

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**

2017

**Sayı: 10
Yayın Tarihi: 01.08.2017**

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 10. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları	6
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	15

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 10. 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.	C2014/044	Grana Padano	6
2.	C2016/024	Maraş File Nakışı	12

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.	C2017/021	Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)	15
2.	C2017/026	Çubuk Agat Taşı	18
3.	C2017/036	Çayeli Kuru Fasulye Yemeği	21
4.	C2017/069	Murtuğa	23

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.

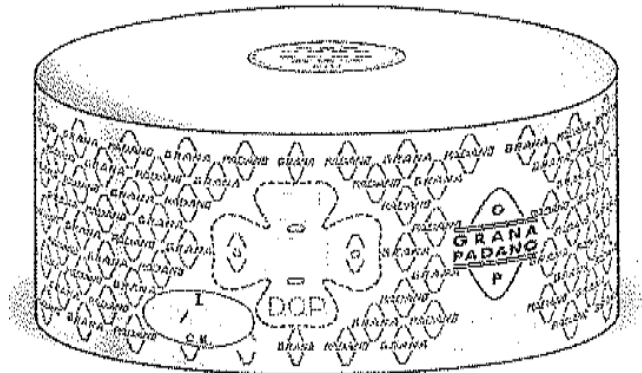
1. Grana Padano

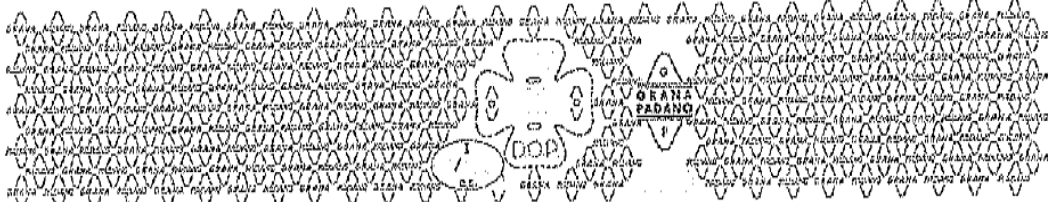
Başvuru Tarihi	: 30.06.2014
Başvuru No	: C2014/044
Coğrafi İşaretin Adı	: Grana Padano
Ürünün Adı	: Peynir
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Yapan	: Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano
Başvuru Yapanın Adresi	: Via XXIV Giugno 8, Fraz. San Martino della Battaglia I-25015 Desenzano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

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



Peynirin üzerindeki nihai baskının iki boyutlu görüntüsü aşağıdaki gibidir.





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



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



Ayrıca aynı şekilde söz konusu markanın Pantone 109 c renkli fon üzerinde siyah harflerle yazılmış olarak

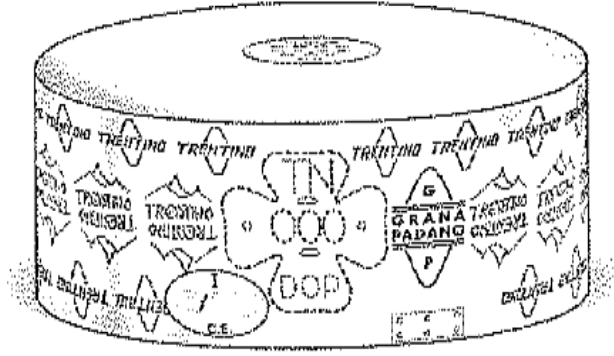


bulunduğu hali de mevcuttur.

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

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

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



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Grana Padano'nun fiziksel özellikleri aşağıdaki gibidir.

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

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

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

Rendelenmiş Grana Padano aşağıdaki özellikleri taşır.

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

Grana Padano'nun kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir.

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

100 gram Grana Padano için oranlar		
Bileşen	Birim	Oran
Su	g	32
Toplam protein	g	33
Toplam amino asit	g	6,0
Yağ	g	29
Doymuş yağ asitleri	g	18
Mono doymamış yağ asitleri	g	7,4
Çoklu doymamış yağ asitleri	g	1,1
Kolesterol	mg	98,3
Şeker (karbonhidrat)		yok
Lif		yok
Kül	g	4,6
Kalsiyum	mg	1165,0
Fosfor	mg	692,0
Kalsiyum/Fosfor Oranı	mg	1,7
Tuz	g	1,5
Potasyum	mg	120,0
Magnezyum	mg	63,0
Çinko	mg	11,0
Bakır	mg	0,5
Demir	mg	0,14
İyot	µg	35,5
Selenyum	µg	12,0
Vitamin A	µg	224,0
Vitamin B1	mg	0,02
Vitamin B2	mg	0,36
Vitamin B6	mg	0,12
Vitamin B12	µg	3,0
Vitamin D3	µg	0,5
Vitamin PP	mg	0,003
Vitamin E	mg	0,206
Pantotenik asit	mg	0,246
Kolin	mg	20,0
Biyotin	µg	6,0
Enerji	kJ	1654
	kcal	398

Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

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

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

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

10-12 saat sonra kuruma süreci devam ederken klasik silindirik şekli kenarları konveks şekilde şekillendirilir. Kalıplara yerleştirilen peynir pıhtıları odalara taşınır ve bu odalarda belli aralıklarla nem ve sıcaklık dereceleri ve bezleri kontrol edilir. İlk 10-12 saat boyunca üç kontrol ve bir bez değişimi yapılır. Toplam kontroller yaklaşık 6 ile 48 saat arası değişir. Peynir daha sonra tuzlanmak üzere tanklara gönderilir. Bu tanklar sodyum klorid çözeltisi içerir.

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

2. Maraş File Nakışı

Başvuru Tarihi	: 21.04.2016
Başvuru No	: C2016/024
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş File Nakışı
Ürünün Adı	: Nakış
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulvarı No: 25 Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş File Nakışı Kahramanmaraş ve ilçelerinde yaygın olarak yapılan, kültürümüzü yansıtan yöresel bir Türk nakışdır. Maraş File Nakışı teknik olarak önce kumaşın sökülmesi sonra sökülen kumaşın işlenmesi ile oluşan tersi ve düzü aynı görünen bir nakış türüdür.

