

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU
COĞRAFİ İŞARETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI

AB Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ayırt Edicilik Kriterleri ve Yöre ile
Bağı Açısından İncelenmesi

UZMANLIK TEZİ

Özden İLHAN

ANKARA-2020

ÖNSÖZ

“AB Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ayırt Edicilik Kriterleri ve Yöre ile Bağlı Açısından İncelenmesi” isimli tez çalışmasında Avrupa Birliği’nde tescilli coğrafi işaretler incelenerek farklı ürün grupları için önemli ayırt edicilik kriterleri belirlenmiştir. Çalışmanın özellikle coğrafi işaret başvuru sahipleri için kaynak olmasını dilerim.

Tez çalışması sırasında katkıları ile beni destekleyen tez danışmanım Prof. Dr. Ertan ANLI’ya teşekkürlerimi sunarım. Tez hazırlama sürecinde her türlü desteği veren Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanı Hakan KIZILTEPE’ye, değerli yorumları ile tezime katkı sağlayan Neşe İLOĞLU’na ve tez yazım süreci boyunca desteklerini esirgemeyen mesai arkadaşım Merve Medine YILMAZBİLEN’e teşekkür ederim.

Son olarak, çalışmalarım boyunca beni her şekilde destekleyen sevgili annem Ayşe ÇAKIR İLHAN’a ve babam Sezayi İLHAN’a teşekkürlerimi sunarım.

Özden İLHAN

Ankara, 2020

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	ii
İÇİNDEKİLER	iii
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vi
GİRİŞ	1
1. Coğrafi İşaret Kavramı.....	4
Coğrafi İşaretin Unsurları	5
1.1.1. Ürün.....	6
1.1.2. Belirli Bir Coğrafi Alan	7
1.1.3. Karakteristik Özellikler	8
1.1.4. Coğrafi Alana Ait Doğal ve Beşerî Unsurlarla Ürün Arasındaki Bağ	8
Coğrafi İşareti Türleri	9
Coğrafi İşaretlerin Korunması	10
1.1.5. Türkiye’de Coğrafi İşaret Koruması	10
1.1.6. Türkiye’de Coğrafi İşaret Tescil Süreci	13
1.1.7. AB’de Coğrafi İşaret Koruması	14
1.1.8. AB’de Coğrafi İşaret Tescil Süreci	18
2. AB’de Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ayırt Edicilik Kriterleri ve Yöre ile Bağı	20
2.1. Taze Et (ve Sakatat)	21
2.1.1. Bölüm Değerlendirmesi	35
2.2. Et Ürünleri (Pişirilmiş, Tuzlanmış, Füme vb.)	36
2.2.1. Bölüm Değerlendirmesi	52
2.3. Peynirler	53
2.3.1. Bölüm Değerlendirmesi	69
2.4. Hayvansal Kökenli Diğer Ürünler (Yumurta, Bal, Tereyağı Hariç Çeşitli Süt Ürünleri vb.)	70
2.4.1. Bölüm Değerlendirmesi	81
2.5. Katı ve Sıvı Yağlar	82
2.5.1. Bölüm Değerlendirmesi	94
2.6. Taze Veya İşlenmiş Meyve, Sebze ve Tahıllar	95

2.6.1. Bölüm Değerlendirmesi	116
2.7. Taze Balık, Yumuşakçalar ve Kabuklular ve Bunlardan Türemiş Ürünler	116
2.7.1. Bölüm Değerlendirmesi	129
2.8. Ek I'deki Diğer Ürünler	129
2.8.1. Bölüm Değerlendirmesi	150
2.9. Bira	151
2.9.1. Bölüm Değerlendirmesi	153
2.10. Ekmek, Pasta, Kek, Şekerleme, Bisküvi ve Diğer Fırıncılık Ürünleri	154
2.10.1. Bölüm Değerlendirmesi	167
2.11. Hardal, Makarna, Saman, Uçucu Yağlar, Koşnil, Çiçekler ve Süs Bitkileri, Yün	168
2.11.1. Bölüm Değerlendirmesi	180
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	181
EK - 1	185
KISALTMALAR	190
KAYNAKÇA.....	191

ÖZET

Coğrafi işaretler, ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretleri olarak tanımlanabilir. Coğrafi işaret korumasının temeli, ürünlerin benzerleri arasında ayırt edilmesini sağlayan özellikler ve bu özellikler ile coğrafi alan arasındaki bağlantıdır. Ürünü tüketici nezdinde farklılaştıran, aynı kategorideki başka ürünler yerine tercih edilmesini sağlayan da bu ayırt edici özellikler ve bağdır.

Avrupa Birliği, tarım ve gıda ürünleri köken koruması konusunda uzun bir geçmişe ve kapsamlı bir hukuki dayanağa sahiptir. Bu çerçeveye göz önüne alınarak, bu çalışmada, AB’de tescilli coğrafi işaretlerin ayırt edici özellikleri ve coğrafi alan ile olan bağları incelenerek analiz edilmiştir. Farklı coğrafi işaret ürün grupları için önemli ayırt edicilik kriterleri ve coğrafi alan ile olan bağ özelliklerinin belirlenmiştir. Ayrıca, çalışmada coğrafi işaretlerin genel yapısı ve özellikleri, Türkiye ve AB’deki coğrafi işaret koruma sistemleri ve tescil süreçleri incelenmiştir.

ABSTRACT

Geographical indications can be defined as quality marks that indicate and guarantee the source, characteristics and the connection between the product's characteristics and the geographical area. The basis of geographical indication protection is the distinguishing features of the product and the link between these features and the geographical area. It is this distinctive features and the connection that differentiates the product at the consumer level and enables it to be preferred over other products in the same category.

European Union has a long history and extensive legal basis for the protection of origin of agriculture and food products. In this framework, the distinctive features of geographical indications of different product groups registered in the EU and their link with the geographical area were analyzed in this study. Important distinctive features and characteristics of their link with the geographical area were determined for different product groups. The general structure and characteristics of geographical indications and geographical indications protection systems and registration process in Turkey and the EU were also investigated.

ÖNSÖZ

“AB Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ayırt Edicilik Kriterleri ve Yöre ile Bağı Açısından İncelenmesi” isimli tez çalışmada Avrupa Birliği’nde tescilli coğrafi işaretler incelenerek farklı ürün grupları için önemli ayırt edicilik kriterleri belirlenmiştir. Çalışmanın özellikle coğrafi işaret başvuru sahipleri için kaynak olmasını dilerim.

Tez çalışması sırasında katkıları ile beni destekleyen tez danışmanım Prof. Dr. Ertan ANLI’ya teşekkürlerimi sunarım. Tez hazırlama sürecinde her türlü desteği veren Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanı Hakan KIZILTEPE’ye, değerli yorumları ile tezime katkı sağlayan Neşe İLOĞLU’na ve tez yazım süreci boyunca desteklerini esirgemeyen mesai arkadaşım Merve Medine YILMAZBİLEN’e teşekkür ederim.

Son olarak, çalışmalarım boyunca beni her şekilde destekleyen sevgili annem Ayşe ÇAKIR İLHAN’a ve babam Sezayi İLHAN’a teşekkürlerimi sunarım.

Özden İLHAN

Ankara, 2020

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	I
İÇİNDEKİLER	II
ÖZET.....	IV
ABSTRACT	V
GİRİŞ	1
1. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI	4
1.1. Coğrafi İşaretin Unsurları	6
1.1.1. Ürün.....	6
1.1.2. Belirli Bir Coğrafi Alan	7
1.1.3. Karakteristik Özellikler	8
1.1.4. Coğrafi Alana Ait Doğal ve Beşerî Unsurlarla Ürün Arasındaki Bağ	8
1.2. Coğrafi İşareti Türleri	9
1.3. Coğrafi İşaretlerin Korunması	10
1.3.1. Türkiye’de Coğrafi İşaret Koruması	10
1.3.2. Türkiye’de Coğrafi İşaret Tescil Süreci	13
1.3.3. AB’de Coğrafi İşaret Koruması	14
1.3.4. AB’de Coğrafi İşaret Tescil Süreci	17
2. AB’DE TESCİLLİ COĞRAFİ İŞARETLERİN AYIRT EDİCİLİK KRİTERLERİ VE YÖRE İLE BAĞI	19
2.1. Taze Et (ve Sakatat)	20
2.1.1. Bölüm Değerlendirmesi	34
2.2. Et Ürünleri (Pişirilmiş, Tuzlanmış, Füme vb.)	35
2.2.1. Bölüm Değerlendirmesi	49
2.3. Peynirler	50
2.3.1. Bölüm Değerlendirmesi	66
2.4. Hayvansal Kökenli Diğer Ürünler (Yumurta, Bal, Tereyağı Hariç Çeşitli Süt Ürünleri vb.)	67
2.4.1. Bölüm Değerlendirmesi	77
2.5. Katı ve Sıvı Yağlar	78
2.5.1. Bölüm Değerlendirmesi	90
2.6. Taze Veya İşlenmiş Meyve, Sebze ve Tahıllar	91

2.6.1. Bölüm Değerlendirmesi	110
2.7. Taze Balık, Yumuşakçalar ve Kabuklular ve Bunlardan Türemiş Ürünler	111
2.7.1. Bölüm Değerlendirmesi	122
2.8. Ek I'deki Diğer Ürünler	123
2.8.1. Bölüm Değerlendirmesi	143
2.9. Bira	144
2.9.1. Bölüm Değerlendirmesi	146
2.10. Ekmek, Pasta, Kek, Şekerleme, Bisküvi ve Diğer Fırıncılık Ürünleri	146
2.10.1. Bölüm Değerlendirmesi	159
2.11. Hardal, Makarna, Saman, Uçucu Yağlar, Koşnil, Çiçekler ve Süs Bitkileri, Yün	160
2.11.1. Bölüm Değerlendirmesi	171
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	172
EK - 1.....	176
KISALTMALAR	180
KAYNAKÇA	181

ÖZET

Coğrafi işaretler, ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretleri olarak tanımlanabilir. Coğrafi işaret korumasının temeli, ürünlerin benzerleri arasında ayırt edilmesini sağlayan özellikler ve bu özellikler ile coğrafi alan arasındaki bağlantıdır. Ürünü tüketici nezdinde farklılaştıran, aynı kategorideki başka ürünler yerine tercih edilmesini sağlayan da bu ayırt edici özellikler ve bağdır.

Avrupa Birliği, tarım ve gıda ürünleri köken koruması konusunda uzun bir geçmişe ve kapsamlı bir hukuki dayanağa sahiptir. Bu çerçeveye göz önüne alınarak, bu çalışmada, AB’de tescilli coğrafi işaretlerin ayırt edici özellikleri ve coğrafi alan ile olan bağları incelenerek analiz edilmiştir. Farklı coğrafi işaret ürün grupları için önemli ayırt edicilik kriterleri ve coğrafi alan ile olan bağ özelliklerinin belirlenmiştir. Ayrıca, çalışmada coğrafi işaretlerin genel yapısı ve özellikleri, Türkiye ve AB’deki coğrafi işaret koruma sistemleri ve tescil süreçleri incelenmiştir.

ABSTRACT

Geographical indications can be defined as quality marks that indicate and guarantee the source, characteristics and the connection between the product's characteristics and the geographical area. The basis of geographical indication protection is the distinguishing features of the product and the link between these features and the geographical area. It is this distinctive features and the connection that differentiates the product at the consumer level and enables it to be preferred over other products in the same category.

European Union has a long history and extensive legal basis for the protection of origin of agriculture and food products. In this framework, the distinctive features of geographical indications of different product groups registered in the EU and their link with the geographical area were analyzed in this study. Important distinctive features and characteristics of their link with the geographical area were determined for different product groups. The general structure and characteristics of geographical indications and geographical indications protection systems and registration process in Turkey and the EU were also investigated.

GİRİŞ

Coğrafi işaretler tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretleridir. Coğrafi işaret tescili yerel niteliklerine bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlar. Örneğin peynir için ‘Ezine’ ibaresi, şeftali için ‘Bursa’ ibaresi, bal için ‘Anzer’ ibaresi belirli bir kalitenin işareti olarak ortaya çıkmaktadır. İnsanlık tarihi incelendiğinde gıda ürünlerinin belli bir coğrafi kökene bağlı olduğu görülür. Gıda ve coğrafya arasındaki ilişki; yörede yaşayan insanların tüketim alışkanlıkları, yerel ve doğal kaynaklar ve toplulukların sosyal ve kültürel değerleri tarafından yaratılır. Bu ürünler, üretildikleri yere özgü olan ve ürüne itibar veren özellikler gösterir. Tarih boyunca tutulan kayıtlar incelendiğinde her ülkede coğrafi bir köken ile özdeşleşmiş ürünlerin bulunduğu tespit edilmiştir. Moritanya'daki Ouadane vahasındaki havuçların ülkede üretilenlerin en iyisi olduğu düşünülmektedir; Macaristan'daki Kalocsa'dan gelen kırmızıbiberin diğerlerinden üstün olduğu söylenir ve meşhur İngiliz Stilton peynirlerinin kalitesi, Leicestershire ilçesindeki aynı isimli kasabaya atfedilir¹.

Tarım-gıda pazarlarının genişlemesi ve 19. yüzyılın ikinci yarısı ile ve 20. yüzyılın ilk bölümünde uluslararası ticaretin önemli ölçüde büyümesi tarım üreticileri arasındaki rekabeti artırmıştır. Rekabet arttıkça, yerel ürünleri yabancı rakiplere karşı koruma gerekliliği de artmıştır. Bu bağlamda, yerel gıda ürünlerini korumaya yönelik ilk organize girişim Fransa'da, köken korunmasına ilişkin ilk yasaların kabul edildiği 20. yüzyılın başlarında (1905 ve 1919) gerçekleşmiştir. İtalya'da 1962'de benzer tedbirler alınırken, İspanya'da La Rioja bölgelerindeki şarap üretimini koruma girişimleri 1970'de yasalaştırılmıştır².

¹ Laurence Bérard ve Philippe Marchenay, ‘Local products and geographical indications: Taking account of local knowledge and biodiversity’, *International Social Science Journal* 58, sayı 187 (Mart 2006): 109–16.

² Alessandro Bonanno, Kae Sekine, ve Hart N. Feuer, *Geographical Indication and Global Agri-Food*, *Geographical Indication and Global Agri-Food* (Routledge, 2019).

Coğrafi işaretler AB tarafından 1992'den bu yana desteklenen gıda kalitesi programlarının bir parçasıdır³. AB'de coğrafi işaretli ürünleri korumak için geliştirilen Protected Designation of Origin (PDO) ve Protected Geographical Indication (PGI) araçları, İtalyan ve Fransız öncü deneyimlerini takiben, gıda ürünlerinin kökene bağlı kalitesini korumayı amaçlayan ve günümüze kadar geçen süreçte çok başarılı olduğu kabul edilebilecek girişimlerdendir.

Avrupa Komisyonu'nun Ekim 2012 tarihli çalışmasına göre, AB'de coğrafi işaret taşıyan ürünlerin 2010 yılı itibariyle ekonomik değeri 54,3 milyar Euro düzeyindedir. Fransa Menş ve Kalite Ulusal Enstitüsü (INAO) verilerine göre, 2015 yılında Fransa'nın coğrafi işaretli ürünlerden elde ettiği gelir 23,36 milyar Euro'ya ulaşmıştır. Bu rakam, ülkedeki toplam tarımsal üretimin %20'sine karşılık gelmektedir. İtalya'nın 430 coğrafi işareti 12 milyar Euro değerinde bir değer ve yaklaşık 300 bin kişiye istihdam sağlarken, İspanya'nın 133 coğrafi işareti yıllık yaklaşık 5,2 milyar Euro veya Ortak Tarım Politikasının (CAP) %10'u kadar bir katma değer yaratmıştır⁴.

Coğrafi işaret korumasının temeli, ürünlerin benzerlerinden ayırt edilmesini sağlayan özellikleri ve bu özellikler ile coğrafi alan arasındaki bağlantıdır. Bu çerçevede göz önüne alınarak, bu çalışmada en köklü coğrafi işaret koruma sistemine sahip olan AB'de tescilli coğrafi işaretlerin, farklı ürün grupları için ayırt edici özellikleri ve coğrafi alan ile olan bağları incelenerek analiz edilecektir. Çalışmada öncelikle coğrafi işaretlerin genel yapısı ve özellikleri, Türkiye ve AB'deki coğrafi işaret koruma sistemleri ve tescil süreçleri incelenecektir. Çalışmanın ikinci kısmında AB'de tescilli 154 coğrafi işaretin Single Document'i (Tek Belge) incelenerek özetlenecektir. 1151/2012 Sayılı Avrupa Parlamentosu Ve Konseyi Tarım Ürünleri Ve Gıda Maddeleri İle İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü kapsamındaki ürün grupları için sıklıkla atıfta bulunulan ayırt edici özellikler ve yöre ile olan bağa ilişkin veriler derlenecektir. Coğrafi işaretli ürünlerin seçiminde, çeşitliliği sağlamak ve güncel verileri incelemek adına her bir ürün grubu için her bir ülke tarafından en yakın tarihte tescil ettirilmiş veya değişikliğe uğramış coğrafi işaretler seçilmiştir. 31 Eylül 2019 tarihine kadar sicile eklenen tüm ürünler dikkate alınmıştır. Sonuç bölümünde ise

³ 'Council Regulation (EEC) No 2081/92 of 14 July 1992', y.y.

⁴ Areté, 'Study on assessing the added value of PDO/PGI products. Executive summary', 2013.

Çalışma kapsamındaki incelemelere dayanılarak ulaşılan sonuçlar özetlenerek ülkemizdeki coğrafı işaret başvurularının ve tescillerinin daha etkin hale getirilebilmesi için öneriler sunulmuştur.

1. COĞRAFI İŞARET KAVRAMI

Coğrafi işaretler, ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretleri olarak tanımlanabilir. Addor'a⁵ göre coğrafi işaretler, 'belirli bir kalite, itibar veya başka bir özelliğinin temelde coğrafi orijini ile özdeşleştirilebileceği, belirli bir bölge veya alandan kaynaklanan ürünleri tanımlayan fikri mülkiyet haklarıdır'. Coğrafi işaretlerin bir başka tanımı ise Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO) tarafından yapılmıştır. 'Coğrafi işaret, belirli bir coğrafi kökene sahip olan ve bu kökene bağlı olarak nitelikleri veya saygınlığı olan ürünlerde kullanılan bir işarettir'⁶. TRIPS Anlaşması 22 nci maddesi, coğrafi işaretleri '*bir malın üye devletlerden birinin ülkesinden ya da üye bir devletin ülkesindeki bölge ya da yöreden kaynaklandığına işaret eden, malın belirli bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri açısından esas itibarıyla bu coğrafi kökene göndermede bulunan göstergeler*'⁷ şeklinde tanımlar. Bu tanım Lizbon Anlaşması'nın 2 nci maddesinde yer alan menşe adı tanımına dayanmaktadır. Bu sözleşmeye göre menşe adı; '*kalitesi ve karakteristik özellikleri, doğal ve beşeri faktörler de dahil olmak üzere, tamamen veya esas itibarıyla kökeni bulunduğu bölgeden kaynaklanan bir ürünü belirten, bir ülkenin, bölgenin ya da yörenin coğrafi adıdır*'⁸. TRIPS Anlaşmasında geçen coğrafi işaret tanımı incelendiğinde, Lizbon Anlaşmasına göre önemli derecede farklı olduğu görülebilir. TRIPS, coğrafi işaretlerin mutlaka coğrafi bir isim olma zorunluluğunu aramamış; belirli bir coğrafi alanı belirtmesi kaydıyla herhangi bir işaretin yeterli olacağını kabul etmiştir. Benzer şekilde, Lizbon Anlaşması ürünün sadece kalitesinin ve karakteristik özelliklerinin esas kabul ederken, TRIPS ürünün itibarını (ününü) de coğrafi işaret koruması için yeterli görmektedir. Ülkemiz kanunları incelendiğinde ise 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34 üncü maddesinde '*Coğrafi işaret; belirgin bir niteliği,*

⁵ Felix Addor ve Alexandra Grazioli, 'Geographical Indications beyond Wines and Spirits', *The Journal of World Intellectual Property* 5, sayı 6 (01 Kasım 2005): 865–97.

⁶ World Intellectual Property Organization (WIPO), 'Geographical Indications: An Introduction', *WIPO Publication*, sayı 489E (2004): 43.

⁷ 'TRIPS: Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights'.

⁸ 'Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration'.

ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir.’ şeklinde bir coğrafi işaret tanımı yapılmıştır.

‘Champagne’, ‘Porto’, ‘Cognac’ ve ‘Tekila’ belirli nitelik ve kaliteleri ile bilinen ve dünya çapında coğrafi kökenleri ile ilişkilendirilen adlardan bazılarıdır. Coğrafi işaretler genel olarak ürünün ve kökeninin adından oluşur ancak ‘Rakı’, ‘Cava’ veya ‘Argan Yağı’ gibi coğrafi olmayan isimler de bir coğrafi işaret oluşturabilir.

Coğrafi işaretler, pazardaki mal veya hizmetleri ayırt etmek için kullanılan ayırt edici işaretler olması bakımından bir diğer sınai mülkiyet hakkı olan ticari markalar ile benzerdir. Her ikisi de bir malın veya hizmetin kaynağı hakkında bilgi verir ve tüketicilerin belirli bir kaliteyi bir mal veya hizmet ile ilişkilendirmesini sağlar. Ticari markalar, tüketicileri bir mal veya hizmetin kaynağı hakkında bilgilendirebilir. Ticari markalar, tüketicilerin bir ürünü veya hizmeti, üreten veya piyasaya sunan firma hakkındaki bilgilere dayanarak belirli bir kalite veya itibarla ilişkilendirmesine yardımcı olur. Coğrafi işaretlerin temelinde ise ürünün nitelikleri veya itibarı ile kökenine olan bağı vardır. Ürünün menşesine dayanarak, tüketiciler malları belirli bir kalite, özellik veya itibar ile ilişkilendirebilirler. Ticari bir marka genellikle sahibi veya yetkili başka bir kişi tarafından kullanılabilir hayali veya türetme bir işareten oluşur. Bir ticari marka, gerekli koşulları sağladığı durumda dünyanın herhangi bir yerindeki herhangi biri tarafından lisanslanabilir ve kullanılabilir, çünkü belirli bir yere değil belirli bir gerçek veya tüzel kişiliğe bağlıdır. Aksine, bir coğrafi işareti belirtmek için kullanılan ibare genellikle malın kökeni olan yerin adına karşılık gelir. Coğrafi işaret, belirtilen koşullara göre mal üreten tüm kişiler tarafından kullanılabilir. Bununla birlikte, kökeni ile bağlantısı nedeniyle, coğrafi işaret kullanım hakkı lisanslanamaz çünkü tescil, tescil ettirene inhisarı hak sağlamaz.

1.1 Coğrafi İşaretin Unsurları

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununda yer alan ‘*Coğrafi işaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir.*’ tanımı referans alınarak coğrafi işaretlerin unsurları incelendiğinde coğrafi işaretlerin dört önemli unsuru öne çıkmaktadır.

1.1.1. Ürün

Coğrafi işaret olarak tescil edilebilecek ürünlerin kapsamı bakımından ülkeler arasında farklılıklar bulunmaktadır. TRIPS Anlaşmasında bulunan coğrafi işaret tanımının geniş olması ve ‘ürün (goods)’ teriminin ayrıca kısıtlama yapılmadan kullanılmasının bu farklılığın kaynağı olduğu tartışılabilir. Ülkemiz kanunu incelendiğinde coğrafi işaret kapsamında gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerinin coğrafi işaret kapsamına dahil olduğu görülür. 1151/2012 Sayılı Avrupa Parlamentosu Ve Konseyi Tarım Ürünleri Ve Gıda Maddeleri İle İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü ise sadece belirli tarım ürünleri ve gıda maddelerine koruma sağlar⁹. Çoğu gıda ürünü, saman, yün ve uçucu yağlar (örn. lavanta yağı) coğrafi işaret olarak tescil edilebilirken, önceden pişirilmiş yemekler, çorbalar ve et suları gibi bazı yiyecekler tescil edilemez. Maden ve sanayi ürünleri de AB Tüzüğü kapsamı dışındadır; ancak, bazı AB üye ülkeleri, endüstriyel ürünlerin belirli coğrafi isimleri için özel koruma sağlamaktadır. Örneğin, Alman yasaları çatal bıçak takımı, makas, bıçak ve jilet bıçaklarını coğrafi işaret olarak korur. Gıda ürünü adı korumasına ek olarak, İsviçre’de saatlerle ilgili özel mevzuat bulunur. Bu mevzuat ‘İsviçre Yapımı (Swiss Made)’ göstergesinin kullanılmasına ilişkin kuralları içerir. Saat parçaları İsviçre’de montajlanmış, kontrol edilmiş, düzenlenmiş ve test edilmişse ve montaj maliyetleri hariç tüm parçaların değerinin en az %50’si İsviçre’de gerçekleşen üretim adımlarına denk geliyorsa, saatler ‘İsviçre Yapımı’ olarak kabul edilir. Ayrıca, el sanatı ürünlerine koruma sağlayan birçok ülke bulunmaktadır. Bunlara örnek olarak Hindistan’daki Kanchipuram (ipek

⁹ ‘Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012’

kumaş), Çek Cumhuriyeti’nde Český křišťál’ (kristal eşyalar) ve Rus Gzhel (mavi-beyaz renkli porselenler) tescilleri gösterilebilir¹⁰.

TRIPS Anlaşmasının coğrafi işaret tanımı oldukça geniş olsa da, bu korumaya hizmetlerin dahil edilmesinin bu tanımın amaçlarından olmadığı konusunda genel bir mutabakat bulunmaktadır. Bununla birlikte, bazı ülkeler coğrafi işaretler ile hizmetleri korurlar. Bunlar arasında Letonya, İsviçre, Lihtenştayn, Peru, Fas ve Kore sayılabilir¹¹. Coğrafi işaretlerin tarihi ve kültürel değerleri koruma işlevi bulunsa da, sadece kültürel miras öğeleri olarak görülmemelidir. Coğrafi işaretin ürünlerin pazarda benzerlerinden ayırt edilmesini sağlama amacı da göz önüne alınarak ‘ürün’ tanımının özellikle pazarlanabilir ürünler olduğu anlaşılmalıdır. Bu nedenle yöresel danslar gibi folklorik öğeler, tarihi yapılar veya diğer coğrafi unsurlar coğrafi işaret olarak tescil edilmemektedir.

1.1.2. Belirli Bir Coğrafi Alan

Madrid Antlaşmasında coğrafi alan, ülkeler ya da bu ülkelerin içerisinde bulunan herhangi bir bölge olarak ifade edilmiştir. Lizbon Antlaşmasında ve TRIPS Antlaşmasında coğrafi yer ögesi; ülke, bu ülke içindeki herhangi bir bölge ya da yöre olarak tanımlanmıştır¹². Türk hukuk sisteminde ise AB hukuk sisteminde olduğu gibi coğrafi alan ‘sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülke’ olarak tanımlanmıştır.

Coğrafi alan, çalışmanın ileri bölümlerinde daha detaylı açıklanacak olan menşe adı ve mahreç işareti tanımları için özellikle önemlidir. 6769 Sayılı SMK’ye göre menşe adı olan ürünlerin üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümü coğrafi alanın sınırları içinde; mahreç işareti olan ürünlerin ise, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmelidir.

¹⁰ Bernard O’Connor, *The law of geographical indications* (Cameron May Ltd, 2004).

¹¹ Dev Gangjee, ‘Relocating the Law of Geographical Indications’, *IIC - International Review of Intellectual Property and Competition Law* 44, sayı 2 (Mart 2013): 255–57.

¹² Mustafa Kan ve Bülent Gülçubuk, ‘Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler *’, *Cilt*, c. 22, 2008.

1.1.3. Karakteristik Özellikler

Coğrafi işarete konu olan ürünler, benzerlerine göre farklılık gösteren ürünlerdir. Ürünlerin kendine özgü karakteristik özellikleri bulunmalıdır. Bu özellikler aroma, doku, lezzet, şekil ve renk gibi içsel kalite; hem de ürünü üretme, hazırlama ve tüketme şekliyle ilgili dışsal niteliklerle ilgili olabilir. TRIPS Anlaşması ürünün karakteristik özelliklerinin varlığını zorunlu kılar. ‘Belirgin bir niteliği, itibarı veya diğer özellikleri’ ifadesi sahip olması gereken özelliklere vurgu yapar.

1.1.4. Coğrafi Alana Ait Doğal ve Beşeri Unsurlarla Ürün Arasındaki Bağ

Türk Dil Kurumu’nun tanımıyla yöre, ‘belli bir coğrafi bölgede yer alan, karakteristik özellikleriyle çevreden ayrılan bir yer, sınırlı bölüm, civar, mahal’ anlamına gelmektedir¹³. Bu tanım Fransızca ‘terroir’ kelimesi ile yakınlık gösterir. ‘Terroir’, bir insan topluluğunun tarih boyunca toplu bir üretim yöntemi ve bilgi birikimi geliştirdiği, sınırlandırılmış bir coğrafi alandır. AB’de uygulanan coğrafi işaret politikalarının ‘terroir’ kavramı üzerine kurulduğu tartışılabilir¹⁴. AB uygulamaları incelendiğinde menşe adı ürünlerde, ürünün özellikleri ile coğrafi kökeni arasında nesnel bir bağlantı olması öne çıkmaktadır. Mahreç işareti ürünler için ise, bu bağın ‘temel veya münhasır’ olması gerekmez ancak yöredeki fiziksel ve beşerî koşullar ile nedensel bir bağın olması yine de gerekir. Bu anlamda, ürünün özelliklerinin veya itibarının coğrafi kökene ‘bağlanabilir’ olması yeterlidir.

