

T.C.
TÜRK PATENT ve MARKA KURUMU

TURKISH PATENT and TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFI İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2017

**Sayı: 9
Yayın Tarihi: 17.07.2017**

**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 9. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları	7
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	10
5.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	29

DUYURU

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

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

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

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

**COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 9. SAYIDA
YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ**

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2016/078	Kahramanmaraş Yemenisi	7-9

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.	C2017/004	Antep Fıstık Ezmesi	10-11
2.	C2017/007	Antep Firiği	12-16
3.	C2017/046	Hatay İpeği	17-21
4.	C2017/047	Tarsus Humusu	22-25
5.	C2017/050	Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)	26-28

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.	217	Birecik Patlıcanı	29-32

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3. Bölüm

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

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. Kahramanmaraş Yemenisi

Başvuru Tarihi	: 19.09.2016
Başvuru No	: C2016/078
Coğrafi İşaretin Adı	: Kahramanmaraş Yemenisi
Ürünün Adı	: Yemeni
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kahramanmaraş Belediyesi, İsmet Paşa, 46100 Dulkadiroğlu / KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş İli
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahramanmaraş Yemenisi farklı arazi şartlarında ve değişik iklim koşullarında sağlamlık ve rahatlığıyla yüzyıllardır insanların beğenisini kazanmış ve halen Kahramanmaraş'ta üretimi ve kullanımı mevcut olan bir tür hafif ayakkabı çeşididir.

Kahramanmaraş Yemenisi geleneksel yöntemlerle tamamen doğal ürünler kullanılarak üretilir. Yemeni üretiminde ayak üst kısmını oluşturan saya için dana derisi, sayanın kenarına çekilen biye (kıyı) için ince keçi derisi, taban astarı için ise üst kısımda koyun, alt kısımda ise camız veya manda derisi kullanılır. Taban astarı arasına killi toprak koyularak çirişle iki parça yapıştırılır. Yemeniler tamamen el dikişleriyle pamuk iplik kullanılarak dikilir. Yürüme rahatlığı sağlamak amacıyla ökçesiz olarak üretilen Kahramanmaraş Yemenisinin ayak parmaklarını koruması için burun kısmı bir mahmuz şeklinde yukarı doğru kıvrık olur. Kulaklı ve kulaksız çeşitleri olan Kahramanmaraş Yemenisi kök boyalarla; ceviz kabuğundan elde edilen sarı, zeytin dalından ve yaprağından elde edilen yeşil, bitki köklerinden elde edilen mor ve kök boyadan elde edilen kırmızı boyar maddeyle renklendirilir. Siyah (tulum yemeni-kara yemeni) ve kırmızı (gül şeftali) rengi özeldir. Kırmızı (gül şeftali) renk Kahramanmaraş'ta çok bulunan, yöreye özgü ekşi (tetiri) ağacı ya da bitkisinin suyla ıslatılmasıyla elde edilir. Sağı solu bulunmayan iki yönlü kullanılabilen yemeninin şekli sadece Kahramanmaraş'a özgüdür.

Üretim Metodu:

Geleneksel yöntemlerle üretilen Kahramanmaraş Yemenilerinin üretiminde kullanılan derilerin temizlenmesinden başlayarak kullanım aşamasına kadar geçen süre boyunca yapılan işlemlerde tamamen doğal malzemeler kullanılır. Derinin üstündeki kılları dökmek için palamut ağacının yaprakları kullanılır. Ekşi (tetiri) ağacının yaprak ve dalları değirmende öğütülerek su dolu havuza boşaltılır. Deriler içine atılır. 15-30 gün suda bekletilir. Bu sürede derinin içindeki öz yumuşar. Sudan çıkarılan derinin yüz kısmı yün parçasıyla sıcak doğal yağlarla yağlanır.

Yemenilerin yapımında kök ve toprak boyalar kullanılır. Deri kuru iken boya kaynatılır sıvı hale getirilir. Ilık bir halde keçe ile derinin üzerine sürülen birinci kat kuruduktan sonra ikinci kat sürülür. Boyama işlemi bittikten sonra deri tekrar yıkanarak yemeni kesimi için hazır hale gelir.

Taban astarı ile taban derisini yapıştırmak için killi toprak ve ağaç kökünden elde edilen toz halindeki çiriş sulandırılarak kullanılır. Çiriş deriyi korumak, ayakta terleme ve kokuyu önlemek amacıyla kullanılır. Dikiş işleminde pamuk iplik kullanılır. Bu ipliklerin sudan etkilenerek çürümeye karşı dayanıklılıklarını sağlamak aynı zamanda yemeni dikişini kolaylaştırmak amacıyla bu iplikler bal mumu ile mumlanır. Yapılan bu işlem aynı zamanda ayakkabının kullanım süresini de etkiler. Dikim aşamasından sonra yemeniler ceviz kabuğundan elde edilen sarı, zeytin dalından ve yaprağından elde edilen yeşil, bitki köklerinden elde edilen mor ve kök boyadan elde

edilen kırmızı boyar maddeyle renklendirilir. Bu renklendirme işlemi üçüncü kat ve son renklendirme işlemidir. Ustalardan elde edilen bilgilere göre boyar madde olarak deniz kumu da kullanılır. Yapılan yemenilerin yüzeyini parlatmada, renklerini koyulaştırmada ve ömrünü uzatmada zeytinyağı ve ayçiçek yağı kullanılır.

Geleneksel olarak yapılan yemeni toplam dört parçanın belirli aşamalarda bir araya getirilmesiyle oluşturulur. Bu dört parça dana derisinden ayak üst kısmını oluşturan saya, ince keçi derisinden sayanın kenarına çekilen (kıyı) ince biyedir. Koyun derisi üste koyulur ve camız veya manda derisi alta koyularak yapılan iki kat taban astarından oluşur. Yemeniler el dikişiyle üretilir. Önceden biye dikişi elde yapılırken kalınlık yapmaması için yeni yapılan ürünlerde bu dikiş makine ile çekilir. Yapılacak ürün özelliğine göre kesilen parçalar tersinden el dikişi yapılarak dikilir. Dönder ağacının yardımıyla dikişi tamamlanan yemeni yüzü çevrilerek ıslak bir şekilde ahşap kalıplara giydirilir ve kalıpta bir gün (24 saat) bekletilir.

Ürünleri kalıba yerleştirdikten sonra beyaz patiska içinde bohçalanan yemeni yanlarından muşta ile dövülür. Böylece deriye şekil verilir ve yemeninin kalıplanması sağlanır. Taban astarındaki ve burun kısmındaki fazla deriler kesim bıçağı ile dikkatli bir şekilde kesilerek çıkarılır. Kenar düzeltmelerinden sonra çarığa kalıp üzerinde tekrar şekil verilir. Tamamlanan yemeniler özelliklerine göre süslenir.

Yemenicilikte Kullanılan Araçlar:

Musta: Dericilik, kunduracılık, ciltçilik gibi sanatlarda derileri üzerine vurarak inceltmeye, düzeltmeye ve atılan dikişi sağlamlaştırmaya, ek yerlerini ezmeye yarayan sert ağaç veya madenden yapılan alet.

Kesim Bıçağı: Eskiden derinin cinsine göre kullanılan boy boy keski bıçağı.

Masat: Bıçak bilemeye yarayan çubuk biçiminde çelik.

İğne: Dikiş dikmekte ve nakış işlemede kullanılan, bir tarafında iplik geçirilecek deliği bulunan, ucu sivri ince çelik alet.

Biz: İğne batırılması zor olan sert şeylerin dikilmesinde iğnenin geçebilmesi için delik açmaya yarayan ucu sivri ve ince demir alet.

Levger: Gürgen ya da palamut ağacından yapılan, 20-25 cm uzunluğunda, ucu sivri deriye kalıbın üzerinde şekil vermek, ütüleme ve parlatma yapmak için kullanılan araç.

Dönder Ağacı: Uzunca bir sopa ile tersinden dikilen ürünleri çevirmede kullanılan araç.

Gürgen veya Meşeden Ahşap Kalıplar: Yemeni ve çarıkların ıslatıldıktan sonra şekillenmesi amacıyla kullanılan kalıp.

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

Geleneksel yöntemler kullanılarak üretilen Kahramanmaraş Yemenisi Kahramanmaraş'a özgü ekşi ağacı, zeytin ağacı ve ceviz gibi bitkilerden elde edilen kök boyalarla renklendirilir. Kara ve gül şeftali gibi özel renkleri mevcuttur. Arka kısmı kulaklı veya kulaksız olarak yapılabilir. Sağı solu bulunmayıp iki yönlü kullanılan Kahramanmaraş Yemenisi tamamen doğal malzemeler kullanılarak üretilir.

Denetleme:

Denetim; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığından 1 üye, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odasından 1 üye, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Karacasu Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu El Sanatları bölümünden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşacaktır.

Denetim yılda en az iki kez, tüketici şikâyetleri üzerine her zaman yapılacaktır. Denetleme sırasında;

- Yemeni yapımında ayak üst kısmı saya da dana derisinin kullanılıp kullanılmadığı,
- Sayanın kenarına çekilen ince biye (kıyı) için keçi derisinin kullanılıp kullanılmadığı,
- Taban astarı olarak koyun, camız ve manda derisinin kullanılıp kullanılmadığı,
- Taban astarını yapıştırmada çiriş tozunun kullanılıp kullanılmadığı,
- Dikiş işleminde pamuk iplik kullanımı,
- Boyamanın kök boya ve toprak ile yapılıp yapılmadığı incelenecektir.

