

BATI KARADENİZ BÖLGESİ

# COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

ZONGULDAK | BARTIN | KARABÜK

## COĞRAFI İŞARET NEDİR?

Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeden kaynaklanan bir ürünü tanımlayan ya da kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağına atfedilebilen bir bölgeyi işaret eden sınai mülkiyet hakkıdır.

- Coğrafi işaret ürünün standardını korur ve geleneksel üretim metoduna uygun olarak üretilmesini sağlar.
- Bir yörenin herhangi bir ürünü, meyvesi, taşı, madeni diğer yörelerde üretilenlerden farklı olabilir veya bir yörede üretilen bir geleneksel ürün herhangi bir özelliği ile ün kazanmış olabilir. Bu ürünlerin üzerinde o yörenin adının kullanılması, o ürünün benzerlerinden farklı özellikler taşıdığını tüketiciye aktaracak ve ürünün hak ettiği değeri görmesine destek sağlayacaktır.
- Tüketiciler söz konusu yöre adıyla satılan ürünleri sadece o yörede değil tüm dünyada o yörenin adına duydukları güvenle, aynı türdeki diğer ürünlere göre tercih edebilirler.
- Coğrafi işaretler, geleneksel ve özellikli ürünün orijinal haliyle üretilip paketlenildiği boyuttadır; ürünün kalitesi, geleneksel üretim metodu ve coğrafi kaynağı arasında kurulan sıkı bağı simgeleyen bir güvencedir.

- Coğrafi işaretler menşee adı ve mahreç işareti olarak iki ayrı şekildedir.

- **Menşee adı;** coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge, çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş yöre, alan, bölgeye özgü doğa ve insan faktöründen kaynaklanan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde üretilen bir ürünü tanımlamaktadır. Güncel dilde yerleşmiş coğrafi olmayan adlar da, o adla tanınan özellikteki ürünü belirtmek için geleneksel olarak kullanılıyor ise menşee adıdır. Menşee adı; menşee adına konu ürünün tamamı ile tanımlanan yerde üretilmiş olmasını gerektirir.
- **Mahreç işareti;** coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle bu yöre alan veya bölge ile özdeşleşmiş bir ürün olması yanında üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinde en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde üretilen ürünlerin belirleyici işaretidir. Mahreç işaretine konu ürünün özelliklerinden en az birinin o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur.

## TESCİL EDİLMİŞ COĞRAFI İŞARETLER



### “DEVREK BASTONU”

İbarelİ ürün Devrek BastonculuĐu Yařatma ve Geliřtirme DerneĐi tarafından “Menşe ” işareti olarak C2003/020 başvuru numaralı ve 71 tescil numarası ile 10.07.2003 tarihi itibariyle tescil edilmiştir.

### “BARTIN İŐİ TELKIRMA”

İbarelİ ürün Bartın İl Kùltür ve Turizm MùdùrlùĐu tarafından “Mahreç” işareti olarak C2004/0020 başvuru numaralı ve 125 tescil numarası ile 18.11.2004 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.





### **"SAFRANBOLU LOKUMU"**

ibareli ürün Safranbolu Lati Gıda San. Ve Tic. Ltd. Şti. (üretici firma) tarafından "Mahreç" işareti olarak C2006/009 başvuru numaralı ve 183 tescil numarası ile 22.05.2006 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

### **"EFLANİ ÇEMBER BEZİ"**

ibareli ürün Eflani Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı tarafından "Mahreç" işareti olarak C2008/023 başvuru numaralı ve 191 tescil numarası ile 15.04.2008 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



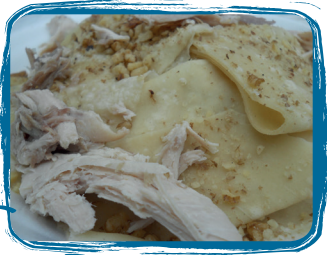
Fotoğraf: Sercan AKAR

### **"SAFRANBOLU SAFRANI"**

ibareli ürün Safranbolu Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından "Menşe" işareti olarak C2009/009 başvuru numaralı ve 144 tescil numarası ile 21.05.2009 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



## BAŞVURU YAPILAN COĞRAFİ İŞARETLER



**"EFLANİ HİNDİ BANDIRMASI"** ibareli ürün için Eflani Belediye Başkanlığı tarafından 20.12.2011 tarihinde başvurusu yapılmış olup ön inceleme aşaması devam etmektedir.

**"SAFRANBOLU ÇAVUŞ ÖZÖMÜ"** ibareli ürün için Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 27.11.2014 tarihinde başvurusu yapılmış olup ön inceleme aşaması devam etmektedir.