Yöre ile olan bağ; mevsimsel sıcaklıklar, nem seviyeleri, rüzgâr, toprağın ve suyun fiziksel-kimyasal özellikleri, güneşe maruz kalma ve toprak kompozisyonu gibi birçok farklı faktöre bağlı olabilir. Bunlar, tarım ve gıda ürünlerine belirli bir nitelik kazandırabilecek en önemli öğeler arasındadır. Genetik kaynaklar da ürünlerin yöre ile bağını oluşturabilir. Yerel bitki çeşitleri veya hayvan ırkları zamanla belirli bir ortama

¹³ ‘Türk Dil Kurumu Sözlükleri’, erişim 05 Ekim 2019.

¹⁴ Elizabeth Barham, ‘Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling’, *Journal of Rural Studies* 19, sayı 1 (2003): 127–38.

uyum sağlayabilir ve çoğu zaman tarım ve gıda ürünlerinde tanımlanan spesifik niteliklerin kaynağıdır. Bu kaynaklar genellikle çiftçiler tarafından uzun yıllar boyunca yapılan tercihlerin sonucudur. Yerel çevre ve koşullar dikkate alınarak geliştirilen spesifik agronomik teknikler ve hammadde işleme teknikleri de ürün ve yöre arasındaki bağı oluşturabilir¹⁵.

Bir ürünün coğrafi işaret olarak tescili için temel şartı hiç kuşkusuz belirlenen alan ile arasındaki bağıdır. Bu bağ, ürünün karakteristik özelliklerini şekillendirmelidir. Ürünü tüketici nezdinde farklılaştıran, aynı kategorideki başka ürünlere karşı onu tercih ettiren özellikler belirli bir coğrafi alandan kaynaklanmıyorsa, ürünü coğrafi işaret koruması altına almak mümkün olmayacaktır¹⁶.

1.2. Coğrafi İşaret Türleri

Korumaya konu olan ve belli bir coğrafyayla bağlantılı ürünler Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü tarafından ‘coğrafi işaretler’ (geographical indications) ve ‘kaynak işareti’ (appellations of origin) olarak ikiye ayrılmıştır. AB’de ve Türkiye’de ise bu kavramların karşılıkları sırasıyla mahreç işareti (Protected Geographical Indication) ve menşe adı (Protected Designation of Origin) olarak belirlenmiştir¹⁷.

6769 Sayılı SMK’ye göre, bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere ‘menşe adı’ denir. Ürün bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmişse bu durumdaki coğrafi işaretlere ise ‘mahreç işareti’ denir. Menşe adını taşıyan ürünlerin hammaddesinin temini ile başlayan üretim aşamalarının tümü coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir. Mahreç işaretine sahip

¹⁵ Lisa F. Clark ve William A. Kerr, ‘Climate change and terroir: The challenge of adapting geographical indications’, *Journal of World Intellectual Property* 20, sayı 3–4 (2017): 88–102.

¹⁶ Neşe İloğlu, ‘Coğrafi İşaretlerin Tescili ve Denetimi Üzerine Farklı Ülke Sistemlerinin İncelenmesi ve Türkiye Uygulaması’ (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2014).

¹⁷ Bilge Doğan, ‘Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi’, *e-Journal of New World Sciences Academy* 10, sayı 2 (17 Nisan 2015): 58–75.

ürünlerde ise böyle bir zorunluluk bulunmamaktadır. Kızılcahamam Bazlaması mahreç işaretine, Kars Kaşarı ise menşe adına örnektir.

1.3. Coğrafi İşaretlerin Korunması

Coğrafi işaretler ile ilgili farklı yasal düzenlemeler ülkeler ve dünya genelinde yürürlüğe konulmuştur. Uluslararası düzeyde coğrafi işaret koruması ile ilgili düzenlemeler 19. Yüzyılın sonlarına uzanmaktadır. 1883 yılında Sınai Mülkiyetin Korunması Hakkında Paris Sözleşmesi'yle başlayan süreç; 1891 yılında Malların Kaynağı ile İlgili Sahte veya Aldatıcı İşaretlerinin Önlenmesi Hakkında 1891 Madrid Sözleşmesi; 1958 yılında Menşe Adlarının Korunması ve Uluslararası Tescili Hakkında Lizbon Anlaşması; 1995 yılında Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları (TRIPS) Sözleşmesi ve 1958 tarihli Lizbon Anlaşması'nın, Mayıs 2015'te değiştirilen Cenevre Metni ile bugüne kadar devam etmiştir¹⁸.

1.3.1. Türkiye’de Coğrafi İşaret Koruması

Türkiye, 12 Mayıs 1976’dan bu yana Dünya Fikri Mülkiyet Organizasyonu’nun (WIPO) üyesidir. 10 Ocak 1925’den bu yana Paris Sözleşmesi’nin ve 1 Ocak 1999 tarihinden bu yana Madrid Protokolünün imzacısıdır. Paris Sözleşmesi’nin en önemli yönü coğrafi işaretli ürünleri sınai mülkiyet hakları kapsamında koruyan ilk uluslararası anlaşma olmasıdır. Türkiye, Malların Kaynağı ile ilgili Sahte veya Yanıltıcı İşaretlerinin Önlenmesine dair Madrid Anlaşmasını 21 Ağustos 1930 tarihinde imzalamıştır. 1995 senesine kadar Türk Ticaret Kanunun Haksız Rekabet Hükümleri ve 551 Sayılı Markalar Kanunu ile coğrafi işaretlere ancak dolaylı yoldan koruma sağlanmıştır. Türkiye’de coğrafi işaretli ürünlerin korunması ile ilgili kapsamlı çalışmalar 1995 yılında 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnameyle (555 sayılı KHK) başlamıştır. Bu kararnamenin

¹⁸ Andre Zappalaglio, ‘The why of geographical indications’ (University of Oxford, 2018).

hazırlanmasında AB 2081/92 sayılı Konsey Tüzüğü örnek alınmış olup Tüzük ile büyük ölçüde uyum sağlanmıştır. 555 sayılı KHK'nın uygulama şeklini gösteren Yönetmelik ile de ayrıntılı düzenlemeler yapılmıştır. 555 sayılı KHK 10.01.2017'de 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu (SMK) ile yürürlükten kaldırılmış, SMK'nın 'İkinci Kitap' kısmı ile coğrafi işaret korumasına ilişkin kapsamlı düzenlemeler yürürlüğe girmiştir. Kanunun uygulama Yönetmeliği de 24.04.2017'de yayımlanmıştır. SMK ile coğrafi işaretlerin tescili konusunda getirilen yeni düzenlemelerde, başvuruların yerli ve ulusal gazeteler yerine Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yayımlanan bültenlerde yayımlanması benimsenmiş, başvurulara itiraz süresi 6 aydan 3 aya indirilmiş, tescilde değişiklik imkanı, tescilli ürünlerde amblem kullanımı zorunluluğu gibi birçok yenilik getirilmiş, denetimlerin bildirim yükümlülüğü 10 yıldan 1 yıla indirilmiştir. 29 Aralık 2017 tarih ve 30285 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Yönetmelikle coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı amblemleri hakkında düzenleme yapılmış ve resmi amblemler belirlenmiştir.

SMK'nın 33 üncü maddesine göre, Kanun'da belirtilen şartları doğal ve beşeri unsurların bir araya gelmesi sonucu taşıyan tarım, gıda ve el sanatı ürünleri ile maden ve sanayi ürünlerine coğrafi işaret tescili ile koruma sağlanmaktadır. Kanun'un 34 üncü maddesine göre, coğrafi işaretler menşe adı veya mahreç işareti şeklinde tescil edilir. Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere 'menşe adı' denir. Ürün bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmişse bu durumdaki coğrafi işaretlere de 'mahreç işareti' denir. Menşe adı ve mahreç işareti arasındaki temel fark coğrafi alan ile olan bağ ile ilgilidir. Menşe adına konu olması için ürünün tüm veya esas niteliklerin belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanması gereklidir. Menşe adını taşıyan ürünlerin hammaddesinin temini ve üretim aşamalarının tümü coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir. Mahreç işareti için ise ürünün belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olması yeterlidir. Mahreç işaretine sahip ürünlerde özellikle hammaddenin bölgeden temini ve tüm üretim aşamalarının coğrafi alanda gerçekleşmesi zorunluluğu bulunmamaktadır. Beypazarı Kuruşu mahreç işaretine, Kars Kaşarı ise menşe adına örnektir. Beypazarı Kuruşu üretimi için gerekli un coğrafi alan dışından temin edilebilir. Ancak Kars Kaşarı yörenin doğal ve beşeri

özelliklerinden tümü ile etkilenmektedir. Üretiminde kullanılan süt belirli kalite özelliklerine sahip olmalıdır ve hem süt hem de peynirin tescil belgesinde belirtilen coğrafi sınır içerisinde üretilmesi gerekmektedir.

Kanun'un 35 inci maddesinde, coğrafi işaret olarak tescil edilemeyecek adlar belirtilmiştir. Bu kapsamda aşağıda sayılanlar coğrafi işaret olarak tescil edilemez:

- Menşe adı veya mahreç işareti tanımlarına uymayan adlar.
- Ürünlerin öz adı olmuş adlar.
- Ürünün gerçek kaynağı konusunda halkı yanıltabilecek olan bitki tür ve çeşitleri, hayvan ırkları veya benzeri adlar.
- Kamu düzenine veya genel ahlaka aykırı adlar.
- Yabancı ülke kaynaklı başvurularda kanunda belirtilen şartları taşıyan kişiler tarafından başvurusu yapılmış olmasına rağmen kendi ülkesinde korunmayan, koruması sona eren veya kullanılmayan adlar.
- Tescilli veya başvurusu yapılmış bir coğrafi işaret ile tamamen veya kısmen eş sesli olan ve tüketiciyi yanıltabilecek adlar.

Kanun'un 36 ncı maddesinde başvuru yapabilecekler belirlenmiştir. Üretici grupları; ürün veya ürünün kaynaklandığı coğrafi alanla ilgili kamu kurum ve kuruluşları ile kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları; ürünle ilgili olarak kamu yararına çalışan veya üyelerinin ekonomik çıkarlarını korumaya yetkili dernekler, vakıflar ve kooperatifler; ürünün tek bir üreticisi varsa, bu durumu ispat etmesi şartıyla ilgili üretici coğrafi işaret başvurusu yapabilir.

Kanun'un 44 üncü maddesi, coğrafi işaret hakkı sahibi olanların mahkemeden önlenmesini isteyebilecekleri haksız eylemleri belirtir. Coğrafi işaret için tecavüz hali oluşturan fiiller, SMK'nin 53 üncü maddesinde düzenlenmiştir. Tescilli coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adları sicilde belirtilen şartlara uygun olan ürünlerin üretimi veya pazarlamasında faaliyet gösterenler tarafından kullanılabilir. Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip kişiler, üçüncü kişilere karşı aşağıda belirtilen hakların ihlaline karşı yaptırım talep edebilirler. Bu haklar, tescilin Bültende yayımlandığı tarih itibarıyla hüküm ifade eder. Coğrafi işaret tescilinde belirtilen ürün özelliklerini taşımadığı halde coğrafi işaretin ününden yarar sağlayacak şekilde ya da tescil kapsamındaki ürünler veya bunlarla ilişkilendirilebilecek nitelikteki ürünlerle ilgili

olarak coğrafi işaretin veya amblemin ticari amaçlı olarak doğrudan veya dolaylı olarak kullanımı talep üzerine mahkeme tarafından önlenebilir.

Ürünün gerçek menşeyini veya niteliğini belirten açıklamalar yahut stilinde, tarzında, tipinde, türünde, yöntemiyle, orada üretildiği biçimde gibi terimler içerse veya başka bir dile tercüme edilmiş olsa dahi, tescilli coğrafi işaretin, tescil kapsamındaki özelliklerini taşımayan ya da çağrışım yapacak şekilde benzeri olan ürün üzerindeki yanıltıcı kullanımı veya taklidi talep üzerine mahkeme tarafından önlenebilir.

Tescilli coğrafi işareti üzerinde taşıyan ürünün iç veya dış ambalajında, tanıtım ve reklamında veya ürünle ilgili herhangi bir yazılı belgede, ürünün tescil edilmiş doğal veya esas nitelik ve özellikleri ile menşeyine ilişkin olarak yanlış veya yanıltıcı herhangi bir açıklama veya belirtiyeye yer verilmesi talep üzerine mahkeme tarafından önlenebilir. Tescilli coğrafi işarete ait amblemin tüketiciyi yanıltıcı biçimde kullanımının önlenmesi talep edilebilir.

1.3.2. Türkiye’de Coğrafi İşaret Tescil Süreci

Coğrafi işaret tescili başvuruları Türk Patent ve Marka Kurumu’na doğrudan veya vekil aracılığı ile yapılır. Başvuru, TURKPATENT bünyesinde bulunan Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığında görevli uzmanlar tarafından değerlendirilir. İhtiyaç duyulduğu takdirde, konuda uzman bir veya birkaç kurum veya kuruluştan görüş alınır. Uzmanlar coğrafi işaret başvurusu dosyalarında bulunan eksikliklerin tamamlanması ve başvuruların ilana hazır hale getirilmesi için başvuru sahipleri ile birlikte çalışırlar. 6769 sayılı Kanunda belirtilen koşulları sağlayan başvurular Bülteinde yayımlanır. Bülteinde yayım tarihinden itibaren üç ay içinde üçüncü kişiler başvuruya itiraz edebilir. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Resmi Gazete’de yayımlandığı 10 Ocak 2017 tarihinden önce yapılan başvurular, daha önce yürürlükte olan 555 sayılı KHK kapsamında incelenmeye devam edilir. Bu başvurularda itiraz süresi 555 sayılı KHK uyarınca altı aydır. Hakkında herhangi bir itiraz yapılmamış, yapılan itirazlar nihai olarak reddedilmiş veya itirazların değerlendirilmesi sonucunda değişikliğe uğramış başvuru, bildirim tarihinden itibaren iki ay içinde tescil ücretinin

ödenmesi ve ödendiğine ilişkin bilginin aynı süre içinde Kuruma sunulması şartıyla tescil edilir, sicile kaydedilir ve tescil bilgileri Bültende yayımlanır.

1.3.3. AB’de Coğrafi İşaret Koruması

Gıda ürünleri ile ilgili coğrafi işaretlere Avrupa’da sağlanan ilk modern koruma, 1300’lerin başlarından beri Po Nehri vadisinde üretilen ve 20. yüzyılda 'Grana Padano' adı altında birleştirilen 'Grana Lodesano', 'Grana Milanese', 'Grana Piacentino' gibi 'Grana' peynirleri için sağlanmıştır. Fransa ve İtalya, AOP (Appellation d'Origine Contrôlée / Kökeni Kontrollü Adlandırma) ve DOP (Denominazione d'Origine Controllata / Kökeni Kontrollü Adlandırma) coğrafi işaret sistemleri ile en kapsamlı kökene bağlı ürün koruma sistemlerinin gelişimini sağlamış ve 1992 yılında ilk düzenlemeleri yapılan ve AB genelini kapsayan sistem büyük ölçüde bu koruma sistemlerine dayandırılmıştır. Avrupa Birliği’nde ‘Kalite Politikası’ olarak adlandırılan bu sistem, tarım ve gıda ürünleri için coğrafi işaretlere ilişkin 2081/1992¹⁹ sayılı Konsey Tüzüğü ve geleneksel özellikli ürün adlarına ilişkin 2082/1992 sayılı Konsey Tüzüğü ile kurulmuş olup 2006 yılında 510/2006 ve 2012 yılında 1151 sayılı Konsey Tüzüğü ile yeniden düzenlenmiştir²⁰.

AB’de gıda ve tarım ürünlerinin kökenini korumanın ana aracı, 1151/2012 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri ile İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğüdür. 1151/2012 Tüzüğü sadece tarımsal ürünleri ve gıda maddelerini kapsar. Bu Tüzük, daha spesifik dikey yönetmeliklerle düzenlenen ve daha geniş bir koruma kapsamından yararlanan alkollü içecekler, aromatize şaraplar veya şaraplar için geçerli değildir. 1151/2012 sayılı Tüzük coğrafi işaretli ürünlerin sahteciliğinin önlenmesi için AB’de tescili, kullanımı, korunması ve resmi kontrolü için kapsamlı bir sistem kurar. 1151/2012 sayılı Tüzük tarımsal ürünleri ve gıda maddelerini kapsamaktadır. Bu ürünler, tarım, hayvancılık ve balıkçılık (örneğin meyveler, sebzeler, et ve balık) ürünlerinin yanı sıra, Avrupa Birliği’nin İşleyişine

¹⁹ ‘Council Regulation (EEC) No 2081/92 of 14 July 1992’.

²⁰ Pınar Doğu Gürsu, ‘Avrupa Birliği’nde Kalite Politikası Ve Türkiye’nin Uyumu’ (AB Uzmanlık Tezi, 2008).

İlişkin Antlaşma Ek I'de listelenen ürünleri kapsamaktadır. Bu ürünlerin işlenmesi ile üretilen ürünler (örneğin kurutulmuş meyveler, tütülenmiş balık, peynir vb.) ve çikolata, ekmek, pasta, bisküvi, makarna, tuz ve hardal gibi yeni ürün kategorileri ve ayrıca bitki özlerinden elde edilen içecekler ve bira gibi ürün gruplarını içeren AB'de korunan ürünlerin kapsamını belirten liste 1151/2012 sayılı Tüzüğün Ek I'inde tanımlanmıştır. Bu kapsamda uçucu yağ, pamuk, çiçekler ve süs bitkileri, kürk, deri ve yün gibi bazı gıda dışı tarım ürünlerine de koruma sağlanmaktadır.

1151/2012 sayılı Tüzük, AB içindeki gıda ürünlerinin kalitesini ve çeşitliliğini korumak için üç farklı araç belirlemiştir: Protected Geographical Indication (PGI / mahreç işareti), Protected Designation of Origin (PDO / menşe adı) ve Traditional Specialty Guaranteed (TSG / geleneksel ürün adı). Bu araçlar sırası ile menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı olarak Türkçeye çevrilmektedir. PGI veya PDO, doğrudan gıda ürünlerinin kökenini ilgilendirir. TSG ise, bileşenlerinin kaynağından veya üretildikleri yerden bağımsız olarak, ürünlerin geleneksel üretim yöntemleri ve tarifleri ile ilgilidir. Bu araçların her biri için, AB kalite logoları oluşturmuştur. 4 Ocak 2016 itibarıyla, 1151/2012 sayılı Tüzüğün 12 nci maddesinin yürürlüğe girmesiyle, bu logoların korunan ad ile birlikte ürünlerinin ambalajında veya etiketinde kullanılması zorunlu hale gelmiştir. Ancak bu yükümlülük yalnızca AB menşeli ürünlerle sınırlıdır²¹. Örneğin, PDO logosunun, İtalya Parma bölgesinde üretilen 'Prosciutto di Parma' ambalajında bulunması zorunludur. Aksine, PGI logosunun AB üyesi olmayan Hindistan'da üretilen Darjeeling çayının ambalajında bulunması zorunlu değildir.

1151/2012 sayılı Tüzük, hem AB Üye Devletlerinde hem de yabancı ülkelerde üretilen PGI veya PDO kapsamına giren ürünlerin, AB sınırlarında korumadan yararlanabileceği belirtmektedir. AB dışında bulunan üretici grupları, yabancı ülkelerinin coğrafi işaretlerini AB bölgesinde korunmasını sağlamak amacıyla, AB Komisyonuna başvurabilirler. AB'de PGI/PDO korumasından yararlanan yabancı ürünlere örnek olarak Çin'deki Longjing Çayı, Hindistan'dan Darjeeling gösterilebilir²². AB siciline yabancı bir PGI veya PDO kayıt edildiğinde, bu

²¹ 'Q&A Manual European Legislation on Geographical Indications', 2011.

²² 'DOOR: Database of Origin and Registration', erişim 05 Ocak 2020.

korumalarla ilgili Birlik logoları, üreticinin takdirine bağlı olarak ithal edilen yabancı ürünlerin etiketinde yer alabilir.

Coğrafi işaret tescili ile korunan ürünlerin özellikleri ve nitelikleri, genellikle toprak veya bölgenin iklimi gibi, coğrafi alana bağlı doğal faktörlerden kaynaklanır. Uygulamada, PGI ve PDO çoğunlukla, ürünün genel adıyla birlikte bir şehir, bir bölge veya daha istisnai olarak bir ülkenin adından oluşur. Örneğin, PGI ‘Citron de Menton’ (Menton Limonu), Güneydoğu Fransa’da deniz kıyısında bulunan Menton kentini, PGI ‘Jambon d’Ardenne’ (Ardenne Jambonu) Güneydoğu Belçika’daki bir bölgeyi ve PGI ‘Café de Colombia’ (Kolombiya Kahvesi) Kolombiya ülkesini ifade eder. İstisnai durumlarda, bir isim AB’de PGI/PDO olarak korunabilir, ancak isminde yer adı belirtilmez. Örneğin Feta, Yunanistan menşeli bir çeşit beyaz peyniri belirtmek için kullanılan bir PDO’dur. Bu PDO herhangi bir yer, bölge veya ülkenin adını içermemesine rağmen tescil edilmiştir, çünkü ‘Feta’ isminin Yunanistan’ın belirli bölgesinde üretilen özel peyniri belirtmek için yeterli olduğu kabul edilmiştir²³.

AB mevzuatına göre bir ürünün PGI olarak tescillenmesi için üç temel koşul bulunmaktadır.

- (a) belirli bir coğrafi sınır
- (b) ürünün kalitesinin, itibarının veya diğer özelliklerinin esasen coğrafi kökenine atfedilebilmesi
- (c) üretim aşamalarından en az birinin tanımlanan coğrafi alanda gerçekleşmesi.

Bir ürünün PDO olarak tescillenmesi için de aynı şekilde üç temel koşul bulunmaktadır:

- (a) belirli bir coğrafi sınır;
- (b) ürünün kendine özgü kalitesi veya özelliklerinin esasen veya özel olarak coğrafi sınırdaki doğal ve beşeri faktörlerden kaynaklı olması
- (c) tüm üretim aşamalarının tanımlanmış coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi.

1151/2012 sayılı Tüzüğün 5.1 veya 5.2 nci maddelerinde belirtilen spesifik koşulların yanı sıra ürün

²³ Michael Blakeney vd., *Extending the protection of geographical indications: Case studies of agricultural products in Africa*, *Extending the Protection of Geographical Indications: Case Studies of Agricultural Products in Africa* (Taylor and Francis, 2013).

- (a) eğer jenerik bir isim ise (örn. ‘Frankfurter’)
 - (b) Bir bitki çeşidinin veya bir hayvan cinsinin adıyla çakışıyorsa ve tüketicuyu ürünün gerçek kökenine göre yanlış yönlendirmesi muhtemelse,
 - (c) tüketicilerin yanıltılmamasını sağlamak için pratikte yeterli ayırım olmadıkça, daha önceden tescil edilen bir PDO veya PGI ile tüketicuyu yanlış yönlendirecek şekilde tamamen veya kısmen eş sesli ise
 - (d) ürünün ismi doğru olmasına rağmen tüketicileri ürünün başka bir bölgeden geldiğine inandıracak başka bir isim ile eş sesli ise
 - (e) tescili, markanın ünü, itibarı ve kullanıldığı sürenin uzunluğu ışığında, ürünün gerçek kimliği açısından tüketicuyu yanıltabilecek durumda ise
- PGI/PDO olarak tescil edilmez.

1.3.4. AB’de Coğrafi İşaret Tescil Süreci

AB üyesi ülkelerde bulunan üretici grupları tarafından yapılan başvurular iki aşamalı bir inceleme sürecinden geçmektedir. Başvuru, temel incelemenin gerçekleşeceği ülkeler tarafından belirlenen ulusal otoriteye yapılır. 1151/2012 sayılı Tüzük, başvuru sahiplerinin ‘esas olarak aynı ürünü üreten üretici veya işleyicilerden oluşan yasal formuna bakılmaksızın herhangi bir birliği’ içeren gruplar olmalarını gerektirir (Madde 3). İstisnai durumlarda, bireyler ve ticari kuruluşlar tescil için başvurabilirler (Madde 49)²⁴. Başvuru yapan grup, ürün özelliklerine ilişkin ayrıntılı bilgiler içeren ‘Single Document (Tek Belge)’ ve spesifikasyonu hazırlar²⁵.

Single Document (Tek Belge); başvuru sahibi kuruluşun adı ve yazışma adresini, ürünü geçmişten bu yana tarif etmek için kullanılan ve korunacak olan ismi (örneğin İtalyanca, Parmigiano Reggiano), hammaddelerin yanı sıra ürünün temel fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik veya organoleptik özelliklerini kapsayan ürün açıklamasını, coğrafi sınırı (yer, bölge veya istisnai olarak ülke), ürün elde edilme yöntemi ve yerel

²⁴ ‘Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012’.

²⁵ Irina Kireeva, ‘How to register geographical indications in the European Community’, *World Patent Information* 33, sayı 1 (Mart 2011): 72–77.

yöntemlerin yanı sıra paketleme ile ilgili bilgileri, coğrafi sınır ile bu alan ile ürünün özellikleri arasındaki nedensel bağlantının detayları, tescilli adın kullanım biçimini, ürünün belirtilen özelliklere uygunluğunu doğrulayan ve denetleyen yetkililer ile ilgili detayları içerir.

Başvuruların yapıldığı ulusal otorite, genellikle gıda veya tarım sektörüyle bağlantılı bir kamu kurumudur, ancak bazı ülkelerde ulusal otorite Patent veya Fikri Mülkiyet Ofisi de olabilir. Bazı AB üye ülkelerinde başvuru sahiplerine tavsiyelerde bulunan bağımsız bir ulusal otorite bulunur (örn. Fransa için INAO). Ulusal otorite, başvurunun doğruluğunu ve uygunluğunu araştırır. Uygun bulunan başvuru inceleme sonrası ulusal kapsamda yayımlanır. Böylece başvuru yapılan ülkedeki etkilenen taraflar itirazda bulunabilir. Bu aşama başarılı bir şekilde tamamlandığında, başvuru, resmi inceleme için Avrupa Komisyonuna iletilir. Başvuru birden fazla ülkenin sınırlarını kapsayan bir coğrafi alanla ilgiliyse, farklı Üye Devletlerden birkaç grup tescil için komisyona ortak başvuruda bulunabilir²⁶. Komisyon incelemesinde '[başvurunun] yerinde olup olmadığı ve...programın koşullarını yerine getirdiği' kontrol edilir. Komisyonun başvuruyu uygun bulması durumunda, başvuru AB düzeyinde yayımlanır ve bu başvuruya 3 ay süreyle itiraz edilebilir. Herhangi bir itiraz yoksa veya itirazlar ret edilirse tescil işlemine devam edilir. Tescil işlemi üçüncü ülkedeki bir coğrafi alanı kapsıyor ise; tescil müracaatında aranan tüm şartlara ek olarak, söz konusu coğrafi işaretin başvuru yapan ülkede koruma altında olması gerekmektedir. Tescil müracaatı, direkt olarak Komisyona ya da üçüncü ülke yetkili idareleri tarafından Komisyona yapılmaktadır²⁷.

²⁶ Orestis-Vasileios Zisidis, 'Do PDO and PGI foodstuffs have value added to stakeholders?', 2014.

²⁷ Zappalaglio, 'The why of geographical indications'.

2. AB'DE TESCİLLİ COĞRAFI İŞARETLERİN AYIRT EDİCİLİK KRİTERLERİ VE YÖRE İLE BAĞI

Bazı ürünler üretildikleri yerin doğasında bulunan ve ürüne itibar kazandıran spesifik özellikler sergiler. Coğrafi işaretli ürünlerin ayırt edicilik kriterleri, daha ucuz ürünlerle ve kendi taklitleriyle etkili bir şekilde rekabet edebilmesini sağlaması açısından çok önemlidir²⁸. Bu özellikler ürünlerin spesifikasyonlarında özellikle vurgulanmalıdır. Coğrafi işaret değer zincirine dahil olan aktörler bu özellikleri belirlemek ve ürünlerini pazardaki aynı kategorideki ürünlerden ayıracak spesifik kalite kriterlerini tanımlamak zorundadırlar. Farklı nesnel veya öznel spesifik özellikler tüketicilere hitap edebilir. Bu özellikler aroma, doku, lezzet, şekil ve renk gibi içsel kalite, hem de ürünün üretilmesi, hazırlanması ve tüketilmesi ile ilgili dışsal özellikler olabilirler. Ayrıca, duygusal (örneğin bir topluluğun parçası olma duygusu), etik ve toplumsal (örneğin gelenekleri koruma, yerel üreticileri destekleme, çevre dostu olma vb.) veya sosyal (örneğin, ürün sosyal statüyü yansıtır) etkilere yol açarak tüketiciler üzerinde kalite algısı yaratabilirler²⁹.

Coğrafi işaretli ürünler için bu ayırt edici özellikler bölgeye atfedilebilmelidir. Bölge ile bağı olmayan ürünler coğrafi işaret tescili için uygun değildir. Bu bağlantı coğrafi alanın sahip olduğu doğal ve beşerî özelliklerin hepsini içeren Fransız 'terroir' kavramı ile örtüşmektedir ve mevsimsel sıcaklıklar, nem seviyeleri, rüzgar, toprak ve suyun fiziksel-kimyasal özellikleri, güneşe maruz kalma ve mera bileşimi gibi birçok farklı faktörde tanımlanabilir. Yerel bitki çeşitleri veya hayvan ırkları zamanla belirli bir ortama uyum sağlayabilir ve tarım ve gıda ürünlerinde tanımlanan belirli niteliklerin kaynağı olabilir. Coğrafi alan özellikleri hem doğal kaynakları hem de insan kaynağını temsil eder³⁰. Doğal kaynaklar genellikle insan müdahalesiyle bağlantılıdır. Fiziksel çevre, kültürel mirasa ve yerel bilgi birikimine göre gerçekleştirilen üretici tercihleri

²⁸ Laurence Bérard vd., 'Some factors of success for origin labelled products in agri-food supply chains in Europe: market, internal resources and institutions', *Journal of Rural Studies* 25, sayı 1 (01 Haziran 2017): 109–16.

