bıçkı ve çakının birer yüzüne tırnak yatağı ve marka ile ilgili soğuk damga vurulur. Su vermeye hazır hale gelir.

Su Verme (Çelikleme)

Odun kömürüyle ısıtılan ocaklarda (körüklü ocak) ısıtılan çelik, et tavı rengine kadar (kırmızı kor) bekletilip yağa atılmaktadır (motor yağı). Soğuyana kadar bekletilir ve hava ile temas ettirilmez. Talaş tozuyla temizlenir.

Doğrultma

Bu aşamada, su verme sırasında meydana gelebilecek bükülmeler örs ve çekiç ile giderilmekte ve doğrultma yapılmaktadır.

Parlatma

1. Taşlama: Zımpara taşı ile parlatma (çarklama) yapılır.
2. Keçe üzeri tutkalla yapıştırılmış 100 numara zımpara ile perdahlama yapılır.
3. Yağlı keçe: Keçeye cila sürülerek metalin yüzeyi parlatılmaktadır.

Fırçalama: Parlatmanın son aşamasıdır. Yüzey nihai parlaklığını almaktadır.

Sap Kısımının Üretim Aşamaları:

Manda boynuzunun dip ve boşluk olan kısmından tarak imalatı yapılırken, dolu olan uç kısımlarından Tosya Bıçkısı yapılmaktadır.

Uygun malzeme seçimi:

Yetişkin mandadan alınmış boynuz, çatlak olmayan, düzgün, kuru yapıda olmalıdır. Manda boynuzunun bıçkı yapılacak uç kısmı testere ile kesilerek ayrıldıktan sonra keser ile takoz üzerinde biçimlendirilir.

Ön İşleme

1. İkinci aşamada kalın zımpara ile zımparalanarak tesviyesi yapılır.
2. Balıksırtı eği ile tesviyeye devam edilir.
3. Bilezik yeri açma işlemi yapılarak bilezik biçimlendirilip yerine monte edilir.
4. Sapa 2,5-3 mm matkap ucu ile montaj deliği açılır.
5. Testere ile sapa 2 adet bıçkı ve çakı yatağı açılır.

Montaj

Yüz ve sapın bir araya getirilme aşamasıdır. Hazırlanan yüzler ve sap bilezik kısmı ile monte edilerek perçinlenir.

Sap tesviyesi

1. Kaba eğeleme: Balıksırtı eği ile sap tesviyesi yapılarak biçimlendirme yapılmaktadır.
2. Cep eğesi (ince eği) ile sap son defa tesviye edilmektedir.
3. Kazoo ile kazıma işlemi tamamlanır.
4. Takoz zımparası ile pürüzler giderilmekte ve parlatmaya geçilmektedir.

5. Parlatma: Sık dokunmuş en az 50 adet pamuklu kumaştan bezin yuvarlak kesilerek bir araya getirilmesi ile oluşturulmuş bez fırça olarak tabir edilen takımla yıldız cila kullanılarak parlatılmasıyla bu aşama son bulur.

Bileme

Çark taşı ile bileme yapılmaktadır. İkinci aşamada zımparalı keçe ile çark yaraları silinir.

Bıçkı yüzeyine diş açımı

Diş adedi bıçkının büyüklüğüne göre değişmektedir. Yaklaşık 40 adet açılan diş 2 aşamada yapılmaktadır. İlk aşamada diş taksimi yapılmakta, ikinci aşamada perdahlama (tesviye) yapılmaktadır. Bu işlem yalnızca el işçiliği ile yapılmaktadır. Bu da Tosya Bıçkısına özgünlük katan niteliklerden birisidir.

Girit taşı ile çakının ağız kısmı bilenmektedir. Bu aşama “kılavuz düşürme” olarak adlandırılır. İsteğe göre deriden yapılan ve kemere takılan kılıflarda satışa sunulmaktadır.