1. Kumaş Özelliği: Maraş File Nakışında kullanılan kumaşın dokuma ipliği ince ve ipekli olmalıdır. Mongol en çok tercih edilen ipekli kumaş türüdür. Eni ve boyu farklı kalınlıkta iplerle dokunmuştur. Ende çok ince iplerle dokuma yapılmıştır. Bu yüzden kumaşa işleme yapmadan önce sökme işlemi yapılır. İkinci olarak ipek demor kullanılır. Demor kumaşın en ve boy iplikleri eşit dokunmuştur. Renkli demor kumaşlar da kullanılır.

2. İşleme İpliği ve İğne Özelliği: İşlemede kullanılan ipler parlak, sağlam, çok kalın olmayan saf ipek iplerdir. İpek ipler standart bükülmüş iki kattan oluşur. Bu katlar birbirinden ayrılarak tek kat halinde kullanılır. 1,5 cm boyunda ince iğne kullanılarak yapılan işlemin zarıflığı buna bağlıdır.

3. Desen Özelliği: Tabiatın alınan çiçekler, yapraklar stilize edilerek desen olarak kullanılır. Geometrik desenler, stilize edilmiş (karakteri bozulmadan basitleştirilmiş desen) vazoda çiçek desenleri kullanılır. Desenler halk arasında işleyenlerin zevkine ve yaratıcılığına göre şekillenir.

4. İşleme Özelliği: Maraş File Nakışı teknik olarak önce kumaşın sökülmesi sonra sökülen kumaşın işlenmesi ile oluşan tersi ve düzü aynı görünen bir nakış türüdür. Kullanılan kumaşlar çok ince olduğu için kumaşın tellerini saymak sökerken daha kolay olmaktadır. Bu yüzden de işleme yapmadan kumaşa sökme işlemi uygulanmıştır. Bu teknik sadece Maraş File Nakışında uygulanır. Maraş File Nakışı yatay ve dikey olmak üzere artı şeklinde temel teknik olarak iki aşamada işlenmektedir. Birinci işleme Maraş File Nakışı suyu ikinci işleme ise motifleri oluşturan mercimek ajuru ile oluşturulur. Bu işleme tekniği için kolalı gibi görünmesini sağlamaktadır. Maraş File Nakışı görünüş olarak yakın yörelerdeki nakışlara benzetilse de kumaş sökümü, teknik ve işleme bakımından diğerlerinden farklı yöntemler kullanılmaktadır.

Üretim Metodu:

Maraş File Nakışında Kullanılan Araçlar ve Gereçler

- Maraş File Nakışının sökerek desen oluşturulması işleminde kullanılan araç ve gereçler:
 - İşleme kumaşı (ipekli kumaşlar)
 - İri iğne
 - Jilet
 - Makas
 - Kasnak
- Kumaşı germede kullanılan araç ve gereçler:
 - Kasnak veya gergef (gergef: dikdörtgen şeklinde dört ayaklı, üzerine nakış işlenecek kumaşın gerildiği nakış aracı)
 - Kasnak bezi veya gergef bezi (gergef bezi: işleme kumaşı ile gergef arasında kalan işleme kumaşını tutan bez)
 - İğne (gergef bezi dikiminde kullanılır)

- Dikiş ipi
 - Makas (dikiş ipini kesmede kullanılır)
- c) Maraş File Nakışı işleme tekniğinde kullanılan araç ve gereçler:
- Gergefe gerilmiş işleme kumaşı
 - Saf ipek iplik
 - Desen (işlenecek model)
 - Makas
 - 1,5 cm boyunda Maraş file iğnesi
 - Mezura
- d) Ütülemede Kullanılan Araç Gereçler
- Ütü
 - Ütü masası
 - Ütü bezi

Maraş File Nakışı sadece el işlemesi ile yapılır ve aşağıdaki aşamalardan oluşur:

Kumaşın Sökülmesi: Kumaşta tel sayısı belirlenirken kesilen tellerin eşit olması gerekir. Kesilen kumaş telleri en ve boy iplik kalınlığına göre belirlenir. Özellikle mongol kumaşın en ve boy iplik kalınlığı aynı değildir (ör: Enden üç tel boydan 4 tel kesilir). Desen ve desen yeri belirlendikten sonra kumaş isteğe göre kasnağa gerilerek ya da gerilmeden sökmeye başlanır. Bazı desenler ortadan dışa doğru, bazı desenlerde köşeden içe doğru sökülür. Sökme işlemi ustalık isteyen bir iştir, bu nedenle sökme işlemi yapanlar ile işleme yapan kişiler ayrıdır. Teller sökme işlemi yapılırken dışa doğru çekilir, işleme yapılırken kesilir. Teller kesilirken iri iğne ve jilet kullanılır.

Maraş File Nakışı Suyu Tekniği: Maraş File Nakışı suyu, kumaşın sökülme işlemi bittikten sonra kumaşın yatay olan tellerinin tamamıyla sarılmasıdır. Kumaş gergefe gerilir, sökülen teller gerilince atma riski kalmadığı için dibinden kesilir. Saf ipek ip kullanılarak Maraş File Nakışı suyu yatay olarak verev sarma yapılır. Bütün yatay teller oldukça sıkı olacak şekilde desenin telleri bitene kadar sarılır.

Maraş File Nakışı Mercimek Ajuru Tekniğiyle Desen Oluşumu: Maraş File Nakışı suyu bittikten sonra mercimek ajurunu kullanarak desen işlenmeye başlanır. Maraş File Nakışının en büyük özelliği desenin merdiven şeklinde olmayıp iki aşamada oluşması ve artı şeklinde işlenmesidir. Yatay teller Maraş File Nakışı suyu tekniği ile dikey teller ise mercimek ajuru tekniği ile işlenir.