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

4.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Başvuruların Yayımları

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

1. Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi / Gaziantep Fıstık Ezmesi)

Başvuru Tarihi	: 23.01.2017
Başvuru No	: C2017/004
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi / Gaziantep Fıstık Ezmesi)
Ürün / Ürün Grubu	: Fıstık ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Fıstık Ezmesi, Gaziantep İline özgü uzun yıllardan beri yapılan bir tatlıdır. "boziç" olarak tabir edilen erken hasat edilmiş Antep fıstığının şeker ile belirli ölçülerde karıştırılması ile hazırlanmaktadır. Antep Fıstık Ezmesinin ayırt edici özelliği ezme üretiminde kullanılan Antep fıstığı ve üretim metodudur. Antep Fıstık Ezmesi yapılacak Antep fıstıklarının 27 sayılı Antep Fıstığı Coğrafi İşareti Tescilinde belirtilen ölçütlere uyması ve "boziç" olarak tabir edilen erken hasadından elde edilmiş olması gerekmektedir. Antep Fıstık Ezmesinin üretimindeki en önemli nokta üretimde kullanılacak olan Antep fıstıklarının seçimidir. Antep Fıstık Ezmesi üretmek için öncelikle Antep fıstıklarının normal olgunluk döneminden önce hasat edilmesi gerekmektedir. Erken hasat edilen Antep fıstıklarına "boziç" veya farklı yörelerde "ilk hasat", "kuş boku" ve "kuş tipi" isimleri verilmektedir. Olgunlaşmış antepfıstığı içleri daha koyu renkte olmakta ve kırmızıya doğru renk almaktadır. Boziç Antep fıstığı açık renkli olup, meyve içi az gelişmiştir. İç meyve rengi parlak yeşildir. Antep fıstığının yeşil içe sahip olması aranan bir özelliktir. Mevsim normalleri dâhilinde Gaziantep ili genelinde ezme üretimine elverişli Antep fıstıklarının hasadı Temmuz sonundan başlayarak Ağustos ayı içerisinde yapılmaktadır. Erken hasat edilecek olan fıstıkların ağaç üzerindeki renkleri tam olarak kırmızıya dönmemiş olup, kırmızı - yeşil alacalı bir renge sahiptir. Antep Fıstığı çeşitleri olan Siirt, Halebi ve Ohadi Antep Fıstık Ezmesi üretimi için uygun çeşitler değildir.

Üretim Metodu:

Erken hasat edilmiş Antep fıstıklarının öncelikle boş tanelerinin dolu tanelerinden ayrılması gerekir. Geleneksel üretim metodunda dolu tanelerin ayrılması için soğuk su kullanılır. Su dolu kaplara atılan Antep fıstıklarından boş olanlar hafif olmaları nedeniyle su yüzeyine çıkar ve yüzeye çıkan fıstıklar ayrılır. Su dolu kabın dibinde toplanan fıstıkların hızlı bir şekilde dipten alınması gerekir. Bunun nedeni suyun meyve ile daha uzun süre temas etmesinin önlenmesidir. Dolu - boş ayırımı yapılan kabuklu Antep fıstıkları sergi yerlerine alınarak kurutulur. Kurutma işlemi ürün kalitesine etki eden önemli bir faktördür. Serim kalınlığının 3-5 cm'yi geçmemeli ve sergideki meyveler sık sık karıştırılmalıdır. Serimin doğru yapılması kurutma süresini etkilemekte olup, meyvelerin küflenip bozulmasını önlemek açısından önemlidir. Taze meyveler kurudukları zaman % 45 - 50 oranında su kaybeder. Kuruyan Antep fıstıkları çuvalarla fıstık işleme tesislerine gönderilmektedir. İşleme tesislerinde sert kabuklar

çıkartılmakta ve iç fıstık kalmaktadır. İç fıstıkların muhafazası da çok önemlidir. İç fıstıkların zaman kaybetmeden fıstık ezmesi yapımına alınması gerekmektedir. Eğer hemen işlenmeyecekse soğuk hava deposunda ya da vakumlu paketlerde bekletilmesi uygundur. Antep fıstığı ezmesinde kullanılacak hammaddenin en fazla %5 nem içeriğine sahip olması gerekir. İç fıstıklar değirmende çekilerek ince taneler haline getirilir. Çekilen fıstıklar ayrıca elekten geçirilir. Antep fıstık ezmesindeki şeker oranı %40 - 50 arasında değişebilir. 2/1 oranındaki şeker ile su karıştırılarak kaynatılır ve şerbetin sıcaklığı 118 °C'ye ulaşıncaya hazırlanan fıstık ile karıştırılır. Karışım mermer üzerine dökülerek soğutmaya bırakılır. Kullanılan mermer temiz, pürüzsüz ve mümkünse beyaz olmalıdır. Fıstık-şerbet karışımı hamur el yakmayacak derecede soğuyunca el ile yoğrulur. Yoğrulan fıstık ezmesi mermer üzerinde üzeri düzgün bir hal alacak şekilde ustaların tercihine göre ancak genellikle 3 cm kalınlıkta açılır ve daha sonra kesilir. Porsiyonlama işlemi fıstık ezmesi ustalarının tercihine bağlıdır. Belli bir büyüklük ve şekil tanımlanmamaktadır. Antep fıstık ezmesi sadece Antep fıstığı, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker ve su içermektedir. Antep fıstığı ezmesi aşağıdaki bileşen oranlarına sahip olmalıdır:

Antep fıstığı: % 45 (minimum)

Şeker : % 45 - 50

Nem : % 8 – 10

Yağ : %25 – 30

Renk değerleri: L: 25 - 30 a: (-5,50) - (-7,00) ve b: 14,50 - 16,50

Ürünün raf ömrü 30 gündür, serin ve rutubetsiz bir ortamda muhafaza edilmelidir.

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

Antep fıstığı ezmesinin üretiminde kullanılacak olan Antep fıstıkları Bozıç olmalı ve 27 sayılı Antep Fıstığı Coğrafi İşaret Tescil Belgesine uyumlu olmalıdır. Aynı zamanda yapım tekniği tanımlandığı şekle uymalı ve içerisinde yukarıda belirtilen oranlarda Antep fıstığı, şeker ve su dışında hiçbir madde bulunmamalıdır.

Denetleme:

Antep fıstığı Ezmesi Denetleme Kurulu, Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri arasından görevlendirilecek bir uzman, Şehitkâmil Ziraat Odası tarafından görevlendirilecek bir uzman, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir uzman ve Antep fıstığı Araştırma Enstitüsünden bir kişi olmak üzere 4 kişiden oluşmaktadır.

Denetleme Kurulu, gıda analizi yapan resmi bir laboratuvarında yapılacak analizlerle Antep fıstığı ezmesinin Antep fıstığı, şeker ve su içeriğinden oluşup oluşmadığını denetleyecektir. Bunun dışında Denetleme Kurulu, ilgili analizlerle Antep fıstığı ezmesinde gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve taşıyıcı amaçlı diğer bileşenlerin kullanımını kontrol edecektir. Ayrıca, Denetleme Kurulu, ilgili analizlerle, Antepfıstığı ezmesinde, ideal oran olarak belirlenen Antep fıstığı: %45 (minimum); Şeker: % 45-50; Nem: % 8-10 oranlarına uyulup uyulmadığını tespit edecektir. Denetleme Kurulu, belirtilen resmi laboratuvarda aynı zamanda renk analizi de yaptıracak olup, Antep fıstığı ezmesinin belirtilen renk değerlerine uygunluğunu kontrol edilecektir. Söz konusu uygunluk parametresi Bozıç Antepfıstığı renginden \pm %2,5 oranında sapmaya göre belirlenecektir. Denetleme Kurulu, Antep fıstığı ezmesinin yağ oranının ideal yağ oranı olan %25 oranında olup olmadığını da ilgili analizlerle tespit edecektir. Denetleme Kurulu, belirtilen resmi laboratuvarda yaptıracığı duyu test ile Antep fıstığı ezmesinin kötü koku veya tada sahip olup olmadığını denetleyecektir. Denetçi bizzat denetleme anında da Antep fıstığı Ezmesinin kokusu ve tadı hakkında ön fikir verebilir ve bunu denetleme formuna işleyebilir. Denetleme Kurulu, denetimini, Antepfıstığı Ezmesinin satıldığı ve üretildiği bölgelerde, farklı illerin satış noktalarından alınacak numuneler üzerinde gerçekleştirecektir. Denetleme kurulu, yılda en az 1 defa rutin denetleme yapacaktır. Denetleme Kurulu, şikâyet halinde bu denetlemeyi sayısız olarak tekrarlayabilir.

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

2. Antep Firiği

Başvuru Tarihi	: 18.01.2017
Başvuru No	: C2017/007
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Firiği
Ürün / Ürün Grubu	: Firik / Diğer (Tahıllar)
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili sınırları
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tam olgunlaşmadan henüz yeşil haldeyken kavuzları çıkarılmadan tarlada ateşte tütsülen/yakılan buğday firik olarak adlandırılır. Firik görünüş olarak bulgur ve pirinçe benzeyen, yeşil-kahverengi renkli ve genellikle durum buğdayından yapılan yöresel bir üründür. Buğday tarlada olgunlaşırken danelerin sertleşmeye başladığı ancak başağın yeşil olduğu dönemde hasat edilir. Buğday saplarının yakılması ile elde edilen ateşte, daneler yakılır. Danelerin etrafındaki kılçıklı kısım yanarak, daneden ayrılması sağlanır. Bu işlem sırasında daneye yanık (is) kokusu hâkim olur. Daneler yanmış kısımlardan ayırması için rüzgârda savrulur. Böylelikle dış ile ezilebilecek yumuşaklıkta ve dış kabuğundan (kavuzundan) ayrılmış daneler elde edilmiş olur. Yanık aromalı bu daneler firik olarak adlandırılır.