²⁹ Clark ve Kerr, 'Climate change and terroir: The challenge of adapting geographical indications'.

³⁰ Giovanni Belletti vd., 'Linking protection of geographical indications to the environment: Evidence from the European Union olive-oil sector', *Land Use Policy* 48 (01 Kasım 2015): 94–106.

ve üretim yöntemleri ile şekillenir. Bu anlamda ürün, belirli bir çevreyi oluşturan, şekillendiren ve koruyan yerel topluluğa, yerel kaynaklara, onu üretmek için gerekli tekniklere ve kültüre aittir. Gelenekler ve bilgi birikimi toplulukların uzun bir süre boyunca gerçekleştirdiği eylemlerin sonucudur. Yerel çevre ve malzemelerin özellikleri dikkate alınarak, tarımsal teknikler, yetiştirme teknikleri ve hammadde işleme yöntemleri geliştirilmiştir. Bu, ürünün yerel bir topluluğa bağlı olduğu ve miras boyutuna sahip olduğu anlamına gelir³¹. Bu bilgi genellikle sözeldir ve yerel topluluk içinde paylaşılır, uygulamalar ve kullanım yoluyla aktarılır. Ürün ve coğrafi alan arasındaki bağlantı, onları ticari markalardan ayıran çok önemli bir unsurdur. AB'de PGI ve PDO kalite işaretlerinin sağladığı koruma düzeyi aynı olsa da ürün ile coğrafi alan arasındaki bağlantının türü çok farklıdır. PDO için bu bağlantı, yörenin doğal ve beşerî koşullarının ürün üzerindeki doğrudan, niceliksel etkilerinde bulunur. Aksine, PGI için bu bağlantı çoğunlukla ürünün coğrafi alandaki ünü, geçmişi ve gelenekselliğine dayanmaktadır. Çalışmanın bu bölümünde AB tescilli 154 coğrafi işaretin tek belge (Single Document) incelenerek ürün grupları için öne çıkan ayırt edici özellikler ve coğrafi alan ile olan bağ irdelenecektir.

2.1 Taze Et (ve Sakatat)

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Capão de Freamunde (Freamunde Imlık)	Portekiz	PGI	2015

Capão de Freamunde, Portekiz'in kuzeyindeki Pedrês Portuguesa, Preta Lusitânica ve Amarela bölgelerinde yetiştirilen, erginliğe ulaşmadan önce kısırlaştırılan, yavaş büyüyen tüylü boyunlu Redbro ve Redbro Cou Nu ırkları piliçlerdir.

Tek Belge içeriğinde kesim yaşı ve canlı hayvan ile karkasların fiziksel özellikleri belirtilmiştir. Renk, ağırlık ve görünüş detaylandırılmıştır. Pişmiş etin tadı ve dokusu açıklanmıştır. Tekli doymamış yağ asitleri oranı ve oleik asit içeriği belirtilmiştir.

³¹ Dev S. Gangjee, 'Proving Provenance? Geographical Indications Certification and its Ambiguities', *World Development* 98 (01 Ekim 2017): 12–24.

Piliçlerin beslenmesi ile ilgili koşullar detaylı olarak açıklanmıştır. Piliçlerin diyeti %60 mısırdan oluşmalıdır. Takip edilmesi gereken belirli yetiştirme koşulları belirtilmiştir. Beş haftalık olduktan sonra, hayvanlar şafaktan gün batımına kadar, bitki örtüsüyle kaplı alanlara çıkmakta özgürlerdir. Bu alanlar minimum 2 m²/piliç veya 4 m²/ımlık boyutunda ve orta ila orta-yüksek çimen yoğunluğuna (yükseklik 6-15 cm) sahip olmalıdır. Capão de Freamunde piliçlerinin doğumdan sonraki, kesim dahil tüm üretim aşamalarının coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Cıvcıvlerin bölgede doğması şart değildir. Ürün sadece ithalat amaçlı dondurulabilir. Capão de Freamunde iriliği, daha yoğun renkleri, geniş göğüsleri ve ince, pürüzsüz derileriyle açıkça ayırt edilebilir. Diğer bir özgüllük, tekli doymamış yağ asitlerinin diğer kanatlı etlerinden önemli ölçüde daha yüksek ve doymuş yağ asitlerinin daha düşük olan oranıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, yetiştiricilerin kullandığı asırlık geleneksel tarım yöntemlerinin kilit rolünün vurgulandığı görülmektedir. Açık havada serbest yetiştirme geleneği ve doğal yem ile besleme etin yağ tabakasını ve dokusunu etkiler. Diğer tavuklara göre daha yüksek tekli doymamış yağ asidi ve oleik asit miktarı olmasını sağlar. Bölgenin iklim koşulları birçok çimen ve otlak çeşidinin ve mısırın kolaylıkla yetişmesini, ayrıca piliçlerin açık alanlarda serbest dolaşabilmesini sağlar. Bölgede gerçekleştirilen festivaller ve ürünün kullanıldığı geleneksel tarifler, coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Carn d'Andorra (Andorra Eti)	Andorra	PGI	2013

Carn d'Andorra, Andorra bölgesinde doğan ve yetiştirilen, Bruna d'Andorra ırkı veya bu ırkın Charolais, Limousin veya Gascon ırkları ile çiftleştirilmesi ile üretilen hayvanlardan elde edilen sığır etidir.

Tek Belge içeriğinde karkaslar ve karkas yağı için EUROP sınıflandırması³², dişi ve erkek hayvanların kesim yaşı, karkas ağırlığı ve olgunlaştırma süreleri belirtilmiştir.

³² Avrupa Birliği'nde sığır karkaslarının sınıflandırılmasında karkasın konformasyon ve yağlılık düzeyi ve cinsiyet kategorisini esas alan 'S-EUROP' sistemi kullanılmaktadır. Bu sistemde karkas

Kesimden 24 saat sonra karkas pH 6,0 olarak belirtilmiştir. Etler her zaman taze olarak pazarlanmalıdır ve bütün, yarım, çeyrek karkas, parça et ve kıyma olarak satılabilir. Sığırların beslenmesi ve yetiştirilmesi ile ilgili koşullar detaylı olarak açıklanmıştır. Buzağılar anneleri ile birlikte yetiştirilmeli ve en az 4 ay anne sütü ile beslenmelidir. Buzağılar yaz döneminde tarlalarda otlanır, kışları ise çiftlikte geçirir. Besi yavruları için hayvan başına minimum 3 m² alan gereklidir. Sevkiyatlarda ise en fazla 20 hayvan bulunur. Taşıma sırasında hayvanların stres olmaması için kesimhaneye gidilecek maksimum mesafe 25 km ile sınırlıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı geleneksel üretim yöntemine bağlı kaliteye ve tüketici tarafından kabulüne bağlanmaktadır. Her hayvanın Andorra'da doğup büyüdüğü geleneksel üretim ve besi sistemi, bölgeye çok iyi uyum sağlamış Bruna d'Andorra ırkı, tahıl ve bakliyat karışımı yemin verildiği besi dönemi ve yaz aylarında yüksek kaliteli meraların mevcudiyeti, tüketicilerce iyi tanınan ve değer verilen bir ürünü garanti eder. Carn d'Andorra satılan marketlerde gerçekleştirilen bir araştırmada, tüketicilerin tamamının ürünü tanımlamış olması ürünün coğrafi alan ile olan bağına vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Carne de Salamanca (Salamanca Eti)	İspanya	PGI	2018

Carne de Salamanca, Salamanca ilinde doğan ve yetiştirilen, Morucha ırkı veya bu ırkın Charolais veya Limousin ırkları boğalar ile çiftleştirilmesi ile üretilen hayvanlardan elde edilen sığır etidir. Sığırlar minimum 5 aylıkken süttten kesilir ve doğal kaynakları kullanan teknikler temelinde yetiştirilirler.

Tek Belge içeriğinde karkaslar ve karkas yağı için EUROP sınıflandırması, dişi ve erkek hayvanların kesim yaşı, karkas ağırlığı ve olgunlaştırma süreleri belirtilmiştir. Kesimden 24 saat sonra karkas pH maksimum 6,0 olmalıdır. Karkaslar kesim yaşına göre; buzağı, dana ve genç boğa olarak ayrılmış, her birinin ayrı ayrı renk ve doku özellikleri belirtilmiştir. Carne de Salamanca karkasları, kasanın dış tarafında ve göğüs

konformasyonu 6 sınıfa ayrılmakta (S= Süper, E=mükemmel, U=çok iyi, R=iyi, O=orta, P=kötü), yağlılık durumu ise 5 sınıfta (1=yağsız, 2=az yağlı, 3=orta yağlı, 4=yağlı, 5=çok yağlı) değerlendirilmektedir.

boşluğundaki düşük yağ örtüsüyle karakterize edilir. Carne de Salamanca eti ince kas liflerinden dolayı hafif lifli bir yapıya sahiptir. Pişmiş etler yumuşak olup yoğun pembe ve mor-kırmızı renktedir.

Sığırların beslenmesi ve yetiştirilmesi ile ilgili koşullar detaylı olarak açıklanmıştır. Hayvanlar ahırlara alınmamakta ve tüm yıl boyunca açık alanda beslenmektedir. Bölgenin meşe ağaçları ile kaplı olması kışın hayvanları olumsuz hava koşullarından korumakta ve yiyecek sağlamaktadır. Hayvanların beslenme rejimine sadece otlakların azaldığı kış döneminde saman ve hububat ile takviye yapılır. Hayvanların büyüme oranlarına müdahale edebilecek ürünlerin kullanımı yasaktır. Carne de Salamanca kapsamındaki canlı hayvanların doğumdan sonraki, kesime kadar tüm üretim aşamalarının coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Etler; filetolar, parçalar veya kıyma halinde sunulabilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı geleneksel üretim yöntemine, bölgenin iklim ve arazi yapısına ve Morucha ırkına bağlanmaktadır. Morucha ırkının genetik yapısı, merada otlanırken gerçekleşen günlük yoğun kas egzersizi ile birleştiğinde daha ince kas lifleri verir, bu da hafif lifli bir dokuya sahip et sağlar. Hayvanların sürekli hareket etmeleri, belirli alanlarda fazla yağ biriktirmelerini önleyerek yiyecek bulmak için uzun mesafelerde daha verimli hareket etmelerini sağlar. Yiyeceklerin bol olduğu zamanlarda, kas içi yağ rezervleri birikmesi mermerli et oluşumuna olanak verir. İlkbaharda yüksek miktarda pigmente (klorofil ve karotenoidler) sahip olan çayırarla beslenme, ete karakteristik rengini ve parlaklığını verir. Ürünün tarihçesini gösteren birçok belge ve gelenek bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Connemara Hill Lamb (Connemara Tepesi Kuzusu)	İrlanda	PGI	2007

Connemara Hill Lamb, Batı İrlanda Connemara bölgesinde doğan ve yetiştirilen, Blackface/Breeched ırkı kuzu etidir.

Tek Belge içeriğinde kesim yaşı ve karkas ağırlığı belirtilmiştir. Connemara Hill Lamb, Temmuz ayından Ocak ayına kadar piyasaya sürülmektedir. Kuzuların

beslenmesi ve yetiştirilmesi ile ilgili koşullar açıklanmıştır. Kuzular 16 hafta veya hayatlarının tümü boyunca anne sütü emerler. Otlak ve çimen ile kaplı dağlık bölgede serbest olarak yetişirler ve entansif besleme yapılmaz. Sadece iklim koşulları nedeni ile yeterli besin olmaması durumunda besi takviyesi yapılır. Kesim sadece onaylanmış kesimhanelerde yapılabilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin bitki örtüsü, arazi ve iklimine, geleneksel üretim yöntemine bağlı kaliteye bağlanmaktadır. Bölgede dağlık arazi yapısı hakimdir ve birçok farklı çimen, aromatik bitki ve otlak yetişmektedir. Engebeli arazide serbest olarak yetişen Connemara Hill Lamb, sürekli hareket etmesi nedeniyle alçak bölgelerde yetiştirilen kuzulara göre daha ufaktır ve daha ince bir yağ tabakası ile kaplıdır. Et rengi pembe-kırmızıdır ve sıkı bir dokuya sahiptir. Bölgedeki aromatik bitkilerle beslendiğinden kuzu eti aromatiktir ve doğal bir tadı vardır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Hännlamb	İsveç	PDO	2016

Hännlamb, Gotland ve komşu adalar bölgesinde doğan ve yetiştirilen ve kesilen, Gutefår ırkı kuzu etidir.

Tek Belge içeriğinde et için enerji, yağ oranı ve çoklu doymamış yağ asidi oranları, AMSA kılavuzuna göre et ve yağ rengi, karkas ve karkas yağı kalitesi için ise EUROP sınıflandırması belirtilmiştir. Kesim yaşı sınırlandırılmamış ancak 16 aya kadar olan hayvanlar kuzu, diğerlerinin koyun olarak sınıflandırılacağı belirtilmiştir. Kuzu karkas ağırlığı minimum 12 kg olabilir. Hännlamb tat ve aroması ayırt edicidir. Kuzu eti sulu, ciğer ve tereyağı tadında, doğal olarak tuzlu ve av hayvanı aromalarına sahiptir. Endüstriyel olarak üretilen kuzu etlerine göre daha koyu kırmızı ve daha az yağlıdır. Kuzuların beslenmesi ve yetiştirilmesi ile ilgili koşullar olarak açıklanmıştır. Kuzular anneleri ile meralarda serbest olarak yetiştirilirler. Yetiştirme süresince otlak ve çimen ile beslenme sağlanır, kışın bölgede yetiştirilen saman ve silaj ile besi yapılır. Kuzuların kesimden önce en az 4 ay merada otlanmış olması gerekir. Erişkin hayvanlar ise en az 7 ay otlanmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin bitki örtüsü, arazi ve iklimine ve kullanılan koyun ırkına bağlanmaktadır. Bölgedeki zorlu koşullara Gutefår

ırkı çok iyi uyum sağlamıştır, az miktarda yiyecek olması nedeni ile sindirim sistemleri diğer koyunlara göre daha gelişmiştir. Bölgedeki yüksek kireçli topraklar ve serin iklim çeşitli ot ve aromatik bitkilerin yetişmesini sağlar, bu bitkiler ete av hayvanı tadını verir. Eyaletin sembolünün boynuzlu koyun olması ve ürünün tarihçesini gösteren birçok belge bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Jagnięcina Podhalańska (Podhalańska Kuzusu)	Polonya	PGI	2012

Jagnięcina Podhalańska; Tatras, Beskids, Pieniny ve Gorce'li içeren Batı Karpatlar bölgesinde doğan ve yetiştirilen, Polonya Dağ Koyunu, Renkli Dağ Koyunu ve/veya Podhale Zackel ırkı kuzularının etidir. Belirtilen ırklar arasında melezleme yapılmaz. Tek Belge içeriğinde kesim yaşı ve karkas ağırlığı; kuzu etinin rengi, dokusu, tadı ve aroması, ortalama protein, kurumadde ve yağ oranları; karkas ve karkas yağının EUROP kalite sınıflandırması belirtilmiştir. Kuzular en fazla 60 günlükken kesilir ve 4-8 kg ağırlığındalardır. Kuzular sadece annelerinin sütü ile beslenirler. Annelerin yediği tüm yemler, konsantre besinler haricinde, coğrafi alandan gelmelidir. Jagnięcina Podhalańska düşük karkas yağı, kas içi yağ içeriği ve mermerli yapısı ile dikkat çekmektedir. Et, açık pembe rengi ve yumuşak ama elastik yapısı ile de ayırt edilir. Jagnięcina Podhalańskanın en karakteristik ve ayırt edici özelliği av etine (özellikle de geyik etine) benzeyen kendine özgü tadı ve aromasıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin bitki örtüsü, yetiştirme yöntemi ve kullanılan koyun ırkına bağlanmaktadır. Bahar aylarında bölgedeki çeşitli ot ve aromatik bitkilerle beslenen anne koyunlar, kış aylarında da bölgede yetişen otlaklardan üretilen silaj ile beslenir. Anne sütünü etkileyen bu beslenme rejimi, kuzu etlerine karakteristik tadını verir. Kullanılan koyun ırkı ise bölge koşullarına çok iyi uyum sağlamıştır. Bölgede ürünün çok iyi tanınıyor olması ve tüketiciler tarafından tercih edilmesi ürünün coğrafi alan ile olan bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Lapin Poron Liha (Lapland Ren Geyiği Eti)	Finlandiya	PDO	2009

Lapin Poron Liha, Kuzey Finlandiya’da bulunan Fin ren geyiği yetiştiriciliği alanında doğan, yetiştirilen ve kesilen ren geyiklerinin etidir. Etler bütün, yarım, çeyrek karkas, parça et olarak satılabilir. Hayvanlar kesimden önce ilkbahar, yaz, sonbahar ve erken kış aylarında doğal meralarda serbestçe otlarlar.

Tek Belge içeriğinde ren geyiği etinin genel özelliklerinden bahsedilmiştir. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin bitki örtüsü, iklimi ve ren geyiği yetiştirme geleneğine bağlanmaktadır. Ren geyikleri sonbaharda mantarlarla, kış aylarında ise likenler ile beslenirler. Sert kuzey koşulları, çok belirgin mevsimler ve yüksek besleyici yaz otlakları ren geyiği etine av hayvanı tadını verir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Lička Janjetina (Lička Kuzusu)	Hırvatistan	PGI	2018

Lička Janjetina, Lika-Senj ve Zadar bölgesinde belirli alanda doğan, yetiştirilen ve kesilen, Lika Curly ırkı koyunların kuzularının etidir.

Tek Belge içeriğinde kesim yaşı, karkas ağırlığı ve karkas ağırlığı; kuzu etinin rengi, dokusu, tadı ve aroması belirtilmiştir. Kuzular 90 ve 160 gün arasında olup, vücut ağırlığı 22- 36 kg arasındadır. Kuzular anne sütüne ek olarak yazın meradaki otlaklarda, kışın ise saman ve tahıl (yulaf, tritikale, arpa, çavdar, buğday ve mısır) karışımıyla beslenir. Lička Janjetina en az 30 gün merada geçirmelidir. Annelerin yediği tüm yemler, konsantre besinler haricinde, coğrafi alandan gelmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin bitki örtüsü ve yetiştirme yöntemine bağlanmaktadır. Dağlık meralarda, açık alanda ve serbest olarak yetiştirilmesi kuzu etine, işletmelerde yetiştirilen kuzulara göre daha belirgin tat, renk ve aroma verir. Bu, çeşitli bilimsel çalışmalarla doğrulanmıştır. Lika kuzuların etleri, daha yoğun hareketleri ve fiziksel aktiviteleri nedeniyle, işletmelerde yetiştirilen kuzu etlerinden daha yoğun kırmızı renktedir. Kuzuların kesim ağırlığı da renklerini

etkilemektedir. Kuzular büyüdükçe ve vücut ağırlıkları arttıkça, oksidatif aktivite ve miyogloblin miktarı da artar, bu yüzden bu hayvanların eti daha yoğun bir kırmızı renktir. Daha geç kesilen kuzuların karkasları daha uzun ve ağırdır. Pişmiş etinin aromatik profili, kuzuların beslendikleri çayır ve meraların aromatik bitkiler ağırlıklı botanik kompozisyonu nedeniyle belirgindir. Bölgede ürünün tanıtıldığı etkinliklerin düzenlenmesi ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Magyar Szürkemarha Hús (Macar Gri Sığır Eti)	Macaristan	PGI	2011

Magyar Szürkemarha Hús, Macaristan’da doğan, yetiştirilen ve kesilen, Macar Gri ırkı hayvanlardan elde edilen sığır etidir. Magyar Szürkemarha Hús, koyu kırmızı rengi ile kolayca ayırt edilebilir, etin pigment içeriği diğer etlerde ölçülen değerlerin çok üstündedir. Damlama kaybı minimumdur ve geleneksel yürütme-otlatma sisteminin bir sonucu olarak etler kuru ve lifli yapıdadır. Kuru madde içeriği yüksektir, standart sığır etinden çok daha az su içerir ve pişirme sırasında daha az küçülür.

Tek Belge içeriğinde karkaslar ve karkas yağı için EUROP sınıflandırması belirtilmiştir. Sığırların beslenmesi ve yetiştirilmesi ile ilgili koşullar açıklanmıştır. Hayvanlar yazın meralarda otlamakta kışın ise ahırlara alınmaktadır. Sığırlar yaz aylarında meradaki otlaklarla, kışın ise meralardan üretilen saman ve yüksek kaliteli, GDO içermeyen silaj ile beslenirler. Hayvanların büyüme oranlarına müdahale edebilecek ürünlerin kullanımı yasaktır. Sığırlar kış döneminde de açık alanda tutulabilirler; tek koşul rüzgâr koruması ve kuru saman sağlamaktır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı geleneksel üretim yöntemine, Macar Gri ırkına ve ürünün ününe bağlanmaktadır. Orta Çağ’da, Macar Gri sığırları önemli miktarda ihraç edilmekteydi. Macaristan'dan gelen bu sığırların en iyi kesim sığırları olarak kabul edildiği arşiv belgeleri ile desteklenmektedir. Geleneksel yetiştirme yöntemi sığırların standart sığırlara otlatma sırasında çok daha fazla yürümesini sağlar (günde 20-30 kilometre kadar). Bu yürüyüş ete ayırt edici özelliklerini vermektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Porc Noir de Bigorre (Bigorre Siyah Domuzu)	Fransa	PDO	2017

Porc Noir de Bigorre, Bigorre bölgesinde doğan, yetiştirilen ve kesilen, Gascon ırkı hayvanlardan elde edilen domuz etidir. Kesim, domuzlar en az 12 aylıkken ve en fazla 24 aylıkken gerçekleştirilir. Etler sadece taze olarak satılır.

Tek Belge içeriğinde minimum karkas ağırlığı, ZP yağ ve kas derinliği, pişmiş etin tadı ve dokusu belirtilmiştir. Longissimus dorsi kasındaki kas içi yağa, dış yağ oranı %2,5'den büyük veya eşittir ve dış yağ rengi beyazdır. Sırt yağı 0,4 UAA'dan fazla neofittadien (çim tüketimini gösteren bir hidrokarbon) içerir. Et belirgin bir kırmızı renge sahiptir. Etin gluteus medius üzerindeki rengi, Japon renk skalasına göre 3 veya daha fazla derecelendirilir. Domuzların beslenmesi ve yetiştirilmesi ile ilgili koşullar detaylı olarak açıklanmıştır. Hayvanlar, sütten kesilmeden sonra %70 oranında, bölgeden temin edilen hububatlardan oluşan bir diyetle beslenir. En az üç buçuk, en fazla altı aylıkken domuzlar meralara alınır. Domuzlar çoğunlukla yonca, çimen ve meyvelerle beslenir. Bu aşamada maksimum yoğunluk hektar başına 20 hayvandır. Sadece yeme katılan ek proteinler, mineraller ve vitaminler coğrafi alan dışından temin edilebilir. Tek Belge içeriğine göre yemin en az %72,6'sı coğrafi alandan sağlanmaktadır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı geleneksel üretim yöntemine, bölgenin iklim ve bitki örtüsüne ve Gascon ırkına bağlanmaktadır. Gascon ırkı domuzlar bölgenin koşullarına çok iyi uyum sağlamıştır. Çevrili otlaklarda yetiştirme, fiziksel aktiviteye olanak sağlar bu da daha kaslardaki mermerleşmeyi ve miyoglobini arttırır ve daha kırmızı et ortaya çıkar. Aynı anda az miktarda hayvan yetiştirilmesi nedeni ile domuzlar otlaklarda rahatça beslenebilirler, bu da ete organoleptik özelliklerini verir. Endüstriyel yetişen domuzlara göre daha geç kesim kaslara gelişme zamanı tanır, bu da ete rengini ve yapısını verir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Vadehavsstude	Danimarka	PGI	2012

Vadehavsstude, Wadden bölgesinde doğan ve yetiştirilen, Danimarka Siyah ve Beyaz (Danimarka Holsteini) ırkı hayvanlardan elde edilen sığır etidir.

Tek Belge içeriğinde renk ve yağ örtüsü değerleri, Danimarka Krallık sığır eti tebliğinin gerektirdiği minimum kalite standartlarına göre belirtilmiştir. Hayvanların kesim yaşı ve minimum karkas ağırlığı belirtilmiştir.

Hayvanların tükettiği besinlerin en az %50'si coğrafi alanda üretilmiş olmalıdır. Kışın saman ve mısır silajı ile beslenen hayvanlar yazın bölgedeki tuz çayırlarında en az 4,5 ay otlanırlar.

Vadehavsstude pişmiş eti, yapılan kör tadımlarda endüstriyel üretilen etlere göre daha yumuşak, düzgün yapılı, daha tuzlu ve daha aromalı olarak tanımlanmıştır. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın özelliklerine, yetiştirme tekniğine ve ününe bağlanmaktadır. Kış aylarında deniz suyu baskınları olan otlakların sodyum ve potasyum oranları çok yüksektir. Bölgede otlanan sığırların eti bu nedenle tuzludur. Ürünün yüzyıllardır kendine has tuzlu tadı ile biliniyor olması coğrafi alanla olan bağıını desteklenmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Marque Nationale de la Viande de Porc (Ulusal Marka Domuz Eti)	Lüksemburg	PGI	1996

Marque Nationale de la Viande de Porc, Lüksemburg'da doğan, yetiştirilen ve kesilen domuzların etidir.

Tek Belge içeriğinde ilgili ulusal kanuna atıfta bulunulmuştur. Domuz etleri kırmızı renge, hafif mermerlenmeye sahiptir. Karkas ince bir yağ örtüsü ile kaplıdır. Dorsal kasta pH kesimden bir saat sonra 5,8'den az olmalıdır. PSE kategorisine giren etler kabul edilmez.

Hayvanların en az 3 ay ağıllarda şişmanlatılır, bu dönemde en az %60 hububat, en fazla %1,5 çoklu doymamış yağ asidi içeren yem ile beslenir. Balık yemi kullanılması ise yasaktır. Tükettiği besinlerin en az %50'si coğrafi alanda üretilmiş olmalıdır.

Samanlık alanlarda m² başına bir, samanlık olmayan alanlarda ise 0.65 m² başına bir domuz düşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı yetiştirme tekniğine ve ününe bağlanmaktadır. Hayvanların özel beslenme rejimi ve sistemin her aşamasının ulusal yönetmelik ile kontrol ediliyor olması ürünün tüketiciler tarafından bilinen ve tercih edilen bir ürün olmasını sağlamıştır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Vitelloni Piemontesi della Coscia (Coscia Piedmont Danası Eti)	İtalya	PGI	2017

Vitelloni Piemontesi della Coscia, Piedmont ve Lugiria bölgelerinde yetiştirilen, Piedmontese ırkı hayvanlardan elde edilen sığır etidir. Sığırların ilgili kataloglara kayıtlı olması gereklidir.

Tek Belge içeriğinde, dişi ve erkek hayvanların kesim yaşı, karkas ağırlığı, karkaslar ve karkas yağı için EUROP sınıflandırması, et rengi ve randımanları belirtilmiştir. Kesimden 24 saat sonra karkas pH maksimum 6,0 olmalıdır. Karkaslar en az 4 gün dinlendirilmelidir.

Sığırların beslenmesi ve yetiştirilmesi ile ilgili koşullar açıklanmıştır. Sütten kesilmesinden sonra sığırlar bir yem ve yem konsantresi karışımı ile beslenir. Yemlerin en az %70'i üretim alanından gelmelidir. Hububat ve tahıl yan ürünleri toplam yem içeriğinin %60'ından fazlasını oluşturmalıdır. Üretim alanının yem ve tahıl üretimi için uygunluğu, sığır yetiştirme ile coğrafi alan arasında yakın entegrasyon sağlar.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı geleneksel üretim yöntemine bağlı üne ve Piedmontese ırkı hayvanların yetiştiriciler tarafından seçilmesine bağlanmaktadır. Bu ırk sığırlar, spesifik anatomik ve fizyolojik yönlerinden dolayı diğer ırklardan farklıdır. Bu sığırları ayıran çift kaslanma, myostatin geni olarak bilinen kromozom 2 üzerinde bulunan spesifik bir genden kaynaklanmaktadır. Bu özel mutasyon sayesinde tüketiciler tarafından özellikle takdir edilen organoleptik özellikler, düşük yağ içeriği, yüksek protein içeriği ve pembeden parlak kırmızıya değişen renk ortaya çıkmaktadır. Özellikle alt gövde kas gelişimini etkileyen

mutasyon, daha iyi büyüme, daha ağır karkaslar ve hepsinden öte, kesim ve sıyırma işlemlerinde daha yüksek verim üretir. Ürünün tarihçesini gösteren birçok belge ve bilimsel çalışma bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Weideochse vom Limpurger Rind (Limpurger Mera Sığırı)	Almanya	PDO	2013

Weideochse vom Limpurger Rind, Svabya Alpleri bölgesinde doğan, yetiştirilen ve kesilen Limpurg ırkı hayvanlardan elde edilen sığır etidir. Bölgede yetiştirilen tarım ürünleri ve tarımsal yan ürünlerle beslenirler ve vejetasyon döneminde meralarda otlarlar.