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

Tosya Bıçkısı Tosya’da bulunan atölyelerde el sanatı olarak sanatkârlar tarafından üretilmektedir.

Denetleme:

Tosya Kaymakamlığı koordinatörlüğünde, Tosya Belediye Başkanlığı, Tosya Ticaret ve Sanayi Odası, Tosya Madeni Eşya Sanatkârları Odası, Tosya Ziraat Odası ile Tosya Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden oluşturulacak 5 kişilik denetim merci kurulur. Denetim merci; imalat, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde komisyon kararı ile yılda 1 defadan az olmamak üzere denetler. Ancak, ihbar veya şikâyet olması halinde her zaman denetim yapabilir.

Denetim merci; Tosya Bıçkısının ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu kapsamda imalat ve satışı yapılan yer üretim tekniği ve gerekli şartları taşıyıp taşımadığını yönünden Tosya Bıçkısında olması gereken ve aşağıda belirtilen asgari şartları taşıyıp taşımadığını ve uygunluğunu denetler. Denetime ilişkin raporlar Tosya Kaymakamlığı tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Tosya Bıçkısında Bulunması Gereken ve Denetlenecek Olan Asgari Şartlar:

1. Tosya Bıçkısının Sapının Manda Boynuzundan imal edilmiş olması.
2. Metal kısmının, kırk dilli testere şeklinde, eğimli bıçkı kısmı ile düz bıçak şeklinde iki kısımdan oluşması.
3. Metal kısımlarının kullanılmadığı zaman sap kısmında bulunan oluklara girecek şekilde kapatılabilmesi.
4. Tosya Bıçkısı kapalı konumda iken açmak amacıyla metal bıçak ve bıçkı kısmında tırnak girecek kadar girinti bulunması.

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

7. Daday Etli Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 378
Tescil Tarihi	: 15.08.2018
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
Tescil Ettiren	: Daday Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Belediye İş Hanı Kat:2 Daday / KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: 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), döş (%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 ekmek 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. Ekmeği 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.

8. Muğla Çam Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 24.09.2007 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 379
Tescil Tarihi	: 15.08.2018
Başvuru No	: C2007/013
Başvuru Tarihi	: 24.09.2007
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Çam Balı
Ürünün Adı	: Çam Balı
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Orhaniye Mahallesi İsmet Çatak Caddesi Okutucu Apt. Kat:1 No:67 MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ilinin, Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Kavaklıdere, Köyceğiz, Menteşe, Milas, Ortaca, Seydikemer, Ula ve Yatağan ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



İşbu coğrafi işaretin ürün üzerindeki kullanım biçimi “etiketleme” şeklinde olacaktır. Etiket üzerinde “Muğla Çam Balı” ismi kullanılacaktır. Üretilen çam balları, dinlendirme işlemini takiben 28 kilogramlık paslanmaz tenekelere doldurulduktan sonra Muğla Çam Balı logosu tenekelerin kapağını kaplayacak şekilde yapıştırılır. Ayrıca etiket ve üretici bilgileri her tenekenin üzerine yapıştırılacaktır. Etiket bilgileri, Birlik tarafından üreticilere birincil (ilk) ürünlerde gıda kodeksine uygun olacak şekilde düzenlenilerek verilecektir. Bu etiket sadece çam ballarında kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Çam Balı tamamen belirtilen coğrafi sınırdan üretilmekte, üretimin tüm safhaları bu coğrafya içerisinde gerçekleşmektedir.