Firik yapımında genellikle *Triticum durum* buğdayı nadiren de ekmeklik *Triticum aestivum* buğdayı tercih edilmektedir. Gaziantep'te her iki türden de firik yapılmaktadır ancak Antep Firiği Gaziantep'te yetişen *Triticum durum* buğdayından yapılır. Değişik bölgelerde üretilen firikler şekil ve besin değerleri açısından yakın olsa da pişirme kalitesi (sertlik, bütünlük), renk ve duyuşal açılardan bölgesel farklılıklar mevcuttur.

Firik, buğday ve bulgura göre daha pahalı bir üründür. Bu nedenle özellikle tüketiminin olduğu bölgelerde çiftçiler tarafından geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Firikte früktoz açısından zengin bir polimer olan fruktooligosakkarit bol miktarda bulunmaktadır. Fruktooligosakkaritlerin antitümör, bağışıklık uyarıcı ve prebiyotik etkileri gibi biyolojik fonksiyonları bulunmaktadır. Bunun yanında birçok mineralin emilimine olumlu etki ederler. Bu nedenle olgunlaşmamış buğday fonksiyonel gıda olarak değerlendirilir.



Resim 1. Tüketilmeye hazır Antep Firığı

Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Antep Firığının fiziksel ve kimyasal özellikleri Tablo 1’de verilmiştir. Firik az miktarda da olsa A, B1, B2, C ve E vitaminleri ile potasyum, magnezyum ve kalsiyum içermektedir.

Buğday danesinin olgunlaşma sürecinde fiziksel özellikleri ile kimyasal kompozisyonu değişmektedir. Durum buğdayında yapılan çalışmada nem ve kül miktarı düşerken, dane ağırlığı ve sertliğinin arttığı gözlemlenmiştir. Bununla birlikte, bu süreçte protein miktarında önemli bir değişiklik olmamasına rağmen, amino asit içerikleri değişebilmektedir.

Firığın en önemli kalite parametreleri kendine has yeşil rengi ve yanık aromasıdır. Bu özellikler ise firığı uygun “yakma tekniği” ve daha sonrasında bölgenin ürüne uygun rüzgâr ve sıcaklık faktörlerine bağlı olan doğru “kurutma” işlemiyle gerçekleşir. Bu teknik ve işlemin uygun olarak gerçekleştirilebilmesi için, en az 3-4 senelik Antep Firığı üreticisi olan bir “işin erbabı” olmak gerekir.

Tablo 1. Antep Firığının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değerler
Uzunluk (mm)	3,8 – 4,2
Kalınlık (mm)	2,1 – 2,3
1000 dane ağırlığı (g)	11,1 – 13,1
Rutubet (%)	9,4 – 10,5
Ham Selüloz (%)	2,3 – 2,6
Protein (KM’de, %)	8,3 – 8,6
Kül (KM’de, %)	1,6 – 1,8
Karbonhidrat (KM’de, %)	76,0 – 78,0
Yağ (KM’de, %)	2,1 – 2,4

Firığın kullanımı ve benzer ürünlerden farkları:

Firik yemeklerde (pilav vb.) ve çerez olarak tüketilir. Günümüzde, piyasada paketlenmiş olarak piyasaya sürülmüştür. Firik, bulgur ve döğme ile aynı kategoride sayılabilir ancak birim fiyat olarak 3-4 katı daha fazladır. Firığın en çok benzediği ürün bulgur olarak değerlendirilmiştir. Bulgur ile firik hammadde ve kullanım açısından benzerlik göstermesine rağmen besin değerleri ve üretim metodu açısından farklılıklar mevcuttur. Bulgur yarı pişmiş bir ürün olarak olgun buğdaydan üretilirken, firik olgunlaşmamış buğdaydan yakma yöntemi ile üretilir. Ayrıca bulgurda kabuk soyma işlemi kabuk soyucu ile yapılırken, firikte kabuk soyma yerine yakarak dış kabukların ayrılması sağlanır.

Firik genel olarak buğday üretimi yapan çiftçiler tarafından kendi kullanımları için ya da küçük çaplı işletmeler tarafından üretilmektedir. Tüketimi ise bulgura benzemektedir. Firik en çok pilav yapımında bulgur ya da pirinç gibi kullanılır. Firik pilavı Gaziantep mutfağının önemli bir parçasıdır. Firik pilavı tarlada buğday henüz olgunlaşmadan, yeşil iken toplanıp yakılarak tütsülenen yanık kokusuyla özel bir lezzete sahip firik buğdayı ile hazırlanır.

Antep firiğinin Gaziantep'te yapılış şekli, hammaddesi ve kullanım şekli temel ayırt edici özelliklerini oluşturmaktadır. Öncelikle firik Gaziantep'te sert durum buğdayının tam olgunlaşmamış halinden yapılır. Üretim olarak toplanan yaş buğday başakları yeşil iken ateşte yakılır. Ateşte yakma işlemini için zeytin ağacının dalı ve/veya asma ağacının odunu olmalıdır. Gaziantep'te zeytin ve asma ağacı popülasyonu yüksek olduğu için bu iki ağaç türü firik üretiminde yakma işlemi için geçmişten beri kullanılmaktadır. Bu iki yakma malzemesi Antep Firiğine özgü tadın oluşturulmasına yardımcı olur. Yine Antep firiği yeşil bir renge sahiptir. Bu yeşil rengin kaybolmaması için Antep Firiği yakma işleminden sonra direkt olarak güneş ışığı yerine gölgede kurutulur. Bu özellikler temel olarak Antep Firiğinin ayırt edici özelliklerini oluşturur. Buna ek olarak yüzyıllar boyunca bölgede yetiştirilen firik tamamen Gaziantep gastronomisinin içerisinde girmiş ve pek çok reçetede kullanılmıştır.

Üretim Metodu:

Buğday danesinin olgunlaşma süreci ile ilgili yapılan bir çalışma ile firik yapımı için hasadın en uygun zamanın süt olum evresinin sonu ile sarı olum evresinin başlangıç içindeki 2 haftalık süreç olarak belirlenmiştir. Ayrıca en lezzetli firik sert ve büyük durum buğdayından yapılmaktadır. Hasat döneminin süt olum evresinin sonu ile sarı olum evresinin başında olmasının en önemli sebebi bu dönemdeki basit şekerlerin miktarının fazla olmasıdır.

Gaziantep'te ise başakların yerden yüksekliğinin 15 cm civarında olduğu, nem oranının %45 civarlarında olduğu yaklaşık 2 haftalık bir dönemde hasat edilir. Bu zamanda hasat edilen firik, lezzet-koku olarak en iyi sonuçları verir.

Hasat zamanı kaliteli ürünün anahtarıdır. Erken hasat edilmesi durumunda daneler bütünlüğünü kaybeder, geç hasat edilirse kendine has yeşil rengin ile aromasının oluşmamasına neden olur. Antep Firiği yapmak amacıyla hasat edilecek buğdaylar, normal hasat zamanlarından yaklaşık 1 ay önce hasat edilirler. Gaziantep için bu dönem genel olarak Mayıs ayının son 2 haftasıdır. Firik yapmak üzere hasat edilen daneler yaklaşık %40-45 nem oranına sahip olurlar. Buğday danesinin dolgunluğuna göre hasat dönemi çiftçilerin tecrübeleri ile belirlenir. Buğday danesinin dolgunluğu tarlanın sulanıp sulanmaması veya sezonun yağışlı olup olmamasına bağlıdır. Hasat zamanını etkileyen bir diğer faktör ise yağışlı dönemin sona ermesidir. Meteorolojik verilere bakıldığında bu dönemin Mayıs ayının sonuna denk geldiği görülecektir. Bu dönemde buğdayın filizleri biçilir. Filizler odun ateşinde yakılır.

Üretim miktarına göre yakma değişiklik gösterebilir. Eğer üretim miktarı fazla ise, büyükçe bir odun ateşi hazırlanır ve üstüne bir elek yerleştirilir. Elek üzerinde yeşil buğdaylar çevrilerek kavrulur. Üretim miktarı az ise demetler halinde el ile yakılır ve sürekli çevrilir. Beyaz duman oluştuğundan ve yanık kokusu alındıktan sonra Antep Firiğinin "Yanma kıvamına" geldiği anlaşılır, kavrulmuş buğday ateşin üstünden alınır, ağaçların gölgesine gelecek şekilde yere serilen örtünün üzerine yayarak kurumaya ve soğumaya bırakılır (1-3 gün). Bir süre sonra daneler ile yanmış kısımlar rüzgâr yardımı ile ayrılır. Bazı kısımlar avuç içinde ovularak ayrılır. Yanmış buğdaylar doğrudan güneşe maruz bırakılmaz çünkü güneş ışığı firiğin kendine has yeşil renginin kaybolmasına sebep olur. Kuruma süresi hava sıcaklığına, rüzgâra göre tecrübe ile ayarlanır. Bu süre en az 1 en fazla 3 gün olarak belirlenir.

Daha eski zamanlarda kuruma sonrasında danenin yanmış kısımlarda el yardımı ile kolayca ayrılmasına göre kuruma süresi belirlenirdi. Patoza atılan kuru ürün saplarından ayrılır. Patozdan önce ise rüzgâr yardımı ile yanmış kısımlar ile daneler birbirinden savurma yöntemi ile ayrılırdı. Böylelikle yanmış firik dane olarak elde edilmiş olur. Daneler tekrar ince bir tabaka halinde rüzgâr ve gölgede kurumaya bırakılır. Gaziantep'te bu süre ortalama olarak 2 gün olarak uygulanır (yaklaşık %15 nem). Ardından değirmende talebe göre çekilerek iri firik, ince firik, un ve kepek olarak sınıflandırılır.