Tek Belge içeriğinde karkaslar ve karkas yağı için EUROP sınıflandırması, kesim yaşı, karkas ağırlığı ve pişmiş etin tat ve doku özellikleri belirtilmiştir. Canlı hayvanların rengi ve uzunluğu da belirtilmiştir. Weideochse vom Limpurger Rind eti kısa lifli olması sonucu yumuşaktır. İnce mermerli yapısı pişmiş ete kremamsı doku kazandırır. Tatlı aromalar ete hâkimdir. Sığırların beslenmesi ve yetiştirilmesi ile ilgili koşullar detaylı olarak açıklanmıştır. Sığırların sadece tanımlı coğrafi bölgede üretilen çimen, saman, kaba yem, ot silajı, saman, pancar ve tahıllar ile beslenmesine izin verilir. Genetiği değiştirilmiş yem veya yem bileşenlerinin kullanımı, mısır silajı, soya veya yan ürünlerinin kullanımı yasaktır. Sığırlar geleneksel şekilde yetiştirilir ve serbestçe dolaşmalarına izin verilir. Hayvanlara ek gıda olarak mineralize tuz yalamaları şeklinde mineral yemi verilir. Mineral yem, coğrafi alanın dışında üretilebilir, ancak mineral yem yüzdesi toplam yemin %0,5'ini geçmemelidir. Etlerin parçalanması izlenebilirliği sağlamak adına coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı geleneksel üretim yöntemine, bölgenin iklim ve arazi yapısına ve saf Limpurg ırkı sığırların seçilmesine bağlanmaktadır. Bölgenin sert iklimi, yaygın olan küçük ölçekli tarım yapıları, kireçli ve besin açısından fakir toprakları bu koşullara uyum sağlayacak yerel ırkın gelişimine katkıda bulunmuştur. Serbest meralarda yetişen sığırlar, özellikle coğrafi bölgedeki sert iklime ve zor şartlara ve üretilen yemlere iyi adapte olmuşlardır. Etin organoleptik nitelikleri, coğrafi alandaki hava ve toprak koşullarının doğrudan bir sonucudur;

coğrafi alanda üretilen yemlerle beslenme, hayvanların 30 aylıktan önce kesilmemesi ve etlerin yaklaşık 3 hafta boyunca kemikte olgunlaşması etin bu özelliklerine katkı sağlar. Limpurg ırkı sığırların bölgede ıslah edildiğini gösteren birçok belge ve araştırma bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
West Country Beef (West Country Sığır Eti)	Birleşik Krallık	PGI	2014

West Country Beef, West Country bölgesinde doğan, yetiştirilen ve MSW veya denk standartlara göre kesilen hayvanlardan elde edilen sığır etidir. West Country Beef sığır etinin her aşamada izlenebilir olması gereklidir.

Tek Belge içeriğinde karkaslar ve karkas yağı için EUROP sınıflandırması, kesim yaşı, etin minimum olgunlaştırma süresi ve rengi belirtilmiştir. Etin E vitamini oranı ve yağ asidi kompozisyonu belirtilmiştir. Canlı hayvanların rengi ve uzunluğu da belirtilmiştir. Sığır sürüleri eğitimli personel tarafından yönetilmeli ve kesim dahil tüm aşamalarda hayvanların güvenliği ve refahı sağlanmalıdır. Sığırların en az %70 oranında otlatılarak beslendiğini kanıtlamak için bir besi defteri tutulmalıdır. Hayvanların bu oranı sağlamak için asgari altı ay otlatılması gereklidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı geleneksel üretim yöntemine ve bölgenin iklim ve bitki örtüsüne bağlanmaktadır. Bölgenin iklim ve toprak yapısı çimenliklerle kaplı bölgenin yılın 300 gününden fazla zamanda yeşil kalmasını sağlar. Bölgedeki çimenlik alanın çok bol olması ve sığırların bu alanlarda serbestçe otlatılması, etlerin e vitamini ve yağ asidi kompozisyonunu etkiler. Ayrıca iklim diğer bölgelere kıyasla daha uzun otlanma süresine olanak tanır. Çimen ile beslenen sığır etlerinin E vitamini, linolenik asit, EPA ve DHA oranı daha yüksektir. Bu da etin kırmızı rengini daha uzun süre korumasını sağlar.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Katsikaki Ellassonas (Ellassonas Keçisi)	Yunanistan	PDO	2011

Katsikaki Ellassonas, Ellassona ve Damasios bölgesinde belirli alanda doğan, yetiştirilen ve kesilen, tipik Yunan ırkı özelliklerini gösteren keçilerin oğlaklarının etidir. Etler sadece taze olarak, bütün karkas, yarım karkas ve parçalar halinde satılır. Tek Belge içeriğinde kesim yaşı, karkas ağırlığı ve pH; oğlak etinin rengi, dokusu, tadı ve aroması belirtilmiştir. Oğlaklar 30 ve 55 gün yaşlarında olup, vücut ağırlığı 5,5-9 kg arasındadır. Oğlak etinin kimyasal özellikleri; nem, protein, yağ ve kül oranı belirtilmiştir. Ayrıca oğlak eti rengi LAB skalasında da ifade edilmiştir.

Oğlaklar anne sütü ile beslenirler. Keçiler dağlık meralarda serbest olarak otlanırlar. Keçilerin otlandığı bölgelerdeki çimenliklerde insektisit, pestisit ve suni gübre kullanımı yasaktır. Oğlakların Katsikaki Ellassonas olarak isimlendirilmesi için her iki ebeveynin de çiftleşmeden önce en az sekiz ay boyunca tanımlanmış coğrafi bölgede yaşamış olması gereklidir. Karkaslar çok ince bir yağ tabakası ile kaplıdır ve karkaslarda deri altı yağı bulunmaz. Katsikaki Ellassonas diğer bölgelerde yetiştirilen oğlaklardan (%18,9) daha yüksek düzeyde protein (%19,63) içerir, toplam yağ, diğer bölgelerdekiler (%4,83) ile karşılaştırıldığında (%1,02) daha azdır. Diğer bölgelerde yetiştirilen oğlakların hafif kırmızı renginin aksine soluk pembe bir renge sahiptir ve karkasları daha yüksek seviyelerde linoleik asit (C18:3) içermektedir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin bitki örtüsü, seçilen ırklar ve yetiştirme yöntemine bağlanmaktadır. Dağlık alanda ve serbest olarak yetiştirilen keçiler bölgenin aromatik bitki örtüsü ile beslenirler. Bu otların aroması anne sütüne oradan da kuzu etine geçer. Bölgedeki keçi ırklarının ufak ve güçlü yapısı coğrafi alanın koşullarına uygundur. Ürünün bölgede üretildiğini gösteren tarihi belgeler ise ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

2.1.1 Bölüm Değerlendirmesi

Taze et (ve sakatat) ürün grubu geneli incelendiğinde 122'si PGI, 42'si PDO olan 164 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 77 ürün ile Fransa, 31 ürün ile Portekiz ve 20

ürün ile İspanya en fazla tescili bulunan ülkelerdir. Dikkat çekici bir detay ise bu ürünlerin nerdeyse yarıya yakın kısmının (67 ürün) 1996 yılında AB Komisyonu tarafından tanınan ‘kolaylaştırılmış prosedür’ ile tescil ettirilmiş olmasıdır³³. Bu kapsamda tescilli ürünlerin çoğunun ayırt edici özellikleri ve yöre ile olan bağları spesifikasyonlarında ayrıntılı olarak açıklanmamıştır. Son 5 sene içerisinde gerçekleştirilen tesciller çok daha ayrıntılı ve sofistikedir. Taze et (ve sakatat) ürün grubu için 16 farklı ülke tarafından AB’de tescil ettirilmiş 5 menşe adı ve 11 mahreç işareti ürün tek belgesi detaylı olarak incelenmiştir. Mahreç işareti olarak tescil edilmiş ürünlerde genel olarak kesimin coğrafi alan dışında yapılması veya hayvan yeminin coğrafi alan dışından temini söz konusudur. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde hayvan ırkı, kesim ağırlığı, EUROP sınıflandırması, kesim yaşı, pişmiş etin tat, renk ve doku özellikleri, etin pH değeri, olgunlaştırma süresi, yağ asitleri oranı, yağ oranı, protein oranı ve nem oranı belirtilmiştir. Yoğun olarak otlak ile beslenmesi ile karakterize edilen Porc noir de Bigorre tescilinde ‘neofittadien’ ve West Country Beef tescilinde ‘E vitamini’ oranları belirtilmiştir. Tescillerin tamamında hayvanların beslenme ve yetiştirilme koşulları belirtilmiştir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı incelendiğinde ise menşe adlı ürünlerin tamamında coğrafi alanın iklim ve bitki örtüsü ile ürün özellikleri arasında bağlantı kurulduğu görülebilir. Geleneksel yetiştirme teknikleri, bölgedeki üreticiler tarafından istenilen özelliklere sahip ırkların seçilmesi ve ürünlerin ünü de ürünlerin coğrafi alan ile olan bağlantı olarak belirtilmiştir.

³³ Normal prosedürden farklı olarak, 2081/92 sayılı Tüzüğün 17. Maddesi tescil için ‘kolaylaştırılmış prosedür’ öngörmüştür. Yönetmeliğin yürürlüğe girmesini izleyen altı ay içinde, Üye Devletler tarafından yasal olarak korunan coğrafi işaretler veya koruma sistemi bulunmayan Üye Devletlerde kullanım ile coğrafi işaret özelliği kazanmış isimleri Komisyona Tüzük uyarınca tescil edilmeleri için bildirme olanağı verilmiştir. Komisyon, bildirilen isimlerin Madde 2 ve 4 ile uyumlu olanları tescil etmiştir. Madde 7 (itiraz prosedürü) uygulanmamıştır ancak, jenerik isimler kabul edilmemiştir.

2.2 Et Ürünleri (Pişirilmiş, Tuzlanmış, Füme vb.)

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Alheira ³⁴ de Mirandela	Portekiz	PGI	2016

Alheira de Mirandela, Allehira bölgesinde üretilen ve at nalı şeklinde olan tütsülenmiş geleneksel bir sosistir. Sosisin içinde küçük et parçalarının görülebildiği ince taneli hamur bulunur. Sosisler uçları pamuk ip ile bağlanmış doğal, tuzlanmış ineğin bağırsağına sarıdır.

Tek Belge içeriğinde sosislerin uzunluğu, çapı, rengi, ağırlığı, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Protein, yağ ve nem oranı detaylandırılmıştır. Alheira de Mirandela, aynı diğer sosislerden, içinde et parçalarının açıkça görülebildiği dokusu, hafif isli aroması, sarımsak ve kullanılan baharatlı ve meyvemsi tattaki verdiği tat ile ayırt edilir. Sosisin karakteristik renk, ve lezzeti olgunlaştırma süresinin uzunluğundan da (sekiz gün) kaynaklanır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sosis içeriğinde Bísaro ırkı veya bu ırkın Charolais, Landrace, Large White, Duroc veya Pietrain ırkları ile çiftleştirilmesi ile üretilen domuz karkasları kullanılır. İç organlar kullanılmaz. Kullanılan et suyunu üretmek için tavuk kullanılır, iç organlar kullanılmaz. Ördek, keklik, tavşan, tavşan veya sülün gibi av hayvanları isteğe göre kullanılabilir. Sosis içeriğinde bölgenin geleneksel buğday ekmeği ve zeytinyağı da kullanılır. Asgari et yüzdesi %60'tır, domuz eti %10-15 arasında ve kümes hayvanları eti %45-50 arasındadır. Sosiste ekmek yüzdesi %15-25 arasında değişmektedir ve coğrafi işaretli Trás-os-Montes veya benzer organoleptik özelliklere sahip zeytinyağı %4-8 arasında kullanılır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretim metodu ve kullanılan hammaddelerin kilit rolü vurgulamaktadır. Alheira de Mirandela, benzer sosislerden, içinde et parçalarının açıkça görülebildiği dokusu, hafif isli aroması, sarımsak ve kullanılan baharatlı ve meyvemsi tattaki verdiği tat ile ayırt edilir. Sosisin karakteristik renk ve lezzeti olgunlaştırma süresinin uzunluğundan da (sekiz

³⁴ Alheira, et ve ekmekle yapılmış Portekiz sosis çeşididir. Alheira, alho (sarımsak) kelimesinden türetilmiştir.

gün) kaynaklanır. İklim, Alheira de Mirandela'yı tutsülemek için kullanılan, meşe ve zeytin gibi ağaç türlerinin varlığına yakından bağlı olan sıcak ve kurak yazlarla karakterizedir. Geleneksel olarak pişmiş bölgesel buğday ekmeğinin ince dilimlenmesi ve et suyuna batırılması işlemi, ekmeğin et suyundaki aromaları emmesini sağladığı için ürünün nihai özelliklerinde önemli bir faktördür. Diğer bileşenlerle karıştırıldığında ortaya çıkan sosis kütlesi istenen kıvamda, lezzet ve aromadadır. Ürünün dokusu ise doğal tuzlanmış inek bağırsaklarının kullanımına bağlıdır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler, gerçekleştirilen festivaller ve ürünün kullanıldığı geleneksel tarifler, coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Carmarthen Ham (Carmarthen Jambonu)	Birleşik Krallık	PGI	2016

Carmarthen Ham, Carmarthen bölgesinde üretilen, tuzlanarak oda sıcaklığında 6-9 ay hava ile kurutan domuz butlarından yapılan geleneksel bir jambondur. Jambonun taban kısmı yuvarlaktır ve tepeye doğru konikleşir.

Tek Belge içeriğinde jambonların ağırlığı, iç ve dış rengi, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Protein, yağ, karbonhidrat, tekli doymamış ve çoklu doymamış yağ asidi, enerji ve tuz oranı detaylandırılmıştır. Jambonu kaplayan derinin altındaki yağ tabakası maksimum 5 mm olmalıdır. Carmarthen Ham endüstriyel üretilen ve 3 ay olgunlaştırılan jambonlardan uzun olgunlaştırma süresi ve bu sürenin kazandırdığı aromatik tat ile ayrılır.

Ürünün hammaddesi olarak Landrace, Large White veya Welsh ırkı veya bu ırkların melezi domuzların 8-10 kg ağırlığındaki arka bacakları, tuz ve koruyucular (potasyum nitrat ve sodyum nitrit) kullanılır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretim metodu ve üreticiliğin ustalığının kilit rolü vurgulamaktadır. Butlara istenen şeklin verilmesi, butların boyutuna göre eklenmesi gereken tuz ve koruyucu miktarının ayarlanması, jambonların sertliğinin elle kontrol edilerek kürlleme işleminin sonlandırılması ustalık gerektirmektedir. Ürünün ülke çapında tüketiciler tarafından

tercih edilmesi ve birçok restoranın menüsünde bulunması da coğrafi alan ile olan bağımlı vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Fenalår fra Norge	Norveç	PGI	2017

Fenalår fra Norge, Norveç'te (Svlbard ve Jan Mayen adaları dışında) doğmuş, yetiştirilmiş ve kesilmiş kuzu ve koyun butlarının tuzlanarak olgunlaştırılması ile üretilen geleneksel bir et ürünüdür. Toynaklar ve bacağı alt kısmı genellikle tamamen veya kısmen çıkarılır.

Tek Belge içeriğinde ağırlık, renk, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Ürün 'traditional (geleneksel)' ve 'matured (olgunlaştırılmış)' olarak piyasa sunulabilir. Her iki çeşit için maksimum tuz oranları, randıman ve olgunlaştırma süreleri belirtilmiştir. Son ürünün su aktivitesi 0,9 altında olmalıdır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Fenalår fra Norge içeriğinde geleneksel Norveç ırkı koyunlar ve kuzular kullanılır. Kullanılan butlar donuk veya taze olabilir. Ancak donuk butlar 12 aydan uzun süre saklanmamış olmalıdır. Kullanılan butların pH değeri 5,5-5,8 arasında olmalıdır. Marine için biberiye, sarımsak, karabiber, kekik ve bal yaygın lezzetlendiricilerdir. Ürün tütülenmiş olarak da üretilir, bu durumda kayın veya ardıç ağacı yongaları ile soğuk tütüleme yapılır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün köklü geçmişi ve üreticilerin ustalığının rolü vurgulamaktadır. Ürünün asırlardır üretilmesi nedeni ile ustalar ürünün üretim metodunun sıcaklık, nem ve rüzgâr gibi yerel koşullara nasıl adapte edilmesi gerektiği konusunda uzmanlık kazanmıştır. Koyun butlarının doğru kalitesini seçme, etlerin aromatik maddelerle nasıl masaj edileceği, hafif tuzlu tadı elde etmek için tuzlama ve kurutma işleminin nasıl yapıldığı ve doğru kıvamın elde edilmesi hakkındaki bilgi birikimi coğrafi alana özgüdür. Ürünün tüketiciler tarafından Norveç'e özgü yüksek kaliteli bir ürün olarak bilindiğini gösteren tüketici anketleri coğrafi alan ile olan bağımlı vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Flönz	Almanya	PGI	2016

Flönz, Kuzey Ren-Vestfalya eyaletinde bulunan bölgede üretilen geleneksel bir çeşit domuz sosisidir. Pişmiş bir sosis olan Flönz kan sosisi grubuna girer. Flönz diğer kan sosislerinden taze olarak yenebilmesi ve yumuşak dokusu ile ayrışır.

Tek Belge içeriğinde sosislerin çapı, şekli, dokusu, iç ve dış rengi belirtilmiştir. Ürün taze veya tütsülenmiş olarak piyasa sunulabilir. Sosisler doğal veya sentetik kılıflara doldurulmuştur. Flönz, açıkça görülebilen domuz yağı parçaları içermelidir. Domuz yağı, ağırlığın %25-30'unu geçmemelidir. Domuz yağı parçalarının çapı 5 mm ile 10 mm arasındadır. Ürünün yağ içeriği %25-35 arasındadır; MPFCP değeri (bağ dokusu proteini içermeyen et proteini) değeri %8'in altında olmamalıdır.

Ürünün hammaddeleri listelenmiştir. Flönz içeriğinde sadece taze aromatik otlar ve baharatlar bulunabilir, aroma ve özütlerin kullanımı yasaktır. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün yöredeki köklü geçmişi ve gelenekselliğine dayanmaktadır. Ürün bölgenin geleneksel yemek kültürünün parçasıdır ve bir simge haline gelmiştir. Ürünün adının birçok kültürel eserde geçmesi ve yaygın olarak Köln ile özdeşleştirilmesi coğrafi alan ile olan bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Gailtaler Speck (Gailtaler Domuz Pastırması)	Avusturya	PGI	2002

Gailtaler Speck, Carinthia bölgesinde doğmuş, yetiştirilmiş ve kesilmiş domuzların kemiksiz etlerinden elde edilen, kürlenmiş bir et ürünüdür. Gailtaler Speck, domuzun herhangi bir bölümünden üretilir. Gailtaler Speck paketlenmemiş veya paketlenmemiş, bütün, parçalar halinde veya dilimlenmiş olarak satılır. Bütün halde satılan domuz pastırmaları, mühür kullanıcısına kadar izlenebilen, kırmızı veya yeşil, numaralı bir mühür taşır ve bu mühürde gülen bir domuz kafası ve 'Gailtaler Speck' yazısı bulunur.

Tek Belge içeriğinde pastırmanın rengi, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Gailtaler Speck yüksek yağ oranı, Tek Belge içeriğinde belirtilen kendine özgü tadı ve sert dokusu ile diğer domuz pastırmalarından ayrışır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Pastırma içeriğinde Landrace, Large White, Duroc, Swabian Hall Saddleback ırkı veya bu ırkların birbirleri ile veya Pietrain ırkı erkek domuzlarla çiftleştirilmesi ile üretilen domuz karkasları kullanılır. Eğer gerekli miktarda hayvan sağlanamazsa 31 kg'a kadar olan, belirtilen ırklardan domuz yavruları coğrafi alan dışından temin edilebilir. Sıvı besin, soya ve mısır yemi kullanımı sınırlandırılmıştır. Domuzların besisi aşamasında günlük maksimum ağırlık kazancı 750 gramı aşmamalıdır ve büyümeyi hızlandırıcı kimyasalların kullanımı yasaktır. 120 kg üzeri domuzlar ürünün üretiminde kullanılabilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün geleneksel üretim metodu ve bölgedeki ustaların bilgi birikiminin kilit rolü vurgulamaktadır. Bölgenin sakinleri, 9. yüzyıla kadar uzanan domuz pastırması üretme geleneğine sahiptir ve Gailtaler Speck'in kalitesini etkileyen çeşitli faktörler hakkında kapsamlı bilgiye sahiptir. Kullanılan hayvanların yüksek karkas ağırlığı daha yüksek yağ oranını garanti eder. Domuzların beslenme rejimi etlerin sert dokusunu sağlamaktadır. Kullanılan baharatların, tuz miktarının, tütsüleme ve olgunlaştırma koşullarının ayarlanması ise ustalık gerektirmektedir. Coğrafi alanın batıdan doğuya oryantasyonu, dengeli, sabit sıcaklıklar ve nem koşulları, yüksek güneşlenme süresi ve buna bağlı düşük bulut örtüsü, kışın sissiz koşullar ve aynı zamanda güneyden gelen karakteristik rüzgârlar pastırma üretimi ve olgunlaşması için ideal hava koşullarını sağlamaktadır. Ürün ile ilgili her yıl gerçekleştirilen festival coğrafi alan ile olan bağıı vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Gornooryahovski Sudzhuk (Gornooryahovski Sucuğu)	Bulgaristan	PGI	2011

Gornooryahovski Sudzhuk, Gorna Oryahovitsa şehrinde, makinede çekilen sığır eti ile doldurulmuş doğal bağırsaktan üretilen, kurutulmuş bir çeşit sucuktur. Gornooryahovski Sudzhuk taze olarak tüketime uygundur.

Tek Belge içeriğinde sucuğun rengi, tat, aroma, dokusu ve nem, yağ, tuz ve nitrit oranı belirtilmiştir. Son ürünün su aktivitesi ve pH'sı detaylandırılmıştır. Gornooryahovski Sudzhuk silindirik yapılı ve at nalı şeklindedir. 35-40 cm uzunluğunda ve 40 mm çapındadır. Yüzeyi, içine nüfuz etmeyen kuru, beyaz bir küf dokusu ile kaplıdır. İç dolgu mozaiklidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün geleneksel üretim metodu ve bölgedeki ustaların bilgi birikiminin kilit rolü vurgulamaktadır. Bölgenin sakinleri, 9. yüzyıla kadar uzanan domuz pastırması üretme geleneğine sahiptir ve Gailtaler Speck'in kalitesini etkileyen çeşitli faktörler hakkında kapsamlı bilgiye sahiptir. Kullanılan hayvanların yüksek karkas ağırlığı daha yüksek yağ oranını garanti eder. Domuzların beslenme rejimi etlerin sert dokusunu sağlamaktadır. Kullanılan baharatların, tuz miktarının, tütsüleme ve olgunlaştırma koşullarının ayarlanması ise ustalık gerektirmektedir. Ürün ile ilgili her yıl gerçekleştirilen festival coğrafi alan ile olan bağına vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Gyulai Kolbász (Gyulai Sucuğu)	Macaristan	PGI	2010

Gyulai Kolbász, Gyula ve Békéscsaba Oryahovitsa şehirlerinde üretilen, silindir şeklinde çiftler halinde veya dilimlenmiş olarak satılan, tütsülenmiş ve kurutulmuş bir çeşit sucuktur.

Tek Belge içeriğinde sucukların su aktivitesi, nem/protein oranı, yağ/protein oranı, Bağ dokusu olmayan et protein oranı, tuz oranı belirtilmiştir. Ürünün içeriğindeki domuz eti ve yağları minimum 4-6 mm parçalara ayrılır; tuz, acı ve tatlı toz kırmızıbiber, sarımsak, karabiber ve kişniş ile karıştırılarak doğal domuz bağırsaklarına veya nem geçiren yapay kılıflara doldurularak tütsülenir ve kurutulur. Son ürünün çapı ve uzunluğu detaylandırılmıştır.

Ham madde ile ilgili özellikler açıklanmıştır. Gyulai Kolbász; en az 135 kg ağırlığındaki Macar Büyük Beyaz, Mangalica, Macar Ova Domuzu ve Hampshire, Duroc ve Pietrain ırkı domuzların ve bunların melezlerinin but, kol, karın, sırt, gerdan etleri ve sert iç yağ kullanılarak üretilir. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki

bağlantı incelendiğinde, ürünün ünü ve bölgedeki ustalar tarafından geleneksel olarak asırlardır üretilmesinin rolü vurgulamaktadır. Bölgede hayvan yetiştiriciliği ve kasaplık ile ilgili bilgi birikimi yüksektir. 1910 yılında Gyulai Kolbászın Dünya Fuarı'nda altın madalya alması ile tanınırlığı artmıştır. Ürün ile ilgili haberler ve makaleler coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Jambon du Kintoa (Kintoa Jambonu)	Fransa	PDO	2019

Jambon du Kintoa, Franza Bask bölgesinde coğrafi alanda doğmuş ve yetiştirilmiş domuzların etlerinden üretilen ve doğal koşullarda en az 10 ay olgunlaştırılan bir jambondur.

Tek Belge içeriğinde jambonun tuz, nem, kas arası yağ oranı ve rengi, tadı, aroması belirtilmiştir. Bütün ve kemikli Jambon du Kintoa'nın oval bir şekli vardır ve femur başı ile bacağın ucu arasındaki uzunluk 10 cm'yi aşmalıdır. Femur başına takılı özel bir 'Kintoa' etiketi bulunur. Karakteristik tadı tereyağı, kuru meyve ve fındığı andırır. Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Jambon içeriğinde Basque Black Pied domuz eti kullanılır. Domuzlar 12-24 aylıkken kesilir ve en az 100 kg ağırlığındadırlar. Sadece taze et kullanılır ve sırt yağının en az 25 mm olması gereklidir. Kullanılan butlar en az 10 kg'dır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin iklimi, geleneksel üretim metodu ve kullanılan hammaddelerin kilit rolü vurgulamaktadır. Coğrafi alanın iklimi ve arazi yapısı açık ağaçların yapılmasına uygundur ve neredeyse tüm yıl boyunca yetişen çim ve bölgedeki ağaçlardan düşen meyveler domuzların diyetini oluşturur. Endüstriyel yetişen domuzlara göre daha geç kesim yağ tabakasının gelişmesine olanak tanır ve domuzların otlaklarda tükettikleri aromatik otlarda bulunan antioksidan maddeler kesimden sonra yağın oksidasyonunu yavaşlatır. Hammaddenin özellikleri mermerli ve pürüzsüz, yumuşak bir dokuya sahip bir jambon üretilmesini sağlar. Bölgede üretilen tuz ve biberin geleneksel olarak kullanımı ve uzun olgunlaşma süresi jambonlara karakteristik tat ve aromasını verir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kielbasa Piaszczańska (Piaszczańska Sosisi)	Polonya	PGI	2017

Kielbasa Piaszczańska, Małopolskie ve bölgesinde, tuz ve aromatik bitki suyu ile marine edilmiş iri parçalı domuz etlerinin protein kılıflara doldurulması ile üretilen, yarı-kuru, kürlenmiş bir çeşit sosistir.

Tek Belge içeriğinde sosislerin iç ve dış rengi, dokusu, tat ve aroması belirtilmiştir. Ürünün içeriğindeki domuz eti parçaları 2 cm civarındadır. Sosisler 25-45 cm uzunluğunda, 35-50 mm çapındadır. Sosisler marine içerisinde yer alan aromatik bitkiler ve tütünün tadı ve kokusuna sahiptir, sosisler damakta belirgin bir ardıç aroması bırakırlar.

Hammadde ile ilgili özellikler açıklanmıştır. Kielbasa Piaszczańska %55-60 oranında yağsız et bulunan yarım karkaslardan üretilir. Doğum yapmış dişi domuz ve yaban domuzlarının eti kullanılmaz. Kullanılan etlerin kesiminden 24-96 saat geçmiş olması gereklidir. Sadece taze et kullanılır. Marinasyon için kullanılan baharat ve aromatik otlar Tek Belge içeriğinde listelenmiştir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün tarihi, ünü ve bölgedeki ustalar tarafından geleneksel yöntemle asırlardır üretilmesi vurgulamaktadır. Kielbasa Piaszczańska'yı diğer sosislerden ayıran en büyük fark etlerin 'ziemianki' olarak bilinen toprak mahzenlerde marine edilmesidir. Ayırt edici bir diğer unsur da tutsüleme sırasında kullanılan ardıç dalları ve meyveleridir. Bu teknikler yöre halkı tarafından geliştirilmiştir. Ürün ile tarihi veriler, ilgili haberler ve ödüller bulunması da coğrafi alan ile olan bağımlı vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kranjska Klobasa (Kranjska Sosisi)	Slovenya	PGI	2015

Kranjska Klobasa, Kranjska bölgesinde kaba kıyılmış domuz eti ve domuz yağından üretilen bir sosistir. Kranjska Klobasa dolgusu nitritli tuz ile tuzlanır, sarımsak ve biber

ile eşnilendirilir ve domuzun ince bağırsağına doldurulur. Sosislerin uçları tahta bir kavela ile kısıtılarak kapatılır, sıcak tütüsleme ve pastörizasyon işlemlerinden geçer. Tek Belge içeriğinde sosislerin iç ve dış rengi, dokusu, tat ve aroması belirtilmiştir. Ürünün içeriğindeki protein ve yağ oranı belirtilmiştir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün tarihi, ünü ve bölgedeki ustalar tarafından geleneksel yöntemle asırlardır üretilmesi vurgulamaktadır. Kranjska Klobasanın bölgede üretildiğini belirten birçok tarihi belge ve sözlü tarih kanıtları vardır. Bölgede domuz yetiştiriciliğinin yaygın olması ve yüksek kaliteli etlerin üreticiler tarafından sosis yapımında kullanılması Kranjska Klobasa'nın kaliteli bir ürün olarak tanınmasını sağlamıştır. Ürünün adının farklı dillere de bölge adı ile girmiş olması, ilgili festivaller ve ödüller bulunması da coğrafi alan ile olan bağıny vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Lapin Poron Kuivaliha (Lapland Ren Geyiği Kuru Eti)	Finlandiya	PDO	2010

Lapin Poron Kuivaliha, Kuzey Finlandiya'da bulunan Fin ren geyiği yetiştiriciliği alanında doğan, yetiştirilen ve kesilen ren geyiklerinin eti kullanılarak üretilen kuru et ürünüdür. Ürün üzerinde neredeyse hiç yağ görünmez. Etler çok ince taneli ve yoğundur ve kesilen yüzeyde lifler ayırt edilemez. Diğer kurutulmuş etlere göre daha ince tanelidir.

