

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: 6
Yayın Tarihi: 01.06.2017**

**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 6. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımı	5

DUYURU

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

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

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

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

COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 6. SAYIDA YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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.	C2012/118	Kağızman Uzun Elması	5-7
2.	C2014/003	Ordu Yayla Pancarı Turşusu (Ordu Dürme Turşusu)	8-9
3.	C2014/065	İzmir Kumrusu	10-13
4.	C2015/022	Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri	14-18

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. Kağızman Uzun Elması

Başvuru Tarihi	: 12.07.2012
Başvuru No	: C2012/118
Coğrafi İşaretin Adı	: Kağızman Uzun Elması
Ürünün Adı	: Elma
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Yapan	: Kars İl Özel İdaresi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karadağ Mah. Vali Hüseyin Atak Bulvarı No:72 Merkez Kars
Coğrafi Sınır	: Kars ili Kağızman İlçesi
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kağızman ilçesi Aras vadisinde yer aldığından, özellikle kışın bölgede sert ve uzun geçen şiddetli soğuklardan nispeten korunduğu için Kars, Ağrı, Erzurum illerinin bir bakıma meyve bahçesi durumundadır. Kağızman ilçesi de karasallığın çok şiddetli, kış soğuklarının sert ve uzun geçtiği bir sahada yer almaktadır. Ancak yörede meyve bahçeleri daha çok vadi tabanlarında yoğunlaştığı için şiddetli soğuk baskınlarından büyük ölçüde korunmaktadır.

İklim özellikleri bakımından, Kağızman'da yıllık ortalama sıcaklık 8,6 °C, Ocak ayı ortalama sıcaklığı -5.99 °C, Temmuz ortalama ise 22.1 °C dir. Aras vadisinde yer alan ve Kağızman'a göre daha alçak seviyelerde yer alan Tuzluca'da yıllık ortalama sıcaklık 10.9 °C, Iğdır'da ise 11.4 °C dir. Buradan da anlaşılacağı üzere yükselti azaldıkça sıcaklık artış göstermektedir. Bunun doğal sonucu Aras vadisinde meyvecilik Kağızman'dan Iğdır'a doğru artış göstermektedir. Oysa yıllık ortalama sıcaklığın düşük olduğu Sarıkamış'ta (3.9 °C), Selim'de (4.79°C), Ağrı'da (5.99 °C) ve Kars'ta (4.69°C) meyve bahçeleri bulunmamaktadır. Buradan da anlaşılacağı üzere meyve bahçelerini yörede sınırlayan en önemli coğrafi olay düşük sıcaklık değerleridir. Yine sıcaklıkla ilgili olarak ilkbaharın geç don olayları ve sonbaharın ilk don olayları da meyvecilikte büyük önem taşımaktadır. Kağızman'da don olayları 27-28 Ekim'de başlamakta 14-15 Nisan'da sona ermektedir. Doğal olarak bu durum meyvecilik faaliyetleri için bir avantaj sağlamaktadır.

Kağızman'da yıllık ortalama yağış 422 mm olup, sahada en yağışlı mevsim 148 mm ile ilkbahardır. Yörede Haziran-Ekim ayları arasındaki dönemde kuraklık görülmektedir. Fakat bahçeler Aras'ın vadi tabanında yoğunluk kazandığı için kolayca sulanabilmektedir. Sulama sorunu nehir yatağından 80-100 m yüksekteki akarsu taraçası üzerinde kurulmuş olan bahçelerde görülmektedir. Sahada özellikle Aras ırmağının güneyindeki araziler daha çok Oligo - Miyosen arazileri olup, bu toprakların tuz oranı yüksektir. Elma mutedil, özellikle soğuk mutedil iklim ağacı olması sebebiyle dünya üzerinde en yukarı kuzey enlem derecelerine çıkan meyvelerden biridir.

Türkiye'deki 25 tür elma çeşidi içinde uzun elma, Kağızman'a özeldir. Dikine büyüyen bu elma ağacının boyu 4-6 metreyi aşmaktadır.

Bu elma silindirik şeklinde, yumurtadan daha uzun olup 10-12 cm uzunluğunda, 5-6 cm eninde, alt ve üst kısımları beyaz, güneş gören orta kısımları al rengindedir. Oldukça tatlı olan bu elma türü ilginç görünümünün de etkisiyle pazarlarda rağbet görmektedir.

Kağızman Uzun Elması periyodisite gösteren bir elma çeşidi olup 2 yılda bir ürün vermektedir. Oldukça ince bir meyve kabuğuna sahiptir.

Fenolojik Özellikler

Çiçeklenme süresi: 26 Nisan-10 Mayıs tarihleri arası.

Tam çiçeklenme evresi 30 Nisan'dır. Çiçeklenme süresi 11 -12 gündür.

Çiçek tozu çimlenme oranı ortalama % 61,54'tür.

Kendileme ve serbest tozlaşma sonucu meyve tutum oranları oran kendileme için % 2,54, serbest tozlanma için % 17 dir.

Pomolojik Özellikler

Ağaç Özellikleri:

Gövde uzunluğu en fazla olan 130,60 cm'dir. Taç gelişmesi Uzun Elmada orta kuvvetlidir. Taç şekli bakımından ise dik olarak görülmektedir.

Yaprak özellikleri:

Yaprakların U/G oranı 2,26'dır.