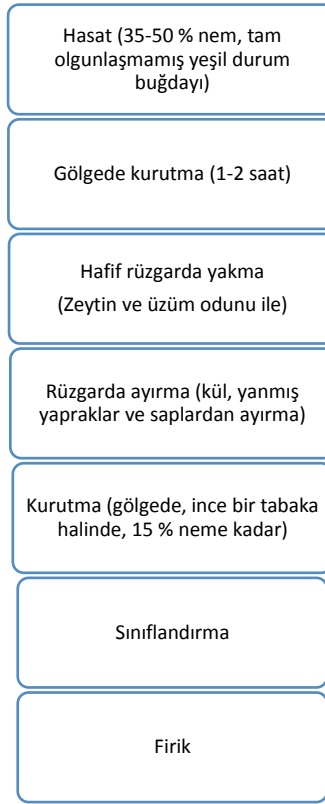
Gaziantep'in ürün üretimine uygun meteorolojik değerleri ile Gaziantep'te çiftçilerin Antep Firiği yapımındaki ustalık ve tecrübelerinin bir araya gelmesi sonucunda Antep Firiği kendine has bir lezzet ve aromayla üretilir.

Önemli detaylar:

- Ateşte yanmayan olgunlaşmamış buğday firik sayılmaz.
- Son yıllarda yaygınlaşan tüp ile yakma lezzeti bozmaktadır. Bu ürünler geleneksel Antep Firiği lezzetine sahip değildir.
- Ateşte yakma işlemini için sadece zeytin ağacının dalı ve/veya asma ağacının odunu olmalıdır. Çünkü sadece bu iki yakma malzemesinin kullanıldığı yakma işlemi ortaya çıkan alev Antep Firiğinin kendine has aromasını oluşturmaktadır. Çam ağacı çok ıslı olduğu için yakma işlemi için kullanılmaz.
- Firik üretimini genel olarak çiftçiler bilir ve uygularlar. Yakma işlemi ustalık ister.

- Yerel çiftçilerle yapılan mülakatlarda firığın üretimini ne zamandır yapıldığı bilinmemesiyle birlikte metodun değişmediğini ifade etmiştir.
- Buğday ne kadar tok (dolgun) olursa firik o kadar iyi olur.
- Sulu tarlanın firik lezzeti daha iyi olur.
- Antep Firiği yeşil renkli olur ve kurutma doğrudan güneşte yapılmaz.
- Antep Firiği sadece durum buğdayından yapılır.
- Antep Firiği üretim sürecinde ağırlığının %40'ını kaybeder. Kaliteli daneler hafif kömürlü, sert, taze, yeşil renkli ve artıklardan arınmış olurlar.
- Firik üretimi için buğdayın tipi, hasat zamanı ve yakma işlemi çok önemlidir. Yakma işlemindeki ustalık firığın kendine özgü lezzetini kazanmasına yardımcı olur. Bununla birlikte yanma sırasındaki hafif rüzgâr ise danenin sadece kabuk kısmının yanmasına, yanma sonrasında artık bırakmamasına yardımcı olur. Ayrıca yanma sırasında nem oranı yüksek olduğu için, duman beyaz renklidir, yoğun bir is söz konusu değildir.

Yerel işletmelerde Antep Firiği üretim metodu Şekil 1'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Yerel işletmelerde Antep Firiği üretim metodu

Denetleme:

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nden, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğü'nden, Gaziantep Üniversitesi'nden ve Şehitkâmil Ziraat Odası Başkanlığı'ndan oluşturulacak toplam 5 kişilik komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon en az 3 üyenin katılımı ile toplanacaktır. Denetim Komisyonu Toplantıları 6 ayda bir düzenli olarak yapacaktır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman toplantı yapabilecektir.

Denetimler, iki ana unsurdan oluşacaktır. Birinci ana unsur ürünün üretim metodunun denetlenmesidir. İkinci ana unsur ise ürün özelliklerinin denetlenmesidir.

A) Üretim metodunun denetlenmesi

- 1- Kullanılan buğday tipinin uygun olup olmadığı
- 2- Hasat döneminin zamanının uygun olup olmadığı

- 3- Yakma işleminin uygun bir şekilde yapılıp yapılmadığı (firikler yanmamalı)
- 4- Nem oranı (kurutma süresi ve şeklinin uygun olup olmadığı)
- 5- Yakma işleminde kullanılan odun çeşidi (zeytin ağacının dalı ve/veya asma ağacının odunu olmalı).

B) Ürünün özelliklerinin denetlenmesi

- 1- Ürün renginin uygun olup olmadığı
- 2- Ürün aromasının uygun olup olmadığı (ürüne özel is kokusunun varlığı)
- 3- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygun olup olmadığı (üründen numune alınarak, laboratuvarında analize gönderilecektir).

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

3. Hatay İpeği

Başvuru Tarihi	: 18.05.2017
Başvuru No	: C2017/046
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay İpeği
Ürün / Ürün Grubu	: İpek iplik / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Hatay Büyükşehir Belediyesi Cumhuriyet Alanı No:4 ANTAKYA
Coğrafi Sınır	: Hatay il sınırları
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay İpeği, Hatay yöresinde yüzlerce yıldır üretilmekte olan ekonomik değeri yüksek bir türüdür. Bu yörede yaşayan ustaların geçmişten gelen bilgi ve birikimleri Hatay İpeğinin günümüze kadar ulaşmasını sağlamıştır.

Hatay İpeğinden dokunan kumaşların en önemli özelliği en ve boy olarak dikilebilir olmasıdır. Ayrıca Hatay İpeği kullanılarak dokunan kumaşlar dört farklı tipte sınıflanmaktadır. Bunlar; dört basamaklı elbiselik kumaş, sadakor gömleklilik kumaş, kirman elbiselik kumaş, şal ve örtülük kumaştır.

Hatay yöresine özgü mancılık sistemi el çekim ocağı ile yüzlerce yıldır Hatay İpeğinden iplik ve kumaş üretilmektedir. Hatay İpeğinin elde edilmesinde filament ve kirman ile eğrilen olmak üzere iki tip ipekli iplik kullanılmaktadır.

Üretim Metodu:

1. Hatay İpeği İpliğinin Üretim Aşamaları

Hatay İpeği, hem koza ucu ipeği olarak tanımlanan filament, hem de kesik kozadan üretilmiş kirman ipliği olarak tanımlanan uzun elyaf şapel formda üretilmektedir. Aşağıda, her iki yöntemle üretilen Hatay İpeğinin üretim aşamaları detaylı olarak verilmiştir.

1.1. Filament Hatay İpeğinden İplik Eldesi

- Türkiye genelinde üretilen ipek kozaları toplanır, boğdurulur ve kurutulularak işlenmeye hazır hale getirilir. Hatay'da üretilen yaş kozaların boğdurma işlemi Hatay'daki ipek üreticisi tarafından gerçekleştirilir.
- Hatay'da ipek ipliği üretimi, Hatay'a özgü geleneksel "Mancılık" (El Çekim Ocağı)'ta gerçekleştirilir. Bu geleneksel yöntem sayesinde, yüzlerce yıl önce bu topraklarda üretilen ipek ipliği aynı özellikte üretilmektedir. Şekil 1'de, Mancılık (El Çekim Ocağı)'ta ipek ipliğinin üretimi gösterilmiştir. Bu sistemde bulunan parçalar şekil üzerinde gösterilmiştir.



Şekil 1. Mancılık (El Çekim Ocağı).

- 1: Taş ocağı
- 2: Bakır leğen
- 3: İplik kılavuzları (bakır veya alüminyum)
- 4: Makaralar (gürgen ağacı)
- 5: Değirmen
- 6: Çıkrık

- Kozalar bakır leğen içerisine atılmadan önce, bakır leğendeki suyun yaklaşık kaynama sıcaklığına (yaklaşık 100°C) getirilmesi ve suyun sıcaklığının bu seviyelerde tutulması, özellikle üretilen ipliğin mukavemeti bakımından önemlidir.
- Kozalardan, verimli bir ipek ipliğinin elde edilebilmesi için ilk önce kaynar suda ısıtılarak iki defa kabuklarının soyulması gerekmektedir. İki defa kabukları soyulan kozalar kaynamakta olan suyun içerisine atılmakta, daha sonra sudan alınarak yaklaşık 10 dakika dinlendirildikten sonra tekrar suya bırakılmaktadır.
- Dinlenen ve kaynamakta olan suya bırakılan ipek kozalarının uçları, doğal ağaç dallarından imal edilen "uç bulma süpürgesi" vb. ile bulunmalıdır.
- Üretilmek istenen ipek ipliğinin numarasına göre, kozadan alınan ipek uç sayısı belirlenmektedir. Hatay İpeği iplik üretiminde, elde edilen iplik numaralarında; en ince iplik için 10-15 koza ucu, en kalın iplik için ise 70-80 koza ucu kullanılmaktadır.
- Kozalardan alınan ipek uçları, iplik kılavuzlarından geçerek makaralara iletilmekte, oradan değirmene aktarılacak ipliğe 8-15 tur/m büküm kazandırılması sağlanmaktadır. Son olarak çıkırığa aktarılan ipeğin çile olarak sarımı gerçekleştirilmekte ve böylece iplik üretim işlemi tamamlanmaktadır.