Tek Belge içeriğinde kuru et parçalarının pH'sı ve nem, yağ, protein, bağ doku proteini, tuz oranı belirtilmiştir. Parçalar 1-5 cm kalınlığında ve 10-20 cm uzunluğundadır. Ağırlık, yüz ile birkaç yüz gram arasında değişmektedir. Ürünün tadı, iç ve dış rengi, dokusu detaylı biçimde açıklanmıştır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin iklimi, ren geyiği yetiştirme geleneği ve ürünün üretim tekniğine bağlanmaktadır. Lapin Poron Kuivaliha, asırlık geleneksel yöntemlere göre açık havada kurutulur. Kurutma, Şubat-Nisan aylarında özel belirlenmiş alanlarda yapılır. Ren geyiği eti yalnızca kış sonlarında sıcaklık değişimlerinin yeterince büyük olduğu kuzey bölgelerinde başarılı biçimde kurutulabilir. - 30 ° C ile 7 ° C arasındaki önemli kış sonu sıcaklık

dalgalanmaları, eti yumuşatır ve doğal bir lezzet verir. Bölgede ren geyiği yetiştirme geleneğinin asırlardır sürdürülmesi ve üreticilerin ürünü üretmek için ren geyiği parçalarını ustalıkla seçmesi de ürüne karakteristik özelliklerini vermektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Lucanica di Picerno (Picerno Sosisi)	İtalya	PGI	2018

Lucanica di Picerno, Picerna ve çevresinde üretilen ve ‘U’ şeklinde olan geleneksel bir et ürünüdür.

Tek Belge içeriğinde salamların uzunluğu, çapı, rengi, ağırlığı, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Protein, yağ ve nem oranı detaylandırılmıştır. Ürünün duyuşsal ayırt edici özelliği, rezene ve biberin baskın aromasından gelmektedir. Biber aromasının daha fazla olduğu ürünün acılı versiyonuna izin verilir ancak rezene aromasının baskın aroma olarak kalması gereklidir. Ürünün yağ oranı, nem oranı, su aktivitesi, pH’sı belirtilmiştir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Salam içeriğinde AB kalite sınıflandırmasına göre E,U,R,O kalite sınıfına giren, en az 9 aylık ağır domuzların taze karkas etleri kullanılmalıdır. PSE ve DFD sınıfına giren veya belirgin hastalık veya travma belirtileri olan karkaslar, dişi domuzlar ve yaban domuzları, Belgian Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc and Spotted Poland ırkları safkan domuzlar ürünün üretiminde kullanılmaz. Ürünün hammaddesi olarak kullanılacak ürün oranları Tek Belge içeriğinde listelenmiştir. Süt, süt ürünleri ve GDO içeren hammaddelerin ürüne eklenmesine izin verilmez.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretim metodu ve ürünün üreticilerinin ustalığı vurgulamaktadır. Lucanica di Picerno, diğer salamalarda sosislerden baskın rezene aroması ve karakteristik ‘U’ şekli ile ayrılır. Bölgenin iklim koşulları rezene yetiştirilmesine çok uygundur. Bölgedeki üreticilerin eti hazırlama, baharat oranlarını seçme ve salamlara şekil verme konusundaki ustalıkları ürüne karakteristik özelliklerini vermektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Meğimursko Meso ‘z Tiblice	Hırvatistan	PGI	2017

Meğimursko Meso ‘z Tiblice, Meğimurje bölgesinde üretilen, tütülenmiş ve ısıtılmış işlem görmüş domuz eti ve sırt yağı ‘slanina’ içeren geleneksel et ürünüdür. ‘Slanina’, sırt yağının çeşnilerle kaynatılması, süzülerek kesilmesi, tuz ve sarımsak eklenerek dinlendirilmesi ile elde edilir. Meğimursko Meso ‘z Tiblice içeriğinde kullanılan domuz etleri ise çeşnilerle 21 gün boyunca kürlenir, kayın ve gürgen odunları kullanılarak tütülenir, son aşamada ise 1 saat boyunca fırınlarda pişirilir. ‘Slanina’ ile kaplanan et parçaları 45 gün olgunlaştırılır. Nihai ürün, ‘tiblica’ olarak bilinen geleneksel bir kapta paketlenmiş veya vakumlanmış olarak piyasaya sunulur. Bitmiş ürün en az %50 oranında et içermelidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün iç ve dış rengi, dokusu, tat ve aroması belirtilmiştir. Ürünün içeriğindeki domuz eti ve yağın su aktivitesi detaylandırılmıştır. Hammadde ile ilgili özellikler açıklanmıştır. Ürünün içeriğinde en fazla 105 kg olan taze karkaslar kullanılabilir. Kesilen domuzların en az 10 aylık olması gereklidir. Domuzların kesimi coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin iklimi, ürünün ünü ve bölgedeki ustalar tarafından geleneksel yöntemle asırlardır üretilmesi vurgulamaktadır. Meğimurje bölgesinin iklim koşulları (Soğuk kışlar ve sıcak yazlar, yıl boyunca yüksek bağıl nem ve belirgin hava akışlarının olmaması) etin kurutularak korunmasını imkânsız kılmıştır. Etin uzun süre korunması için domuz eti ve yağları ‘tiblica’ olarak bilinen ahşap kaplara doldurulmaya başlanmıştır. Bu geleneğin asırlardır bölgede devam ettiğini gösteren birçok belge bulunur. Ürün ile ilgili tarihi veriler, haberler, broşürler ve ödüller bulunması da coğrafi alan ile olan bağımlı vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Morcilla de Burgos (Burgos Kan Sosisi)	İspanya	PGI	2018

Morcilla de Burgos, Burgos bölgesinde üretilen pişmiş bir çeşit sosistir. Morcilla de Burgos, Horcal çeşidi soğan, domuz yağı veya domuz iç yağı ve kanı, pirinç, baharatlar ve tuz kullanılarak üretilir.

Tek Belge içeriğinde sosislerin içeriğinde bulunan malzemelerin oranları belirtilmiştir. Ürünün şekli, uzunluğu, çapı, iç ve dış rengi, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Protein, toplam şeker, lif, tuz, yağ ve nem oranı detaylandırılmıştır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sosis içeriğinde kullanılan Horcal çeşidi soğanların çapı en az 80 mm, ağırlığı en az 100 g ve kahverengi kabuklu olmalıdır. Pirinçler ‘Extra’ sınıfı Bahia veya Bomba benzeri kısa taneli olmalıdır. Kullanılan domuz yağı taze veya donuk olabilir. Koyun, inek veya domuz kanı kullanılabilir. Temel baharat karabiberdir ancak kırmızıbiber, kekik, kimyon, karanfil, sarımsak, tarçın, kimyon, maydanoz ve anason isteğe bağlı olarak eklenebilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün geleneksel üretim metodu ve ünü vurgulamaktadır. Ürünün yöre ile anılan adı birçok tarihi belge ve yemek kitabında geçmektedir. Üründe Horcal çeşidi soğan kullanımı da gelenekseldir ve tarihi kayıtlarda bahsedilmektedir. Ürünün pH, lif oranı ve toplam şeker oranına etki eden bu soğanın kullanımı ürünü İspanya’da üretilen diğer pirinçli kan sosislerinden ayırmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Pafitiko Loukaniko (Pafitiko Sosisi)	G. Kıbrıs	PGI	2015

Pafitiko Loukaniko, Paphos bölgesinde üretilen geleneksel bir domuz sosisidir. Pafitiko Loukaniko; tuz, kişniş, kimyon, karabiber ve Mavro üzümlelerinden bölgede yapılan şarap kullanılarak üretilir. Domuz eti ve baharatlar şarap içerisinde olgunlaştırıldıktan sonra bağırsaklara doldurulur ve her bir zincirde 6-10 tane olacak şekilde uçları çevrilerek kapatılır.

Tek Belge içeriğinde sosislerin şekli, çapı, rengi, dokusu, tat ve aroması belirtilmiştir. Ürünün pH'sı, içeriğindeki protein, yağ, nem ve tuz oranı belirtilmiştir.

Ürünün hammaddeleri açıklanmıştır. Kullanılan domuzlar taze olmalı, sağlıklı hayvanlardan elde edilmeli ve pH'sı 5,3-6 ve 0-7 °C'de işletmelere alınmalıdır. Kullanılan domuz bağırsakları, şarap, tuz ve baharatlar ile ilgili koşullar belirtilmiş, isteğe göre ilave edilebilecek baharatlar tarçın, karanfil, damla sakızı olarak sıralanmıştır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün geleneksel üretim metodu, üreticilerin ustalığı ve ünü vurgulamaktadır. Ürünün yöre ile anılan adı birçok tarihi belge, rehber ve yemek kitabında geçmektedir. Bölge koşullarının ürünün içeriğinde kullanılan şaraba da etkisi vardır. Bu şarabın kullanımı da ürüne tanınırlık katmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Salaisons Fumées Marque Nationale (Ulusal Marka Füme Jambon)	Lüksemburg	PGI	1996

Salaisons Fumées Marque Nationale, Lüksemburg Ulusal Markası veya eşit kalitede domuzların butları kullanılarak üretilen jambondur. Jambon endüstriyel yöntemle üretilmez. Salaisons Fumées Marque Nationale diğer jambonlardan uzun kürleme süresi (10 ay) ile ayrılır.

Tek Belge içeriğinde ilgili kanuna atışta bulunulmuştur. Jambonlar yıl boyunca üretilbilir ancak üretim çoğunlukla sonbahar ve kış aylarında yoğunlaşır. Domuz butları tuzlanır, kürlenir ve daha sonra geniş yapraklı ağaçlardan elde edilen odunlarla fümelenir. Jambonlar, en az on ay süreyle kürlenmeli ve ardından sıkı kontrollere tabi tutulmalı ve son olarak satılmadan önce markalanmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı hammaddenin özenle seçilmesi, geleneksel üretim yöntemi ve üretim sürecinin sıkı kontrolüne dayanmaktadır. Sistemin her aşamasının ulusal yönetmelik ile kontrol ediliyor olması ürünün tüketiciler tarafından bilinen ve tercih edilen bir ürün olmasını sağlamıştır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Salam de Sibiu (Sibiu Salamı)	Romanya	PGI	2016

Salam de Sibiu, Sibiu ve çevresindeki belirli bölgede üretilen çiğ, kurutulmuş ve doğal küf ile kaplı bir çeşit salamdır. Salam de Sibiu tadı, yarı sert dokusu, çok düşük nem oranı ve kesitte yakut kırmızısı rengiyle nedeniyle aynı ticari kategorideki diğer ürünlerden farklıdır.

Tek Belge içeriğinde salamların şekli, uzunluğu, çapı, ağırlığı belirtilmiştir. Salamların üzeri beyaz bir küf tabakası ile kaplıdır. Salamların küf ile kaplı olmayan yüzeyi %10'dan az olmalıdır. Salamların iç ve dış rengi, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Protein, toplam şeker, lif, tuz, yağ, nem ve kalıntı nitrit oranı detaylandırılmıştır. Salam de Sibiu için mikrobiyolojik patojen kriterleri de belirtilmiştir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Salam içeriğinde %70 domuz eti ve %30 iç yağ kullanılır. Kullanılan domuzlar en az 100 kg olmalıdır ve kesim artıkları, mekanik ayrılmış et kullanımı yasaktır. Salam içeriğinde bulunan malzemelerin oranları belirtilmiştir. Diğer hammaddeler tuz-baharat karışımı, antioksidan, starter kültür ve opsiyonel olarak alkollü olgunlaştırma ajanlarıdır (şarap, bira gibi). Füme, olgunlaştırma, küflendirme, olgunlaştırma, kurutma ile ilgili detaylar, süreler ve sıcaklıklar belirtilmiştir. Salamların üzerindeki küf *Penicillium nalgiovensis* veya bu küfü içeren *Penicillium* karışımları olmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün geleneksel üretim metodu ve ünü vurgulamaktadır. En az 60 günlük olgunlaştırma süresi ve ürünün kurutulması ayırt edici tat ve dokusunu sağlar. Üretim alanlarındaki iklim koşulları (soğuk kışlar ve ılık yazlar ile ılıman bir karasal iklim) küfle kaplı kurutulmuş çiğ salamın elde edilmesinde elverişlidir. Ürünün yöre ile anılan adı birçok tarihi belge ve makalede geçmektedir. Ayrıca ürünün bazı üretim aşamaları bölgedeki bilgi birikiminden ve ustalıktan faydalanmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne (Ardenne Sosisi)	Belçika	PGI	2017

Saucisson d'Ardenne/ Collier d'Ardenne/

Pipe d'Ardenne, Ardenne bölgesinde üretilen, tütsülenmiş ve kurutulmuş, domuz veya domuz ve sığır eti karışımı sosisleridir. Ürünün üç ismi verilen üç farklı şekilden gelmektedir.

Tek Belge içeriğinde sosislerin farklı şekilleri için uzunlukları, çap ve ağırlıkları belirtilmiştir. Genel olarak sosislerin iç ve dış rengi, dokusu, tat ve aroması belirtilmiştir. Ürünün içeriğindeki domuz eti parçaları maksimum 4-8 mm civarındadır. Sosisler 25-45 cm uzunluğunda, 35-50 mm çapındadır. Sosisler damakta belirgin bir füme aroması bırakırlar. Tek Belge içeriğinde pH ve nem, yağ, protein, bağ doku proteini, tuz, şeker oranı, su aktivitesi belirtilmiştir.

Hammadde ile ilgili özellikler açıklanmıştır. Ürün tamamen domuz eti veya domuz ve sığır eti karışımından üretilir. Sığır eti oranı %40'ı geçmemelidir. Sakatat, mekanik olarak ayrılmış et ve deri kullanımına izin verilmez. Sadece doğal bağırsak, selülozik, kolajen kılıflar kullanılabilir. Füme için geniş yapraklı ağaçlardan elde edilen talaş veya odunlar ve kuş üzümü dalları kullanılır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün geleneksel üretim yöntemi ve hammaddeleri, ünü ve bölgedeki ustaların bilgi birikimi vurgulanmaktadır. Bölgede yetişen kuş üzümü dallarının tütsüleme aşamasında eklenmesi ürüne karakteristik baharlı tadını verir. Bölgede sığır ve domuzların aynı üreticiler tarafından yetiştirilmesi, sığır ve domuz etinin birlikte kullanıldığı ürünü etkilemiştir. Ürün ile tarihi veriler, ilgili haberler ve ödüller bulunması da coğrafi alan ile olan bağını vurgulamaktadır.

2.2.1 Bölüm Değerlendirmesi

Et ürünleri (pişirilmiş, tuzlanmış, füme vb.) ürün grubu geneli incelendiğinde 37'si PDO, 142'si PGI olan 179 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 43 ürün ile İtalya,

41 ürün ile Portekiz ve 20 ürün ile Fransa en fazla tescili bulunan ülkelerdir. Dikkat çekici bir detay PGI ürünlerin fazlalığıdır. Tescillerin genelinde hammaddenin temin edileceği coğrafi alanın sınırlandırılmamış olması ve ürünlerin coğrafi alan ile bağının yoğun olarak bölgedeki beşeri faktörlere ve üne bağlı olmasının PGI oranının yüksekliği ile ilişkilendirilebilir. Et ürünleri (pişirilmiş, tuzlanmış, füme vb.) ürün grubu için 18 farklı ülke tarafından AB’de tescil ettirilmiş 2 menşe adı ve 16 mahreç işareti ürün tek belge detaylı olarak incelenmiştir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde en önemli kriterlerin ürünün şekli (at nalı, uzun silindir, spiral vb.), renk, tuz oranı, yağ oranı, protein oranı, ağırlık, uzunluk, çap, tat, doku, aroma, bağ doku oranı olarak belirlenmiştir. Hammadde ile ilgili kriterler (ırk, EUROP kalite sınıfı, etin geldiği bölüm, kullanımına izin verilen aromatikler gibi) ve olgunlaştırma süreleri de tescillerin birçoğunda ayrıntılı olarak açıklanmıştır. PDO olan Jambon du Kintoa tescilinde kullanılan etin sağlandığı hayvanların beslenme ve yetiştirilme koşulları ile ilgili de detaylı bilgiye yer verilmiştir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı incelendiğinde ise tescillerin tamamında geleneksel üretim yöntemi ile ürün özellikleri arasında bağlantı kurulduğu görülebilir. Bölgedeki bilgi birikimi ve ustalık, hammadde özellikleri, ürünün tarihi ve ünü de coğrafi alan ile olan bağı tanımlamak için kullanılmıştır. Özellikle doğal kurutma ile üretilen ürünler ve sıcaklıkların çok düşük veya yüksek olması nedeni ile hayvansal gıdaların alternatif yollarla saklanması gereken coğrafi alanlar için yörenin iklimsel özellikleri coğrafi alan ile ürün arasındaki önemli bir bağ olarak nitelendirilmiştir.

2.3 Peynirler

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Allgäuer Sennalpkäse (Allgäuer Sennalp Peyniri)	Almanya	PDO	2016

Allgäuer Sennalpkäse, Bavyera eyaletinin güney ucunda Allgau kırsal bölgesinde, deniz seviyesinden en az 800 m yükseklikte olan ve ‘Sennalpen’ olarak adlandırılan mandıralarda geleneksel yöntemlerle çiğ inek sütü ile üretilen ve elle işlenen, uzun raf

ömrüne sahip sert bir peynirdir. Kabuğu kuru ve sarımsı-portakal rengi ile kahverengi arasında değişir. Peynir, sert bir yapıya sahiptir ve tipik olarak bezelye büyüklüğünde deliklere sahiptir. İç rengi sarımsı fildişidir.

Tek Belge içeriğinde peynirin şekli, ağırlık aralığı, çapı ve yüksekliği, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. 5-15 kg arası peynirler 3 aylık olgunlaştırma sonunda satılabilirken, 15 kg üzeri peynirler en az 4 ay olgunlaştırılır. ‘Genç’ Allgäuer Sennalpkäse kuru madde oranı en az %55 ve kuru maddedeki yağ oranı en az %45, ‘Olgun’ Allgäuer Sennalpkäse kuru madde oranı en az %62 ve kuru maddedeki yağ oranı en az %45 olmalıdır. Allgäuer Sennalpkäse olgunlaştırıldıkça daha gelişmiş bir aroma ve daha yoğun bir tat, koku ve renk ile daha sert bir doku elde edilir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sadece Alplerde sağılan sütler kullanılır ve bölgedeki tipik Braunvieh ırkının ineklerinden ve onların melezlerinden elde edilir. Sadece doğal rennet ve laktik asit bakteri kültürleri kullanılabilir, GDO rennet kullanımı yasaktır. Katkı maddesi ve koruyucu kullanımı (tuz dışında) yasaktır. Allgäuer Sennalpkäse üretim döneminde, ineklerin yemlerinin en az %60'ı üretim alanından gelmelidir. Peynir sadece otlama dönemi olan mayıs-ekim ayları arasında üretilir. İneklerin yemlerine saman ile takviye yapılabilir ancak silaj verilmez.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretim metodu ve kullanılan hammaddelerin kilit rolü vurgulamaktadır. Coğrafi bölgenin iklimi, değişken arazi yapısı ve %70 otlakla kaplı olması mera hayvancılığı yapılmasına olanak verir. Alplerdeki yüksek otlaklarla beslenen ineklerin sütü karotenoid, terpen ve çoklu doymamış yağ asitleri bakımından zengindir ve peynire tadını ve aromasını verir. Braunvieh ırkı ise bölge koşullarına çok iyi adapte olmuştur ve sütünün yüksek protein içeriği kaliteli peynir üretimi sağlar. Ürünün endüstriyel üretiminin olmaması ustalığın önemini ortaya koyar, her aşamada ustalık gerektiren detaylar açıklanmıştır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Brillat-Savarin	Fransa	PGI	2017

Brillat-Savarin, Saône-et-Loire ilinin kuzeyinden Seine-et-Marne iline kadar uzanan bölgede, inek sütü ve kaymağından üretilen yumuşak bir peynirdir. Mayalanmadan sonra en geç üç gün içinde piyasaya sürülür. Brillat-Savarin -mayalanmasından itibaren- küçük peynirler için en az beş gün, büyük peynirler için en az sekiz gün boyunca olgunlaştırılabilir.

Tek Belge içeriğinde küçük ve büyük peynirler için ağırlık, çap ve kalınlık aralığı belirtilmiştir. Kuru madde oranı en az %40, kuru maddedeki yağ oranı en az %72, tuz oranı en fazla %2 olmalıdır. Brillat-Savarin şekli, tadı, dokusu ve rengi de Tek Belge içeriğinde belirtilmiştir. Olgunlaştırılmış Brillat-Savarin, çoğunlukla *Penicilium candidum* ve/veya *Geotrichum*'dan oluşan yüzey florası ve fildişi renginde beyaz bir kabuğa sahiptir ve meyvemsi, fındık, mantar aromalarına sahiptir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Brillat-Savarin üretimi için ilk sağımdan itibaren en fazla iki gün içinde toplanan inek sütü kullanılır. Süt mandıraya ulaştıktan sonra en geç iki gün içinde kullanılır ve dondurulmaz. Sadece inek sütü kaymağı kullanılır ve süt kremasının homojenizasyonu ve dondurulması yasaktır. Kaymak iki gün içinde süttten alınır, Dornic asitlik değeri 14°D'ye eşit veya küçüktür, mandıraya varışta sıcaklığı 8°C'ye eşit veya daha azdır. Peynirlerin üretimi ve olgunlaşması coğrafi bölgede yapılmalıdır ancak sütün bölgeden gelmesi zorunlu değildir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün kalitesi ve ünü vurgulamaktadır. Ürünün kalitesi, büyük ölçüde endüstriyel ortamda uygulanması zor olan becerilerle bağlantılıdır. Coğrafi bölgelerde Brillat-Savarin yapan mandıralar günümüze kadar bu kolektif ustalık bilgisini canlı tutmuştur. Bu peynirin üretimi, laktik fermentasyon teknolojisi ve kaymak ile zenginleştirmedeki uzmanlığı ustalıkla birleştiren özel bir bilgi birikimi gerektirir. Peynirin yapımındaki her aşamada ustalık gerektiren detaylar açıklanmıştır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Danbo	Danimarka	PGI	2017

Danbo, Danimarka’da inek sütü kullanılarak üretilen, olgunlaştırılmış, sert bir peynirdir. Mayalanmadan sonra en geç üç gün içinde piyasaya sürülür. Danbo üretim yöntemi, geleneksel peynir teknolojisinden farklı iki aşama içerir. İlk aşama, telemeye su eklenerek düşük sıcaklıkta ısıtılmasıdır. İkincisi, tuzlamadan sonra peynirin yüzeyinde *Brevibacterium linens* büyümesini kolaylaştıracak koşullarda olgunlaştırılmasıdır.

Tek Belge içeriğinde peynirler için dış ve iç renk, doku, yapı, koku ve tat, şekil ve olgunlaşma koşulları belirtilmiştir. Kuru madde oranı en fazla %56 olan peynirlerde kuru maddedeki yağ oranı %30-45, kuru madde oranı en fazla %50 olan peynirlerde kuru maddedeki yağ oranı %45-50’dir. İsim ile birlikte belirtilmesi şartıyla kimyon peynire ilave edilebilir.

Ürünün hammaddeleri ile ilgili detaylı bilgi Tek Belge içeriğinde belirtilmemiştir. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı özellikli üretim yöntemine ve ününe bağlanmaktadır. Ürünün tarihi detaylı olarak açıklanmış ve Danimarka’daki peynir üreticilerinin Danbo peyniri üretimi konusunda asırlardır eğitim gördüğü belirtilmiştir. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır. Yapılan anket çalışmalarında tüketicilerin Danbo peynirini Danimarka ile özdeşleştirdiği belirlenmiştir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Džiugas	Litvanya	PGI	2019

Džiugas, Telšiai şehrinde, sadece otlanma dönemindeki ineklerin standardize ve pastörize edilmiş, enzimler ile kesilmiş sütünden üretilen, olgunlaştırılmış, sert bir peynirdir.

Tek Belge içeriğinde peynirin iç ve dış rengi farklı olgunlaştırma süreleri (12-18-24-36-48-60 ay) için ayrı ayrı belirtilmiştir. Peynirin çapı ve ağırlık aralığı, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Kuru maddedeki yağ oranı %39-40, nem oranı %34-35 ve tuz oranı %1,8-2,2 olmalıdır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sadece otlanma dönemindeki (Mayıs-Ekim ayları arası) ineklerin sütleri kullanılır ve ineklere ek yem verilmez. *Lactobacillus* ve *Streptococcus* starter kültürleri, mikrobiyolojik kökenli süt pıhtılaştırıcı proteaz sınıfı enzim ve tuz kullanılan diğer hammaddelerdir. Sütün hazırlanmasından olgunlaştırma aşamasının sonuna kadar coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün ünü ve yöredeki üreticilerin ustalığının kilit rolü vurgulamaktadır. Ürünün tarihi detaylı olarak açıklanmış, ürünün ünü aldığı birçok ödül ve tüketiciler tarafından bölge ve Litvanya ile özdeşleştirilmesine bağlamıştır. Ürünün üretim aşamalarının yöredeki bilgi birikimi ile olan bağı, diğer yörelerden farkı ve ustalık gerektiren detaylar açıklanmıştır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Fromage de Hervé	Belçika	PDO	1996

Fromage de Hervé, Hervé bölgesinde, çiğ veya pastörize inek sütü ile üretilen, yıkanmış kabuklu, yumuşak bir peynirdir. Kare veya dikdörtgen şekilli peynir; 50, 100, 200 veya 400 gram ağırlığında satışa sunulabilir.

Tek Belge içeriğinde peynirin tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Kuru maddedeki yağ oranı en az %45 olmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürün içeriğinde kullanılan süt, ürünün olgunlaştırıldığı kilerler ve ürünün ününün kilit rolü vurgulamaktadır. Coğrafi bölgenin iklimi ve arazi yapısı meraların oluşumuna uygundur ve bölgenin killi tınlı toprak yapısı kilerlerin yapılmasına olanak sağlamaktadır. Bölgedeki otlaklarda beslenen ineklerin yüksek protein oranlı sütü peynir üretimi için uygundur. Peynirlerin olgunlaştırıldığı kilerlerin sıcaklığı, nemi ve mikroflorası (*Brevibacterium linens*) peynirlerin karakteristik kabuğunun oluşmasını sağlar. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Hollandse Geitenkaas (Hollanda Keçi Peyniri)	Hollanda	PGI	2015

Hollandse Geitenkaas, Hollanda’da yetiştirilen keçilerin sütleri kullanılarak üretilen yarı sert, doğal veya folyo içerisinde olgunlaştırılmış bir peynirdir. Peynirin üretimi Gouda peynirine benzer. Hollandse Geitenkaas doğal kabuklu olarak veya folyo içerisinde kabuksuz biçimde tüketime sunulur. Doğal kabuk oluşumu için gerekli minimum 25 gün olgunlaştırma süresi Hollanda’da gerçekleşmelidir.