Çam balının diğer bal çeşitleri içinde özel bir yeri vardır ve kızılçam (*Pinus brutia*) üzerinde yaşayan çam pamuklu koşnili (*Marchalina hellenica*) tarafından üretilmektedir. Koşnil çamdan emdiği öz sudaki proteini alıp, şekerli usareyi vücutlarından dışarı atar. Bu tatlı usare bal arıları tarafından toplanarak çam balına dönüştürülür. Çam iletim demetlerindeki öz suyun %80'i şekerdir ve az miktarda protein vardır. Böcek protein ihtiyacını karşılayabilmek için fazla miktarda öz su emmek durumundadır. Çam pamuklu koşnilinin, gelişmesini tamamlamış ağaçlarda yaşayabildiği ve çam ağaçlarına zararı olmadığı tespit edilmiştir. Mevsim ve çevre koşulları çam balı içerisindeki maddelerin yapısal özellikleri üzerine doğrudan etki etmektedir. Çam balı, kompleks karbohidratlar, aminoasitler, enzimler, su, mineral maddeler, rüzgar polenleri ve vitaminler içerir.

Çam ballarının en önemli özelliklerinden birisi kıvamı bozulmadan ve donmadan uzun bir süre saklanabilmesidir. Uzun süre kristalize olmaması ve fonksiyonel gıda özelliği taşıması nedeniyle tıp ve gıda sektöründe geniş kullanım alanına sahiptir. Kimyasal açıdan çam ballarını çiçek ballarından ayıran en önemli özelliklerinden biri iletkenlik değerinin 0,8 ms/cm'den büyük olmasıdır. Bu değerden daha az iletkenliğe sahip olan ballar çam balı olarak değerlendirilmez. Rengi çiçek ballarının pek çoğundan daha koyu, sakkoroz düzeyi daha yüksek, elektrik iletkenliği daha fazla, mineral madde içeriği bakımından daha zengindir.

Çam balı tat, aroma ve renk gibi fiziksel özellikleri duyu testi ile kolaylıkla diğer ballardan ayırt edilebilmektedir. Bunun yanında renk, elektriksel iletkenlik, PH, serbest asitlik, nem, diastaz, prolin, fruktoz, glukoz,

sakkoroz ve kül gibi laboratuvar analizleri sonucunda da diğer ballardan kolaylıkla ayrılmaktadır. Çam balı mikroskop altında çalışıldığında salgı balı elementleri olarak tanımlanan mold hyphae, sporları ve tek hücreli algler ve nektarsız bitkilerden alınmış polenler gözlenir.

Ayırt Edici Özellikleri

Dünya çam balı üretiminin %90-92'si Türkiye'de yapılmaktadır. Türkiye çam balı üretiminin ve sahalarının %75-80'i de Muğla'dadır. Muğla %68 ormanlarla kaplıdır. Muğla çam sahalarının %14,46'sı çam pamuklu koşnili (*Marchelina hellenica*) ile bulaşıktır. Muğla'da 385 orman köyü mevcuttur. Bu köylerin 260'ında koşnilli sahalar mevcuttur. Çam balı üretimi Muğla'nın tüm ilçelerinde yoğun bir şekilde yapılmaktadır. İklim koşulları, toprak yapısı ve orman yapısı itibarıyla Muğla ili Çam Basra Böceğinin ana vatanı kabul edilmektedir.

Yüzyıllardır Muğla'da arıcılık yapılmasının ve Türkiye arıcılık ve bal potansiyelinde Muğla'nın önde olmasının tek sebebi ulu çam ormanlarının Muğla insanına verdiği çam balıdır. Ayrıca balda dış ticaret istatistiklerine bakıldığında Muğla'da çam balı üretimi yapılamadığı yıllarda Türkiye'de bal ihracatı yapılamadığı görülmektedir. Türkiye, çam balını Muğla ile tanımaya başlamış, 1909 yılından günümüze kadar Muğla Çam Balının Türkiye ticaretine konu olduğu saptanmıştır.

Belirtilen coğrafi sınırdaki üretilen çam balları, gerek üretim miktarı yönünden gerek üretim alanı yönünden gerekse biyokimyasal kriterleri (nem, kül, PH, diastaz, invert şeker, sakkaroz, asitlik, HMF) açısından diğer üretim bölgelerindeki çam ballarından farklı bir profil arz etmektedir.