1.2. Kirman ile Hatay İpeğinden İplik Eldesi

- İpek lifinden kirman iplik üretimi, Hatay bölgesine özgü bir üretim yöntemidir.
- Burada; içi kesilerek boşaltılan ipek kozaları işlenmektedir.
- Bu yöntemde; tohum üretmek için kesilen kozalar, çift böcekli kozalar, lekeli kozalar ve temiz beyaz kozalar kullanılmaktadır. Belirtilen her bir tip kozadan, farklı görünüm ve kalitede iplikler elde edileceğinden, bu kozalar ayrı ayrı kazanlarda işlem görmektedir.
- Temiz beyaz kozalardan beyaz iplik, lekeli ve içi dolu kozalardan esmer iplik üretilir ve böylece doğal yöntemlerle renklendirilir.
- Kesik kozalar, küllü su (kül; meşe veya gürgen ağacı odunundan elde edilir) ve defne sabunu ile yaklaşık 2,5-3 saat kaynatılmakta, yıkanıp kurutularak elyaf haline getirilmektedir. Daha sonra, kirman kullanılarak iplik formuna dönüştürülmektedir.
- Karışım oranları: 1 kilo kesik koza için; yaklaşık değerleri 30 litre su, 1 kilo odun külü ve 250 gr defne sabununun kaynatılması için yaklaşık 250 kg gürgen ağacı vb. odun kullanılmalıdır.

2. Hatay İpeği Kumaş Üretim Aşamaları

Yukarıda tanımlanan yöntemlere göre iplik üretiminden sonra, kumaş üretim aşamasına geçilmektedir. Üretilen kumaş tipine bağlı olarak; bazı ipek ipliklerinde kumaş üretimi öncesinde kaynatma işlemi yapılarak zambak çıkarma (bu işlem yumuşaklık sağlamaktadır) veya renkli olması istenen durumlarda kök boya ile boyanması gibi işlemler olabilir. Ancak, tüm kumaş tiplerinde; çözgü sarma, sarılan çözgünün levende (liverte) aktarılması, gücü taharı ve tarak taharı işlemlerinin ardından kumaş dokuması gerçekleştirilmektedir.

Hatay İpeği kullanılarak dokuma kumaşların en önemli özelliği, en ve boy olarak dikilebilir olmasıdır. Hatay İpeği ile dokuman kumaşlar dört tipe ayrılmaktadır. Bunlar; dört basamaklı elbiselik kumaş, sadakor gömleklik kumaş, kirman elbiselik kumaş, şal ve örtülük kumaştır. Aşağıda, bu dört farklı tipteki kumaşın üretim aşamaları ve teknik özellikleri detaylı olarak açıklanmıştır.

2.1. Dört Basamaklı Elbiselik Kumaş Üretimi

- Bu yöntemde göre üretilen kumaşın bir yüzü parlak, diğer yüzü ise mat görünümlüdür.
- Bu kumaşın çözgü ipliği filament, atkı ipliği ise kirman ile eğrilmiş ipek ipliğidir. Çözgü ipliğinin üretiminde, ortalama 70-80 koza ucunun birleşmesi gerekmektedir.

- Dokuma işlemi, el dokuma tezgâhında gerçekleştirilmektedir. Örgü deseni 3/1 (Z) dimidir. Dokuma için 4 adet çerçeve kullanılmaktadır. Tahar işlemi ile her bir gücü gözünden çözgü iplikleri geçirilmektedir.
- Dokunan kumaşın eni 80cm-100cm'dir. Her bir tarak dışından 4 iplik geçirilmektedir (tarak numarası: 8). Toplam çözgü tel sayısı 3040 teldir.
- Dokunan kumaş tezgâhtan alınır.
- Kaynatma ve zambak çıkarma işlemi yapılır. Ardından durularak, hafif nemli kalacak biçimde oda sıcaklığında kurutulur.
- El ütüsü ile ütüleme işlemi tamamlanan kumaşlar, görsel olarak, kumaş üzerinde delik, yırtık vb. hataların olup olmadığı kontrolü yapıldıktan sonra paketlenir.

2.2. Sadakor Gömleklik Kumaş Üretimi

- Bu kumaşın çözgü ve atkı iplikleri filament ipek ipliğidir.
- Çözgü ipliğinin üretiminde, ortalama 40-50 koza ucunun birleşmesi gerekmektedir. Çözgü ipliği, ortalama 150-200 tur/m bükümlüdür.
- Atkı ipliğinin üretiminde ise; ortalama 50-60 koza ucunun birleşmesi gerekmektedir. Atkı ipliği, bükümlü veya bükümsüz (şantuk efekti için) kullanılabilir.
- Dokuma işlemi, kara tezgâh tabir edilen dokuma tezgâhında gerçekleştirilmektedir. Örgü deseni 1/1 Bezayağıdır. Dokuma için 4 adet çerçeve kullanılmaktadır. Tahar işlemi ile her bir gücü gözünden çözgü iplikleri geçirilmektedir.
- Dokunan kumaşın eni 80cm-100 cm'dir. Her bir tarak dışından 2 iplik geçirilmektedir. Tarak numarası 14 veya 15 kullanılmaktadır. Buna göre toplam çözgü tel sayısı sırasıyla, 2660 veya 2850 teldir.
- Dokunan kumaş tezgâhtan alınır. Kumaş, sıklık ve sertlik özelliklerine göre yaklaşık 2,5-3 saat küllü su ve defne sabunu içeren suda kaynatılır.
- Ardından durularak, hafif nemli kalacak biçimde oda sıcaklığında kurutulur.
- El ütüsü ile ütüleme işlemi tamamlanan kumaşlar, görsel olarak delik, yırtık vb. hataların olup olmadığına dair kontrol edildikten sonra paketlenir.

2.3. Kirman Elbiselik Kumaş Üretimi

- Bu kumaşın çözgü ve atkı iplikleri, "kirman ile eğrilen Hatay ipeği" ipliğidir.
- Dokuma işlemi, el dokuma tezgâhında gerçekleştirilmektedir. Örgü deseni 1/1 Bezayağıdır. Dokuma için 4 adet çerçeve kullanılmaktadır. Tahar işlemi ile her bir gücü gözünden çözgü iplikleri geçirilmektedir.
- Dokunan kumaşın eni 80cm-100cm'dir. Her bir tarak dışından 2 iplik geçirilmektedir. Tarak numarası, 7 veya 8 kullanılmaktadır. Buna göre toplam çözgü tel sayısı sırasıyla, 1330 (tarak numarası: 7) veya 1520 (tarak numarası: 8) teldir.
- Dokunan kumaş tezgâhtan alınır. Kumaş, sıklık ve sertlik özelliklerine göre yaklaşık 2,5-3 saat küllü su ve defne sabunu kullanılan suda kaynatılır.
- Ardından durularak, hafif nemli kalacak biçimde oda sıcaklığında kurutulur.
- El ütüsü ile ütüleme işlemi tamamlanan kumaşlar, görsel olarak delik, yırtık vb. hataların olup olmadığına dair kontrol edildikten sonra paketlenir.

2.4. Şal ve Örtülük Kumaş Üretimi



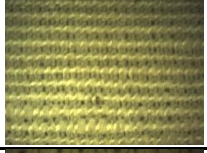

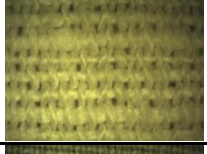
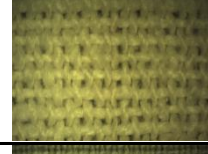


- Bu kumaşın çözgü ve atkı iplikleri, filament ipek ipliğidir.
- Dokunacak ürünün istenen özelliklerine göre; çözgü ve atkı ipliğinin üretiminde, en ince olan iplik için ortalama 15-20, en kalın olan iplik için ise 40-50 koza ucunun birleşmesi gerekmektedir.
- Dokuma işlemi, el dokuma tezgâhında gerçekleştirilmektedir. Örgü deseni 1/1 Bezayağıdır. Dokuma için 4 adet çerçeve kullanılmaktadır. Tahar işlemi ile her bir gücü gözünden çözgü iplikleri geçirilmektedir.
- Dokunan kumaşın eni 80cm-100cm'dir. Her bir tarak dışından 2 iplik geçirilmektedir. Tarak numarası, 14 veya 15 kullanılmaktadır. Buna göre toplam çözgü tel sayısı sırasıyla, 2660 veya 2850 teldir.

- Dokunan kumaş tezgâhtan alınır. Kumaş, sıklık ve sertlik özelliklerine göre yaklaşık 2,5-3 saat küllü su ve defne sabunu kullanılan suda kaynatılır.
- Ardından durularak, hafif nemli kalacak biçimde oda sıcaklığında kurutulur.
- El ütüsü ile ütüleme işlemi tamamlanan kumaşlar, görsel olarak delik, yırtık vb. hataların olup olmadığına dair kontrol edildikten sonra paketlenir.

3. Dokunan Kumaşları Teknik Özellikleri

Tablo 1’de, Hatay ipeği kullanılarak dokunan kumaşları teknik özellikleri verilmiştir.

Tablo 1. Hatay ipeği kullanılarak dokunan kumaşları teknik özellikleri.

Kumaş tipi	Mikroskop görüntüsü (x1 büyütme oranı)		İplik numarası (Nm)		Sıklık (tel/cm)	
	Ön yüz	Arka yüz	Çözüğü	Atkı	Çözüğü	Atkı
Dört Basamaklı Elbiselik			36/1 (filament)	7/1 (ştapel)	26	12,5
Sadaker Gömleklik			76/1 (filament)	15/1 (ştapel)	34	11,5
Kırman Elbiselik			17/1 (ştapel)	8/1 (ştapel)	17	9
Şal ve Örtülük			54/1 (filament)	86/1 (filament)	22	20,5

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

Hatay İpeği yerel, ulusal ve uluslararası alandaki tanınırlığı yüksektir. Geçmişten gelen kültürel birikimle Hatay ilindeki ustaların yeni nesillere öğrettiği önemli bir sanattır. Hatay yöresinde ipek üretimi ile birlikte kumaş dokuması geleceğe değerli bir mirastır.