Mercimek Ajuru: Bir ajur çeşididir. Mercimek ajuru file suyu sarıldıktan sonra motifi oluşturmada kullanılan bir tekniktir. Desen oluşturmak için geldiğimiz kareye mercimek ajuru yapmak için bir dolama ile başlanır. 1. çubuğa bir dolama atıp içinden çıkılır, 2. çubuğa 1 dolama atıp içinden çıkılır, 3. çubuğa 1 dolama atıp içinden çıkılır, 4. çubuğa gelince dolamanın içine battıktan sonra 1 sefer dolama yaparak alt kareye alttan geçiş yapılır. Desene göre mercimek ajuru yapılarak desen tamamlanır.

Kenar Çitimesi (Rişliyö Tekniği): İlmek işlemenin içine doğru dönecek şekilde her ilmeğin içinden geçilerek birer milimlik aralıklarla yapılan bir tekniktir. Bütün desen işlenip bittikten sonra kenarların atmaması, kenar çerçevesinin belirlenmesi ve işlemenin zarafetinin bozulmaması için ince olarak çitime (rişliyö) işlemi yapılır. Çitime (rişliyö) tekniği uygulanmaya köşeden başlanır ve çitime içe (nakışa) dönük olmalıdır.

Kenarlara Yapılan İpek İşi (Susma): Maraş File Nakışı suyu, mercimek ajuru ile desen oluşturulması ve çitime bittikten sonra köşe noktalara ve antika uçlarına ipek işi (susma) yapılır. İpek işi süsleme amaçlı kullanılan bir tekniktir ve iplik sayılarak çalışılır. İşleme sağdan sola doğru ve aşağı yönde ilerler. İpek işi 3 kumaş telini 3 sefer aşağı yönde sarılarak başlanır. Üst kısmı aynı hizada olacak şekilde 6 kumaş telini 3 sefer aşağı yönde sararak üst kısma çıkılıp 9 tel kumaş teli aşağı yönde 3 sefer sarılır. Üstten üç tel aşağı inerek 6 kumaş teli 3 sefer sarılır. Üstten 6 kumaş teli aşağı inerek 3 kumaş telini 3 sefer sararak işlemenin yarısı tamamlanır. Bu işlem ilk yaptığımız işlem ile kesilecek şekilde sağdan sola yukarıdan aşağıya doğru, sağ kısmı aynı hizada olacak şekilde 3 kumaş teli 3 sefer, 6 kumaş teli 3 sefer, 9 kumaş teli 3 sefer sarılır. Sağdan 3 kumaş teli giderek 6 kumaş telini 3 sefer, 6 kumaş teli sağdan sola giderek 3 kumaş telini 3 sefer sararak ipek işi tamamlanır.

Antika Tekniği: Antika tekniğinde çekilen teller dörder dörder bağlanır ve ipliğin kumaşa sıkıca tutturulması sağlanır.

Bu teknikte il olarak kumaştan dört tel çekilir. Antika yapılacak yerin kumaş kısmına iplik tutturulur. Sağdan sola doğru kumaşın çekilen tellerinden dört iplik iğneye alınıp iğne çekilir. Dört kumaş ipliğinin etrafına dolanan iplik çekilerek birleştirilir. İğne kumaştan dört tel sayılarak kumaşa batırılır. Bu işlem tekrarlanarak antika tekniği tamamlanır.

Antika tekniğinin uçlarına ipek işi eklenir. Antika tekniği, desenin süslenmesinde bazen de kenar antikasında kullanılan bir tekniktir. İnce bir şekilde yapılan bu süslemelerle desen tamamlanmış olur.

Ütüleme: İşleme yapılmış kumaş iki dereceye (ipekli kumaşlar) ayarlanmış buharlı ütü ile ütülenerak ürün son haline getirilir.

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

Üretim sürecinin tamamı el işçiliği ile yapılmaktadır. Maraş File Nakışının çok narin olması sebebiyle sökümler ve işleme aşamaları ustalık gerektirir. Kahramanmaraş'ta uzun yıllardan bu yana süregelen ustalık nesilden nesile aktararak günümüze ulaşmıştır. Dolayısıyla üretim aşamalarının tamamı Kahramanmaraş'ta gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetleme komisyonu; Kahramanmaraş Sevim Şirikçi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinden 1 üye, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Geleneksel El Sanatları Bölümünden 1 üye, Kahramanmaraş Suzan ve Abdulkakim Bilgili Halk Eğitim Merkezinden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşacaktır.

Oluşturulan Denetim komisyonu yılda en az iki kez, tüketici şikâyetleri üzerine her zaman aşağıda belirtilen konularda denetim yapacaktır:

- Maraş File Nakışının doğru teknikle işlenip işlenmediğinin kontrolü,
- Sökme işleminin ustalıkla yapılıp yapılmadığı,
- Kullanılan kumaşın narin ve ipekli olup olmadığı,
- İpekli kumaşlara saf ipek kullanılıp kullanılmadığı,
- İşleme desen motifinin doğru işlenip işlenmediği,
- İpek işinin doğru işlem basamaklarından geçip geçmediği,

Kumaşın krem ve renkli ipek ipliklerle işlenip işlenmediği 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. Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)

Başvuru Tarihi	: 31.03.2017
Başvuru No	: C2017/021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)
Ürün / Ürün Grubu	: Lahmacun / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Sok. Bina No:15 - 27170 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Etiketleme

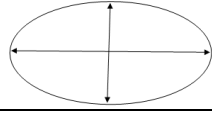


Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lahmacun, açılmış hamurun üzerine kıyma, maydanoz, soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlarla hazırlanan malzeme sürüldükten sonra taş fırınlarda pişirilerek hazırlanır. Çok eski bir Anadolu yiyeceği olan Lahmacun, 17. Yüzyılda Evliya Çelebi tarafından yazılan Seyahatname 'de lahm-ı acinli börek olarak geçer. Arapça et ve hamur anlamına gelen lahm ve ajin kelimelerinden türemiş olsa da ülkemizde yaklaşık 300 yıldır tüketilen bir yiyecektir.