Meyve Özellikleri:

- Meyve eti sertliği	2,45 kg/cm ²
- Meyve ağırlığı	169,0 ± 2,7 g
- Meyve genişliği	58,1±0,9 mm
- Meyve uzunluğu	8,7±2,3 mm
- Ç.Çubuk Der.	8,8±1,2 mm
- Sap Uzunluğu	21,0±1,5
- Çekirdek Sayısı	8,4 adet
- Meyve rengi	Sap Green 62/8
- SÇKM	% 13,50
- PH	3,36
- Vitamin C	3,69 mg/100 ml
- Asitlik	% 0,29

Üretim Metodu:

Kağızman Uzun Elması göz aşısı ile çoğaltılır. Dikim mesafesi genelde 6x6 veya 7x7 m olarak uygulanmaktadır. Gelişim dönemi içinde kara leke, afit, ateş yanıklığı gibi hastalık ve zararlılara karşı ilaçlama yapılır. Kendine uyumsuz olup diğer elma çeşitlerinin polenleri ile tozlanmakta ve akabinde döllenmektedir. Kavak şekline büyüme habitusuna sahiptir. Bu durum verimi düşürmektedir. Budamada daha çok dik giden dallar eğilerek ağaç meyve vermeye zorlanmaktadır. Güzlük bir elmadır. Hasat elle yapılır. İstanbul başta olmak üzere çeşitli pazarlara nakledilmektedir. Bu elmanın özel tüketicileri bulunmaktadır.

Hafif kireçli, kahverengi, kireçli, kırmızı, kumlu, killi ve sert alüminyum toprakta, tohum dönemi, ham fidan dönemi (çühül dönemi), aşılama dönemi, aşılama sonrası 1 yıl bekleme süresi ve fidan dönemi olarak ağaç haline gelmektedir. Suyu seven, dere kenarlarında sulak yerlerde yetişen ağaçlar, fidandan hasada 7 yıl beklenmektedir.

Kağızman Uzun Elması'nın hasadı Kağızman'ın kurtuluşu olan 1 Ekim dolaylarında yapılır. Serin yerde muhafaza edilen ürün suyunu ve lezzetini kaybetmeden bir sonraki yılın Haziran ayına kadar çürümeden dayanır. Fakat büzüşme gösterir. Çürüyen elma yanındaki elmalara zarar vermeden, bulaşmadan siyahımsı ve kahverengi bir renk alarak büzüşüp kalır.

Ağaç başına 80-100 kg elma alınmakta olup, verimin fazla olduğu yıllar ağaçların dallarının kırılmaması için alttan destek verilmektedir. Kağızman Uzun Elması'nın ağaç şekli diğer elma ağaçlarından ayrılmakta, dallar servi ağacı gibi dikine uzamakta yanlara doğru sarkmamaktadır.

Denetleme:

Denetim komisyonunda Kağızman İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Kars Ziraat Odası yer alacaktır. Ürünün yetiştirme devrelerinde ve ürünlerin sevki öncesinde ürünün kalite kontrolü bu kurumlar tarafından seçilecek denetçiler tarafından yapılacaktır.

Elma ağaçlarında kullanılan ilaçlar ve aşılama ile hasat zamanı denetleme yapılacaktır. Uygun zaman ve yerlerde eğitim toplantıları yapılarak ürünün ününün geliştirilmesi sağlanacaktır.

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.

2. Ordu Yayla Pancarı Turşusu (Ordu Dürme Turşusu)

Başvuru Tarihi	: 31.01.2014
Başvuru No	: C2014/003
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Yayla Pancarı Turşusu (Ordu Dürme Turşusu)
Ürünün Adı	: Turşu
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Ordu Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Saray Mah. Hükümet Cad. No:1 Ordu
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Kabadüz ilçesinin Yokuşdibi beldesi, Tunalık yaylası, Çambaşı yaylası ve obaları
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Yayla Pancarı Turşusu, çok eski yıllardan beri Ordu ilinin Kabadüz ilçesinin Yokuşdibi beldesi, Tunalık Yaylası, Çambaşı Yaylası ve obalarında yetişen küçük ve sıkı baş oluşturan beyaz lahanalardan yapılan Ordu iline özgü bir turşudur. Lahana bitkilerine yörede yaygın olarak “dürme” veya “pancar” denilmektedir. Ordu Yayla Pancarı Turşusunda, lahananın irice dilimler halinde kesilmiş baş yumruları, su ve tuz kullanılarak hazırlanan yöresel bir turşu çeşididir.

Yayla Pancarı(lahana) yaz aylarında olgunlaşan ve toplanan, genellikle 250-750 gr ağırlığında sıkı yapılı baş oluşturan beyaz baş lahanadır. Yapraklar yuvarlağa yakın, sert dokulu ve 10-25 santimetre uzunlukta ve genişliktedir. Lahanalar sert sıkı baş yapılı ve soğuk iklimde yetişmesi nedeniyle gevrek dokuludur. Lahanaların turşuya verdiği gevrek doku yapısı, lezzet ve aroma nedeniyle ürün özellikle bölge insanının damak zevkine son derece uygundur.

Ordu Yayla Pancarı Turşusu soğanla kavru olarak ya da sade olarak tüketilir.

Üretim Metodu:

Lahana tohumları mart ayı başında Kabadüz ilçesinin Yokuşdibi beldesi, Tunalık yaylası, Çambaşı yaylası ve obalarındaki fideliklere ekilmesiyle fideler yaklaşık 35 günde 15-20 santimetre boya ulaşmaktadır. Fideler mayıs ayı başlarında yaklaşık 40x40 santimetre sıra arası ve üzeri mesafelerde bahsedilen kesimlerdeki tarlalara dikilmektedir. Fide dikimden sonra 90-120 gün içerisinde lahanalar hasat büyüklüğüne ulaşmaktadır. Lahanalarda hasat kazık kökün toprak seviyesinden kesilmesiyle yapılır. Lahanalarda dekara verim yaklaşık 1000-1500 kilogramdır.