Organoleptik Analizler: Çam ballarını diğer ballardan ayıran karakteristik duyu özellikleri ve Honey wheel çarkından da yararlanılarak tat ve koku değerlendirmeleri Tablo-1'de verilmiştir. Muğla Çam Balı, coğrafi olarak elde edildiği yöreyi temsil eden ve çam balı karakteristiğinin görüldüğü bir besindir. Bu yöreden elde edilen çam ballarının daha koyu renkli ve yoğun mineral madde (Demir, mangan, çinko) içermesi, Muğla kızılçam ormanlarının bulunduğu toprak yapısının daha zengin mineral madde taşıması ile açıklanabilir.

Tablo 1. Muğla Çam Balının organoleptik özellikleri

Görsel Değerlendirme	Renk Yoğunluğu: Koyudan, çok koyu renge Renk Tonu: Yeşilimsi floresans renkte normal bal rengi (Koyu kahverengi yeşile çalar)
Koku Değerlendirmesi	Koku Yoğunluğu: Orta Koku Tanımlama: Odunsu ve taze
Tat Değerlendirmesi	Tatlılık: Orta Asitlik: Zayıf Yoğunluğu: Orta Acılık: Yok Aroma Yoğunluğu: Orta Aromanın Tanımlanması: Odunsu, taze, oldukça aromatik ve balsamsı Tad: Hafif ve belirgin olmayan tat. Koku: Reçine ve Çam kokulu Kalıcılık / Ağzda kalan tat: Orta
Fiziksel Karakteristikler	Kristalleşme Oranı: Yavaş Diğer Özellikleri: Düşük su içeriğinden dolayı yüksek tutarlılıktadır.

Tablo 2. Muğla Çam Balının hunter renk ölçün değerleri

L değeri	-	35-65
a değeri	-	10-30
b değeri	-	60-85
a/b değeri	-	0,15-0,35

Fizikokimyasal Özellikler: Belirtilen coğrafi sınırdaki üretilen çam ballarında yapılan çalışmalar sonucu Muğla Çam Balının fizikokimyasal özellikleri aşağıdaki şekilde bulunmuştur.

Tablo 3. Muğla Çam Balının fizikokimyasal özellikleri

Fizikokimyasal Parametreler	Birim	Miktar
Nem (en fazla)	%	18,0
Sakarov (en fazla)	g/100g	2,0
Fruktoz + Glukoz (en az)	g/100 g	47,0
Fruktoz / Glukoz	-	1,0-1,3
Serbest asitlik (en fazla)	meq / kg	25
PH	-	4,0-5,55
Elektriksel iletkenlik (en az)	mS /cm	0,9
Diastaz sayısı (en az)	-	9,0
HMF (en fazla)	mg/kg	15
Prolin (en az)	mg/kg	400
Kül	g/ 100g	0,3-0,7
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	-	-1,0 veya daha pozitif

Muğla Çam Balının ayırt edici özellikleri tamamen belirtilen coğrafi sınırın coğrafyasına, toprak yapısına ve rakım farkına bağlıdır. Muğla Çam Balı dış görünüm itibari ile rengi koyu, yoğunluğu fazla ve raf ömrü uzundur. Ülkemiz arıcılık faaliyetleri Muğla ili ile başlamıştır.

Üretim Metodu:

Muğla Çam Balı, arıcılar tarafından 15 Ağustos - 30 Kasım tarihleri arasında üretilmektedir. Çam balı üretimi iklim koşullarına yüksek bağlılık gösterdiğinden, çam balı üretimi döneminde hava şartları ve arı kolonilerinin gücüne göre 2-3 kez çam balı hasadı yapılabilmektedirler. Genellikle birinci sağımlar eylül ayında, ikinci sağımlar ekim ayında, üçüncü sağım da kasım ayında yapılır. Çam balı üretiminde hiçbir besleme yapmadan üreticiler yoğun bal hasadı yapabildikleri gibi kolonilerini kışlatmaya bal stokunu gerçekleştirmiş olarak hazırlamaktadırlar. Belirtilen coğrafi sınırda üreticiler çam balı üretim dönemlerinde koloni kondisyonu ve iklim şartlarına bağlı olarak kovan/25-35 kg bal üretebilmektedirler.