Gaziantep'te lahmacun günlük yemeklerde, törenlerde, cenazelerde ve pikniklerde sıklıkla tüketilir. Gaziantep Lahmacunu içeriğinde kullanılan malzemeler ve sunum açısından diğer lahmacunlardan ayrılır. Gaziantep lahmacununda zırh ile çekilen kuzu kıyma, sarımsak, maydanoz, biber ve çeşitli baharatlar kullanılır. Diğer lahmacun çeşitlerinden farklı olarak soğan içermez. Lahmacun için uygulanan TSE K 199 standardına göre lahmacun % 35 oranında kıyma içermelidir ancak Antep Lahmacununda % 55-60 oranında kıyma bulunmalıdır. Gaziantep Lahmacunu taş fırında pişmelidir. Bunun yanı sıra üzerine közlenmiş ve soyulmuş bir adet patlıcan konarak servis edilir.

Çiğ Lahmacun (1 Adet)	150-155 Gram
Lahmacun Hamuru	50-55 Gram
Lahmacun Harcı (Karışımı)	95-100 Gram
-Kuzu Eti (Kıyma)	% 50-60
-Maydanoz	% 11-14
-Domates	% 10-12
-Sarımsak	% 9-11
-Biber	% 8-10
-Tuz	% 0,75-0,90
- Karabiber ve Kırmızı pul biber (isteğe göre)	% 0,5-1,0

50 gram hamur için Antep Lahmacunun Şekli ve Boyutları		
Kısa Kenar Uzunluğu	20-22 cm (+/- % 5)	
Uzun Kenar Uzunluğu	34-36 cm (+/- % 5)	
Lahmacun Hamuru Kalınlığı	Maksimum 3 mm.	

Üretim Metodu:

Etin hazırlanması

Antep Lahmacunu için 12-14 aylık erkek kuzu eti tercih edilir. Kesimi yapılan kuzu karkasları 1-2 gün dinlendirildikten sonra parçalama işlemine tabi tutulur. Antep Lahmacunu için kuzu etinin döş ve kaburga kısımları kullanılır. Kullanılacak olan etin yağ oranı % 20-24 civarında olmalıdır. Kuzu etlerinin sinir kısımları ayrılır ve 8-10 cm büyüklüğünde parçalara ayrılır. Antep Lahmacunun için kullanılan etin, kıyma haline getirilmesi için kıyma makinesi kesinlikle kullanılmaz. Zırh olarak tabir edilen bir bıçak (satur) ile parçalama işlemi dikkatli bir şekilde elle yapılır. Bu aşamada 1 kg et için ortalama 18-20 gram tuz ilave edilir. İlave edilen tuz etin parçalanmasını kolaylaştırır. Böylece et kıyma makinesinde çekildiği gibi ezilmez.

Hamurun üretilmesi

Lahmacun hamurunda, pidelik türden özel amaçlı un kullanılmalıdır. Lahmacun yapılacak unlar üretim sonrasında 10-15 gün depoda bekletilmiş olmalıdır. Un önce elenir daha sonra yoğurma kabına alınır. Usta tarafından öngörülen miktarda su eklenerek düzgün beyaz bir hamur elde edilir. Ardından 100 kg hamur için kütlece % 0,5-1,0 ekme mayası, kütlece % 0,75-0,90 arasında tuz ilave edilir. Elde edilen hamur iyice yoğrulur 30 dakika mayalanması için beklenir. Yoğurma işlemi tamamlanan ve 30 dakika kadar dinlendirilen hamur aynı gün içerisinde, yaklaşık olarak 100 er gram olacak şekilde kesilerek lahmacun yapmaya hazır hale getirilir.

Harcın hazırlanması

Antep Lahmacunu üretiminde kullanılan ürünler mevsimsel olarak farklılık göstermektedir. Önceki basamakta hazırlanan kıymaya ek olarak biber, maydanoz, domates, sarımsak ve baharatlar harç malzemesine eklenir. Biber olarak kış mevsimi dışındaki mevsimlerde öncelikli olarak Antep Biberi gibi Gaziantep'te yetişen biber çeşitleri kullanılır, kışın ise bu biber çeşitleri yerine aynı miktarda biber salçası kullanılır. Belirtilen miktarlarda biber, domates, sarımsak ve maydanoz zırh kullanılarak parçalanır. Karabiber ve kırmızı pul biber gibi çeşitli baharatlar isteğe bağlı olarak eklenir. Tüm bileşenler kıyma ile karıştırılır. Karışım yapılırken 100 kilogram lahmacun harcı için 5-10 gram tuz ilave edilerek karıştırılır.

Antep Lahmacunu hazırlanması

100 gram olarak ayrılan her bir hamur parçasından 2 adet lahmacun elde edilir. Lahmacuna yapılacak hamur parçası tezgâh üzerine alınır. Yapışmaması için tezgâh üzerine bir miktar un serpilir. Düzgün bir oklava ya da merdane ile hamur 3 mm kalınlıkta olacak şekilde açılır. Hamur açıldığında yırtılmamalı ve yüzeyi düzgün, homojen bir dağılım göstermelidir. Daha önce hazırlanmış lahmacun karışımı açılmış hamurun üzerine düzgün bir şekilde serilmelidir. 50-55 gram büyüklüğünde lahmacun hamuruna 90-100 gram arasında harç malzemesi eklenir. Harç malzemesi ile hamur yüzeyi boşluk kalmayacak şekilde birleştirilmelidir. Lahmacun pişmeye hazır hale gelmiştir.