Turşu üretiminde bu lahanalar kullanılır. Lahana, hasat sonrası zararlanmış ve kartlaşmış dış yapraklarından temizlenir ve bol su ile yıkanır. Lahanalar irice dilimlenir ve plastik bidonlara doldurulur. Bidonların içeresine 5-10 diş sarımsak atılır. Tuzun suya oranı % 3.0 - 4.0 arasında olan tuzlu su karışımı hazırlanır. Karışım bidon içeresine aktarılır. Bidonun kapağı sıkıca kapatılır. Turşunun oluşumu için 2 ay süreyle karanlık ve serin yerde bekletilir.

Kullanılan su sert olmamalı, ağır metal iyonları içermeyen tuzlar kullanılmalıdır. Tuz ortamdaki serbest suyu çekmekle ve böylece ortamın nemi mikroorganizmalar için çoğalma ve gelişmeye elverişsiz hale gelmektedir. Yaygın olarak kaya tuzu veya göl tuzu da kullanılır. Su ise fazla kireç, fermantasyonu önleyici maddeler, yabancı tat ve koku içermemelidir. Sert ve kireçli sular fermantasyonda asit oluşumu sonucu çökelmelere ve turşunun yüzeyinde hoş olmayan görünüşe neden olur.

Ordu Yayla Pancarı Turşusu soğanla kavru olarak ya da sade olarak tüketilir. Kavru olarak yenmek isteniyorsa; turşuyu kavurmadan önce, turşu suda hafiften yıkanır. İnce yemeklik olarak doğranan soğanlar yağla kavrulur, yıkanan turşu ilave edilip 7-8 dakika daha kavruktan sonra sıcak olarak tüketime sunulur.

Ordu Yayla Pancarı Turşusu'nda kül içeriği % 4-10, selüloz % 0,79-1,12, ham protein % 0,80-2,25 ve tuz değeri ise % 4.00-9.80 değerleri arasında bulunmaktadır.

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

Ordu Yayla Pancarı Turşusu hazırlanmasında Ordu ili Kabadüz ilçesinin 1250 rakımında bulunan Yokuşdibi beldesi, 1600 rakımlı Tunalık yaylası, 1800 rakımlı Çambaşı yaylası ve obalarında yetiştilen lahana kullanılır.

Denetleme:

Ordu Yayla Pancarı Turşusu ibaresinin ilgili üründe kullanımının coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi Ordu İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nden ve Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nden alanında uzman kişilerden oluşacak üç kişilik bir komisyon tarafından yapılır. Denetim, yılda en az bir kez olmak üzere komisyonun belirlediği zamanlarda ve ayrıca şikâyet olması halinde 1 ay içerisinde yapılır.

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.

3. İzmir Kumrusu

Başvuru Tarihi	: 02.10.2014
Başvuru No	: C2014/065
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmir Kumrusu
Ürünün Adı	: Sandviç
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İzmir Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Cad. No: 126 Pasaport Alsancak / İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmir Kumrusu, İzmir Kumru Ekmeğinin içerisine İzmir Tulum Peyniri, domates, biber konulması suretiyle hazırlanarak soğuk servis edilen veya kömürde pişirilmiş sucuk, salam ve kaşar peyniri ile domatesin konulması suretiyle sıcak servis edilen üründür. İzmir Kumru Ekmeği nohut mayası kullanılarak veya kullanılmadan yapılabilir. Orta kısmı daha geniş ve uç kısımlarına doğru incelen yapısıyla şekil olarak kuşun gövdesine benzediği için kumru ekmeği tabir edilen sandviç ekmeği, İzmir Kumrusuna en önemli özelliğini veren unsurdur.

Yaklaşık 150 yıldır İzmir’de üretilen ve İzmirli tarafından hemen hemen her gün tüketilen kumru önceleri soğuk olarak tüketilirken, 1940’lardan sonra sandviç gibi arasına sucuk, salam ve peynir konularak sıcak olarak da tüketilmeye başlanmıştır. İzmir ilinde “gevrek” olarak bilinen simit ile peynirin uyumundan yola çıkan fırıncı esnafının yeni bir ürün olarak oluşturduğu tamamen İzmir’e özgü bir tat olan İzmir Kumrusunun simidinin şekli alışlagelen yuvarlak ve ortası delik simit şeklinden farklı ve kumru görünümündedir. Yapıldığı ilk dönemlerde kumru ekmeğinin içerisine sadece peynir, domates ve yeşilbiberin sıkıştırıldığı, ancak günümüzde “Çeşme Kumrusu” olarak da bilinen ve farklılaşan sucuk, salam ve eritilmiş peynir ilavesiyle ve tost makinesinde ısıtılmasıyla malzemesi daha bol ve doyurucu çeşitleri de mevcuttur. İzmir Kumrusu günümüzde daha çok öğleden sonra, öğle yemeğine yetişemeyenlerin yediği ya da akşamüstü çaylarının atıştırılması, içinde görünen tulum peyniri, domatesi ve yeşilbiberi ile iştah açıcı bir lezzettir.

İzmir Kumrusunun ayırt edici özelliği, yapımında kullanılan İzmir Kumru Ekmeğinin İzmirli fırıncı ustaları tarafından uzun yıllardır süregelen yöntemlerle pek çok aşama içeren imal usulü kullanılarak üretilmesinden ve ürünün geçmişten gelen ünü ve bilinirliği ile İzmir ili ile özdeşleşmiş olmasından kaynaklanmaktadır.