Üretim Çeşitleri

1. Petekli çam balı: Kuluçka amaçlı kullanılmamış olan saf balmumundan hazırlanmış temel peteklerin veya arılar tarafından yapılmış peteklerin gözlerinde depolanmış ve tamamı veya büyük bölümü sırlanmış olarak satışa sunulan baldır. Petekli ballarda, peteğin en az %80'i sırlanmış olmalıdır.
2. Karakovan çam balı: İçinde temel petek kullanılmadan, karakovanlarda arılar tarafından peteği ile birlikte üretilen baldır. Karakovan çam balı, süzme bal olarak piyasaya arz edilemez.
3. Süzme çam balı: Sırları alınan yavrusuz peteklerden santrifüj yoluyla edilde edilen baldır.

Denetleme:

Muğla Çam Balı özelliklerinde üretim yapılması, pazarlanması, menşe etiketinin kullanım biçimi, etiketleme şekillerinin ayrıntılı olarak denetlenmesi hususunda oluşturulacak denetleme mekanizması; Muğla Tarım İl Müdürlüğü'nden 2 konu uzmanı, Muğla Ticaret Borsası'ndan 1 konu uzmanı, Muğla Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 kişi, Muğla Üniversitesi Arıcılık Yüksek Okulu'ndan 1 konu uzmanı öğretim üyesi ve Karabörtlen Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nden 1 görevli olmak üzere toplamda 6 kişiden oluşacaktır.

Denetleme aşağıdaki şekilde yapılacaktır:

- Muğla Çam Balı ismini veya logosunu kullanacak üreticilerin balları periyodik olarak, çam balı hasat dönemi olan Eylül - Kasım aylarında yılda bir defa, Aralık ayında paketleme ve piyasaya arzı aşamasında yılda bir defa ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman denetlenir.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal olarak Muğla Çam Balı özelliklerine uygun olup olmadığı,
- Denetlenen ürünlerin ambalajlarında Muğla Çam Balı etiketlerinin ve etiket bilgilerinin bulunup bulunmadığı,

- Denetlenen ürünlerin üreticinin ürettiği birincil ürün olarak gıda kodeksine göre gerek ambalaj gerekse kalite anlamında uygunluğu,
- Muğla Çam Balı adıyla pazara arz edilen ve edilecek olan tüm ballar üretim, ambalaj ve satış safhalarında üreticilerin ve satıcıların tümü denetlenebilecektir.
- Şikâyet üzerine yapılan denetlemelerde analiz ücretleri Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından karşılanır.
- Denetleme koordinasyonunu Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği yapacaktır.
- Denetleme heyeti, her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip; denetlenecek üreticilerin adreslerine ve üretim yerlerine göre denetleme planı oluşturacaktır.

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

6. Bölüm

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca 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. Kars Balı

22 Sayılı ve 01.02.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2016/112 numaralı "Kars Balı" 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.