Antep Lahmacunu pişirilmesi

Hazırlanmış lahmacun pişirme yapılmak üzere taş fırınlara kürek yardımıyla konur. Kullanılan fırınlar orijinal taş fırın olabileceği gibi doğalgaz entegre edilmiş taş fırınlarda kullanılabilir. Fırında sıcaklığı 300-350 oC arasında olmalıdır. Pişirme süresi 3 ile 4 dakikadır. Pişirme süresinde lahmacun ustası tarafından hamurun eşit pişmesini sağlamak için pişen ürünün yerini kontrol edebilir değiştirebilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra lahmacun tüketime hazır hale gelmiştir. Sıcak olarak servis edilir. Ayran ve çeşitli yeşillikler ile servis edilebilir. Közlenmiş patlıcan üzerine konularak servis edilmesi yöreye özgüdür.

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

Antep Lahmacununun yapılabilmesi için gerekli olan özel unsurlar Gaziantep ili ile özdeşleşmiştir. Öncelikle, üretilecek ürün için kullanılması gereken et gerekli özelliklere sahip olmalı ve pişmeye hazır ürün kütlece %50-55 oranında et içermelidir. Buna ek olarak kıyma makinesi kullanılmamalı, et zırh kullanılarak hazırlanmalıdır. Antep Lahmacunu pişirilmesi için taş fırın kullanılmalıdır. Tüketicieye sunulurken közlenmiş patlıcan ile birlikte

servis edilmelidir. Son olarak ise, ürün üretiminde kullanılacak hammadde özellikleri, ürünü işleme ve pişirme teknikleri Antep Lahmacunu üretimine uygun olarak yapılmalıdır.

Denetleme:

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği'nden, Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odası'ndan, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğü'nden, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası'ndan oluşan 5 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılacaktır. Denetimler 6 ayda bir düzenli olarak yapılacaktır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir. Denetimlerde, üretilen ürünün Antep Lahmacunu olarak kabul edilebilmesi için aşağıda belirtilen parametreler göz önünde bulundurulacaktır.

- Pişmeye hazır çığ Antep Lahmacun hamurunun ağırlığı 150-155 gram olmalıdır
- 1 adet Antep Lahmacun hamurunun ağırlığı 50-55 gram olmalıdır
- 1 adet Antep Lahmacun harcı 95-100 gram olmalıdır.
- Kuzu eti (Kıyma) Zırhta çekilmiş olmalı 1 adet lahmacunun en az kütlece % 50 sine karşılık gelmelidir.
- Antep Lahmacunu için kullanılan harcın % 11-14 ü Maydanoz, % 10-12 si domates, % 9-11' i sarımsak, % 8-10' u biber, % 0.75-0.90'ı Karabiber ve Kırmızı pul biber (isteğe göre) olmalıdır.
- Ortalama 50 gram alınan hamurdan yapılacak olan lahmacunun boy uzunluğu 34-36 cm, en uzunluğu 20-22 cm. olmalıdır. Hamur kalınlığı maksimum 3 mm olmalıdır.

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. Çubuk Agat Taşı

Başvuru Tarihi	: 26.04.2017
Başvuru No	: C2017/026
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Agat Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Diğer (Doğal Taşlar)
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Yapan	: Çubuk Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yavuz Selim Mahallesi Atatürk Caddesi No:3 Çubuk/ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara iline bağlı Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Logo kullanımı ile etiketleme şeklinde yapılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Agat Taşı, bir agat taşı çeşidi, değişik renkli yuvarlak ve ince tabakalardan oluşmuş bir kalsedon türüdür. Andezitik ve riyolitik birimlerde kanal dolgusu olarak gelişen ayrıca kendine özgü çubuksu kristalleri bulunan Çubuk Agat Taşı, volkanik istif içinde genelde dağınık ve düzensiz nodüller halinde yataklanmıştır. Çubuk Agat Taşı, miyosen yaşlı volkanik seriye ait andezit içerisinde bulunmaktadır. Andezit içerisindeki Çubuk Agat Taşı, yanal devamlı yarık ve çatlak boşlukları içerisinde bulunmaktadır, açık boşluk dolguları olarak yataklanmış olup, yataklama şekli katmansaldır. Riyolit içerisindeki Çubuk Agat Taşları ise çeperleri düzenli ya da düzensiz gözeneklerle boşluk dolguları olarak yataklanmıştır. Yerleşme yerleri yumrusaldır. Hem konsantrik tabakalı hemde yatay tabakalı bantlara sahiptir. Yatay paralel bantlar ise göreceli olarak daha iri silis taneciklerinin yer çekiminin etkisiyle çökelimin bir sonucudur.

Çubuk Agat Taşı konsantrik tabakalı (eş eksenli) bantlar içerir. Çubuk Agat Taşı, düşük basınç sıcaklık koşulları altında hidrotermal sirkülasyonun varlığında yüksek koloidal silis konsantrasyonunda ve 7-9 PH da meydana gelmiştir. Çubuk Agat Taşı içerisindeki bantların makroskobik ve mikroskobik görüntüleri birbirine benzemez. Konsantrik tabakalı bantlar küresel lif demetleri kapsamaktadır ve lifler tek kristal olmayıp, bir jel evresinden geçerek oluşabilmektedirler. Çubuk Agat Taşının gözlemlenen yaygın renkleri mavi, sarı ya da kahverengimsi kırmızıdır.

Çubuk Agat Taşı oluşumu sırasında saç/çubuk şeklindeki ince uzun kristaller birbirlerine paralel şekilde dizilirler. Çubuk Agat Taşının oluşumunun daha sonraki evresinde silis jelinden itibaren gelişen kalsedon mikrokristalleri önceden gelişmiş olan bu kristallerin etrafını sararak çubuk ve çizgimsi şeklindeki tüpleri oluşturmaktadır. Çubuk Agat Taşının en ayırt edici özelliği söz konusu çubuk ve çizgimsi şeklindeki mineral desenleri ve bu desenlerin taşta kattığı çizgili, çubuksu görünümüdür.