**KESTANE:** Yüz ölçümünün %63'ü ormanlarla kaplı olan Zonguldak'ın ormanlarında belki dünyanın en lezzetli kestanesi, kuzu kestanesi yetişmekte olup, mevsiminde toplanan kestone suda haşlanarak tuzlama, bütün olarak fırında kavrulmasıyla kavşak, çizilerek ateşte pişirilmesiyle kebab (kömme) biçiminde değerlendirildiği gibi kurutularak da saklanır. Lezzetiyle birçok yörelin kestanesini gölgede bırakan Zonguldak kuzu kestanesi yüksek talep görmektedir.

## OLASI ÜRÜNLERİMİZ



**KESTANE BALI:** Yüz ölçümünün %63'ü ormanlarla kaplı olan

Zonguldak'ın büyük bir bölümü kestone ağaçları yönünden oldukça zengindir. Bu da Zonguldak'ta üretilen kestone balının lezzetinde, kıvamında ve en önemlisi kalitesinde çok büyük özellikler sağlamaktadır. Yapılan çalışmalara göre, Zonguldak kestone balı üretilen en kaliteli kestone balıdır. Talebin fazla olması nedeniyle de yüksek bir fiyat aralığında pazarlanabilmektedir.

## OLASI ÜRÜNLERİMİZ



**ELPEK BEZİ:** Elpek Bezi, Batı Karadeniz Bölgesinde bir zamanların tarım ürünü olan ketenin liflerinden yüzlerce hatta binlerce yıldır üretilmektedir. Antikçağlarda ketenden ürettiği yelken bezi ve dokumalarıyla ünlenen Karadeniz Ereğli’de “elpek”, Çaycuma’da “pelemet” bölgedeki diğer yerleşim birimlerinde de “çözme bez” olarak bilinen yerel dokuma “düzen” adlı el tezgâhlarında keten ve pamuk ipliği ile dokunmaktadır. İç giyimde kullanılan bu bez yazın serin kışında vücut ısını tutmasıyla ünlüdür.

### **MANİYE DOMATESİ:**

Safranbolu yöresine ait bu hoş kokulu doyulmaz lezzetli domates, pembe rengi ile de farkını ortaya koymaktadır. Lezzetli salataların vazgeçilmezi olan bu değerli sebze pazarda oldukça rağbet görmektedir.







**AMASRA SALATASI:** Yöresel 27 çeşit sebzeği içerisinde barındıran Amasra Salatası, şehrinin adıyla anılan tek salattır. Salatayı bu kadar meşhur yapan ise; önce lezzeti, sonra lezzeti veren malzemelerin kullanım sırası ile hazırlanış ölçüsüdür. Yeşil malzemeler düzenli şekilde alta saklanarak, havuç ve turpa lale ve papatya gibi ilginç desenler verilip, enfes bir görüntüye dönüştürülmek suretiyle en üste yerleştirildiği bu salatanın meşhurluğunun sırrı, lezzetinin yanı sıra göze hitap etmesinde gösterilen ustalıkta yatmaktadır.



### **TENEKEDE TAVUK:**

Türkiye’de tavuk üretiminin %15’ini elinde bulunduran Gökçebey ilçesinde, 100 yıllık gelenekselleşmiş bir yemek olan teneke tavuk, duyanların inanmadığı pişirme stili ile yiyenlerin doyamadığı bir lezzettir.

## OLASI ÜRÜNLERİMİZ



### ÇAYCUMA MANDA YOĞURDU:

İki parmak kalınlığındaki kaymağı ve çok az miktardaki su oranıyla Çaycuma Manda Yoğurdu tadına doyum olmayan bir lezzettir. Bıçakla kesilerek servis edilen bu yoğurdun, bilimsel çalışmalar ışığında her derde deva olduğu söylenebilir.

**OSMANLI ÇİLEĞİ:** Osmanlı topraklarında yetişen bu güzel kokulu aroması yüksek olan bu meyveyi Osmanlı dönemindeki padişahlar, diğer ülke yöneticilerine ikram ettiğinde bu lezzet, koku ve tat insanları cezbettği için daha sonraki dönemlerde 'Osmanlı da yetişen çilekten istiyoruz' gibi tabirlerle talep ettikleri için bu çileğin adının literatürde Osmanlı çileği olarak kaldığı biliniyor. Halk arasında "Kralların yiyeceği" diye adlandırılan bu özel bir ürün Türkiye'de sadece Karadeniz Ereğli'de yetişiyor.







**T.C.**  
**BATI KARADENİZ KALKINMA AJANSI**

Güney Mah. Zonguldak Yolu Cad. No 36/67600 Kozlu / ZONGULDAK  
Tel : 0 (372) 257 74 70 Faks: 0 (372) 257 74 72  
[www.bakka.gov.tr](http://www.bakka.gov.tr)

ISBN NO: 978-605-83349-2-2