- Metinde geçen "2013 yılında 100 numune üzerinden gerçekleştirilen çalışmaya göre Kars Balı'nın kimyasal özellikleri aşağıda verilmiştir" cümlesi "**Kars Balı'nın bazı ürün özellikleri Tablo-1'de verilmiştir.**" cümlesiyle değiştirilmiştir.
- Tablo-1'in adı "**Kars Balı'nın Bazı Ürün Özellikleri**" olarak değiştirilmiştir.
- "**Asitlik (meq.g/kg)**" değeri Tablo-1'den çıkarılmıştır.
- Tablo-1'de verilen "serbest asitlik" değeri "**en fazla 50 meq/kg**" olarak değiştirilmiştir.
- Tablo-1'de verilen "diastaz aktivitesi (sayısı)" ibaresi "**diastaz sayısı**" olarak, karşısındaki değer ise "**en az 8**" olacak şekilde değiştirilmiştir.
- "Üretim Metodu" başlığı altına "*Kovanda bal üretim sezonunda hiçbir surette kimyasal ve ilaç uygulaması olmaz.*" cümlesinden sonra gelecek şekilde; "**Bal üretim (nektar toplama) döneminde kimyasal ve ilaç uygulamasının yapılmaması konusuna dikkat edilmek üzere, diğer dönemlerde yapılacak uygulamalar sonucu oluşabilecek eser miktardaki bulaşan, pestisit, veteriner ilaç kalıntıları ve naftalinin ise TGG Bulaşanlar Yönetmeliği ekinde yer alan değerlerin altında olacaktır**" cümlesi eklenmiştir.

2. Muğla Çam Balı

27461 sayılı ve 13.01.2010 tarihli Resmi Gazetede ilan edilen, C2007/013 numaralı "Muğla Çam Balı" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde, 5000 sayılı Türk Patent ve Marka Kurumu Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanunun 15/C maddesi gereğince başvurunun yeniden incelenmesi neticesinde aşağıda yer alan değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 5. bölümünde yer almaktadır. Şerh ile ilan olunur.

- a) “Bu coğrafyanın dışında kalan herhangi bir bölgede, Muğla çam balının sahip olduğu niteliklerde çam balı üretilmesi mümkün değildir.” ifadesi metinden çıkarılmıştır.
- b) “Hasat dönemi olan Eylül - Kasım aylarında yılda bir defa, Aralık ayında paketlenme ve piyasaya arz aşamalarında yılda bir defa ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman” denetim yapılacağına ilişkin ifade metne eklenmiştir.
- c) “Muğla çam balları dış görünüm itibarı ile daha koyu renkte, yoğunluğu daha fazla ve raf ömrü daha uzun olduğunu söyleyebiliriz” cümlesi “Muğla Çam Balı dış görünüm itibarı ile rengi koyu, yoğunluğu fazla ve raf ömrü uzundur.” şeklinde değiştirilmiştir.
- d) “Muğla Çam Balı, arıcılar tarafından 15 Ağustos - 30 Kasım tarihleri arasında üretilmektedir. Muğla ilindeki Basralı alanlarda Mart ayının sonuna kadar çam balı üretme potansiyeli mevcuttur. Üreticiler kışlatma faaliyetlerinden sonra Mayıs ayında arı kolonilerini çoğaltmak, geliştirmek ve çiçek balı üretimi için ülkemizin yüksek rakımlı yerlerine dağılmaktadırlar. Mayıs, Haziran, Temmuz ve Ağustos ayının ortalarına kadar Anadolu’nun değişik coğrafyalarında gerek arı kolonilerini geliştirerek gerekse çiçek balı üretimi yaparak çam balı üretimi için Muğla’nın değişik ilçelerindeki çam balı üretim sahalarına yerleşmektedirler. Çam balı üretimi döneminde hava şartları ve arı kolonilerinin gücüne göre 2-3 kez çam balı hasadı yapılabilmektedirler. Birinci sağimler eylül ayında, ikinci sağimler ekim ayında, üçüncü sağım da kasım ayında yapılabilir.” ifadeleri “Muğla Çam Balı, arıcılar tarafından 15 Ağustos - 30 Kasım tarihleri arasında üretilmektedir. Çam balı üretimi iklim koşullarına yüksek bağlılık gösterdiğinden, çam balı üretimi döneminde hava şartları ve arı kolonilerinin gücüne göre 2-3 kez çam balı hasadı yapılabilmektedirler. Genellikle birinci sağimler eylül ayında, ikinci sağimler ekim ayında, üçüncü sağım da kasım ayında yapılır.” şeklinde değiştirilmiştir.
- e) “Çam balı üretimindeki sağimlarda birinci kesimlerde kolonilerde azda olsa çiçek balı bulunduğu için bu hasatta % 80 çam balı, %20 çiçek balı karışık olmaktadır. İkinci ve üçüncü kesimlerde saf çam balı hasadı gerçekleştirilebilmektedir.” ifadeleri metinden çıkarılmıştır.
- f) “İlimizdeki çam balı üretim sahalarının tarımsal alanlardan oldukça uzak olması ve doğal çam ormanları olması nedeniyle ilimizde üretilen çam balları doğal nitelikte ballardır.” ifadesi metinden çıkarılmıştır.
- g) Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark, Bal Tebliğinde belirtildiği gibi “-1,0 veya daha pozitif” olarak değiştirilmiştir.
- h) Petekli çam balı, karakovan çam balı ve süzme çam balı tanımları aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir
 - Petekli çam balı: Kuluçka amaçlı kullanılmamış olan saf balmumundan hazırlanmış temel peteklerin veya arılar tarafından yapılmış peteklerin gözlerinde depolanmış ve tamamı veya büyük bölümü sırlanmış olarak satışa sunulan baldır. Petekli ballarda, peteğin en az %80’i sırlanmış olmalıdır.
 - Karakovan çam balı: İçinde temel petek kullanılmadan, karakovanlarda arılar tarafından peteği ile birlikte üretilen baldır. Karakovan çam balı, süzme bal olarak piyasaya arz edilemez.
 - Süzme çam balı: Sırları alınan yavrusuz peteklerden santrifüj yoluyla edilde edilen baldır.
- i) Başvurunun coğrafi sınırından Marmaris ilçesi çıkarılmıştır.