Denetleme:

Hatay Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; İpek Böcekçiliği El Dokuma ve İpekçilik Mesleğini Koruma ve Geliştirme Derneğinden iki kişi ve Hatay Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığından bir kişi olmak üzere toplam üç kişilik bir mercii tarafından denetlenecektir.

Denetim kriterleri;

1. Üretim Metodu bölümünde açıklanan ipliğin üretim işlem adımları Nisan - Haziran aylarında denetlenecektir.
2. Üretim Metodu bölümünde görselleri ile birlikte açıklanan kumaş dokuma özellikleri periyodik olarak denetlenecektir.
3. Hatay İpeği coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

4. Şikâyet üzerine her zaman denetim yapılacaktır.

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

4. Tarsus Humusu

Başvuru Tarihi	: 26.05.2017
Başvuru No	: C2017/047
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Humusu
Ürün / Ürün Grubu	: Humus / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Şehitkerim Mah. 3416 Sok. No:39/201 Tarsus / MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Tarsus ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Humusu yöre ile bilinirlik kazanmış özel bir yiyecektir. Tarsus'ta ilk Humus yapımı 1920'lerde başlamıştır ve günümüze kadar devam etmiştir. Ayrıca 'Eshab-ı Kehf'te Hıdırellez Günleri' kapsamında geleneksel olarak Tarsus Humus yarışmaları düzenlenerek ürün yapımındaki ustalık öne çıkarılmakta ve kültürel mirasın yaşatılması devam etmektedir.

Tarsus Humusu yöre ile özdeşleşmiş çok meşhur bir yiyecek olup yörede menüsünde sadece Tarsus Humusuna yer veren restoranlar yer almaktadır.

Tarsus Humusu pişmiş nohutların dövme bakır tas içerisinde tokmakla ezilerek içerisine tahin, limon suyu/tuzu, sarımsak ve çeşitli baharatlar ilave edildikten sonra üzerine kızdırılmış pul biberli yağ dökülmesi ve isteğe bağlı olarak pastırma eklenmesiyle hazırlanan ve sıcak olarak tüketilen bir yemek çeşididir.

Tarsus Humusunun yapımında Çukurova Bölgesi'nde hasat edilen yerli susamlardan üretilen tahin kullanılmaktadır.

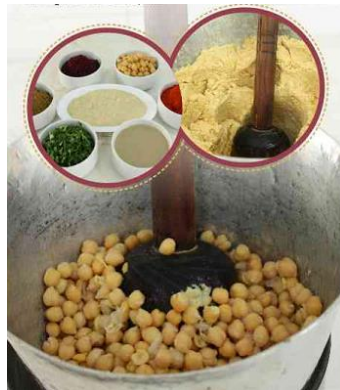
Tarsus Humusunun ayırt edici özelliği pişmiş nohudun tokmak ile ezilmesi sonucu elde edilen diri nohut ezmesinin pürüzlü tekstür yapıda olması ve sıcak olarak servis edilmesidir. Ayrıca ürünün uygun viskozitede yapımı ustalık gerektirmesidir.

Üretim Metodu:

Kullanılan Malzemeler:

3 kg nohut, 2 kg tahin, 1 çay kaşığı karbonat, 7-9 litre su, 25 g tuz, 15 g limon tuzu ya da 3-4 adet limonun suyu, 100 g doğranmış sarımsak

3 kg nohut kış mevsiminde (ortalama 20°C 'de) 9-10 saat, yaz mevsiminde (ortalama 30°C 'de) 5 saat süresince yaklaşık 7-9 litre suyun içerisinde bekletilerek ıslatılır. Ayrıca iyi pişmesi için tercihen 1 çay kaşığı karbonat eklenir ve yüksek ateş üstünde kaynayanaya kadar beklenir. Kaynamaya başlayan nohudun üzerindeki köpükler kevgir ile alınır ve kısık ateşte ortalama 1,5 saat daha kaynatılır. Nohutlar tamamen piştikten sonra ocaktan alınır ve kendi suyunda 1 saat dinlendirilir ve ezilebilecek yumuşaklığa getirilir. Pişmiş nohutlar süzülerek Humus Tası adı verilen ortalama 3 kg kapasiteli (derinlik 30cm - çap 25 cm) kalaylanmış dövme bakır tas içerisinde 10-15 dakika tokmakla ezilir.



Yaklaşık olarak her 3 kg nohut ezmesi için 2 kg tahin ilave edilerek iyice karıştırılır. Viskoz olan humus harcını seyreltmek için nohudun kaynatıldığı kendi suyundan yaklaşık 1 litre kadar başka bir kaba alınır, içerisinde 25 g tuz ve 15 g limon tuzu eritilir ya da 3-4 adet limonun suyu eklenir, tat vermesi için de 100 g doğranmış sarımsak eklenir ve nohut ezmesi harcı ile karıştırılır. Nohut ezmesi soğumaması, besin değerinin kaybolmaması ve dibinin tutmaması amacıyla servis yapılana kadar benmari ısıtma yöntemi için hazırlanmış alüminyum kazanlara konulur ve kısık ateşin üzerine alınır. Harcı hazırlayan kişinin ustalığı humus harcının uygun viskozitede olması için önemlidir.

Sunum Malzemeleri :

1 çay kaşığı sumak ve kimyon, ince doğranmış maydanoz, 10-12 adet nohut taneleri, 3 - 4 yemek kaşığı zeytinyağı veya ayçiçek yağı ya da 1 - 2 yemek kaşığı tereyağı, 10-15 g pastırma, 2 çay kaşığı pul biber.



Zeytinyağlı sunum malzemeleri ve işlem adımları: 1 çay kaşığı sumak ve kimyon, ince doğranmış maydanoz ve 10-12 adet nohut taneleri hazırlanan humus harcının üzerine eklenir ve servisten önce sıcak olarak 3 - 4 yemek kaşığı zeytinyağı kızdırılıp içerisine 2 çay kaşığı pul biber konulur ve istek üzerine 10-15 g pastırma ilave edilir.



Ayçiçek yağlı sunum malzemeleri ve işlem adımları: 1 çay kaşığı sumak ve kimyon, ince doğranmış maydanoz ve 10-12 adet nohut taneleri hazırlanan humus harcının üzerine eklenir ve servisten önce sıcak olarak 3 - 4 yemek kaşığı ayçiçek yağı kızdırılıp içerisine 2 çay kaşığı pul biber konulur ve istek üzerine 10-15 g pastırma ilave edilir.



Tereyağlı sunum malzemeleri ve işlem adımları: 1 çay kaşığı sumak ve kimyon, ince doğranmış maydanoz ve 10-12 adet nohut taneleri hazırlanan humus harcının üzerine eklenir ve servisten önce sıcak olarak 1 - 2 yemek kaşığı tereyağı bir tava içerisinde kızdırılıp içerisine 2 çay kaşığı pul biber konulur ve istek üzerine 10-15 g pastırma ilave edilir.

Tabaktaki sıcak Tarsus Humusu harcının üzerine yukarıda açıklanan zeytinyağlı, ayçiçek yağlı veya tereyağlı sunumun üzerine yaklaşık 2 yemek kaşığı tahin gezdirilir ve sıcak olarak servis edilir. Tarsus Humusunun servis sırasındaki merkez sıcaklığı ortalama 65 °C'dir.

Tarsus Humusu taze olarak tüketilmelidir.

Tarsus Humusunun yanında ekmek, söğüş domates, salatalık turşusu, biber turşusu, turp ve taze yeşillik ile servis edilmelidir.

Fiziksel ve Duyusal Özellikler:

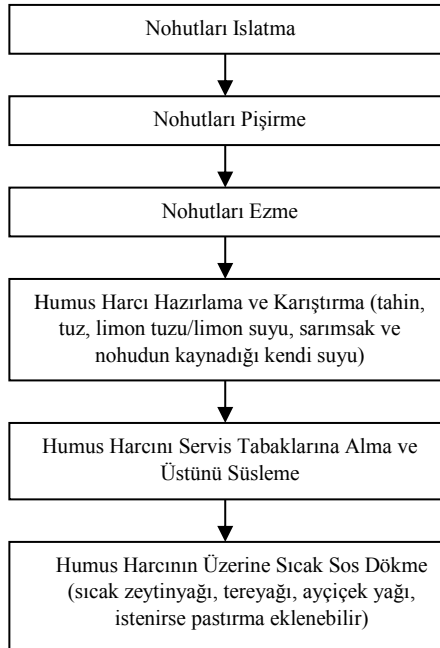
Koku: Yabancı koku olmamalıdır.

Görünüş: Taze servis edildiği için yüzeyde kuruma kesinlikle gözlemlenmemelidir. Yüzeye kurumayı önleyecek miktarda yağ dökülmeli ve baharatlar yüzeye homojen serpilmiş olmalıdır.

Duyusal ve Dokusal Özellikler: Tarsus Humus harcının iyi karışmış olmalı ne çok viskoz ne çok akışkan olmalıdır. Ağızda yumuşak bir his bırakmalı ve kolay çiğnenebilmelidir. Yabancı tat olmamalıdır.