Üretim Metodu:

İzmir Kumrusu; İzmir Kumru Ekmeğinin içerisine, eğer ürün soğuk servis edilecekse peynir, domates ve yeşilbiber eğer sıcak servis edilecekse sucuk, salam ve eritilmiş peynir koyulması suretiyle imal edilmektedir. İzmir Kumru Ekmeği ise; buğday unu, su ve tercihe göre nohut mayası ile hamurun hazırlanması, fermantasyona bırakılması ve şekillendirilerek pişirilmesi ile yapılmaktadır.

1. Nohut Mayası Kullanılarak İzmir Kumru Ekmeğinin Üretimi:

Nohut mayası kullanılarak İzmir Kumru Ekmeği üretmek için gerekli bileşenler; buğday unu, su, kuru nohut, tuz, yemek sodası, üzüm, incir (veya dut pekmezi) ve susamdır. Nohut mayalı ekmeğin üretimi 3 aşama içerir. Birinci aşamada nohut mayası hazırlanır. İkinci aşamada ön hamur veya ön maya olarak adlandırılan hamur hazırlanır. Üçüncü aşamada ise nihai hamur hazırlanır ve bu hamurdan İzmir Kumru Ekmeği üretilir.

1.1 Nohut mayasının hazırlanması:

200-300 gram kuru nohut, 1 litre ve 2-3 gram tuz kullanılarak yapılan nohut mayası bir gün önceden hazırlanmalıdır.

Nohut mayası yapılırken iki yöntem takip edilebilir:

- a) Yöntem: Maya yapılırken her bir nohut tanesi 4-5 parçaya ayrılacak şekilde nohut havanda dövülür, cam şişeye koyulur, kaynatıldıktan sonra bekletilip 30-35°C'ye kadar soğutulan su ve üzerine sıcak su ilave edilerek karıştırılır. Bu işlemden sonra şişenin ağzı kapatılır ve 1-2 kez alt-üst edilerek karıştırma işlemi gerçekleştirilir. İçinde kırılmış nohut ve su bulunan şişe, oda sıcaklığında yaklaşık 3 saat bekletilir. Daha sonra şişenin içindeki sulu kısım temiz bir süzgeç yardımıyla süzülür ve nohutlar ayrılır. Süzülen sulu kısım tekrar şişesine konur ve üzerine nohudun ayrılması ile eksilen hacim kadar yine 30-35°C sıcaklıktaki su ilave edilir ve tekrar 3-4 saat oda sıcaklığındaki ortamda bekletilir. Bu işlemler sırasında şişenin içinde fermantasyonun meydana gelip gelmediği şişe içinde oluşacak gaz kabarcıklarının gözlenmesi yoluyla takip edilir. Eğer şişenin içinde herhangi bir gaz oluşumu gözlenmiyor ise fermantasyonun gerçekleşmediği anlaşılır ve nohut mayası hazırlamak için gerekli tüm işlemler tekrar uygulanır. Nohut ve sıcak su karışımının köpürüp kabarması, mayanın tuttuğunu göstermektedir. Fermantasyonu tamamlanan nohut mayasının sulu kısmı temiz bir süzgeç yardımıyla süzülerek temiz bir şişe veya kap içine aktararak ön maya veya ön hamur hazırlanmasında kullanılır.
- b) Yöntem: Kaynatılan 1 litre su, sıcaklığı 30-35 °C'ye düşene kadar bekletilir. Her bir tanesi 4-5 parçaya ayrılacak şekilde kırılan 200-300 gram kuru nohutlar, temiz bir cam şişenin içine aktarılır. Şişeye su ilave edilir. 2-3 gram tuz atılır. Bu işlemden sonra şişenin ağzı kapatılır ve 1-2 kez alt-üst edilerek karıştırma işlemi gerçekleştirilir. İçinde kırılmış nohut ve su bulunan şişe 30-35 °C sıcaklıkta yaklaşık 8 saat bekletilir. Bu işlemler sırasında şişenin içinde fermantasyonun meydana gelip gelmediği şişe içinde oluşacak gaz kabarcıklarının gözlenmesi yoluyla takip edilir. Eğer şişenin içinde herhangi bir gaz oluşumu gözlenmiyor ise fermantasyonun gerçekleşmediği anlaşılır ve nohut mayası hazırlamak için gerekli tüm işlemler tekrar uygulanır. Nohut ve sıcak su karışımının köpürüp kabarması, mayanın tuttuğunu göstermektedir. Fermantasyonu tamamlanan nohut mayasının sulu kısmı temiz bir süzgeç yardımıyla süzülerek temiz bir şişe veya kap içine aktararak ön maya veya ön hamur hazırlanmasında kullanılır.

1.2 Ön mayanın (ön hamur) hazırlanması:

Ön maya veya ön hamur adı verilen karışım için ise elde edilen nohut mayasından 50 ml, 1 kg buğday unu, 2.5 gram yemek sodası ve 650 ml su kullanılmaktadır. Üretilcek İzmir Kumru Ekmeği miktarına göre kullanılacak un miktarı belirlenir. Ancak, 100 kg un kullanılarak üretim planlandığında; kullanılacak unun 20 kg'ı üzerine hazırlanmış nohut mayası, yaklaşık 50 gram yemek sodası ve çok yumuşak yapıda bir hamur oluşturacak kadar yani 13 litre 30-35 °C sıcaklıktaki su eklenir ve yoğrularak hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur 2-3 saat oda sıcaklıkta bekletilerek fermantasyonu ve kabarması sağlanır. Bu hamur, kumru ekmeğinin üretileceği nihai hamurun elde edilmesinde kullanılır.