Çubuk Agat Taşının diğer ayırt edici özelliği; şekilsiz küçük yumrular olarak gözenek boşlukları veya çatlak boşluklarını doldurmuş katmansız kütleler halinde ve dış kabuksuz olarak bulunmasıdır. Çubuk Agat Taşının diğer bir ayırt edici özelliği; birçok örnek eş merkezli konsantrik, bir kısmında yatay paralel tabakalı bantlanmalar içermesidir. Çubuk Agat Taşı, çoğunluğu ışınal çubuksu veya yosunumsu, dentritli kapanımlara sahiptir.

Çubuk Agat Taşının Kimyasal ve Fiziksel Analizi

Kimyasal Formül: SiO₂

Grubu: Silikat

Yoğunluk: 2,62 (g/cm³)

Doku: Heterojen kristali, masif bantlı aralarında çubuksu kristaller bulunmakta.

Tane Büyüklüğü: Küçük taneli ve aralarında çubuksu kristaller bulunmakta.

Bileşimi: Silis mineralleri, opak mineraller.

Ana Bileşenler: %99 civarında Silis mineralleri, öz şekilsiz, küçük taneli ve çubuksu, orta iri-çok iri taneli, heterojen

Opak Mineraller: % 1 civarında, öz şekilsiz, küçük taneli, heterojen dağılımlı demiroksit/hidroksit birikimleri.

Kristal Şekli ve Biçimi: Boşluk içerisine konsantrik veya düzensiz katmanların bantlaşması şeklinde, boşluğun iç cidar yapısına göre değişik şekillerdedir.

Renk: Farklı renklerin bantlaşması şeklinde olup, yer yer kıvrımlanmalar ve konsantrik yapı göstermektedir. Koyu sarımsı yeşil (Dusky Yellow Green: 5GY 5/2), grimsi mavi (Grayish Blue: 5PB 5/2) renklerindeir.

Sertlik: 6-7 arasında (Mohs, Mohsskalasına göre)

Bölünüm: Yok

Damar Kırılma: Konkodial

Parlaklık: Camlıdan Petrole

Işınrlık: Beyaz

Kırılma: Arka yüzeyinde deniz kabuğunun dış tabakasını andıran parçalar bırakarak kırılabilir. (konkodial)

Çubuk Agat Taşının Gemolojik Özellikleri

Ankara ili Çubuk ilçesinde, yukarıda belirtilen sınırlar içinde bulunan andezitik ve riyolitik birimlerde köşe ve kanal dolgusu olarak gelişen ve bunun dışında içinde kendine özgü çubuksu kristalleri bulunan Çubuk Agat Taşı, süs taşı olarak kullanılmaktadır. Çubuk Agat Taşı, andezit ve riyolit içerisindeki çatlak ve gözeneklerdeki hidrotermal alterasyonu izleyen evrede, hidrotermal silistli çözeltilerdeki koloidal silisin, 100-200 °C sıcaklıkta, yüzey koşullarına yakın basınçta ve 9 pH (alkalin) altındaki ortamda çökelimi ile oluşmuştur. Konsantrik bant yapıları SiO₂ jeline dönüşümü neden oluşmasına karşın, yatay -paralel bant yapıları iri boyutlu SiO₂ kolloidlerinin yer çekiminden dolayı yatay çökelimi ile meydana gelmişlerdir. Çubuk Agat Taşı, silisyum ve Oksijen ağırlıklıdır (SiO₂) ve bunun dışında bulunan diğer mineraller demir, magnezyum, manganez, kalsiyum ve alüminyumdur.

Çubuk Agat Taşı, dikdörtgen prizma şekilli, prizma uzunluğuna paralel ince damarlar içeren tümüyle silisleşmiş çubuksu yapılar halinde, ancak orijinal kristal şeklini korumuş (psödomorf) kristal kapanımlara sahiptir. Çubuk Agat Taşı, söz konusu “çubuklu”, “çizgili”, “tüplü” yapısı ile özgün kapanımlara sahiptir ve dünyada oldukça enderdir.

Üretim Metodu:

Çalışma alanından alınan Çubuk Agat Taşı öncelikle basınçlı su ve çelik fırça ile temizlenmektedir. Daha sonra büyük boyutlu parçalar tercihen tam muhafazalı, kesme makinesinde dilimlenerek daha küçük parçalar haline getirilmektedir. Kesme işlemi, Çubuk Agat Taşının üzerindeki motiflere paralel olacak şekilde yapılmaktadır. Kesilen dilimler, temizlendikten ve dış çeperi yuvarlandıktan sonra kullanım amacına uygun olarak çizilmektedir. Çizimi yapılan dilimler kesme makinesinde dilimden ayrılmaktadır. Dilimden ayrılan parçalar tercihen kabaşon makinesinde kaba aşındırma ile aşındırılmaktadır. Kaba aşındırma işleminden kalan çizgisel düzlüklerin giderilmesi için daha hassas bir aşındırma diski kullanılarak taşın yüzeyi pürüzsüz hale getirilmektedir. Hassas aşındırmadan sonra polisaj makinesinde (yatay lab) demir disk üzerinde az su kullanılarak 240/280 mesh (tane boyu) silisyum karbür aşındırıcıdan başlanmak üzere sırasıyla 400, 600, 800 ve 1000 mesh silisyum karbür aşındırıcı tozlarıyla yüzeyi pürüzsüz hale getirilmektedir. Daha sonra yıkanıp temizlenen süs taşları seryum oksit, alüminyum oksit gibi oksitlerle polisaj makinesinde keçe üzerinde bol su ile cilalanarak yarı mamul veya nihai ürün haline getirilmekte ve paketlenmektedir. (Aşındırma işleminden sonra parlatma aşaması yapılmaktadır.) Parlatma aşamaları sonrasında gümüşçülük ve kuyumculuk sektörlerinde kullanılmaktadır. Ayrıca kesilip parlatılan şerit şeklindeki taşların doğal olarak kullanımı da mümkündür.

