

No: 1860 – Mahreç İşareti

EMİNÖNÜ BALIK EKMEK

Tescil Ettiren

İSTANBUL TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.06.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1860
Tescil Tarihi	: 20.05.2026
Başvuru No	: C2025/000155
Başvuru Tarihi	: 04.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Eminönü Balık Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İstanbul Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hobyar Mah. Zahir Borsası Sok. No:3 Fatih İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ili Fatih ilçesi
Kullanım Biçimi	: Eminönü Balık Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eminönü Balık Ekmek tarihçesinde; yerli ve yabancı birçok ziyaretçi tarafından ziyaret edilen İstanbul ili Fatih ilçesinin Eminönü olarak bilinen yerleşim bölgesinde yaygın olarak yapılmasıyla ve tüketilmesiyle meşhur olmuştur.

Günümüzde Fatih ilçesinin özellikle kıyı şeridi ve çevresinde, gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde, muhtelif tekne ve gemilerdeki gıda işletmelerinde piyasaya arz edilir. Genellikle ekmek arası şeklinde piyasaya arz edilmesinin yanında tabaklarda vb. porsiyon olarak da piyasaya arz edilir. Eminönü Balık Ekmek hazırlanmasında, ekmek ve balığın yanında isteğe bağlı olarak; marul, kıvırcık, soğan, taze nane, maydanoz, limon, tuz ve baharat kullanılır.

İstanbul ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Eminönü Balık Ekmek günlük öğünlerde pratik olarak hazırlanması ve tüketilmesi, özellikle deniz kenarında balık yemek isteyen tüketiciler için rağbet gören bir ürün haline gelmiştir.

Eminönü Balık Ekmek hazırlanmasında yaygın olarak uskumru kullanılmakla birlikte mevsimine göre; lüfer, levrek, mezgit, palamut, hamsi vb. kullanılabilir. Özellikle bu balıkların seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder.

İstanbul ili Fatih ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Eminönü Balık Ekmek, hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Eminönü Balık Ekmeğin üretildiği; İstanbul ili Fatih ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Eminönü Balık Ekmek İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (1 Porsiyon):

- 120 g ekmek,
- 100 g balık.

Eminönü Balık Ekmek Hazırlanması ve Servisi:

Eminönü Balık Ekmek için kullanılacak balıklar; gıda hijyeni gerekliliklerine göre temizlenmiş, taze ya da dondurulmuş olarak soğuk zincir koşullarında gıda işletmecileri tarafından tedarik edilir. Genel kullanım şekli dondurulmuş balıkların kullanılması şeklinde olup bu balıkların tekniğine uygun şekilde çözündürülmesi ve dinlendirilmesi ile pişirme işlemine geçilir. Üretimde kullanılacak dondurulmuş balıklar, çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaz.

Pişirme işleminden önce balıklar asgari teknik ve hijyenik şartlarda temizlenir ve genellikle fileto şeklinde hazırlanarak pişirmeye hazır hale getirilir.

Balıkların ızgarada ya da tavada ara sıra çevrilerek iki yüzünün de yeterince pişirilmesi ve kızartılması sağlanır.

Servise hazır hale gelen Eminönü Balık Ekmeğin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Eminönü Balık Ekmek; genellikle ekmek arasına ya da tabak vb. içerisinde konularak porsiyon şeklinde piyasaya arz edilir.

Eminönü Balık Ekmek; isteğe bağlı olarak marul, kıvırcık, soğan, taze nane, maydanoz, limon, tuz ve baharat ile beraber tüketilebilir.

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

İstanbul ili Fatih ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, Eminönü semtinin ismiyle özdeşleşen Eminönü Balık Ekmek; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği İstanbul ili Fatih ilçesi ile ün bağı bulunan Eminönü Balık Ekmeğin tüm üretim aşamaları, İstanbul ili Fatih ilçesinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; İstanbul Ticaret Borsası, İstanbul Balık Satıcıları Esnafı Odası ile İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İstanbul Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Eminönü Balık Ekmek hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Eminönü Balık Ekmek üretim metodunun uygunluğu,
- Eminönü Balık Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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