Tek Belge içeriğinde taze ve olgunlaştırılmış peynirin rengi, dokusu, tadı, içyapısı ve kabuk özellikleri belirtilmiştir. Peynir için kullanılan sütün yağ oranı %2,8-6,2 ve protein oranı %2,6-4,4 olmalıdır. Isırgan otu, çemen otu, kekik ve domates gibi sebzeler, baharatlar ve aromatik otlar, karakteristik lezzetlerinin nihai üründe tanınması koşuluyla peynirlere eklenebilir. Ürünün olgunlaştırma sıcaklığı ve raf ömrü de Tek Belge içeriğinde belirtilmiştir. Peynir yassı, silindirik bir şekle sahiptir veya bir somun veya blok şeklindedir ve 1,5 ile 20 kg ağırlığındadır. Keçi sütleri en az 28°C ve en fazla 32°C sıcaklıkta hayvan kaynaklı veya mikrobiyal maya kullanarak kestirilir. Süt, genellikle *Leuconostoc* ile bir araya getirilen *Lactobacillus* / *Lactococcus* varyantlarından oluşan ve Hollandse Geitenkaas için uygun mezofilik starter kültürünün eklenmesiyle kestirilir. Salamura suyunun sıcaklık, tuz içeriği ve pH’sı mümkün olduğu kadar sabit tutulur. Hollandse geitenkaas 17-20°Baume tuz içeren, pH 4,8’in altında ve sıcaklığı 10-16°C olan salamuraya batırılır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sadece Hollanda’da yetiştirilen Hollanda Beyaz Keçisi veya bu ırkın melezi keçilerin sütü ve süt kaymağı kullanılır. Hollanda keçi sütünün tutarlı kalitesi ve hafif tadı, yetiştirme sistemi, ustalık ve kalite güvence programının kullanılmasının sonucudur. Keçiler Hollanda menşeli mısır veya ot silajı ile beslenir. En fazla 8 sağımdan elde edilen süt 6 °C ve altındaki sıcaklıktaki tanklara alınır. Mandıralara gönderilen peynir pastörize edilir ve mayalanır. Peynir kalıplandıktan sonra salamura havuzuna alınır. Peynirin tuz oranı kuru maddede %4,1’i aşmamalıdır. Olgunlaşmaya alınan peynirlerin yüzeyleri kaplama materyali ile kaplanır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretimindeki lojistik düzenlemeler ve ünü vurgulamaktadır. Coğrafi bölgenin iklimi ve arazi yapısı besicilik için ve keçi yetiştiriciliği için idealdir. Hollanda Beyaz Keçisi bölgenin koşullarına çok iyi uyum sağlamış yüksek verimli bir ırktır. Yöredeki bilgi birikimi ve ustalık ise geçmişi çok eskiye dayanmaktadır ve ürüne etkisi önemli düzeydedir. Küçük çaptaki çiftliklerden sütlerin alınması ve işlenmesi konusunda çok iyi organize olmuş bir yapı mevcuttur, bu da peynirin yüksek kalitede olmasını sağlamaktadır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Imokilly Regato	İrlanda	PDO	1999

Imokilly Regato, Güneydoğu Cork'da bulunan Imokilly bölgesinde, inek sütü kullanılarak üretilen bir peynirdir. Imokilly Regato, bu peynire özgü, belirgin tatlı keskin koku ve aromaya, kremi sarı renk ve sert bir dokuya sahiptir. Kelt kordon motifini içeren dışbükey kenarlı blok veya tekerlek rulo şeklindedir. Dokusu sıkidır. Peynir gövdesinde az miktarda gözler olabilir. Benzer ürünlere göre dokusu farklıdır. Tek Belge içeriğinde peynirin nem, kuru madde, kuru maddede yağ, tuz, pH oranı belirtilmiştir. Ürünün hammaddeleri ile ilgili bilgi Tek Belge içeriğinde belirtilmiştir. Peynir sadece mart-ekim ayları arası olan otlanma döneminde üretilir. Sadece meralarda otlanan ineklerin sütü kullanılır. Bu nedenle sütte yüksek miktarda beta-karoten bulunur. Ayrıca sütün yağ profili de otlanma süresinden etkilenir. Yüksek miktarda düşük sıcaklıkta eriyen yağ asidi bulunması peynire aromasını verir. Özel olarak hazırlanan starter kültür ile peynir üretilir ve 9-12 ay olgunlaştırılır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı özellikli üretim yöntemine ve hammaddeye bağlanmaktadır. Özellikle peynirin rengi kullanılan sütün özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Bölgenin iklim yapısı ve arazisi ineklerin uzun süre otlanmalarına olanak sağlamaktadır. Bu da sütün aromatik özellikli olmasına neden olmaktadır. Ürünün tarihi detaylı olarak açıklanmış, üreticilerin bilgi birikimi ve bölgedeki tedarik zincirinin başarılı yönetiminin peynirin ününe etkisi belirtilmiştir.

Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Jihočeská Zlatá Niva	Çekya	PGI	2010

Jihočeská Zlatá Niva, Güney Bohemya bölgesinde üretilen inek sütleri kullanılarak üretilen küflü bir peynirdir.

Tek Belge içeriğinde peynirin iç ve dış görünüşü; çağı, yüksekliği, ağırlığı ve rengi belirtilmiştir. Peynirin tat, aroma ve dokusu açıklanmıştır. Peynir bütün, yarım veya parçalara ayrılmış şekilde satılabilir. Kuru madde oranı %52, kuru maddedeki yağ oranı %60-65, tuz oranı %2,5-6 olmalıdır. Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sadece coğrafi alanda yetiştirilen ineklerin sütleri kullanılır. Kullanılan sütün yağ oranı %3,45 olmalıdır. Peynir kültürü olarak *Penicillium roqueforti* PY, PV, CB veya PR1 (PR4'e kadar) suşları, tuz, süt kültürleri, peynir mayası ve kalsiyum klorür hammadde olarak kullanılır. Olgunlaştırma aşamasının sonuna kadar olan aşamalar coğrafi alanda gerçekleşmelidir ve bozulma ve izlenebilirlik nedeni ile ürün üretildiği yerde paketlenmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün tarihi, ünü, kullanılan sütün özelliği ve yöredeki üreticilerin ustalığının kilit rolü vurgulamaktadır. Jihočeská Zlatá Niva mavi peyniri 1951'den beri aynı üretim yöntemini kullanarak üretilmektedir. Basında peynir üretiminin tarihini gösteren çok sayıda referans yer almaktadır. Peynir, ismini ana malzemenin kaynağı olan Šumava'nın çayırları ve otlaklarından almaktadır. Eşsiz yerel bitki örtüsünün nihai ürün üzerinde olumlu bir etkisi vardır. Jihočeská Zlatá Niva mavi peyniri, Çek halkında, hem de süt endüstrisi uzmanları tarafından yüksek kabul görmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Mohant	Slovenya	PDO	2013

Mohant, Triglav Ulusal Parkı içerisinde bulunan Mohant bölgesinde üretilen çiğ inek sütünden üretilen, yumuşak bir peynirdir. Mohant'ın ayırt edici özelliği tipik, çok yoğun kokusu ve biraz da acı olabilen keskin tadıdır. Peynirin kokusu ve tadı birçok kişiye itici gelebilir, ancak Mohant'ın karakteristiğidir ve diğer peynirler arasında eşsiz olmasını sağlar.

Tek Belge içeriğinde peynirin rengi, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Kuru maddedeki yağ oranı en az %35, protein oranı en az %17 ve tuz oranı %0,5-2,5 olmalıdır. Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Süt inekleri, coğrafi bölgede üretilen (en az %75) otlak, saman ve kaba yemle beslenir. Vitamin ve mineral takviyelerine izin verilir. Mohant peyniri üretiminde kullanılan süt coğrafi bölgeden gelmelidir. Mohant, anaerobik koşullar altında büyük fiçılarda olgunlaştırılır. Olgunlaştırıldıktan sonra yumuşak ve yayılabilir, kurumaya ve oksidasyona karşı koruma sağlamak için hiçbir kabuğa sahip olmadığından peynirin ambalajına yerleştirilirken özen gösterilmesi ve ürünün mikrobiyolojik bozulmasına neden olabilecek hava boşluklarının derhal bastırılması son derece önemlidir. Bu nedenle üretimin gerçekleştirdiği yerde paketlenmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün geleneksel üretim yöntemi ve hammaddenin rolü vurgulamaktadır. Coğrafi alandaki otlakların ve meralarının doğal bitki örtüsü, pedoklimatik özellikler ve hava koşullarından etkilenir. Coğrafi alandaki Alp florası, başka yerlerde gelişmeyen bazı bitki grupları da dâhil olmak üzere, binden fazla farklı bitki türü orada büyüdüğü için, Avrupa'nın en zenginleri arasındadır. Süt ineklerinin yemleri coğrafi bölgede üretilmesi ile floranın karakteristiği çiğ süte geçer ve Mohant'ı diğer peynirlerden ayıran özel kokusunu ve tadını belirlemede rol oynar. Sütün ısıtılmaması veya sert teknolojik prosedürlere maruz kalmaması ve faydalı doğal mikroflorası istenmeyen patojenik mikroorganizmaların gelişmesini önler. Ürünün geleneksel üretim yöntemindeki aşamalar ürüne dokusu ve yapısını vermektedir. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Ossolano	İtalya	PDO	2017

Ossolano, Ossola Vadisinde ve bölgedeki deniz seviyesinden en az 1400 m yükseklikte olan Alp dağ mandıralarında, bölgede üretilen inek sütü ile üretilen bir peynirdir.

Tek Belge içeriğinde peynirin şekli, ağırlık aralığı, çapı ve yüksekliği, renk, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Kuru maddedeki yağ oranı en az %40 olmalıdır. Peynirler en az 60 gün olgunlaştırılır ve belirtilen değerlerler olgunlaştırılması tamamlanmış peynirler içindir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sadece Bruna, Frisona, Pezzata Rossa ırkı ineklerden ve onların melezlerinden elde edilen sütler kullanılır. Peynirin Alplerde üretilen çeşidi sadece temmuz-ekim arasındaki sağımlardan elde edilen süt ile üretilir ve ineklerin beslenmesinde %90 oranında dağ merası otlakları veya bu otlaklardan elde edilen saman kullanılır. Alplerde üretilen çeşit için temmuz-ekim arası ineklerin meralarda otlatılması zorunludur. Coğrafi alanda üretilen peynir için kullanılan sütün sağlandığı ineklerin beslenmesinde ise %60 oranında coğrafi alandaki meralardan elde edilen otlak ve saman kullanılır. İneklerin yetiştirilmesi ve sağımından, olgunlaştırmanın sonuna kadar tüm aşamalar coğrafi alanda gerçekleşmelidir. Tek Belge içeriğinde peynirlerin üzerine yerleştirilen özel numaralı kağıt etiketler detaylı olarak açıklanmıştır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretim metodu ve kullanılan hammaddelerin kilit rolü vurgulamaktadır. Coğrafi bölgenin dağlık yapısı 10-70 arası hayvan barındıran küçük çiftliklerde ve kooperatif mandıralarda üretim yapılmasını gerektirmektedir. Bölgenin iklimi nedeni ile sürekli yağış alması meraların oluşmasını ve peynirlerin olgunlaşması gerekli mikroklima özelliklerini sağlar. İneklerin beslenmesindeki otlakların aroması süte ve peynire geçer. Ayrıca bölgenin iklimi (şiddetli yağışlar ve orta dereceli sıcaklıklar) nedeni ile özel iklim koşullarına uyarlanmış peynir altı suyunun daha iyi akmasını sağlayan yarı pişirmeli peynir yapımı tekniği geliştirilmiştir. Peynir karakteristیک küçük gözlerini ve Ossolano peynirini diğer Piedmont peynirlerinden ayıran sert ve elastik dokusunu veren yarı pişirme ve starterlerin tutarlı seçimidir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Queijo Mestiço de Tolosa (Tolosa Karışım Peyniri)	Portekiz	PGI	2000

Queijo Mestiço de Tolosa, Portalegre ilinin belirli bölümünde, bölgede yetiştirilen keçi ve koyunların sütü ile üretilen, olgunlaştırılmış, yarı-sert bir peynirdir. Peynir, sütün hayvan kaynaklı rennet veya yabancı enginar ile pıhtılaştırılmasından sonra peynir altı suyunun ayrılması ile elde edilir. Koyun ve keçi sütlerinin 20:80, 40:60 veya 60:40 oranında karışımı kullanılır.

Tek Belge içeriğinde peynirin şekli, rengi, ağırlığı, çapı, yüksekliği, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Kuru maddedeki yağ oranı %45-60, nem oranı %55-65 arasında olmalıdır. Olgunlaşma sürecine 20 ila 25 gün arasında, peynirin üst ve yan kısımları biber tozu ve su karışımı içine batırılmış bir bez ile silinir, bu işlem peynire tipik renk ve lezzetini verir. Olgunlaşma çoğunlukla doğal koşullarda yürütülür ve mandıracının bilgi birikimine ve istenen sıcaklık ve havalandırmayı sağlamadaki kabiliyetine ve kararına bağlıdır.

Ürünün ana hammaddesi olarak sadece coğrafi alanda yetiştirilen yerli veya iyi adapte olmuş, geleneksel yöntemlerle yetiştirilen keçi ve koyunların sütü kullanılır. Hayvanların yeminin çoğunu otlaklar ve bu otlaklardan üretilmiş saman oluşturur.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürün içeriğinde kullanılan süt ve ürünün geleneksel üretim yöntemi vurgulamaktadır. Coğrafi bölgenin iklimi ve arazi yapısı küçükbaş hayvancılık için çok uygundur ve bölgede geliştirilen ve bu hayvanların sütünü kullanan peynir üretim yöntemi asırlardır neredeyse aynı şekilde süregelmektedir. Ürünün geleneksel üretim yönteminde ustalık gerektiren aşamalar, ürünü ve yöredeki bilgi birikimini birbirine bağlamaktadır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Queso Los Beyos (Los Beyos Peyniri)	İspanya	PGI	2013

Queso Los Beyos, Oseja de Sajambre, Amieva ve Ponga şehirlerinde, çiğ veya pastörize inek, koyun veya keçi sütü kullanılarak üretilen bir peynirdir. Peynir üretiminde kullanılan sütler birbiri ile karıştırılmaz. Peynir pastörize süttten yapılması durumunda 20 gün, çiğ süttten yapılması durumunda 60 gün olgunlaştırılır.

Tek Belge içeriğinde peynirin şekli, ağırlık aralığı, çapı ve yüksekliği, renk ve farklı sütler için ayrı ayrı olarak tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Kuru maddedeki yağ oranı en az %45, protein oranı %30 ve kuru madde en az %50 olmalıdır. Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. İnek, koyun, keçi sütü, laktik starter, kalsiyum klorür, rennet ve tuz üretimde kullanılır. Peynirin üretiminden olgunlaştırmanın sonuna kadar tüm aşamalar coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretim metodu ve ününün rolü vurgulamaktadır. Coğrafi bölgenin dağlarla çevrili olması ulaşım ağlarını olumsuz etkilemiş, bölge içerisindeki meralarda üretilen süttün bölge içinde değerlendirilmesi gerekliliğini getirmiştir. Geleneksel olarak besi hayvan cinslerinin birbirinden ayrı tutulması sadece tek bir cins hayvanın süttünden üretilen peynirlerin yapılmasını sağlamıştır. Queso Los Beyos çapından fazla olan yüksekliği ve küçük boyutu ile ayırt edilebilir. Peynirin iç kısmının kendine özgü ufalanan yapısı üretim yönteminden kaynaklanır. Birçok kitap, rehber ve kayıta ürünün ünü ve kalitesinden bahsedilmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Ser Koryciński Swojski	Polonya	PGI	2012

Ser Koryciński Swojski, Korycin, Suchowola ve Janów şehirlerinde yetiştirilen ineklerin çiğ sütü ile üretilen bir peynirdir. Peynirin olgunlaştırma süresine göre taze (5-14 gün), olgun (5-14 gün) ve eski (en az 14 gün) olarak üç çeşidi üretilmektedir. İsteğe göre peynire baharatlar eklenebilir.

Tek Belge içeriğinde peynirin şekli, çapı, ağırlık aralığı belirtilmiştir. Farklı olgunlaştırma sürelerine göre nem ve yağ oranı, renk, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Üretime eklenebilecek baharatlar ve aromatikler listelenmiştir. Kullanılan sütün herhangi fiziksel veya kimyasal işleminden geçmesi yasaktır ve sağımdan sonraki 5 saat içerisinde peynire işlenmesi gereklidir. Kullanılan sütün elde edildiği inekler yılda en az 150 gün meralarda otlanmalıdır. Geri kalan yem; saman, bakliyat ve saman silajı olmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürün içeriğinde kullanılan süt, üretim yöntemi ve ürünün ününün kilit rolü vurgulamaktadır. Coğrafi bölgenin iklimi ve arazi yapısı meraların oluşumuna uygundur, endüstriyel yapılanma bulunmamaktadır ve bölge ülkede en fazla süt üreten ikinci bölgedir. Ürünün üretiminde kullanılan özel kalıplar ürüne ayırt edici görünümünü vermektedir. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır. Ürünün ülke çapında bilinirliği yüksektir ve benzerlerine göre daha yüksek fiyata satılmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Svecia	İsveç	PGI	1997

Sveçia, İsveç'in düşük rakımlı bölgelerinde inek sütü kullanılarak üretilen, olgunlaştırılmış, dışı mum ile kaplı, yarı-sert bir peynirdir. Peynirin iç kısmında ufak çaplı düzensiz delikler bulunur.

Tek Belge içeriğinde peynirlerin dış ve iç rengi, çapı, ağırlık aralığı, dokusu, aroma ve tadı belirtilmiştir. Yağ oranı %28, kuru maddedeki yağ oranı %45, yağsız kuru maddede nem oranı %53-57 ve tuz oranı %1-1,5 ile sınırlandırılmıştır. Düşük yağlı olarak üretilmesi durumunda uyulması gereken limitler ayrıca belirtilmiştir.

Ürünün hammaddeleri ile ilgili detaylı bilgi Tek Belge içeriğinde belirtilmemiştir. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı tarihçe ve üretim yöntemine bağlanmaktadır. Ürünün tarihi 13. yüzyıla dayanmaktadır. Bölgedeki yüksek rakımlı bölgelerdeki ağır iklim koşulları hayvancılığa elverişli değildir. Coğrafi alanda ise hayvancılık yapılmaktadır ve yöreye özgü ırkların sütünün yüksek protein oranı peynir

yapımı için elverişlidir. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Telemea de Ibănești	Romanya	PDO	2016

Telemea de Ibănești, Gurghiu vadisinde bulunan bölgede yetiştirilen ineklerin sütü kullanılarak üretilen asitle pıhtılaştırılmış bir peynirdir. Taze ve olgunlaştırılmış olarak piyasaya sunulur. Taze peynir üretiminden 24 saat sonra tüketilebilirken olgunlaştırılmış peynir 20 gün olgunlaştırıldıktan sonra tüketime hazır hale gelir.

Tek Belge içeriğinde peynirlerin şekli, ağırlık, çap ve kalınlık aralığı, tadı, aroması, dokusu ve rengi belirtilmiştir. Nem oranı en fazla %62, kuru maddedeki yağ oranı en fazla %38 olmalıdır. 100 gram peynir içeriğinde minimum 400 mg kalsiyum ve 35 mg magnezyum bulunmalıdır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Kullanılan sütlerin elde edildiği inekler coğrafi alanda üretilen yem ile beslenmelidir. Yazın meralarda otlanan inekler, kışın saman ile beslenir. Konsantre yemlerin kullanımı yasaktır ve inekler minimum 6 ay meralarda otlanmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı tarihçe ve üretim yöntemine bağlanmaktadır. Peynirin üretiminde birçok yöreye özel teknik ve alet kullanılmaktadır. Bölgedeki Orşova tuz madeninden elde edilen salamura suyu ile ıslak tuzlama yöntemi peynirdeki mineral oranlarına ayırt edici özelliğini vermektedir. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse (Tiroler Alp Peyniri)	Avusturya	PDO	1997

Tiroler Almkäse, Kuzey ve Güney Tyrol bölgesindeki yüksek meralarda, Alp dağları eteklerinde otlanan ineklerin çiğ sütü ile üretilen sert bir peynirdir. Kabuğu kuru ve

inedir. Peynir tipik olarak bezelye veya kiraz büyüklüğünde deliklere sahiptir. Peynir blok şeklinde üretilmez.

Tek Belge içeriğinde peynirin şekli, ağırlık aralığı, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Tiroler Almkäse 4,5-6 ay olgunlaştırılır. Kuru maddedeki yağ oranı en az %45'dir. Tiroler Almkäse sadece ineklerin meralarda otlanma dönemi olan 90-120 günlük dönemde üretilir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sadece bölgede sağılan sütler kullanılır ve sütler bölgedeki tipik Braunvieh ırkının ineklerinden ve onların melezlerinden elde edilir. Peynir üretiminde kullanımına izin verilen starter kültürler, rennet ve smear bakteri kültürleri kullanılabilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretim metodu ve ünü vurgulamaktadır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kitaplar listelenmiş, ürünün geleneksel üretim metodu ayrıntılı olarak anlatılmıştır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Traditional Welsh Caerphilly	Birleşik Krallık	PGI	2018

Traditional Welsh Caerphilly, Galler bölgesinde yetiştirilen ineklerin sütü kullanılarak üretilen bir peynirdir. Peynir, pastörize veya çiğ süt kullanılarak yapılabilir. Galler'e özgü tek peynirdir. Peynirin dış kabuğu ince bir küf tabakası ile kaplıdır ve geleneksel olarak az miktarda un veya yulaf ezmesi ile kaplanarak satışa sunulur.

Tek Belge içeriğinde peynirin şekli, ağırlık aralığı, çapı, yüksekliği, rengi, dokusu, tadı ve aroması belirtilmiştir. Traditional Welsh Caerphilly 10 günlük olgunlaştırma sonrası taze tüketilebilir veya 6 aya kadar olgunlaştırılabilir. Kuru madde taze peynir için minimum %55 olmalıdır. Kuru maddedeki yağ oranı %45-55 arasındadır. Ürünün hammaddeleri ile ilgili bilgi Tek Belge içeriğinde belirtilmiştir. Peynir için kullanılan süt mutlaka Galler bölgesindeki çiftliklerden gelmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı kullanılan süte, üretim yöntemine ve ününe bağlanmaktadır. Bölgenin iklim yapısı ve arazisi ineklerin meralarda otlanmalarına olanak sağlamaktadır. Otlarla beslenen ineklerin omega 3 yağ asidi, E vitamini ve beta-karoten açısından zengin sütü peynire özelliğini vermektedir.

Bu da sütün aromatik özellikli olmasına neden olmaktadır. Ürünün tarihi detaylı olarak açıklanmış, üreticilerin bilgi birikiminin ününe etkisi belirtilmiştir. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve kayıtlar ise coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Xygalo Siteias	Yunanistan	PDO	2011

Xygalo Siteias, Siteia bölgesinde yetiştirilen koyun ve keçilerin sütü kullanılarak üretilen, asitle kestirilmiş bir peynirdir. Xygalo Siteias çiğ veya pastörize keçi sütü, koyun sütü veya ikisinin karışımından üretilir. Çiğ süt ile üretilen peynirler en az iki ay olgunlaştırılmalıdır.

Tek Belge içeriğinde peynirin rengi, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Maksimum nem oranı %75, tuz oranı %1,5, kuru madde oranı %33-46 ve minimum protein oranı %31,5 olmalıdır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Koyun ve keçiler bölgeye uyum sağlamış ırklardan ve sağlıklı olmalıdır. Peynir için kullanılacak süt hayvanların doğum yapmasından sonra en erken 10 gün içerisinde sağılabilir. Koyun ve keçiler geleneksel yöntemlerle meralarda otlatılarak yetiştirilmelidir. Kışın %30-40 oranında saman, zeytin yaprakları ve bölgede özel olarak yetiştirilen hububat ile beslenebilir. Ürünün bozulmaya yatkın olması nedeni ile paketleme bölgede gerçekleştirilmelidir. Xygalo Siteias maksimum 5 kg kapasiteli kaplarda paketlenir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, yörenin iklimi ve bitki örtüsü, geleneksel üretim yöntemi ve hammaddenin rolü vurgulamaktadır. Bölgenin az yağışlı olması, çok sayıda güneşli gün sayısının ve ortalama sıcaklığın yüksek oluşu, sıcaklığın gün içinde önemli miktarda değişmemesi bölgede yerli koyun ve keçi ırklarının yetiştirilmesi için ideal koşulları sağlamaktadır. Bölgedeki meralarda bulunan çok sayıda endemik bitki süte aromatik özelliğini vermektedir. Ürünün üretim yöntemindeki adımlar peynire karakteristik yapısını verir. Ürünün üretim yönteminde kullanılan asit ile kestirme yöreye özgüdür ve Roma zamanına dayanmaktadır. Diğer benzer peynirlerin bu geçmişi bulunmamaktadır.

2.3.1 Bölüm Değerlendirmesi

Peynirler ürün grubu geneli incelendiğinde 188'i PDO, 47'si PGI olan 235 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 54 ürün ile Fransa, 51 ürün ile İtalya ve 28 ürün ile İspanya en fazla tescili bulunan ülkelerdir. Dikkat çekici bir detay PDO ürünlerin fazlalığıdır. Süt ürünlerinde hammadde özelliklerinin ürünlerin özellikleri üzerinde olan büyük etkisi ve kolay bozulabilir bir ürün olan çiğ sütün en kısa zamanda işlenmesi gerekliliği nedeni ile tedarik zincirlerinin kısa tutulması bu durumun nedenleri olduğu tartışılabilir. Ancak tescillerin tamamı göz önüne alındığında PDO ürünlerinin çoğunun 1996 senesinde 'kolaylaştırılmış prosedür' ile tescil edildiği ve daha sonra hiçbir değişikliğe uğramadığı görülebilir. Yakın zamanda gerçekleştirilen tescillerde özellikle süt hayvanlarının beslenme rejimi ile ilgili çok daha kapsamlı bilgiler spesifikasyonlarda belirtilmiştir. Peynirler ürün grubu için 16 farklı ülke tarafından AB'de tescil ettirilmiş 6 menşe adı ve 10 mahreç işareti ürün tek belge detaylı olarak incelenmiştir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde tüm ürünlerde hangi hayvanın sütünden elde edildiği öncelikli olarak belirtilmiştir. Birden çok hayvanın sütü ile üretilen peynirlerde ise karışım oranları belirtilmiş veya tescil içeriğinde farklı sütler ile üretilen peynirler için coğrafi işarete eklenecek ibareler öngörülmüştür. İncelenen tescillerin tamamında ürünün rengi, şekli, tat, aroma ve dokusu belirtilmiştir. Ürünlerin neredeyse tamamı için kurumadaki yağ oranı belirtilmiştir. Olgunlaştırılan ürünlerde olgunlaştırma süresi mutlaka belirtilmiş, bazı ürünler olgunlaştırma sürelerine göre gruplara ayrılarak ayırt edici özellikleri olgunlaştırma sürelerine göre ayrı ayrı belirtilmiştir. Ağırlık, çap ve yükseklik gibi fiziksel özellikler de ürünlerin çoğunda belirtilmiştir. Kurumadde, tuz oranı, nem oranı, pH ve mikrobiyal flora da tescillerde belirtilen ayırt edici özelliklerdendir. Özellikle PDO ürünlerde hammadde ile ilgili detaylı kriterlere yer verilmiştir. Özel beslenme rejimleri, izin verilen hayvan ırkları, rennet kaynağı ile ilgili kısıtlamalar, peynirlerin sadece otlatma döneminde üretilmesi gibi özel koşullar belirtilmiştir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı incelendiğinde ise tescillerin çoğunda geleneksel üretim yöntemi ile ürün özellikleri arasında bağlantı kurulduğu görülebilir. Hammadde özellikleri, özellikle kullanılan sütün sağlandığı hayvanların beslendiği otlakların coğrafi alanın iklim ve

bitki örtüsü ile bağı, ürünün tarihi ve ünü, bölgedeki bilgi birikimi ve ustalık, ürünün kalitesi, coğrafi alan ile olan bağı tanımlamak için kullanılmıştır.

2.4 Hayvansal Kökenli Diğer Ürünler (Yumurta, Bal, Tereyağı Hariç Çeşitli Süt Ürünleri vb.)

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Strandzhanski Manov Med (Strandzhanski Manov Balı)	Bulgaristan	PDO	2019

Strandzhanski Manov Med, Sozopol, Primorsko, Tsarevo, Malko Tarnovo ve Sredets illerinde, bal arıları tarafından meşe palamudu ve diğer bitkilerin nektarları ve bitki özsuyu emici böceklerin salgılarından elde edilen baldır.