Denetleme:

Çubuk Agat Taşının yukarıda verilen teknik özelliklere uygunluğunun denetimi Çubuk Belediyesi, Çubuk Agat Taşı Derneği ve Maden İşleri Genel Müdürlüğü (MİGEM) tarafından yapılacaktır. Söz konusu kurumlardan alınacak birer personel ile oluşturulacak denetim komisyonu tarafından en az yılda bir kez düzenli olarak ve ayrıca şikayet üzerine denetim yapılacaktır.

Denetim ile Çubuk Agat Taşı üretimi yapan atölyelerde ve diğer tesislerde taşın üretimini denetimin yapılması sağlanacaktır. Denetim komisyonu, taşın araziden toplanmasından üretimine kadar geçen süreçlerde taşın özelliğini koruyacak taş kesim teknikleri, etiketlenmesi ve pazarda “Çubuk Agat Taşı” ismiyle yer bulması faaliyetlerini taşın fiziksel ve kimyasal özelliklerini denetleyecektir. Denetim sırasında; gözle görülür şekilde ayırt edilebilecek özellikleri olan Çubuk Agat Taşı katmansı yapısı, jeod şeklindeki hali veya taşın yüzeyi üzerinde tabakalarına paralel olarak kesilmiş şerit hallerinde çizgisel, çubuksu, yıldızsı veya iğneli kristal yapılar olup olmadığı çıplak gözle gözlemlenecektir. Denetlemeler sırasında, Çubuk Agat Taşının söz konusu ayırt edici özellikleri çıplak gözle yapılacaktır.

Söz konusu komisyon, Çubuk Agat Taşının yukarıda belirtilen teknik özelliklere uygunluğunun denetimini yapacaktır. Söz konusu komisyon, “Çubuk Agat Taşı” coğrafi işaretini kullanmayı isteyen imalatçıların başvurusunu değerlendirecektir. “Çubuk Agat Taşı” coğrafi işaretini kullanmak isteyen imalatçı ile Çubuk Belediyesi arasında ikili protokol yapılır. Protokolden sonra imalatçı coğrafi işaret etiketini ambalajlarında kullanabilir.

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. Çayeli Kuru Fasulye Yemeği

Başvuru Tarihi	: 01.08.2017
Başvuru No	: C2017/036
Coğrafi İşaretin Adı	: Çayeli Kuru Fasulye Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Çayeli Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: 15 Temmuz Şehitler Meydanı Belediye Sitesi No:1 Kat:3 53200 Çayeli/Rize
Coğrafi Sınır	: Rize ilinin Çayeli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çayeli Kuru Fasulye Yemeği ilçemize özgü yapımı ve sunum şekli ile Çayeli'ne ve köylerine has yemek özelliği ile 1980'li yıllardan beri ülkemizin pek çok yerinde bilinirliği olan bir yemektir. Geleneksel kuru fasulye yemeğinden farklı yapımı ve tadı ile farklılaşmıştır.

Yemeğin yapımında şeker fasulyesi ve kırmızı dana veya tosun eti kullanılır.

Üretim Metodu:

Erzurum, Kelkit ve İspir bölgelerinde yetişen beyaz renkte 8-9 kalibreli eleklenmiş şeker fasulyesi, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri tanımlarına uygun 3 ilâ 4 yaşlarında dana veya tosun but kısmından alınmış, sinirsiz ve yağsız çiğ kırmızı et, süzölmüş ve içinde tortu olmayan tereyağı, kuru soğan, domates salçası, tuz kullanılarak hazırlanır.

Aşağıda yemeğin yapımında kullanılan malzeme miktarı ve yapımı yer almaktadır. Kullanılan malzemeler üretim miktarına bağlı olarak oransal olarak artırılır veya azaltılır.

Malzemelerin Hazırlanışı:

3 ilâ 4 yaşlarında sinirsiz ve yağsız olan ve 1 (bir) gün dinlendirilen 500 gr kırmızı çiğ dana veya tosun but eti kuşbaşı doğranır. Erzurum, Kelkit ve İspir bölgesinde yetişen 8-9 kalibre eleklenmiş 1 kilogram şeker fasulyesi 10 saat boyunca suda bekletilir. (1 kilogram fasulye 2 litre suda bekletilir) Kuru soğan ince ince doğranır. (1 kilogram fasulye için 200 gram soğan hazırlanır) 1 kg fasulye için 400 gram tereyağı hazırlanır. 1 kilogram fasulye için 200 gram domates salçası hazırlanır. 1 kilogram fasulye için 15 gram tuz hazırlanır.

Çayeli Kuru Fasulye Yemeği'nin Yapılışı:

10 saat öncesinden suda bekletilen 1 kilogram kuru fasulyenin suyu boşaltılır ve tekrar 2 litre su ilave edilerek 1 (bir) taşım (yaklaşık süre 5 dakika) kaynatılır. Kaynama esnasında su yüzeyine çıkan beyaz gaz köpükleri alınıp kaynamış su boşaltılıp fasulye tekrardan soğuk su ile yıkanır.

Kuşbaşı doğranmış etin kanlı suyunun alınması için 5 dakika suda kaynatılır ve suyu boşaltılır. Daha önce hazırlanan 200 gram ince doğranmış kuru soğan, 400 gram tereyağı ve 500 gram kırmızı etle beraber kapta (çelik tencere, kalaylı bakır veya çömlek) soğanlar pembeleşinceye kadar LPG veya meşe odunu ateşinde kavrulur. Soğanlar pembeleşince hazırlanan 200 gram domates salçasını ilave edilir ve sos 10 dakika kısık ateşte kavrulur. Kavrulma işleminde kabın içinde pişen malzemeler 10 dk. boyunca kaşıkla karıştırılır.