1.3 İzmir Kumru Ekmeğinin üretileceği hamurun hazırlanması:

100 kg un kullanılarak üretim planlandığında; ön maya veya ön hamur üretiminde ayrılan 80 kg una ön maya veya ön hamur eklenir ve orta sertlikte hamur elde edilmesi için 30-35 °C sıcaklığa sahip 44-48 litre su ile yoğrulur. Yoğurma işleminden sonra yaklaşık 15-20 dakika dinlendirilen bu hamurdan 100-120 gramlık parçalar kesilir, hamurlara teker teker önce oval, sonra ortası biraz daha kalınca, kenarları daha ince olan, İzmir Kumru Ekmeği şekli verilir. Şekil verme işlemi makine ile veya el ile (Şekil 1) yapılabilir. Ekmeğin uzunluğu 16-18 cm, kalınlığı ise 4-6 cm arasında değişmelidir.



Şekil 1. Hamura İzmir Kumru Ekmeği şekli verilmesi

Şekil verilen hamurların üst kısmı ve alt kısmı susam, üzüm veya incir pekmezi ile hazırlanan karışım ile kaplanır. Susam serpilmesi zorunlu değildir. 30-35 °C sıcaklıkta, % 70-80 bağıl nemdeki koşullarda yeterince kabarma meydana gelene kadar fermantasyona bırakılır. Nohut mayalı kumru ekmeğinin üretiminde yaş maya kullanılmadığı için son fermantasyon süresi uzun olacaktır. 1.5-2 saatlik son fermantasyon aşamasından sonra hamurlar tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir ve mayalanma sürecinin tamamlanması için 10-15 dakika daha bekletilir. Bu mayalanma sürecine “tepsi mayası” denir. Hamurların üzerine bıçakla hafif derinlikte, verev çizikler atılır. Yaklaşık 280 oC sıcaklıktaki fırına atılır, buhar verilir ve fırın sıcaklığı yaklaşık 250 °C'ye düşürülerek 18-25 dakika pişirilir. Pişirme işleminin ardından fırından çıkarılan İzmir Kumru Ekmeği 20-25 °C' lik koşullarda bekletilerek soğutulur ve İzmir Kumrusu yapımında kullanılmak için hazır hale gelir. İzmir Kumru Ekmeği, yanık ve/veya pişmemiş nitelik ve görünümde olmamalıdır. Ekmeğin renk değerleri Tablo 1’de verilmiştir.

	L	a	b
Ürünün üst kısmı	54.28-58.63	12.89-14.19	29.34-31.16
Ürünün iç kısmı	78.12-80.63	3.04-4.14	19.52-20.67

Ekmeğin kabuk kısmı çok kalın ve sert olmamalıdır. Ekmeğin dış doku özellikleri ne çok sert ne de çok yumuşak yapıda olmalıdır. Ürünün iç gözenek durumu Dallman Skalasına göre 6-8 değerleri arasında değişebilir. Ekmek içi yumuşaklığını belirlemek için Penetrometre kullanılarak yapılacak analizlerde ekmeğin orta kısmının (uzunluk olarak) sağ ve sol tarafından alınan 27 mm kalınlığındaki 2 adet ekmek diliminin kullanılması uygundur. Her bir ekmek dilimi için Penetrometre kullanılarak yapılacak analizde düzgün silindirik şekle sahip 67 gramlık ölçüm başlığı (AIB test ram) veya yarım küre şeklindeki 50 gramlık ölçüm başlığı (Calotte-tipped test cap) kullanılabilir. Adı geçen Penetrometre başlıkları, ekmek içi kısmına dilim kalınlığının (27 mm) en az % 5’i kadar derinliğe girmelidir/batmalıdır.

2. Nohut Mayası Kullanılmadan İzmir Kumru Ekmeğinin Üretimi:

Nohut mayası kullanmadan İzmir Kumru Ekmeği üretmek için gerekli bileşenler; buğday unu, su, maya, tuz, şeker, ayçiçek yağı, nohut unu ve patates unudur. 1 kg buğday unu, 550-600 ml su, 10-30 gram maya, 10-12 gram tuz, 5-15 gram şeker, 20-25 gram ayçiçek yağı, 15-20 gram nohut unu, 4-6 gram patates unu karıştırılarak yoğrulur ve orta sertlikte hamur haline getirilir. Hamur 30 °C sıcaklıktaki koşullarda 10 ila 30 dakika bekletilerek ilk fermantasyon işlemi tamamlanır. Dinlenen hamurdan 100-120 gram hamur parçaları kesilir. Daha sonra kesilen bu hamurlara yukarıda tarif edildiği şekilde kumru ekmeği şekli verilir. Hamurlar 30 - 35 °C sıcaklıktaki koşullarda 15- 30 dakika bekletilerek ara fermantasyon işlemi tamamlanır.