k) Muğla Çam Balının özellikleri ile ilgili tablolar aşağıdaki şekilde düzenlenmiştir.

Tablo 1. Muğla Çam Balının organoleptik özellikleri

Görsel Değerlendirme	Renk Yoğunluğu: Koyudan, çok koyu renge Renk Tonu: Yeşilimsi fluoresans renkte normal bal rengi (Koyu kahverengi yeşile çalar)
Koku Değerlendirmesi	Koku Yoğunluğu: Orta Koku Tanımlama: Odunsu ve taze
Tat Değerlendirmesi	Tatlılık: Orta Asitlik: Zayıf Yoğunluğu: Orta Acılık: Yok Aroma Yoğunluğu: Orta Aromanın Tanımlanması: Odunsu, taze, oldukça aromatik ve balsamsı Tad: Hafif ve belirgin olmayan tat. Koku: Reçine ve Çam kokulu Kalıcılık / Ağızda kalan tat: Orta
Fiziksel Karakteristikler	Kristalleşme Oranı: Yavaş Diğer Özellikleri: Düşük su içeriğinden dolayı yüksek tutarlılıktadır.

Tablo 2. Muğla Çam Balının hunter renk ölçün değerleri

L değeri	-	35-65
a değeri	-	10-30
b değeri	-	60-85
a/b değeri	-	0,15-0,35

Tablo 3. Muğla Çam Balının fizikokimyasal özellikleri

Fizikokimyasal Parametreler	Birim	Miktar
Nem (en fazla)	%	18.0
Sakaroz (en fazla)	g/100g	2.0
Fruktoz + Glukoz (en az)	g/100 g	47.0
Fruktoz / Glukoz	-	1,0-1,3
Serbest asitlik (en fazla)	meq / kg	25
PH	-	4,0-5,55
Elektiriksel iletkenlik (en az)	mS /cm	0,9
Diastaz sayısı (en az)	-	9,0
HMF (en fazla)	mg/kg	15
Prolin (en az)	mg/kg	400
Kül	g/ 100g	0,3-0,7
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	-	-1,0 veya daha pozitif

7. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca 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. Alanya Yenidünyası

14 sayılı ve 26.09.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/145 numaralı "Alanya Yenidünyası" 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) **Tablo-2** ve **Tablo-3** ilan metninden çıkarılarak yerlerine aşağıdaki tablo eklenmiştir.