Sıcaklık: Tarsus Humusu sıcak servis edilmelidir. (Merkez sıcaklık ortalama 65 °C)

Tarsus Humusu Hazırlama Şeması



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

Tarsus Humusu kültürel birikimin bir sonucu olarak yörede uzun yıllardır üretilen bilinirliği yüksek çok özel bir yiyecektir. Tarsus Humusunun üretiminde pişmiş nohutların dövme bakır tas içerisinde tokmakla ezilmesi ve diğer malzemelerinin eklenerek uygun kıvama getirilmesi ile birlikte sunumundaki çeşitlilik, ürünün yapımında ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Tarsus Belediyesi, Tarsus İlçe Tarım Müdürlüğü, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası ve Tarsus Ticaret Borsasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak alanında uzman / ürün hakkında bilgi sahibi toplam dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetim işlemleri periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim Kriterleri;

1. Üretim Metodunda tanımlanan malzemeler ve karışım oranları denetlenecektir.
2. Tarsus Humusunun kıvamı denetlenecektir.
3. Ürünün sunum şekilleri denetlenecektir.
4. Tarsus Humusu coğrafi işaretinin kullanımı denetlenecektir.

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

5. Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)

Başvuru Tarihi	: 05.07.2017
Başvuru No	: C2017/050
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Şıllık Tatlısı; un, tuz, su ile tekniğine uygun hazırlanarak pişirilen, şerbetli bir tatlı çeşididir.

Urfa Şıllık Tatlısının ayırt edici özelliği, üretim metodundaki farklılığı ile birlikte Şanlıurfalı ustaların bilgi birikimi ile üretilmesi ve ürün malzemeleri arasında yörede yetişen koyunların sütlerinden elde edilen sadeyağın kullanılmasıdır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- Hamurun malzemeleri;
130 gr un, 2 gr tuz, yaklaşık 480 ml su
- İç malzemesi;
250 gr iri dövülmüş ceviz içi
- Şerbetin malzemesi;
400 gr toz şeker, 240 ml su, 80gr sadeyağ

Hamurun Hazırlanması:

Un, su ve tuzdan oluşan karışım homojen ve akıcı bir hamur elde edilene kadar çırpılır.

Hamurun Pişirilmesi:

Orta dereceli sıcaklıkta yapışmaz tava ısıtılır, ardından yumurta büyüklüğünde yaklaşık 100 gr. parça halindeki kuyruk yağı sürülerek tavanın iç yüzeyi az miktarda yağlanmalıdır.

Isınan ve hafifçe yağlanan tavanın büyüklüğüne göre sıvı hamur, tavanın iç yüzeyini kaplayacak incelikte dökülür. Çok ince dökülen hamurun alt yüzeyi hafif pembeleşinceye kadar pişirilmeli ardından diğer yüzeyi de ters çevrilerek hafif pembeleşinceye kadar pişirilmelidir. Diğer yüzeyinin çevrilmesi esnasında tavaya tekrar yağ sürülmez. Her iki yüzeyi de pişirilen ürün, şıllık ekmeği olarak tanımlanır.

Hamur bitene kadar her pişirme aşamasında tava tekrar hafifçe yağlanıp, kalan sıvı hamur ince olarak ve tavanın yüzeyini kaplayacak şekilde dökülür ve her iki tarafı hafifçe pişirilir. Bu işlem sıvı hamur bitene kadar devam edilmelidir.

Piştirilen şıllık ekmekleri tek tek soğumaya bırakılır. Şıllık ekmeklerinin kurumaması için ekmek örtüsü ile üzerleri örtülmelidir.



Pişen Şıllık tatlısı ekmekleri

Serbetin Hazırlanması:

Şerbet malzemeleri 400 gr toz şeker, 240 ml su ve 80gr sadeyağ yaklaşık 5 dakika kaynatılır. Kaynar durumda iken tatlının üzerine dökülmelidir.

Sunum:

Urfa Şıllık Tatlısının aşağıda açıklanan iki şekilde servisi yapılmalıdır.

1. Tepsiye dizilip servis edilmesi:



Pişen şıllık ekmekleri için uygun ebatta tepsi kullanılmalıdır. Pişen 6 adet şıllık ekmeği ikiye ayrılmalı ve 3 şıllık ekmeği üst üste yerleştirildikten sonra üzerine 250 gr iri dövülmüş ceviz içi serpiştirilmelidir. Kalan diğer 3 şıllık ekmeği de üst üste yerleştirilmeli ve formu bozulmayacak şekilde dilimlenmelidir. Dilimlemek ustalık gerektirmekte olup katların kaymadan en alt kattaki ekmekte kesilmiş olmalıdır. Dilimlerin şekli kare veya baklava dilimi şeklinde kesilebilir.

Dilimlenmiş ürünün üzerine şerbet kaynar olarak her tarafına yayılacak şekilde dökülmeli ve üzeri ceviz ile süslenmelidir. Ayrıca taze ve sıcak servis edilmelidir.

2. Rulo (sarma) şeklinde servis edilmesi:



Bir adet şıllık ekmeği servis tabağına alınarak içine yaklaşık 50 gr ceviz konulduktan sonra kenarlarından katlanıp rulo şeklinde sarılarak dilimlenir.

Hazırlanan şerbet kaynar olarak servis tabağının her tarafını saracak şekilde dökülmeli ve üzeri cevizle süslenmelidir. Ayrıca taze ve sıcak servis edilmelidir.

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

“Şanlıurfa Şıllık Tatlısı” yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan şerbetli tatlıdır. Bununla birlikte şerbetinde sadeyağ kullanılması ürünün lezzetine değer katmaktadır. Ayrıca ürünün hazırlanması, pişirilmesi ve dilimlenmesi ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından alanında uzman / ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetim işlemleri periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim Kriterleri:

Urfa Şıllık Tatlısında denetleme: temel bileşenler, üretim süreci ve son ürün olmak üzere 3 unsuru içermektedir.

1. Temel Bileşenlerin Denetimi; üretimde kullanılan sıvı hamur ve şerbet bileşenleri denetlenecektir.
2. Üretim Süreci Denetimi; herhangi bir tatlandırıcının kullanılmaması, şıllık ekmeklerinin iki tarafının hafif pembeleşinceye kadar pişirilmiş olması, ince ve yumuşak olması denetlenecektir.
3. Son Ürünün Denetlenmesi; ürünün ustaca dilimlenmesi ayrıca taze olarak ve şerbeti sıcak iken servis edilmesi hususu denetlenecektir.
4. Ürün iç malzemesinde ceviz kullanımı denetlenecektir.

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

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

1. Birecik Patlıcanı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 21.02.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 217
Tescil Tarihi	: 19.06.2017
Başvuru Tarihi	: 21.02.2014
Başvuru No	: C2014/008
Coğrafi İşaretin Adı	: Birecik Patlıcanı
Ürünün Adı	: Patlıcan
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Birecik Belediye Başkanı
Tescil Ettirenin Adresi	: Meydan Mah. Adnan Menderes Bulvarı No:30 Birecik / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	: Şanlıurfa İli Birecik İlçesi
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Üretici üretim miktarı kadar “Birecik Patlıcanı” yazılı ve yukarıda görseli bulunan etiketleri Denetim Kurulu veya Denetim Kurulunun görevlendireceği birimlerden temin ederek ürünün üzerinde kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Birecik Patlıcanı; Türkiye’de yetişen diğer yerli patlıcan çeşitlerinden farklı morfolojik özelliklere ve tada sahip tarım ürünüdür. Meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklik çok azdır, meyve eti yumuşaktır. Yıllardır, bölgede tek çeşit olarak yetiştiriciliği yapılan Birecik patlıcanı, saflaşma göstermiş ve homojenlik göstererek köy çeşidi olma özelliğini de kazanmıştır.

Ticari hasatta meyve kabuğu düz ve rengi orta derecede mor renklidir. Meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklik çok azdır, meyve eti yumuşaktır. Bu özelliğinden dolayı patlıcan kebabında ve diğer patlıcan yemeklerinde tercih edilmektedir. Birecik ilçesinin kenarından akan Fırat nehrine yakın alanlarda oluşan tarım arazilerinde yoğun olarak patlıcan üretimi yapılmaktadır. Fırat nehrinin kenarında olması nedeniyle Birecik mikro klima iklim özelliğindedir. Bu mikro klima iklim özelliği Birecik bölgesinde daha erkenci sebze yetiştiriciliğini mümkün kılmaktadır. Ayrıca, bitki deseninde ve yetiştirme şeklinde komşu ilçe ve kasabalardan farklılıklar göstermektedir.

Birecik Patlıcanı, Şanlıurfa’nın Birecik ilçesinde, ilçenin güney kısmında yer alan, özellikle Mezra Mahallesi başta olmak üzere, Fırat Nehri boyunca uzanan tarım arazilerinde yetiştirilmektedir. Birecik patlıcanı uzun yıllardır bölge halkı tarafından, bölgenin tarım alanları ile evlerin yanındaki bahçelerde yetiştirilmekte ve bölge halkının geçim kaynağını oluşturmaktadır.

Bitkisel Özellikleri:

Fidede antosiyanin renklenmesi çok az olup, hafiftir. Bitki dik ve tam gelişme döneminde uzun boylu olup, yerden yüksekliği 110-140 cm, gövde ve dallar hafif tüylü, gövde ve dallarda antosiyanin renklenmesi mevcut, boğum arası uzunluğu 7-10 cm arasında değişmekte, yaprakları uzun olup, uzunluğu 25-30 cm arasında değişmekte,

yaprak kenar şekli dalgalı, yaprak yüzeyinde kabarcıklanma ve dikenlilik olmayıp, yeşil renkli, çiçek eflatun renkli orta boyuttur.