Ara fermantasyonu tamamlanan hamurlara şerbetleme işlemi uygulanır. Şerbetleme işlemi için 1 birim üzüm veya incir pekmezi ile 4-5 birim su karıştırılır ve kaynatılır. Şerbetin, kaynatma işleminden önce % 15-20’sini üzüm veya incir pekmezi, % 80-85’ini su oluşturmalıdır. Hamurların şerbetlenme işlemi, kaynayan şerbet içine hamurun daldırılıp çıkartılması ile yapılır. Şerbetlenen hamurların üst ve/veya alt

kısımlarına susam serpilir veya susamla kaplanır. Susamlanan hamurlar son fermantasyon aşaması için 30-35 °C sıcaklık ve % 70-80 bağıl nemdeki koşullarda yeterince kabarma meydana gelene kadar bekletilir. Nohut mayasız kumru ekmeği üretiminde yaş maya kullanıldığı için son fermantasyon süresi nohut mayalı kumru ekmeği üretimine göre daha kısa sürede gerçekleşir. Son fermantasyon işlemi tamamlanan hamurlar pişirme fırınında yaklaşık 200-220 °C'de pişirilir. Pişirme işleminin ardından fırından çıkarılan kumru ekmeği ürünü 20-25 °C'lik koşullarda bekletilerek soğutulur ve tüketime hazır hale gelir.

Kumru ekmeği üretiminde odun ateşinde pişirme tavsiye edilmektedir. İzmir Kumru Ekmeği üretilip soğutulduktan hemen sonra tüketilebildiği gibi yaklaşık 1 gün sonra da tüketilebilir. Eğer hemen tüketilmeyecekse kapalı bir ortamda ve hijyenik koşullarda 1 gün muhafaza edilebilir.

İzmir Kumrusu üretimi; sıcak servis edilen ve soğuk servis edilen olmak üzere ikiye ayrılmaktadır:

- A. Sıcak servis edilen İzmir Kumrusu Üretimi: İzmir Kumru ekmeği iki parçaya bölünmeden ortadan ikiye kesilerek kömür ateşine konulur. Kömür ateşinde yaklaşık 5 dakika süreyle pişirilmiş ve iç yüzeylerine margarin sürülmüş İzmir Kumru ekmeğinin içerisine yine kömürde pişirilmiş 25-30 gram sucuk, 20-25 gram salam, 25-30 gram eski kaşar peyniri ya da kızartılarak ilave edilen taze kaşar peyniri ile 2 dilim (40-50 gram) domates ilave edilir ve servis edilir. İzmir Kumrusu müşterinin isteğine göre sosis ilave edilip çeşitlendirilerek de servis edilebilir.
- B. Soğuk Servis Edilen İzmir Kumrusu Üretimi: İzmir Kumru ekmeği iki parçaya bölünmeden ortadan ikiye kesilir. İçerisine İzmir veya Bergama Tulum Peyniri, 2-3 dilim domates ve yarım veya 1 tam yeşilbiber ilave edilir ve servise sunulur.

Kullanılan tüm malzemelerin ve oluşan ara ürünlerin Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğlerine, ürünün imalatında kullanılacak suyun ise T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün Kaynak ve İçme Suları ile İlgili Tebliğine uygun olması gerekmektedir.

Denetleme:

İzmir Kumrusunun Coğrafi İşaretinin usulüne uygun üretilip üretilmediğinin denetimi; İzmir Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden 3 uzman, İzmir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden 2 uzman ve Türkiye Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası'ndan 1 uzmandan oluşacak en az altı kişilik bir komisyon tarafından gerçekleştirilecektir. İzmir Kumrusunun üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm evrelerine yönelik kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri, İzmir Ticaret Odası Yönetim Kurulu tarafından tespit edilecek laboratuvar tarafından yapılabilecektir. Denetime ilişkin raporlar İzmir Ticaret Odası tarafından TÜRKPATENT'e gönderilir. Denetim Komisyonu, coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur ve konunun takipçisi olur.

Denetimlerde; İzmir Kumru Ekmeğinin yanık ve/veya pişmemiş nitelik ve görünümde olmaması, doku özellikleri (sertlik - yumuşaklık) ve renk değerlerine bakılmalıdır. İzmir Kumru Ekmeğinin dış doku özellikleri ne çok sert ne de çok yumuşak yapıda olmalıdır. İzmir Kumru ekmeğinin dış ve iç yapısında dağılma, kırılma, dökülme, ufalanma gibi kusurlar olmaması, İzmir Kumrusu etiketlemesinin belirtilen renkte, yazı tipinde ve büyüklüğünde, ürünün servis ve satış yerinde kullanılması vb. Denetim Komisyonu tarafından belirlenecek hususlar denetlenecektir. Ayrıca İzmir Kumru Ekmeğinin içerisine sıcak ve soğuk servisle ilgili olarak tanımlanan malzemeler harici ürünler koyulmasına dikkat edilecektir.

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. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri

Başvuru Tarihi	: 16.06.2015
Başvuru No	: C2015/022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri
Ürünün Adı	: Peynir
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Yapan	: Karaman Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yunus Kent Mahallesi Alparslan Türkeş Bulvarı No:2 Karaman
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Ayrancı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Özellikler:

Font: Bauer Bodoni T Demi Bold

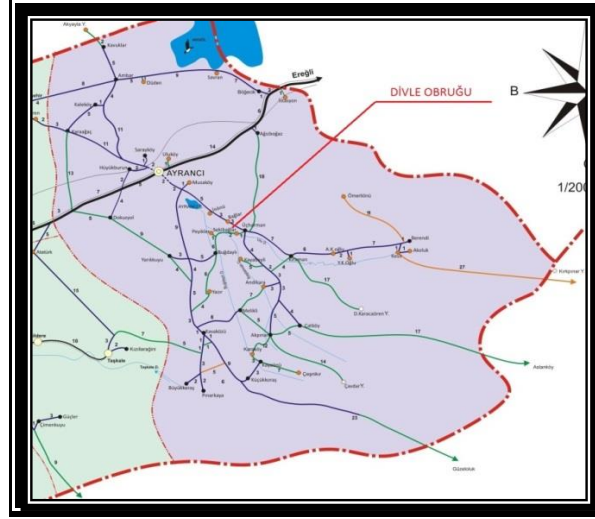
Renk: Pantone 7585 C

Logoda yer alan şekil içerisinde “*divle tulum*” yazısı stilize olarak yer almakta olup ayrıca figürlerin kullanımı ile bütünsel olarak obruk algısı da oluşturulmuştur. Renk seçiminde peynirin kendine has rengi dikkate alınmıştır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman İli Ayrancı ilçesinde üretilen tulum peynirlerinin Divle Obruğunda olgunlaştırılması yüzyıllardır süre gelen bir gelenektir. Mağaranın hem iç ısısının düşük olması hem de mağaraya hakim olan küf florasının peyniri olgunlaştırması bu geleneğin yaşadığımız yıllara kadar süre gelmesini sağlamıştır. Ürün ismini depolama ve olgunlaştırmada yararlanılan Ayrancı ilçesinde bulunan tarihi Divle Obruğundan almaktadır.

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri; Karaman ili Ayrancı ilçesi sınırları içerisindeki yayla ve meralarda tamamen doğal yollarla beslenen (meraya çıkmadıkları mevsimlerde kurutulmuş yonca, saman vs. kaba yemler) keçi, inek ve koyunlardan elde edilen çiğ sütlerden 1/1/8 (keçi/inek/koyun) oranında karıştırılmasıyla yapılan peynirlerin keçi veya kuzu derisinden hazırlanmış olan deri tulumlara basılarak 5-6 ay arası Divle Obruğunda olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulan bir tulum peyniridir. Bu ürünü diğer tulum peynirlerinden farklı hale getiren başlıca özellik bölgedeki obruk olarak isimlendirilen mağarada olgunlaştırılmasıdır. İçerisinde kendine özgü yerleşik bir küf florası bulunan bu mağaraya konulan tulum peynirlerinin üzerlerinde yaklaşık 1 ay sonra mavi sonra beyaz ve daha sonra da kiremit kırmızısı renkli küf mantarları üremektedir. Oluşan küf kuruduktan sonra tulumun dış yüzeyinin kiremit kırmızısı rengini alması peynirin tam olgunlaşması olarak değerlendirilmektedir. Bu olgunlaşma süresi 5-6 ay arası sürmektedir. Kırmızı küflü olgunlaşmış peynirler Ekim-Kasım aylarında satışa sunulmak üzere obruktan çıkarılır. Obruk olarak isimlendirilen mağara köyün 1,5-2 kilometre güneydoğusunda bir tepenin altında doğu-batı istikametinde uzanmaktadır ve uzunluğu yaklaşık 150 metre kadardır. Obruğa peynir indirme ve çıkarma işlemleri tepenin üzerine kurulmuş bulunan bir asansör ile gerçekleştirilmektedir. Obruk doğal bir soğuk hava deposu niteliğindedir. Obruğun iç ısı 4 ±1 santigrat derece ve bağıl nem %80±5 düzeyindedir. Obruğun iç ısı kışın +22 santigrat derecedir ve bu dönemde obruk içerisinde ürün bulunmamaktadır.



Üretim Metodu:

Ayrancı ilçesi sınırları içerisindeki yayla ve meralarda beslenen keçi, inek ve koyunların sağımı ile elde edilen 1/1/8 (keçi/inek/koyun) oranında karıştırılan çiğ sütler temiz bezler yardımı ile süzülür. Sütler 32-34 santigrat dereceye kadar ısıtıldıktan sonra 100 kilogram süte 10 mililitre peynir mayası (kendi miktarının 4-6 katı soğuk su ile seyreltilmiş olarak) ilave edilerek 80-90 dakika mayalanmaya bırakılır. Kullanılan maya şirden mayası, mikrobiyolojik veya geleneksel yöntemlerle üretilmiş herhangi bir peynir mayası olabilir. Pıhtı (teleme) tam oluştuğunda (80-90 dakika) parçalanarak 55 santigrat dereceye kadar 1-2 dakika ısıtılır. Telemenin ısıtılmasının sebebi peynir altı suyunun pıhtıdan uzaklaşmasını kolaylaştırmaktır. Isıtılan teleme 15-20 dakika dinlendirildikten sonra temiz bez torbalara alınarak 24 saat süreyle baskıda süzölmeye bırakılır. Baskıdan alınan teleme bıçakla dilimlenerek temiz 20 ilâ 22 santigrat derecede su ile yıkanır. Bu işlem ikişer saat arayla en az 3 kez (suyun rengi değişmez duruma gelene kadar) tekrarlanır. Yıkanan teleme tekrar torbaya alınarak 24 saat daha baskıda bekletilir. Daha sonra iyice ufalanan peynirler %2,7 ilâ %3 oranında tuzlanarak karıştırılır.

Elde edilen peynir temizlenip hazırlanan keçi veya kuzu tulumlarına arada hava kalmayacak şekilde sıkıca doldurulur. Tulumların büyüklüğüne göre kilogram başına 2 kez olmak üzere tulumlar şişlenir. Şişlemenin amacı peynirin bünyesinde kalan peynir altı suyunun uzaklaştırılmasıdır. Ağızları dikilen tulumlar serin bir alanda ve kum üzerinde su sızdırmaz duruma gelene kadar (yaklaşık 8-10 gün) bekletilir. Bu bekleme süresinin sonunda da aşağıda örneği verilen obruk fişine üreticinin adı-soyadı, tulumun kilosu, cinsi, obruğa giriş tarihi yazılarak obruğa götürülür. Obruk bekçisinin nezaretinde ürünün obruk defterine kaydı yapılır. Obrukta uygun bir yere yerleştirilir. Ağırlıkları 1,5 kilograma eşit veya küçük olan tulumlar en az 90 günde; ağırlıkları 1,5 kilogramdan fazla olanlar en az 120 günde olgunlaşır ve haziran ayı başından ekim ayının sonuna kadar obrukta yaklaşık 5-6 ay bekletilir. Obruktan çıkarılan ürünler tulumları açılmadan satışa sunulur.