10 dk. kısık ateşte kavrulan sosa 2 litre su ilave edilerek 20 dakika pişirilir. Daha önceden hazırlanan gazı alınmış kuru fasulye yapılan sosa ilave edilir ve su miktarı ayarlanarak 1(bir) taşım (yaklaşık 5 dk.) kaynatılır. Mahsul olarak ilk çıkan taze kuru fasulyenin pişme süresi 45 dakika olurken 6 ay bekletilen kuru fasulyenin pişme süresi 60 dakikaya kadar çıkabilir ve aynı zamanda ilk çıkan kuru fasulye pişirme esnasında daha az su çekerken 6 ay bekletilen kuru fasulye daha fazla su çeker. Hazırlanan yemeğe 15 gram tuz ilave edilir.

Tuzu ilave edilen yemek 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kapalı bir şekilde 45 dakika pişirilir. Fırın kapatıldıktan sonra yemeğin üzeri kapalı bir şekilde 45 dakika fırında dinlenmeye bırakılır ve dinlenme sonrası 30 santimetre çapında 3 santimetre derinliğinde porselen tabakta sunumu yapılır. Yemeğin yanında tek veya çoğul olarak pilav, yoğurt, kuru soğan, turşu verilir

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

Çayeli'nde bulunan ustaların ustalığı ile lezzetini ve ününü kazanan ürün tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilir.

Denetleme:

Komisyon, Çayeli Kuru Fasulye Yemeği yapımı hakkında yeterli bilgiye sahip, görevini tam olarak yerine getirebilecek personele ve diğer olanaklara sahip, gerektiğinde denetleme yapabilecek yeterliliğe sahip, tamamen tarafsız kurumlardan oluşturulmuştur.

Denetleme yapılmadan önce tescil ettiren, denetleme yapılacak faaliyette bulunan kuruluşları, denetleme tarihini ve denetleme kriterini bir üst yazı ile oluşturulan denetleme komisyonuna açıkça belirtecektir. Denetleme esnasında komisyon üyesi her kurumdan alanında uzman bir kişi denetlemede görev yapacaktır. Denetleme sırasında tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun üretim ve pazarlama yapılıp yapılmadığı denetlenecektir.

Denetim komisyonu, 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.

4. Murtuğa

Başvuru Tarihi	: 01.08.2017
Başvuru No	: C2017/069
Coğrafi İşaretin Adı	: Murtuğa
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İskele Cad. No:51 İpekyolu/ VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İpekyolu güzergâhı üzerinde olması nedeniyle tarih boyunca yolcuların konakladığı mekânlara ev sahipliği yapan Van ilinde, halkın ağırlıklı olarak hayvancılıkla uğraşması nedeniyle üretilen otlu peynir, kaymak, bal, murtuğa, tereyağı, cacık, kavut, gül reçeli, ilitme ve çörek başta olmak üzere pek çok ürünün sunulduğu bir Van kahvaltısı kültürü oluşmuştur. Van Kahvaltısında yaz aylarında menüye yoğurt, cacık, piyaz, kış aylarında ise bal-pekmaz ve tahin ilave edilir. İlk kahvaltısı salonlarının açıldığı 1947 yılından itibaren genellikle Van'ın ara sokaklarında yer alan, günün ilk ışıklarıyla açılıp, gün batmadan kapanan ve sadece kahvaltısı sunan bu işletmelerin yanı sıra evlerde sunulan Van Kahvaltılarının geçmişte ve günümüzde olmazsa olmaz ürünlerinden birisi Murtuğadır. Van'da Murtuğanın ortaya çıkışı, tarih boyunca savaşlara tanıklık etmiş Van coğrafyasında yöre halkının savaş ortamında kıt imkânlarla ve basit malzemelerle lezzetli ve doyurucu bir yiyecek oluşturma ihtiyacından kaynaklanmıştır. 2014 yılı Haziran ayında düzenlenen açık alan kahvaltısı etkinliğinde 51 bin 793 kişiyle dünyanın en kalabalık sofrası olarak Guinness Rekorlar Kitabı'na giren Van Kahvaltısının menüsünde Murtuğa da yer almıştır.

Üretim Metodu:

Murtuğa; un, yumurta, tereyağı ve tuzun karışımıyla pişirilmektedir. Yapımında "çörek içi" denilen malzeme hazırlanmaktadır. Çörek içi; çörek yapımında iç malzeme olarak da kullanıldığından bu isimle anılmaktadır.

4 kişilik Murtuğa için kullanılan malzemeler:

- 120 gr beyazlatılmamış esmer un
- 100 gr tereyağı
- 1 adet (60 gr) yumurta

Bakır tencerenin içerisine koyulan 100 gram tereyağı kısık ateşte eritilip 2 gram tuz ilave edilir, içerisine 120 gram un ilave edilir ve tahta kaşıkla aralıksız karıştırılarak kavrulur. Bu karışıma çörekiçi denilir. Ayrı bir kaptaki yumurta, kavrulan unun üzerine azar azar eklenerek karıştırılır. Yumurta katıldıktan sonra kabarıp pişinceye kadar ara ara karıştırılarak 2 dakika daha pişirilir, kahvaltıda sıcak olarak servis edilir. Sade tüketilebildiği gibi tuzlu veya bal veya reçel ile de sunum yapılabilir.

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

Murtuğanın, Van Gölü havzasındaki Gürpınar, Bahçesaray ve Gevaş ilçelerinden temin edilen un ve tereyağının geleneksel ve ustalık içeren yöntemle pişirilmesi ve içerisnde yörede açık alanda yetişen tavukların yumurtasının kullanılması, ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir. Ayrıca ürün, üretim yöntemi ile Van iline bağlıdır.

Denetleme:

Murtuğanın, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; T.C.Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Van Aşçılar ve Pastacılar Derneği ile Van Lokantacılar ve Fırıncılar Odasından birer kişi olmak üzere toplam 4 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılır.

Denetim komisyonu; Murtuğanın üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal

takibatı başlatır. Denetim Komisyonu öncelikle Murtuğanın üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, kahvaltılı salonlarına ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

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

Denetim 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.