Tek Belge içeriğinde balın fiziksel ve kimyasal özellikleri belirtilmiştir. HMF değeri 10 mg/kg altında, nem oranı %19 altında olmalıdır. Elektrik iletkenliği 0,95 mS/cm'den fazla olmalıdır. Balda bulunması gereken serbest asit, miktarı da belirtilmiştir. Ürünün doku, koku, aroma ve renk özellikleri belirtilmiştir. Strandzhanski Manov Med yüksek miktarda mikro element içeriği ve yüksek elektrik iletkenliği nedeniyle nektar bazlı baldan ayrılır. Baldaki Potasyum (1 568-1 676 mg / kg), magnezyum (149-169 mg / kg), lityum (0,11-0,33 mg / kg) ve manganez (34-51 mg / kg) ve fenol içeriği (56-65 mg / kg) ayırt edicidir. Yüksek düzeyde melezitoz (%4-11) ve eril ile de karakterize edilir. Bir başka ayırt edici özellik, kersitol ve kestoz varlığıdır. 'Strandzhanski manov med' ın bir başka özelliği de, özel üretim ve hasat işleminin bir sonucu olan mantar sporları, conidia, hyphae vb. gibi salgı elementleri içermesidir. Strandzhanski Manov Medin polen özellikleri, Bulgaristan'da Strandzha bölgesinden başka bir yerde bulunmayan spesifik bitkilerden etkilenir. Bunlar: *Ophrys reinholdii*, *Verbascum bugulifolium*, *Teucrium lamiifolium*, *Hypericum androsaemum*, *Stachys thracica* ve *Epimedium pubigerum* bitkileridir. Bal hasadı sırasında arıların beslenmesine izin verilmez. Koloninin kışı geçirmesini sağlamak için gerekli miktarlarda bal kovanda bırakılır. Bal, Strandzha masifinin meşe ormanlarındaki arı kovanlarından elde edilir. Strandzhanski Manov Med haziran, temmuz ve ağustos

aylarında elde edilir. Arı kolonileri, yıl boyunca tanımlanmış coğrafi bölgede bulunmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretildiği coğrafi alanın özellikleri vurgulamaktadır. Strandzhanski Manov Med, salgı üreten yaprak bitlerinin ve bitki böceklerinin popülasyonları, yoğun meşe ve kayın kümeleri ve tipik ılıman bir iklimin varlığı arasındaki biyoekolojik dengeye yakından bağlantılı bir üründür. Yerel orman bitki örtüsü, salgı üretici böcekler besin sağlar ve Strandzha bölgesinin ılıman iklimi (yeterli hava nemi, orta dereceli sıcaklıklar, ilkbahar ve yaz aylarında sis), böcek salgılarının salgılanmasını ve arılar tarafından toplanmasını destekler. Strandzha bölgesinde, haziran, temmuz ve ağustos aylarında arıların ana yemi meşe özüdür. Salgı nektarının Strandzha'da toplandığı dönemde, çiçek açan ve nektar bazlı balın bal özü balıyla karışmasına neden olan bitkiler bulunmaz. Salgı balının bileşimi, nektar bazlı bala kıyasla daha yüksek miktarda mikro element ve antioksidan içerir. Rengin yoğunluğu ve tadın hafif asitliği ve acısı, salgıda bulunan mikrofloranın sonucudur. Strandzha doğal alanının korunan statüsü yoğun çiftçiliği yasaklar ve ürünün saflığına katkıda bulunur. Strandzha bölgesinin florası Avrupa'da benzersizdir. Sadece Strandzha bölgesinde bulunan bitkiler Strandzhanski Manov Medin polen spektrumunu ayırt edici kılar. Bu bitki örtüsü aynı zamanda çevre ve ürün arasındaki doğal bağlantıyı destekleyen balın organoleptik özelliklerini ve aromasını da etkiler.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Cornish Clotted Cream	Birleşik Krallık	PDO	1998

Cornish Clotted Cream, Cornwall eyaletinde üretilen inek sütlerinden imal edilen, ısıtılmış işlem görmüş, yüksek yağlı kaymaktır. Karakteristik bir fındığımsı tadı vardır. Koyu kıvamlı, ince taneli veya pürüzsüz dokuya sahiptir ve rengi krem renginden sarıya kadar değişebilir. Diğer süt kremlerinden farklı olarak dökülmez, sürülerek tüketilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürün içeriğinde kullanılan süt ve ürünün ününün rolü vurgulamaktadır. Cornish Clotted Cream sadece Cornwall eyaletinde üretilir ve kullanılan sütün tümü bu alanda üretilir. Cornwall, ot

yetişme mevsimini uzatan ılıman bir iklime sahiptir. imlerin bolluğu, ineklerin İngiltere ve Galler'deki en yüksek oranda yağ içeriği olan sütleri üretmelerini sağlar (%4,1 ile karşılaştırıldığında ortalama %4,33). Ayrıca çimlerde de yüksek miktarda bulunan karoten, Cornish Clotted Creamin ayırt edici sarımsı rengine katkıda bulunur. Kaymak, Cornwall'da nesillerdir üretilmekte ve on yedinci yüzyıl literatüründe kayıtları bulunmaktadır. retimi, özellikle ilkbahar ve yaz aylarında yağ oranı yüksek çiğ sütün ömrünü uzatma ihtiyacı ile ilişkilidir. Yüzyılın başında, Cornwall ziyaretçileri Cornish Clotted Cream ile tanışmış ve ürünün beğenilmesinin bir sonucu olarak, dağıtımını Londra ve ülkenin diğer bölgelerine başlamıştır. Cornish Clotted Cream, 100 yıldan uzun bir süredir pazarlanmaktadır. Başvuru sahibi grubun üyelerinden biri, ürünü 1890'dan beri aynı yerde üretmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei lke	Türü	Tescil Tarihi
Jajca İzpod Kamnişkih Planin	Slovenya	PGI	2018

Jajca İzpod Kamnişkih Planin, Kamnik-Savinja dağlarının alt kısmında kalan belirli bölgede üretilen ve yüksek miktarda omega-3 yağ asidi içeren yumurtadır.

Tek Belge içeriğinde yumurtaların pürüzsüz bir kabuğa ve kalıcı tazelik izlenimi veren mat bir parlaklığa sahip olduğu belirtilir. Yumurta kabukları serttir ve deformasyonuna neden olmak için gereken ortalama tahribat kuvveti en az 32 N'dur. Sarısı, DSM La Roche skalasında en az 11 pigmentasyon değerine sahiptir. S, M, L ve XL ağrlık sınıflarına göre sınıflandırılmış farklı boyutlarda yumurtalar olarak pazarlanabilir. Toplam ağrlıka en az %2,5 oranında omega-3 yağ asitleri içerir ve omega-6, omega-3 yağ asitleri oranı 8:1'dir.

Yumurtalar sadece yörede yetiştirilen tavuklardan gelmelidir. Yumurtaları üreten tavukların beslenmesinde coğrafi alanda bulunan Stahovica taş ocağından çıkarılan kalsiyum karbonat ve yörede üretilen keten tohumu ek besin olarak kullanılır. Tavukların içme suyu olarak sadece Kamnişka Bistrica ve Savinja nehirlerinin st kısımlarındaki iki akiferden pompalanan su kullanılır.

Ürünün zellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretim metodu ve n vurgulamaktadır. Kamnik dağlarının aşağısındaki bölüm, yerleşimin az olması, temiz su kaynakları, bölgedeki kireç ocakları ve keten imalatının yan ürünü

olan keten tohumunun bolca üretilmesi nedeni ile tavuk yumurtası üretimine çok elverişlidir. Bu bölgede uzun yıllardır yumurta üreticiliği yapılmaktadır ve yumurtalar yüksek omega-3 oranları nedeni ile tercih edilmektedir. Ürünün tarihi detaylı olarak açıklanmıştır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler, gazeteler ve ürünün reklamları coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Miel des Cévennes (Cévennes Balı)	Fransa	PGI	2015

Miel des Cévennes, Güney Fransa'nın ortasında dağlar ve platolardan oluşan Massif Central yayla bölgesinde bulunan Cévennes bölgesindeki kovanlarda, bal arıları tarafından üretilen çiçek balıdır. Miel des Cévennes, sıvı, kristalize veya krema formunda satışa sunulabilir. Polifloral çeşitleri bölgeye özgü bitkilerin genelinin nektarı ile üretilirken, monofloral çeşitler püren, kestane, ahududu ve karadut balı olarak ayrışır.

Tek Belge içeriğinde balın fiziksel ve kimyasal özellikleri belirtilmiştir. Üretim yılı sonunda HMF değeri 15 mg/kg altında, nem oranı kestane balı için %21 diğer ballar için %19'un altında olmalıdır. Ürünün polen içeriği Cévennes bölgesinin botanik çeşitleri olan funda, kestane, söğüt, ahududu, karahindiba, böğürtlen, beyaz yonca markörlerinden en az birini içermelidir. Cévennes bölgesine özgü olmayan ayçiçeği, kolza tohumu, yonca ve lavanta gibi bitkilerin polenleri %15'den az miktarda bulunmalıdır. Tek Belge içeriğinde Miel des Cévennes olarak pazarlanabilecek farklı çeşit ballar için baskın polen (>%45), ikincil polen (%14-45) ve izole polen (<%15) çeşitleri belirtilmiştir. Farklı bal çeşitleri için ayrı ayrı koku, aroma, renk, doku ve tat belirtilmiştir. Ürünün kovanlardan ekstraksiyonu ve paketlemesi coğrafi alan dışında gerçekleştirilebilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretildiği coğrafi alanın özellikleri, ürünün ünü ve üreticilerin bilgi birikimi vurgulamaktadır. Coğrafi alanın bir tarafında Massif Central yaylaları, diğer yanı ise dağlık alanlarla çevrilidir. Bu durum yüksekliğe, sıcaklığa, güneş alma oranına, Kuzey-Güney yerleşimini göre çok değişken ve yoğun flora yapısına neden olmuştur. Ürünü diğer

bölge ballarından ayıran özelliği bu floradan kaynaklanan polen yapısıdır. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler, gazeteler ve ürünün reklamları coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Miel Villuercas-Ibores (Villuercas-Ibores Balı)	İspanya	PDO	2017

Miele Villuercas-Ibores, Villuercas-Ibores bölgedeki kovanlarda, bal arıları tarafından üretilen monofloral retema çiçeği (*Retama sphaerocarpa*), kestane (*Castanea sativa*), polifloral veya salgı balıdır.

Tek Belge içeriğinde balın fiziksel ve kimyasal özellikleri belirtilmiştir. HMF değeri 10 mg/kg altında, nem oranı %14-17 olmalıdır. Elektrik iletkenliği kestane ve salgı balında 0,8 mS/cm'den fazla, retema ve polifloral ballarda ise 0,8 mS/cm'den az olmalıdır. Balda bulunması gereken sukroz ve fruktoz+glukoz miktarı da belirtilmiştir. Ürünün koku, aroma ve renk özellikleri belirtilmiştir. Polen içeriği kestane balı için %70 üzeri *Castanea sativa*, retema balı için %50 üzeri *Retama sphaerocarpa* olması gereklidir. Polifloral balın polen içeriği bölgenin botanik çeşitlerini yansıtmalıdır, salgı balı ise *Fagacea* ailesi bitkilerin üzerinde yaşayan böceklerin salgılarından üretilmelidir; diğer polen çeşitleri ise bölge florasını yansıtmalıdır. Diastaz aktivitesi 30 üzerinde olmalıdır. Ürünün kovanlardan ekstraksiyonu ve paketlenmesi de coğrafi alanda gerçekleşmelidir. Ballar paketlenme için maksimum 45 °C'ye ısıtılabilirler.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretildiği coğrafi alanın özellikleri ve ürünün kalitesi vurgulamaktadır. Villuercas-Ibores bölgesi, zengin ve çeşitli bir bitki örtüsüne ve arıların doğal çiçeklerden yoğun biçimde nektar toplayabildiği geniş mera ve çalılık alanlarına sahiptir. Arılara nektar, polen ve bal özü sağlayan çok sayıdaki pırnal meşe, mantar meşesi, kestane ve meşe ağaçları vardır. Kestane, zeytin, maki ve laden, büyük meşe ormanları ile birlikte bölgenin en önemli türleridir. Arıların nektar bulabileceği sayısız bitki türü arasından, Villuercas-Ibores bölgesindeki en önemli bitkiler Tek Belge içeriğinde belirtilmiştir. Bölgedeki apikültür geçmişi de önemlidir, kovanlardaki son parti ballar toplanmayarak arıların

bu bal ile beslenmesi sağlanarak kovanın sürekliliği garanti edilir. Ürünün düşük HMF ve nem düzeyi ve yüksek diastaz aktivitesi balın kalitesini göstermektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Miele Varesino (Varesino Balı)	İtalya	PDO	2014

Miele Varesino, Varese ili sınırlarında, Alpler'in eteklerinden Ticino ve Olona nehirleri ile Maggiore ve Lugano gölleri arasında kalan bölgedeki kovanlarda, bal arıları tarafından üretilen monofloral akasya (*Robinia pseudoacacia* L.) balıdır.

Tek Belge içeriğinde balın fiziksel ve kimyasal özellikleri belirtilmiştir. Üretim yılı sonunda HMF değeri 15 mg/kg altında, nem oranı %17,5'un altında olmalıdır. Ürünün koku, aroma, renk, doku ve tat özellikleri belirtilmiştir Miele Varesino, *Robinia pseudoacacia* çiçeklerinin nektarından üretilmeli ve balda bu çiçeğin polenlerinin melissopalinolojik yöntemlerle belirlenebilir olması gereklidir ve en az %25 oranında olmalıdır. Ortalama TPS/10 g değeri 20 000 altında olmalıdır. Tek Belge içeriğinde ikincil polen içeriği olabilecek polenler belirtilmiş, balın içeriğinde bulunmaması gereken polenler listelenmiştir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretildiği coğrafi alanın özellikleri vurgulamaktadır. *Robinia pseudoacacia* L. çiçeklenme mevsimi boyunca Varese ili bölgesinde bol miktarda bulunur. Akasya balı üreten diğer alanlardan farklı olarak, Varese bölgesinde, ürün kalitesini olumsuz yönde etkileyen çiçek bitkileri veya yabancı bitkilerin bulunmaz, dolayısıyla daha saf bal elde edilebilir. Ayrıca bu bölgedeki süs bitkileri yetiştirme geleneği, polen varlığından dolayı Miele Varesino'yu diğer Lombardiya akasya ballarından ayırt edilir. Bu tür yaprak dökmeyen bitkilerden olan *Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei* gibi bitkilerin polenleri Varese balının aromasını da etkiler. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler ve gazeteler coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağına vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Miód Drahimski (Drahimski Balı)	Polonya	PGI	2011

Miód Drahimski, Drawa göller bölgesindeki kovanlarda, bal arıları tarafından üretilen karabuğday balı, kolza balı, funda balı, ıhlamur balı ve polifloral balıdır.

Tek Belge içeriğinde balın fiziksel ve kimyasal özellikleri belirtilmiştir. Farklı ballar için ayrı ayrı HMF değeri, nem, glukoz+fruktoz, serbest asit, prolin oranları belirtilmiştir. Polen içeriği karabuğday balı için %45 üzeri *Fagopyrum*, kolza balı için %45 üzeri *Brassica napus* var. *arvensis*, funda balı için *Calluna vulgaris*, ıhlamur için *Tilia* olması gereklidir. Polifloral balın %35 polen içeriği bölgenin botanik çeşitlerini yansıtmalıdır. Bal bir miktar salgı balı içerebilir ancak balın tadını etkileyecek düzeyde olmamalıdır. Arılara sadece kovanın tehlikede olması durumunda şeker ile besleme yapılabilir, bu besleme hasattan en az 14 gün önce ve arıların en fazla iki günlük yiyeceği oranında yapılabilir. Balın toplanması işlemi sırasında katı, sıvı veya gaz halindeki kimyasalların veya diğer arı kovucuların kullanımı yasaktır. Balın üretiminde yalnızca *Apis mellifera carnica* ve *Apis mellifera* bal arıları ve melezleri kullanılır. Ballar paketleme için maksimum 42 °C'ye ısıtılabilirler.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretildiği coğrafi alanın özellikleri ve ürünün kalitesi vurgulamaktadır. Miód Drahimski balı üretildiği alanın büyük bölümü Drawa Milli Parkında bulunur. Bu bölgenin doğal karakteri, endüstriyel kirliliğin yokluğundan kaynaklanmaktadır. Parkta çeşitli bitki örtüsü ve fauna ile ayırt edilen yedi doğa rezervi bulunmaktadır. Çok çeşitli ve geniş bir nehir, dere ve göl ağı, bölgede meydana gelen bitki örtüsünün çeşitliliğine katkıda bulunur. Bölgenin değişik özellik gösteren bölümlerinin farklı özellikleri açıklanarak flora ve bala olan etkisi açıklanmıştır. Miód Drahimski düşük HMF içeriği ve yüksek oranda indirgen şeker içeriği ile karakterize yüksek kaliteli balıdır. Miód Drahimski polifloral balının özel bir özelliği, yüksek baskın polen içeriğidir. Polifloral balın içeriğindeki polenlerin her biri toplamın en fazla %35'ini oluşturur. Bu nedenle zengin lezzet buketi bulunur. Saf ve doğal bir çevreden kaynaklanan çeşitli ekosistemlerin varlığı çok çeşitli polen kompozisyonu sağlar.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Requeijão da Beira Baixa	Portekiz	PDO	2014

Requeijão da Beira Baixa, Beira Baixa eyaletinde üretilen coğrafi işaretli Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa peynirlerinin imalatının bir yan ürünü olarak elde edilen peynir altı suyundan ısıtılarak pıhtılaştırılması yoluyla üretilen lordur. Taze, fermente edilmemiş bir ürün olarak piyasaya sunulur. Koyun ve keçi sütünden ve farklı üretim süreçleri olan farklı peynir türlerinden üretildiği için heterojen bileşimli bir üründür.

Tek Belge içeriğinde lor peynirinin şekli, ağırlığı, dokusu, tat ve aroması belirtilmiştir. Ürünün yağ oranı %14-19, nem oranı %60-70, protein %10-13, kül %1,4-1,8 olmalıdır. Her ne kadar 'Requeijão da Beira Baixa' yüksek sıcaklıklarda üretilse de, yüksek protein, laktoz ve su içeriği üretim sonrasında mikroorganizmalarda artışa neden olabilir. Bu nedenle tüm üretim sürecinin Queijos da Beira Baixa DPO ile aynı üretim tesislerini kullanarak ve dolayısıyla aynı coğrafi alanda gerçekleşmesi gereklidir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Requeijão da Beira Baixa, Queijos da Beira Baixa üretiminin bir yan ürünü olarak elde edilen peynir altı suyundan üretilir, coğrafi bölgeden gelen içme suyu ve çiğ koyun veya keçi sütü bu peynir suyuna eklenir. Su ve koyun / keçi sütü, kullanılan peynir altı suyunun toplam hacminin %10'unu oluşturabilir. Süt üretim sistemi geleneksel mera otlakçılığıdır. Tüm yıl boyunca hayvanlar günün çoğunda meralarda otlar ve akşamları sütlerinin sağılıp geceyi geçirdikleri ahırlara geri döner. Hayvanlar sadece bölgenin toprak ve iklim özelliklerine adapte olmuş, meralardaki doğal yemle beslenirler. Yem, sadece kışlık dönemlerinde coğrafi alanda toplanan depolanmış yemle (saman ve ot) desteklenir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürün içeriğinde kullanılan hammadde ürünün üreticilerinin ustalığının kilit rolü vurgulamaktadır. Ürünün hammaddesi olarak kullanılan peynir altı suyu ve koyun / keçi sütü, yalnızca coğrafi üretim alanında bulunan çiftliklerden gelebilir. Bu nedenle, bölgedeki otlayan koyun ve keçiler tarafından üretilen süt, onu yerel bitki örtüsüne ve koyun ve keçilerin yetiştirilme biçimini yansıtan belirli özelliklere sahiptir. Ürün, nesiller boyunca aktarılan teknikler ve bilgi birikimi ile üretilen, tüketicinin tanıdığı bir üründür.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Seinų / Lazdijų Krašto Medus / Miód z Sejneńszczyny / Łódziejszczyny	Litvanya	PDO	2012

Miód z Sejneńszczyny/Łódziejszczyny/Seinų/Lazdijų Krašto Medus, Polonya Sejny ve Suwalki eyaletleri ve Litvanya Lazdijai ilindeki belirli bölgelerdeki kovanlarda, bal arıları tarafından üretilen polifloral baldır.

Tek Belge içeriğinde balın fiziksel ve kimyasal özellikleri belirtilmiştir. Balın HMF değeri, pH, yoğunluk, nem, glukoz+fruktoz, sukroz, diaztaz aktivitesi, serbest asit, iletkenlik oranları belirtilmiştir. Bal, bu bölgeye karakteristik bitki türleri olan çeşitli söğüt ve akçaağaç türleri, karahindiba, ahududu, yonca ve diğer *Papilionaceae* bitkileri, *Cruciferae* familyasından bitkiler, peygamber çiçeği, söğüt otu, akasya, zambak, erik ve *Umbelliferae*, *Caryophyllaceae* ve *Labiatae* familyalarının bitkilerinden elde edilir. Polen içeriğinde mono kültür bitkilerinden en fazla %5 oranında bulunmalıdır. Balın rengi koyu sarı, koyu altın sarısı olmalıdır ve hafif bulanıktır. Mevsimsel olarak salgı balı içeriğinde bulunabilir ancak elektrik iletkenliği 0,5 mS/cm geçmemelidir. Arıların ana besini kovanlarında sakladıkları doğal bal ve polendir. Bununla birlikte, yaz sonlarında olumsuz hava koşulları olması durumunda, arılar depoladıkları yiyeceklerin bir kısmını kullanabilirler. Bu durumda besin depolarını Ağustos ve Eylül aylarında takviye etmek gerekir. Bu amaçla şeker ve sudan yapılmış bir şurup kullanılır. Arılara bal topladıkları süre boyunca ilave besin verilmez. Üretimdeki tüm adımlar -arı kovanlarının yerleştirilmesinden balın nihai paketlenmesine kadar- belirtilen coğrafi alanda gerçekleştirilmelidir. Polenin filtrelmesi veya balın kremalaştırılması, pastörize edilmesi veya yapay olarak ısıtılması yasaktır. Balın sıcaklığının, üretim aşamalarının hiçbirinde 42°C'nin üzerine çıkmasına izin verilmez. Balın kovandan alındığı dönemde arılara ilaç verilmesi yasaktır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretildiği coğrafi alanın özellikleri, üreticilerin ustalığı ve ürünün kalitesi vurgulamaktadır. Balın üretildiği alan, Doğu Suwalki Göller Bölgesi ortasında, Polonya ve Litvanya

arasındaki sınırdaki Niemen nehri havzasında bulunmaktadır. ‘Miód z Sejneńszczyzny’ terimi, Polonya’da üretilen bal ve ‘Lazdijų Krašto Medus’ terimi ile Litvanya’da üretilen bal için kullanılır. Bununla birlikte, bu alan aynı yöntemlerin aynı ürünü elde etmek için kullanıldığı homojen bir bölgedir. ‘Miód z Sejneńszczyzny’ ve ‘Lazdijų krašto medus’ aynı baldan bahseder. Balın özellikleri, alanın bitki örtüsü, iklimi, jeolojisi ve hidrolojisinin ve antropojenik değişikliklerin sonucudur ve mevcut koşullara iyi adapte edilmiştir. Bitki örtüsü üzerinde, kış ve yaz aylarındaki hava sıcaklıkları, ılımlı yağış seviyesi, çok kısa büyüme mevsimi ve temiz çevre etkisi olan kilit faktörlerdir. Karakteristik kuvvetli aroması ve acımsı tadı bulunur. Coğrafi alanın özgüllüğü ayrıca, bu baldaki monokültür bitkilerinden elde edilen polen oranının %5’i geçmemesinden kaynaklanmaktadır. Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny/Seinų/Lazdijų krašto medusun kalitesi de yerel arıcıların özel yeteneklerine bağlıdır. Arıcıların ustalığı ve bölgenin istisnai doğası, düşük su içeriği, yüksek yoğunluk, düşük HMF içeriği ve sabit bir pH gibi ayırt edici özellikleri bulunan bu balı ortaya çıkarır. Balda az miktarda bulunan salgı balı ve çevresel faktörler bir diğer ayırt edici özellik olan ve balın yüksek kalitesini kanıtlayan yüksek prolin içeriğine sebep olur.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Slavonski Med (Slavonski Balı)	Hırvatistan	PDO	2018

Slavonski Med, Slavonia bölgesindeki kovanlarda, yerli gri bal arıları (*Apis mellifera carnica*) tarafından üretilen kara akasya balı, ıhlamur balı, kolza tohumu balı, ayçiçeği balı, kestane balı, çiçek balı ve Macar Meşe salgı balıdır.

Tek Belge içeriğinde balın fiziksel ve kimyasal özellikleri belirtilmiştir. HMF değeri 16,5 mg/kg altında, nem oranı %18,3 altında olmalıdır. Balda, *Brassicaceae* familyasında, *Robinia spp.* ve *Rosaceae* familyası bitkilerin polenleri sekonder polen (en az %16) veya minör polen (%15’e kadar) olarak bulunur. Farklı ballar için ayrı ayrı baskın polenlerin minimum yüzdesi, HMF değeri, nem, sukroz oranları, elektrik iletkenliği ve diaztaz aktivitesi belirtilmiştir. Balların renk, tat ve aroma özellikleri belirtilmiştir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün üretildiği coğrafi alanın özellikleri, üreticilerin kullandığı üretim yöntemleri ve ürünün ünü vurgulamaktadır. Slavonya bölgesi, üç büyük ova nehrinin suyollarıyla sınırlıdır: kuzeydeki Drava, doğudaki Tuna ve güneydeki Sava. Bu bölgedeki çevresel belirleyici, dağlık batı ile ağırlıklı olarak düz olan doğusundaki arazi arasındaki farktır. Slavonia'da farklı zamanlarda (mart ve kasım ayları arasında) çiçek açan bitkiler, arıcılara nektar ve polen kaynakları konusunda geniş bir seçenek sunar. Bahar sıcaklıkları baharda çiçekli bitkilerin, meyve ağaçlarının ve çayırların erken ve bol büyümesini sağlarken, yaz sıcaklıkları tarımsal ürünlerin olgunlaşması için elverişlidir. Sonbaharda iklim koşulları kış uykusuna hazırlanan arılar için uygundur. Slavonya'daki arıcılar, 130 yıldır bal üretme geleneğini sürdürmektedir. Arıcıların geleneksel uygulamaları: çoğu arı kovanın ahşap olması; dumanlamanın kuru bitki tortusu kullanılarak hafif yapılması; arılara, hasat döneminde asla yapay beslenme yapılmaması; peteklerin tarak, bıçak veya fırça kullanılarak geleneksel yolla açılması; balın, santrifüjleme ile ısıtılmadan çerçeveden çıkarılması; balın pastörize edilmemesi; balın maksimum 43°C'ye ısıtılması balın özelliklerini etkiler. Slavonski Med isminin tanınırlığı yaygındır. Slav Arıcılık Derneği, 1879 yılında Osijek'te, türünün güneydoğu Avrupa'daki ilk ve en eski bal üreticileri derneği olarak kurulmuştur.

2.4.1 Bölüm Değerlendirmesi

Hayvansal kökenli diğer ürünler (yumurta, bal, tereyağı hariç çeşitli süt ürünleri vb.) ürün grubu geneli incelendiğinde 35'i PDO, 12'si PGI olan 47 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 12 ürün ile Portekiz, 9 ürün ile Fransa ve 6 ürün ile İspanya en fazla tescili bulunan ülkelerdir. Tescillerin 35 tanesi bal, 2 tanesi yumurta, geri kalanı krema ve süt bazlı ürünlerdir. Bal coğrafi işaretlerinin neredeyse tamamı PDO olarak tescil edilmiş olsa da, balın kovanlardan ekstraksiyonu ve paketlenmesi coğrafi alan dışında gerçekleşen 8 ürün PGI olarak tescillidir. Hayvansal kökenli diğer ürünler ürün grubu için 10 farklı ülke tarafından AB'de tescil ettirilmiş 7 menşe adı ve 3 mahreç işareti ürün tek belgesi detaylı olarak incelenmiştir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde yumurta için omega 3 ve omega 6 içeriği, renk ve yapısı belirtilmiştir. Ürünün coğrafi alan ile bağı ise tavukların yörede yaygın üretilen keten tohumu

küspesi ve kalsiyum karbonat ile beslenmesini içeren geleneksel üretim yöntemi, ürünün ünü ve tarihidir. Süt bazlı ürünlerde ise tat, doku ve renk özellikleri öne çıkmaktadır. İncelenen iki üründe de coğrafi alan ile bağ ağırlıklı olarak hammadde özelliklerine atfedilmiştir. Balların ayırt edici özellikleri olarak ise tüm ürünlerde öncelikli olarak balın çeşidi veya çeşitleri belirtilmiştir. Bazı ballar sadece polifloral veya sadece salgı balı şeklinde iken bazı ballar kendi içinde çeşitlere (kestane balı, akasya balı, ıhlamur balı, karadut balı, retema balı gibi) ayrılmıştır. Balların tamamında polen spektrumu ayırt edici özellik olarak belirtilmiş, birçoğunda baskın polenlerin minimum oranı ve içeriğinde bulunmaması gereken polenler belirtilmiştir. Özellikle salgı ballarında elektrik iletkenliği ve diastaz aktivitesi ayırt edici özelliktir. Renk, hmf, tat, aroma, nem oranı tüm tescillerde belirtilmiştir. Bunlara ek olarak serbest asitlik, fruktoz+glukoz oranı, sukroz oranı, pH, prolin oranı, arı ırkı balların özelliklerindendir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı ağırlıklı olarak iklim ve bitki örtüsü kaynaklıdır ancak bal toplanması sırasında kimyasal kullanılmaması, son balın kovanda bırakılması, ballara uygulanan ısıнын maksimum sıcaklık değeri altında tutulması gibi geleneksel üretim yöntemlerine de değinilmiştir. Ürünlerin kalitesi ve ünü de coğrafi alan ile olan bağı tanımlamak için kullanılmıştır.

2.5 Katı ve Sıvı Yağlar

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Antequera	İspanya	PDO	2019

Antequera, Malaga ilinin belirli ilçelerinde sadece fiziksel ve mekanik yöntemler kullanılarak üretilen sızma zeytinyağıdır.