Obruğa Konulduktan Hemen Sonra



Obrukta Olgunlaştıktan Sonra

Deri Tulumların Hazırlanması:

Tulum için kullanılacak deriler ağırlıklı olarak keçi derisi bazen de koyun derisi olabilmektedir. Her üretici kendi derisini kendisi üretir. Kesilen hayvanın derisi önce tuzlanarak asılır. Bu deri bir yıl bekletilir. Bu sürenin sonunda askıdan indirilerek, soğuk suda ıslatılır. Tuzun uzaklaşması sağlanır. Güneşte kurumaya bırakılır. Derinin dış yüzeyindeki yünler ve kıllar koyun kırkım makası ile kırılır. Deri tulum üretimi için hazırdır. Çeşitli ebatlara ayrılarak deri kesilir, sonra dikim işlemine geçilir. Deri iğnesi ile pamuk ipliği kullanılarak deri kısmı içte kalacak şekilde dikilir. Tulum ambalaj şeklini aldıktan sonra ters yüz edilerek buğday unu ve tuz karışımına yatırılır. Bu işlem tulumun iç kısmının rutubetini almak için yapılır. İç kısımda kalan yağlar temizlenir. Bu şekilde tulum bir beze sarılarak 1 hafta bekletilir. Böylece tulum peynir basımına hazır hale getirilir.

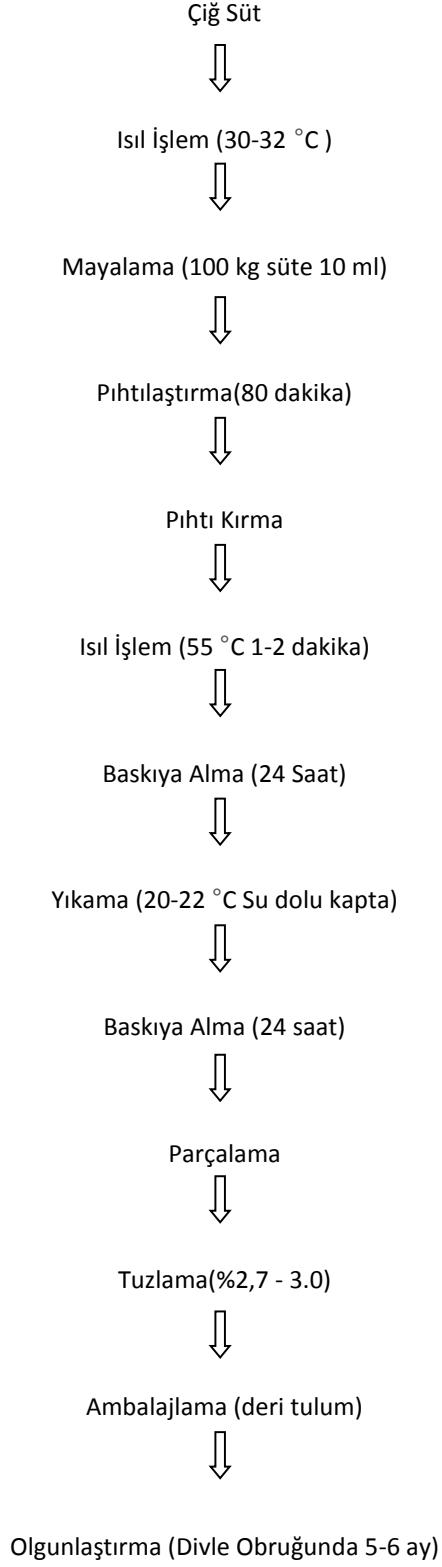
Satışa sunulan ürüne ilişkin kimyasal özellikler aşağıda yer almaktadır:

Kimyasal Özellikleri	En Çok	En Az
Kuru Maddede Yağ Oranı (%)	37.20	29.80
Kuru Madde(%)	56.25	50.78
Yağ(%)	19.5	16.5
Tuz(%)	3.80	2.90
Protein(%)	4.87	4.17
Asitlik(Sh)	120.89	89.00
Ph	5.14	4.54
Suda Çözünen Nitrojen(%)	0.98	0.33
Olgunlaşma İndeksi	20.33	7.05

Obruk Fişi:

KARAMAN DİVLE OBRUGU TULUM PEYNİRİ OBRUK Fişi	
ADI.....	
SOYADI.....	
KİLOSU.....	
CİNSİ.....	
NO SU.....	
TARİH...../...../20	
MUHTAR KAŞE İMZA	

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Üretim Akım Şeması



Denetleme:

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri ibaresinin ilgili üründe kullanımının coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden alanında uzman 2 personel, Karaman İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü teknik personellerinden alanında uzman gıda mühendisi, ziraat mühendisi veya veteriner hekim unvanlarına sahip 2 personel, Karaman - Üçharman Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nden yetkili 1 kişi, Ayrancı Belediyesi'nden yetkili 1 personelden oluşan denetim komisyonu ile yapılacaktır.

Kurul yılda en az 1 defa, şikâyet üzerine gerek gördüğü hallerde ise her zaman denetleme yapar.

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.