Tablo-2: Alanya Yenidünyasının Meyve Özellikleri

Meyve kabuk rengi		Sarı portakal
Meyve et rengi		Sarı-beyaz
Çekirdek sayısı		1-5 adet
Çekirdek ağırlığı		2-2,03 gr
Çekirdek oranı		%15,18-%15,78
Meyve şekli		Geniş yumurtamsı eliptiktir.
Meyve enine kesit şekli		Hafif köşeli
Meyve dip kısmındaki kısmındaki göz açıklığı		Kapalı-yarı kapalı
Meyve sapın bağlandığı son kısmın şekli		Yuvarlak
Kabuk soyulması		Kolay
Kabuk kalınlığı		İnce
Meyve ağırlığı		40,37-46,16 g
Meyve uzunluğu		45,1-43,2 mm
Meyve indeksi (uzunluk/genişlik)		1,09-0,98
Suda çözünebilir kuru madde miktarı (SÇKM)		9,47-10,57
Asit (malik)		2,19-10,57
SÇKM (asit)		4,32-11,22
Meyve Kabuk Renk Değerleri	L*	52,81-68,95
	a*	-0,7-13,37
	b*	35,13-50,26
	c*	39,47-53,64
	h	71,61-90,85
Meyve Et Renk Değerleri	L*	58,93-74,79
	a*	-4,85-3,31
	b*	27,66-44,63
	c*	27,37-44,13
	h	86,32-96,92

b) Meyve eti ve meyve kabuğu renkleri ile ilgili kısımlardaki “portakal” rengi ibareleri çıkarılarak yerine “**sarı-turuncu**” ibaresi eklenmiştir.

2. Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)

12 Sayılı ve 25.08.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/031 numaralı " Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)" 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) Denetleme kısmında belirtilen denetim merciine Oğuzeli Belediyesi eklenmiştir. “Antep Kuru Patlıcanı denetim merci, Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri arasından görevlendirilecek bir uzman, Şehitkâmil Ziraat Odası tarafından görevlendirilecek bir uzman ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir kişi olmak üzere 3 kişiden oluşmaktadır.” yerine “Antep Kuru Patlıcanı denetim merci, Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri arasından görevlendirilecek bir uzman, Şehitkâmil Ziraat Odası tarafından görevlendirilecek bir uzman, Oğuzeli Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir kişi ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir kişi olmak üzere 4 kişiden oluşmaktadır.” ifadesi getirilmiştir.
- b) Coğrafi Sınır içerisinde “Yavuzeli” ilçesi çıkarılmıştır.

8. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tesciller

Aşağıdaki coğrafi işaret tescillerine ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42(2) nci maddesi kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiştir. İlgili değişikliklere Kurum nezdinde itiraz imkânı bulunmamaktadır.

1. Eflani Çember Bezi

29 Sayılı ve 15.05.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, 191 sayı ile 03.11.2015 tarihinde tescil edilen “Eflani çember bezi” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42(2) nci maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir. Şerhle ilan olunur.

Denetleme:

Oluşturulan denetim merciinde; Eflani Belediye Başkanlığından bir temsilci,

Eflani Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfından 2 temsilci,

Eflani Halk Eğitim Merkezinden ilgili bir öğretmen veya usta öğretici,

Eflani Esnaf ve Sanatkarlar Odasından bir temsilci,

İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden bir temsilci olmak üzere 6 kişi bulunacaktır.

Çemberler ve tezgâhlar yılda bir kez denetlenecektir. Denetim birimleri belirlenen aralıklarda ve şikâyet halinde anında denetimlerini sürdürecektir.