Meyve Özellikleri:

Meyve genellikle silindirik şekillidir. Uzunluğu 25-30 cm arasında değişmekte olup, eğrilik yok veya çok hafif düzeydedir; çapı 5-6 cm arasında değişmekte, ticari hasatta meyve kabuğu düz ve orta derece parlak olup orta mor renklidir. Damarlılık yoktur; dişi çiçek izi yoktur; meyve uç şekli sivri; çanak yaprağının altında antosiyanin renklenmesi yok veya hafif bulunmaktadır. Büyük çanak yaprağa sahip olup dikenlilik azdır; meyve et rengi beyazımsı ve çekirdeklilik çok azdır; fizyolojik olumda yani tohum bağlama döneminde meyve kabuk rengi sarı olmaktadır.

Toprak Özelliği:

1. Toprak bünyesi ve suya doyumluk: Birecik topraklarında yapılan suya doyumluk analizine göre 100 gr. toprak için 90 ml. su harcanmış ve bünye ile ilişkilendirilince killi bünye sınıfına girdiği görülmüştür.
2. Toplam tuz (EC): Birecik topraklarında bulunan toplam tuz EC: 0.64 dS/m olarak tespit edilmiştir. Tuzluluk oranı, EC: 0-2 dS/m arasında olduğundan tuzsuz sınıfında yer almaktadır.
3. Suya doymuş toprak pH: Birecik topraklarında; toprak reaksiyonu (pH) 7,73 olarak tespit edilmiş olup, çok hafif alkali özellik göstermektedir.
4. Kireç miktarı (%): Birecik topraklarında kireç miktarı % 19 olarak tespit edilmiş olup, fazla kireçli toprak sınıfında yer almaktadır.
5. Organik madde miktarı (%): Birecik topraklarında organik madde miktarı % 1,60 olarak tespit edilmiş olup, orta düzeyde organik madde özelliği göstermektedir.
6. Fosfor ve Potasyum miktarı (mg/kg): Birecik topraklarında mg/kg cinsinden; kullanılabilir P2O5 (16,83 mg/kg)'un yeterli miktarda olduğu tespit edilmiştir; yine mg/kg cinsinden K2O içeriği 230 olarak tespit edilmiş ve ülke topraklarında ender görülen yeterli potasyum gurubu içerisinde yer almaktadır.
7. Bazı mikro elementler: Alınabilir demir (Fe), bakır (Cu), çinko (Zn), mangan (Mn) Birecik topraklarında ppm cinsinden demir içeriği, 8,95 olarak tespit edilmiş ve yeterli sınıftadır. Bakır: ppm cinsinden bakır içeriği, 1.59 olarak tespit edilmiş ve yeterli sınıftadır. Çinko: ppm cinsinden içeriği 0.33 olarak tespit edilmiştir. Mangan: ppm cinsinden içeriği, 1.82 olarak tespit edilmiştir.

Sulama suyunun özelliği:

Bitki yetiştiriciliğinde kullanılan sulama suyunun pH'sı (7,83) çok hafif alkali ve tuz oranı biraz yüksek (0.938 dS/m) olduğundan, suyun kalitesi 2. sınıftır.

İklim Özellikleri:

Birecik İlçesinin enlemi 37,2, boylamı 37,58 yüksekliği ise 350 metredir.

İklim parametreleri ve son 41 yıllık (1970-2011) ortalama değerleri aşağıda görülmektedir.

1. a. Ortalama basınç (hPa): 970,4
b. Maksimum basınç (hPa): 991,6
c. Minimum basınç (hPa): 947
2. Patlıcan üretiminin yapıldığı bölgenin Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül aylarına ait sıcaklık değerleri:
a. 07 Lokal Ortalama Sıcaklık (oC): 18,6
b. 14 Lokal Ortalama Sıcaklık (oC): 33,1
c. 21 Lokal Ortalama Sıcaklık (oC): 25,1
3. Nem ortalamaları:

- a. 07 Lokal Ortalama Maksimum Nispi nem (%): 76,8
- b. 14 Lokal Ortalama Minimum Nispi nem (%): 37,2
- c. 21 Lokal Ortalama Nispi nem (%): 57,2
- d. Ortalama buhar basıncı hPa: 11,7

4. Patlıcan üretim sezonunda altı aylık kapalı gün sayısı, ortalama 1 gün olarak saptanmıştır.
5. 41 yıllık yağış ortalaması 355,4 mm, olarak tespit edilmiştir.
6. Patlıcan üretiminde optimal toprak derinliği olan 20 cm toprak sıcaklığı ortalaması, üretim sezonu olan aylara ait veriler şu şekilde oluşmuştur:

Nisan 17,8°C, Mayıs 24,2°C, Haziran 30,2°C, Temmuz 33,7°C, Ağustos 33,6°C, Eylül 29,4°C.
7. Ortalama global güneşlenme şiddeti yıllık ortalaması (cal+cm2) 372,5 olarak belirlenmiştir.

Patlıcan üretiminde tarla hazırlığı:

İlkbaharda fide dikimi yapılacak alan, sonbahar dönemi sonunda, tarladan ürün kalktıktan sonra, ilk sürüm olarak, 25-30 cm derinlikte sürülmektedir. Daha sonra, yaklaşık dekara 3-5 ton yanmış çiftlik gübresi toprağa karıştırılmaktadır. İlkbaharda, Nisan ayının ilk haftasında fide dikiminden önce, dikim yapılacak alan, 15-20 cm derinlikte ikinci sürüm yapılırken tarlaya 150 Kg DAP taban gübresi verilerek toprağa karıştırılmaktadır.

Üretim Metodu:

Fide yetiştiriciliği:

Patlıcan tohumları, sobayla ısıtılan alçak tünel altında hazırlanan fide yetiştirme yerlerine; m2 ye 3-5 gram gelecek şekilde serpmeye olarak Ocak ve Şubat aylarında ekilmektedir. Ekimden sonra, dikim zamanı olan 4-5 yapraklı döneme kadar, fidelikte sulama, çapalama, gübreleme ve gerektiğinde ilaçlama yapılarak fidelerin yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Fidelerin tarlaya dikimi ve bitkilerin yetiştiriciliği:

Fidelikte gelişen ve dikim aşamasına gelen fideler, fidelikten sökülerek, Nisan veya Mayıs ayının ilk haftalarında hazırlanan tarlaya, sıra üzeri 40-50 cm ve sıra arası 80 cm mesafelerde dikilmektedir. Bitkiler 20 cm ya da 6-8 yapraklı olduğunda, ilk çapa uygulanmaktadır. Sulama dikimden sonra düzenli bir şekilde haftada bir olarak karıklar arasında salma sulama şeklinde yapılmaktadır. Üst gübreleme birinci sulama ile başlamakta olup mikro element değerlerine göre gübre uygulaması yapılmaktadır. Ürünün ilk hasadı 25 Temmuzda başlamakta, iklim ve ürünün durumuna göre 7-10 günde bir hasat yapılmaktadır. Bitkilerde patlıcan meyvelerinin hasadı iklim koşullarının uygun olması nedeniyle, Ekim ayının sonuna kadar devam etmektedir. Toplamda; dekardan 4-6 ton ürün alınmaktadır. Hastalık ve zararlılar için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının zirai ilaç uygulama teknik talimatları doğrultusunda teknik eleman denetiminde en asgari düzeyde uygulama yapılmaktadır.

Denetleme:

Birecik Patlıcanı ile yapılacak üretimlerin uygunluk kontrolleri Birecik Belediye Başkanlığı koordinasyonunda patlıcan konusunda uzman en az üç kişiden oluşan bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon denetimlerini ihtiyaç duyduğu zamanlarda ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetleme Komisyonu:

Birecik Belediye Başkanlığının koordinatörlüğünde; Birecik Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden bir uzman, Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesinden bir uzman, İlçe Sağlık Grup Başkanlığından bir uzman, Birecik Ziraat Odasından bir uzman, Birecik Hal Komisyonunda bulunan bir uzman ile üreticilerden iki uzmanın katılımıyla üst kurul oluşturulur.

Komisyonun Toplanma ve Denetleme Şartları:

Komisyon, her yıl hasat döneminde bir defa toplanır ve Coğrafi işarete konu bölgelerden bilimsel yöntemler ile numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirir. Komisyonun toplanması için Birecik Belediye

Başkanlığı denetleme komisyonunca uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazıyla çağrı yapar.

Komisyonun Acil Toplanması:

“Birecik Patlıcanı” Coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünlerde Birecik Patlıcanı ibaresi olması ve bunun şikâyet ile ilgili birimlere bildirilmesi halinde Birecik Belediye Başkanlığı Denetleme Komisyonuna uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara “Acil” başlıklı yazı gönderilerek Denetleme Komisyonunun acil olarak toplanması sağlanır. Denetleme sonuçları komisyon tarafından rapor haline getirilerek Birecik Belediye Başkanlığına bildirilir ve sonraki işlemler de bu kurum tarafından yürütülür.

Denetim Kriteri:

- a. Fidelerin tarlaya dikiminde üretim metodunda belirtilen sıra üzeri ve sıra arası mesafelere göre dikim yapılması sağlanacaktır.
- b. Birecik Patlıcanının saflığının devamı için üretim alanı içinde sadece Birecik Patlıcanı tohumu, fidesi veya bitkisinin yetiştirilmesi sağlanacaktır.
- c. Ürünün bitkisel özellikleri yukarıda açıklanan bilgiler kapsamında kontrolleri yapılacaktır.
- d. Meyve vermiş ürünün fiziksel özellikleri yukarıda açıklanan bilgiler kapsamında kontrolleri yapılacaktır.
- e. Gübre kullanımının takibi yapılacaktır.

Komisyon bu kriterler ile birlikte hangi yöntemin kullanılacağını kendisi belirler.