Tek Belge içeriğinde zeytinyağının asitliği, peroksit değeri, K270 değeri maksimum olarak belirtilmiştir. Ürünün meyvemsilik puanı 4 ve üzeri, hata puanı ise 0 olmalıdır. Organoleptik özelliklerine gelince, bu yağlar orta ila yüksek arasında değişen yoğunluklarda yeşil zeytin, diğer olgun meyveler, badem, muz ve yeşil çim meyvemsiliğine sahiptir. Ayrıca diğer hafif tatlı tatları uyumlu bir şekilde tamamlayan hafif ila orta dereceli acı ve keskin tada sahiptir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Antequera, ağırlıklı olarak Hojiblanca çeşidi zeytinlerden üretilir. Zeytinyağında Picual or Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla or Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga ve Verdial de Huévar gibi çeşitler de ikincil olarak bulunabilir ancak %90 oranında bölgede yetişen Hojiblanca çeşidinden üretilmelidir. Zeytinyağı bölgede bulunan kayıtlı işleme tesislerinde üretilmelidir. Son ürün koyu renk cam, koyu renk plastik, gıda sınıfı malzeme ile kaplanmış metal veya seramikten yapılmış kaplarda paketlenmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın jeolojik ve iklimsel özellikleri ve kullanılan hammaddelerin kilit rolü vurgulamaktadır. Antequera, Endülüs İntrabaetik depresyonlarının batı kenarında, Antequera Depresyonu tarafından oluşturulan doğal alanda üretilir. Coğrafi alan, mikroklima ve toprak özelliklerini veren bir dizi dağla çevrilidir, 400-600 m yükseklikte topoğrafyaya sahip bir çöküntü bölgesini kapsar. Çevredeki bölge Antequera Depresyonuna açıldığı için, zeytin ağaçlarına bol miktarda potasyum sağlayan ve yüksek nem tutma sağlayan çeşitli nehir teraslarına sahiptir. Bu durum zeytin ağaçlarının gelişimini teşvik eder ve ekim alanlarının %90'ından fazlasının sulanmaması nedeniyle önemlidir. Antequera bölgesi, ılıman Akdeniz iklimdedir, bu da gece ve gündüz sıcaklıklarının önemli derecede değişmesine neden olur. Hojiblanca yerli çeşidi, bölgenin Akdeniz iklimi ile birlikte coğrafi alanın kireçli topraklarına adapte olmuştur ve yeşil zeytin tadında, meyvensiliği 4 ya da daha fazla olan, badem, muz ve yeşil çim ile hafif ve orta dereceli acılığa ve baharatlara sahip yağ üretimini destekler. Kış mevsimindeki düşük sıcaklıklar Hojiblanca yerli türünün olgunlaşma süresini geciktirir ve daha yüksek oleik asit seviyeleri ve daha düşük doymuş ve doymamış yağ asitleri seviyelerine neden olarak üretilen yağların asit profilini değiştirir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Azeite do Alentejo Interior (Alentejo Interior Zeytinyağı)	Portekiz	PDO	2007

Azeite do Alentejo Interior, Alentejo bölgesinin iç kesiminde, belirli ilçelerde sadece mekanik yöntemler kullanılarak üretilen natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağıdır. Tek Belge içeriğinde sterol yüzdeleri (Kolesterol, Brassicasterol, Campesterol, Stigmasterol, Beta-sitosterol, Delta 7- Stigmasterol), toplam sterol, Eritrodiol + Uvaol, yağ asidi oranları (C14:0, C16:0, C16:1, C18:0, C18:1, C18:2, C18:3), trans yağ asidi oranı, mumsu madde, Delta K, K232, K270 değerleri maksimum ve aralık olarak belirtilmiştir. Ürünün tatlılık panel test puanı 6,5 ve üzeri olmalıdır. Organoleptik özelliklerine gelince, bu yağlar sarı ve yeşilimsi sarı renkte olup, olgun ve/veya yeşil zeytinlerin ve diğer meyvelerin, özellikle elma ve/veya incirden oluşan meyveli bir aroması vardır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. *Olea europea sativa* Hoffg türüne ait, Galega Vulgar (en az %60), Cordovil de Serpa ve/veya Cobrançosa (en fazla %40) çeşitleri zeytinyağında kullanılabilir. Picual ve Maçanilha hariç diğer çeşitler de kullanılabilir (en fazla %5,0). Enzimler ve talk kullanımı ve ikinci presleme tekniklerinin kullanılması yasaktır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın jeolojik ve iklimsel özellikleri ve ürünün ünü rolü vurgulamaktadır. Bu bölgedeki iklim ve toprak koşulları, zeytin ağaçlarının yetişen uygundur. Yıllar boyunca, bölgeye özgü meyvemsi tattaki zeytinleri yansıtacak şekilde en uygun zeytin çeşitleri seçilmiştir. Ürün ve bölge arasında çok sayıda anıt, popüler şarkı, özel tasarımlı bina, soyadı, bibliyografik referans ve çalışmalarda görülebilecek tarihi ve sosyo-kültürel bağlantı bulunur. Alentejo Interior zeytinyağı üretiminde kullanılan zeytin türleri bölgeye özgü olmasa da zeytin çeşitlerinin yüzdeleri ve ekosistem belirlenen özelliklere sahip yağ elde etmek için esastır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Beurre d'Ardenne (Ardenne Tereyağı)	Belçika	PDO	1996

Beurre d'Ardenne, 18.12.1984 tarihli Kraliyet Kararnamesi ile belirlenmiş, Belçika ve Lüksemburg'un belirli bölgesini kapsayan Ardenler'de üretilen ve Ulusal Süt Bürosu tarafından kontrol edilmiş inek sütü kullanılarak üretilen pastörize tereyağıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün ünü, alanın jeolojik ve iklimsel özellikleri ve kullanılan hammaddelerin kilit rolü vurgulamaktadır. Ardennes orta yükseklikte bir ülkedir. Toprağı asitli yapıdadır. Sert, nemli bir iklime ancak bol verimli hasatlara sahiptir. Bu iklimsel ve jeolojik faktörler, arazi üretiminin kalitesini etkilemektedir. Aynı zamanda, esas olarak hayvancılığa adanmış bir bölgedir. Bölgenin çimenli bitki örtüsü, iklimsel ve jeolojik koşulların bir sonucu olarak yöre ile karakterizedir. Sütün bileşimi ve organoleptik özellikleri, Ardennes inekleri tarafından tüketilen çimlerin doğası ile yakından ilgilidir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Beurre de Bresse (Bresse Tereyağı)	Fransa	PDO	2014

Beurre de Bresse, Ain, Jura ve Saône-et-Loire bölgelerinde yetişen ineklerin sütü kullanılarak üretilen yayıklanmış tereyağıdır.

Tek Belge içeriğinde tereyağının aroması, tadı, dokusu ve rengi belirtilmiştir. Tereyağının sürülebilirliği ve fırınlama gücü yüksektir. Sulandırılmış, dondurulmuş veya derin dondurulmuş süt yağı kullanmak veya tereyağının yağsız kuru madde içeriğini, özellikle de karıştırma sırasında süt maya kültürlerinin dahil edilmesi ile arttırmaya yönelik herhangi bir işleme başvurmak yasaktır. Çiğ sütün yağı toplandıktan sonraki 36 saat içinde alınmalıdır. Sütün pH değeri 6,4-6,9 arasında olmalı ve lipoliz indeksi 100 gram yağ başına 0,80 meq'i geçmemelidir. Tereyağı, doğal olgunlaşma geçirmiş ve yağ içeriği ürünün 100 gramı başına en az 36 gram olan ham veya pastörize edilmiş kremayla yapılır. Kremanın coğrafi bölgede üretilmesi gerekir. Krema en fazla 48 saat içinde işlenmelidir. Kremanın homojenizasyonu

yasaktır. Renklendiriciler, antioksidanlar veya asitlik düşürücü ajanlar kullanmak yasaktır. Kullanılan maya türleri her zaman asit ve lezzet üreten laktik bakteri kolonilerini içerir. Hiçbir koyulaştırıcı veya tatlandırıcı eklenemez. Olgunlaşma 18-24 saatlik bir süre zarfında 12-18°C arasında gerçekleşir.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Sürünün toplam yeminin en az %80'i coğrafi bölgeden gelmelidir. İneklerin ortalama toplam besinin en az %75'ini taze ve kuru yem (taze ot, yem otu ve mısır, taze ya da kurutulmuş yonca, saman, kökler, diğer tahıllar) oluşturur. Kolza, hardal, lahana, yaban turpu, şalgam ve turp sürü yemlerinde kullanılmamalıdır. Sürünün beslemesinde sadece transgenik olmayan mısırlara izin verilir. Sağlanan takviye yem miktarı, sürüde inek başına 1 800 kilogram ile sınırlıdır. Hurma yağı, doğal haliyle veya izomerleri ineklere verilmemelidir. Sürü, yılda en az 150 ardışık veya ardışık olmayan gün boyunca meralarda otlamalıdır. Bu süre zarfında, her bir ineğin sağım tesislerinden erişildiği en az 0,1 hektar mera alanı olması gerekir.

Beurre de Bressenin kendine özgü özellikleri, kullanılan sütün özelliklerine ve ustalar tarafından geliştirilen ve nesilden nesile aktarılan üretim tekniklerine dayanır. Bresse'de büyükbaş hayvanlara verilen geleneksel çimen ve mısır karışımı yem coğrafi bölgede üretilen sütün özelliklerini belirleyen faktörlerden biridir. Çimenin yeme eklenmesi süte kendine özgü duyuusal özelliklerini verir. Üreticiler, sütün sarı bir renge sahip olmasını sağlayan ve sütün yağda çözünen içeriğini ve bileşimini etkileyen ve sütte bulunan aromatik öncüllerin bolluğunu sağlayan, otlakların çiçek çeşitliliğini ve botanik kompozisyonunu korurlar. Yeme, enerji değeri yüksek olan mısırın katılması, yağ ve protein bakımından zengin süt üretimini garanti eder. Mısır, aynı zamanda Beurre de Bresse yapmak için kullanılan süte özgü olan büyük çaplı yağ küreciklerinin boyutunu da belirler. Bu, sütün güçlü aromatik potansiyeli üzerinde doğrudan bir etkiye sahiptir, çünkü aromatik bileşenlerin kendilerini bağladığı alanı artırır. Sütün soğutulması ve depolanması, operatörlerin yakınlığı ve süt toplama rotalarının uzunluğu üzerine konulan sınırların tümü, sütün bileşiminin ve tereyağının kalitesinin korunmasına yardımcı olur. Ustalar kaliteyi korumak için sütün işlenme öncesi fazla hareket etmemesine özellikle dikkat eder. Beurre de Bresse üretiminde önemli bir aşama olan kremanın doğal olgunlaşması, seçilen asit ve lezzet üreten laktik bakteri kolonileri kullanılarak düşük sıcaklıklarda yavaşça gerçekleştirilir. Bu, yayıklamayı

kolaylaştırır ve yağ küreciklerine bağlı aromatik bileşiklerin serbest klamasını mümkün kılar. Yağların parçalanmasını sınırlamak için, olgunlaşan krema hızlı bir şekilde işlenir. Küçük bir yayıkta gerçekleştirilen yayıklama, tereyağına hafif bir doku verir. Bu teknik, yağın başlangıç özelliklerini koruyarak, tereyağının erime özelliklerini, sürülebilirliğini, fırınlanma gücünü ve kremanın olgunlaşması sırasında üretilen aromaları korur.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Beurre Rose - Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg (Gül Tereyağı – Ulusal Marka)	Lüksemburg	PDO	2000

Beurre Rose de la Marque Nationale, Grand-Duché de Luxembourg, 1932 yılında yürürlüğe giren özel kararname ile belirlenmiş özelliklere sahip, Lüksemburg’da üretilen inek sütü kullanılarak elde edilen ekşi krema ile tuz kullanılmadan üretilen tereyağıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri ile ilgili detaylı bilgi bulunmamaktadır ancak bu tereyağının tüm gıda ürünlerinde yapılan kalite ve hijyen testlerinin haricinde, yılda 15 kez titiz kimyasal ve tat analizine tabi tutulduğu belirtilmiştir. Beurre Rose - Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg Sadece 250 gr ve 500 gr ağırlığında piyasaya sunulur. Beurre Rose'nin lezzet ve aroması, ineklerin beslendiği bölgenin florasına ve bu bölgedeki üreticilerin süt ve taze krema üretim yöntemlerine bağlanmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Istra	Hırvatistan ve Slovenya ³⁵	PDO	2019

Istra, Hırvatistan’ın ve Slovenya’nın bir bölümünü kapsayan Istria yarımadasında yetiştirilen zeytinler kullanılarak sadece mekanik yöntemlerle üretilen sızma zeytinyağıdır.

³⁵ Başvuru Hırvatistan ve Slovenya tarafından ortak yapılmıştır.

Tek Belge içeriğinde zeytinyağının asitliği, peroksit değeri, Delta K, K232, K270 değeri maksimum olarak belirtilmiştir. Aroması orta derecede, taze zeytin, meyve, sebze veya yeşil yapraklar, yeşil çimen vs. gibi diğer yeşil bitkileri anımsatır. Ürünün meyvemsilik puanı medyanı 3 ve üzeri, acılık puanı medyanı 2 ve üzeri, keskinlik puanı medyanı 2 olmalıdır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Istra, %80 oranında buga, buža, črnica, drobnica, istarska belica (sinonimleri: istrska belica, istarska bjelica, bianchera), karbonaca, mata, plominka, puntoža, rošinjola, štorta, žižolera, frantoio, leccino, maurino, moraiolo, pendolino ve picholine çeşidi zeytinlerden üretilir. Monovarietal yağlarda, yağın en az %80'i tek bir zeytin çeşidinden gelmelidir. Yağ, kendine has özelliklerini ve kalitesini korumak için tanımlanan coğrafi alanda paketlenmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın jeolojik ve iklimsel özellikleri ve üreticilerin üretim bilgisinin kilit rolü vurgulamaktadır. İstria Yarımadası'ndaki pedo-iklim koşulları, orada yetişen zeytinin kalitesine ve özelliklerine ve yağın kimyasal ve organoleptik özelliklerine büyük ölçüde katkıda bulunur. Spesifik iklim koşullarının temel sonucu, tekli doymamış oleik asidin yüksek oranıdır. Bunun nedeni, zeytin ağaçlarının daha soğuk iklimlere daha fazla oleik asit üreterek uyum sağlamalarıdır. Istranın zengin kimyasal bileşimi, sadece zeytin çeşitlerine ve iklim koşullarına değil, aynı zamanda zeytin yetiştiricileri tarafından benimsenen üretim işlemlerine (zeytinlerin hasat zamanı, meyvenin muhafaza edilmesi ve işlenmesi ve yağın depolanması) da bağlıdır. Bu nedenle, zeytin yetiştiriciliği konusundaki uzmanlık ve beceriler, yerel zeytin yetiştiricileri ve işlemciler tarafından nesiller boyunca biriktirilen ve mükemmelleştirilen yağ yapma ve depolama, ürünün kalitesini sağlamada kilit bir rol oynar. Meyveler hala yeşil veya benekli olduğunda gerçekleşen erken hasat, yağın özelliklerini büyük ölçüde etkiler. Bu üretim uygulaması meyvenin donmasına neden olabilecek düşük sıcaklıklardan kaçınmaya yardımcı olmasının yanı sıra, erken hasat, meyve sineklerinin meyveleri istila etmesini önler. Ayrıca hasat olduğu; düşük seviyelerde serbest yağ asitleri, düşük peroksit değeri ve düşük K sayıları ve tat ve aroma açısından da belirleyicidir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Lausitzer Leinöl (Lausitzer Keten Yağı)	Almanya	PGI	1997

Lausitzer Leinöl, Lausitz bölgesinde üretilen, yüksek oranda çoklu doymamış yağ asitleri içeren ve hiçbir katkı maddesi içermeyen, keten tohumlarından elde edilen doğal bir yağdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri ve hammaddesi hakkında bilgi bulunmamaktadır. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün ünü ve geleneksel üretim yöntemi vurgulamaktadır. 18. yüzyıldan bu yana Lausitz'de keten tohumu yağı üretilmektedir. Lausitzer Leinöl, Lausitz'de geliştirilen geleneksel yöntem ile Lausitz'de üretilir. Lausitzer Leinölün karakteristik lezzeti, keten tohumunun değerli bileşenlerinin kaybını önleyen bu geleneksel yöntemle üretilir. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler, kitaplar ve gazete haberleri coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Marche	İtalya	PGI	2017

Marche, Marche bölgesinin belirli kısımlarında yetişen zeytinler kullanılarak aynı bölgede üretilen sızma zeytinyağıdır. Marche, kullanılan zeytin çeşidine bağlı olarak badem ve/veya enginar kokusu eşliğinde tipik bir çim kokusu eşliğinde taze otsu notalarla tanımlanır.

Tek Belge içeriğinde zeytinyağının rengi, asitliği, peroksit değeri, Delta K, K232, K270 değeri maksimum olarak belirtilmiştir. Oleik asit oranı minimum %72, linoleik asit ise maksimum %9 olmalıdır. Ürünün meyvemsilik puanı 3-7, acılık 2.5-7, keskinlik 3-6, çim/badem/enginar 2-6 arası, hata puanı ise 0 olmalıdır.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Marche üretmek için on iki ana çeşit zeytin kullanılır. Yerel çeşitler: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia / Raggiola, Rosciola dei Colli Esini ve Sargano di Fermo. Diğer iki çeşit, Frantoio ve Leccino, yaklaşık bir asırdır bölgede yetiştirilmektedir. Yukarıda belirtilen on iki çeşit,

zeytinyağında, tek başına veya birlikte minimum %85 oranında bulunmalıdır. Diğer çeşitlere maksimum %15 oranında izin verilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün kalitesi ve ünü vurgulanmaktadır Marche, sarı-yeşil renkli ve genellikle orta yoğunlukta meyvemsi olan tanınabilir bir üründür. Genel olarak, dengeli lezzet tadı veren çok aromatik bir yağdır. Bir bilimsel araştırmada, araştırma Abruzzo ve Puglia bölgelerinde ortaya çıkan yağlarla karşılaştırıldığında, Marche Bölgesi'nden elde edilen yağların 'farklı bir grupta' oluşturduğu tespit edilmiştir. Bu çalışma, coğrafi çevre ile üretim alanı arasındaki etkileşim ile ortaya çıkan Marche yağının kendine has özelliklerini ve özgüllüğünün doğrulamasıdır. Marche, zeytin ağaçlarının ana ağaç mahsulü olduğu en kuzeydeki Adriyatik bölgesidir. Bu, oleik asit ve diğer doymamış asitler ile karşılaştırıldığında, palmitik asit ve linoleik asit gibi doymuş yağ asitlerinin daha az sentezi ile karakterize edilen, ürünün kendine özgü yapısını etkiler. Kayıtlı tüm İtalyan coğrafi işaretler arasında en yüksek polifenol içeriğine ve en düşük olan maksimum asitlik seviyesine sahiptir. Ayrıca Marche'de köklü bir zeytinyağı üretim teknolojisi geleneği var. 2000 yılında, bölgede 165 zeytinyağı üreticisi faaliyet gösteriyordu. Bu, zeytinlerin kalitesinden ödün vermeksizin, yağ çıkarma işleminin hızlı bir şekilde yapılmasını sağlamaktadır. Marche zeytinyağının ünü yüzyıllar öncesine dayanır ve günümüze kadar korunmuştur. En eski tarihi referanslar 'Marca' ya da 'de Marchia' zeytinyağından bahseder, oysa son iki yüzyıl boyunca 'Marche' ismi daha yaygın hale gelmiştir ve 1860'taki İtalyan Devleti kararnamesinde Bölge adına atfedilmiştir. Ürünün adının geçtiği tarihi makaleler, kitaplar, festivaller, ödüller ve gazete haberleri coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağına vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Šoltansko Maslinovo Ulje (Šoltansko Maslinovo Zeytinyağı)	Hırvatistan	PDO	2016

Šoltansko Maslinovo Ulje, Šolta adası ve Maslinica bölgesindeki yedi adacıkta yetişen zeytinler kullanılarak aynı bölgede sadece mekanik yöntemlerle üretilen sızma zeytinyağıdır.

Tek Belge içeriğinde zeytinyağının asitliği, peroksit değeri, Delta K, K232, K270 değeri maksimum olarak belirtilmiştir. Ürünün meyvemsilik, keskinlik ve acılık puanları medyanları 1 üzerinde olmalı, hata puanı ise 0 olmalıdır. Pozitif organoleptik özelliklere sahip medyanların toplamı ≥ 5 olmalıdır. Zeytinyağı sarımsı-yeşil renkte, genellikle zeytin ve meyve aromalarıyla birlikte, zeytin yaprağı ve yeşil meyvelerin kokusu ile karakterizedir. En yaygın aroma notu muzdur.

Ürünün hammaddeleri detaylı olarak açıklanmıştır. Šoltansko Maslinovo Ulje, Levantinka ve Oblica olarak bilinen zeytin çeşitlerinin meyvelerinden üretilir. Levantinka çeşidi zeytinyağı için kullanılan zeytinlerin en az %50'sini oluştururken, Levantinka ve Oblica çeşitlerinin toplamının oranı en az %95 olmalıdır. Kalan %5'i bölgede yetişen diğer çeşitlerden gelebilir. Šoltansko Maslinovo Ulje, 1 litreden fazla olmayan koyu renkli cam şişelere konulmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim koşulları, yerel çeşitler, yetiştirme tekniği ve üreticilerin bilgi birikimi vurgulanmaktadır. Tanımlanan tarım alanındaki sıcak, kurak, güneşli yazlar ve ılıman kışlarla karakterize iklim koşulları, zeytin yetiştirmeye elverişlidir. Adadaki rüzgarlar, Šolta'nın zeytinlikleri üzerinde de güçlü bir etkiye sahiptir. Soğuk, kuru Bora rüzgârı sayesinde haşere istilas ve bitki hastalıkları, Šolta'nın zeytinliklerine önemli bir zarar vermez. Nemli, ılık Sirocco rüzgârı ve ardından gelen yoğun yağış, yaz aylarında yaygındır ve zeytinlere gerekli miktarda nem sağlar. Mayıs ve haziran aylarında esen Mistral rüzgârı, zeytinlerin çiçek açıp meyve verdiği çiçeklenme ve tozlaşma döneminde önemlidir. Šoltansko Maslinovo Uljenin özgünlüğü ve kalitesi aynı zamanda Šolta adasındaki zeytinliklerin %95'inden fazlasını oluşturan yerel Levantinka ve Oblica çeşitlerine dayanmaktadır. Üreticiler, Šolta'nın zeytinliklerinin bulunduğu ulaşımı zor karstik alanların üstesinden gelmek için önemli teknik bilgi ve deneyim geliştirmiştir. Zeytinlikler elle veya küçük, geleneksel araçlar kullanılarak işlenir. Elle hasat, zeytinlerin yerinde seçilebilmesi ve Šoltansko Maslinovo Ulje üretmek için yalnızca en iyi ve sağlıklı zeytinlerin toplanıp yağın tutarlı kaliteyi sağlaması anlamına gelir. Aynı zamanda, Šolta adasındaki üreticiler, Oblica çeşidini Levantinka çeşidine aşılama, karma ağaçlar üretme yöntemini kullanır. Bu, Oblica çeşidindeki ağaçların verimliliğini artırır. Ürünün adının geçtiği tarihi belgeler de coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağımlı vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Štajersko Prekmursko Bučno Olje (Štajersko Prekmursko Kabak Yağı)	Slovenya	PGI	2012

Štajersko Prekmursko Bučno Olje, Mura and Raba nehirleri arasında kalan belirli bölgede, yüksek kalite yağlık bal kabağı çekirdeklerinin kavrularak sıkılması yöntemi ile üretilen ham kabak çekirdeği yağıdır.

Tek Belge içeriğinde yağın rengi ve aroması belirtilmiştir. Štajersko Prekmursko Bučno Olje, %20 civarında doymuş, yaklaşık %35 tekli doymamış ve yaklaşık %45 çoklu doymamış yağ asitleri oranı ile iyi bir yağ asidi bileşimine sahiptir. Štajersko Prekmursko Bučno Olje, 100 g yağ için yaklaşık 50 mg E vitamini içerdiğinden zengin bir tokoferol kaynağıdır. Yağ ayrıca diğer vitaminleri, mikro elementleri, karotenoidleri, nadir amino asitleri ve doğal renklendiricileri (klorofil) içerir. Štajersko Prekmursko Bučno Oljeyi üretmek için çeşitli kabak türleri kullanılabilir, ancak kullanılan çeşitlerin belirtilen kalite gereksinimlerini karşılaması gerekir. Kabak çekirdeği öngörülen coğrafi alanın dışında üretilebilir ancak belirtilen coğrafi alanda işlenmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, yöredeki üretim geleneği ve ünü vurgulanmaktadır. Štajerska ve Prekmurje’de kabak çekirdeği yağı üretimi tarihi ile ilgili en eski kayıtlar 1750 yılına dayanmaktadır. Bölgede büyük ölçekte kabak çekirdeği üretimi, kabak çekirdeğinin geleneksel yöntemlerle yağ haline getirmek için çeşitli fabrikaların kurulmasına sebep olmuştur. Ürünün aldığı ödüller yöre ile ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Steirisches Kürbiskernöl (Steirisches Kabak Çekirdeği Yağı)	Avusturya	PGI	1996

Steirisches Kürbiskernöl, güney Steiermark ve güney Burgenland ve Aşağı Avusturya'nın bazı bölgelerinde yetiştirilen kabuksuz balkabaklarının (*Cucurbita pepo*

var. Styriaca) güney Steiermark ve güney Burgenland'de preslenmesi ile elde edilen kabak çekirdeği yağıdır. Koyu ve yoğundur. Çoğunlukla salatalarda kullanılır. Çoklu doymamış yağ asitleri ve besleyici öğeler yönünden zengindir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, yöredeki üretim geleneği ve ünü vurgulanmaktadır. Ekili alanlarda ağırlıklı olarak nemli, sıcak iklim, Steiermark yağlı balkabağının sonbaharda olgunlaşmadığı anlamına gelir. Bu yüksek doymamış yağ asidi içeriği üretir. Yetiştirme yukarıda belirtilen alanlarda büyük bir ekonomik rol oynar ve buradaki küçük çiftlik yapısını korur. Steiermark kabak çekirdeği yağı üretimi önemli bir istihdam faktörüdür.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Galano Metaggitsiou Chalkidikis	Yunanistan	PDO	2015

Galano Metaggitsiou Chalkidikis, Metaggitsi kasabasında Strongilolia (Galani, Prasinolia) ve Chondrolia Chalkidikis çeşidi zeytinlerden üretilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Tek Belge içeriğinde asitlik, peroksit değeri, Delta K, K232, K270 değerleri, toplam doymamış yağ asidi oranı, linolenik, linoleik ve oleik asit oranı, mumsu madde miktarı maksimum olarak belirtilmiştir. Zeytinyağı rengi sarı ve altın sarısıdır, preslendikten sonra bulanıktır ancak zamanla berraklaşır. Ürünün meyvemsilik ve keskinlik puanları medyanı 3 üzeri, acılık puanı medyanı 2,5 üzeri olmalıdır, hata puanı ise 0 olmalıdır. Yağın en az %90'ı Strongilolia (Galani, Prasinolia) çeşidinden gelmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın jeolojik ve iklimsel özellikleri ve üreticilerin rolü vurgulamaktadır. Galano Metaggitsiou Chalkidikis, ticari olarak sadece belirlenen coğrafi bölgede yetiştirilen Strongilolia (Galani veya Prasinolia) çeşidi zeytin kullanılarak üretilmesi ile karakterize edilir. Çeşit, bölgeye iyi bir şekilde adapte olmuştur ve hemen hemen bütün zeytin ağaçları bu çeşittir. Bu çeşidin bölgedeki baskın varlığı, ekilebilir alanı şekillendiren insan faaliyetlerinden (organik ve yeşil gübre ile toprak asitliği ile mücadele ve elle kazma ile toprak sertliği ile mücadele) ve mikroklima (kuraklık, kuru hava, erken don, düşük sıcaklıklar, toprağın düşük pH değerleri) özelliklerinden

kaynaklanmaktadır. Bu toprak ve iklim koşulları, zeytinyağında daha yüksek bir oleik asit konsantrasyonu ve düşük konsantrasyonlarda linolenik asit ve linoleik asit üretir; bu bileşim, ‘Galano Metaggitsiou Chalkidikis’e daha yüksek oksidasyon kararlılığı verir. Galano Metaggitsiou Chalkidikis zeytinyağının olumlu özellikleri toprağın yüksek fosfor içeriğinden de kaynaklanmaktadır. Ek olarak, Galano Metaggitsiou Chalkidikis, erken hasat ve yağın aromatik bileşenlerine zarar vermeyen soğuk presleme yöntemi nedeniyle taze, meyveli bir zeytin aromasına sahiptir.

2.5.1 Bölüm Değerlendirmesi

Katı ve sıvı yağlar ürün grubu geneli incelendiğinde 116’sı PDO, 19’u PGI olan 135 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 46 ürün ile İtalya, 31 ürün ile İspanya ve 30 ürün ile Yunanistan en fazla tescili bulunan ülkelerdir. Bu gruptaki tescillerin çoğu zeytinyağı tescilleridir. Zeytinyağı için çoğu tescil PDO olsa da, ürün ve coğrafi alan arasındaki bağ sadece ün ve tarihçeye bağlı olması durumunda PGI olarak tescil ettirilmiş ürünler de mevcuttur. 12 farklı ülke tarafından tescil ettirilmiş 8 menşe adı ve 4 mahreç işareti incelenmiştir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde tereyağları için tat, aroma, renk, lipoliz endeksi gibi özellikler belirtilmiştir. Coğrafi alan ile bağ ise ağırlıklı olarak hammadde özelliklerine ve geleneksel üretim yöntemlerine bağlanmıştır. Zeytinyağı dışındaki meyve ve tohum yağlarında ise aroma ve renk özellikleri belirtilmiş, coğrafi alan ile bağ geleneksel üretim yöntemi ve ürünlerin ününe bağlanmıştır.

İncelenen zeytinyağlarının tamamı sızma zeytinyağıdır. Asitlik, peroksit değeri, K270 değeri, tat ve aroma özellikleri tüm tescillerde belirtilmiştir. Delta K, K232, meyvemsilik – keskinlik – acılık – hata puanları, yağ asidi oranları, mumsu madde oranı da ürünlerin ayırt edici özelliği olarak belirtilen özelliklerdendir. Hammadde özellikleri de ayırt edici kriter olarak sayılmış özelliklerle kullanılan zeytin çeşit adları belirtilmiştir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı incelendiğinde ise coğrafi alanın jeolojik ve iklimsel özellikleri, geleneksel üretim yöntemleri ve ürünün ünü vurgulanmaktadır.

2.6 Taze Veya İşlenmiş Meyve, Sebze Ve Tahıllar

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Beelitzer Spargel (Beelitzer Kuşkonmazı)	Almanya	PGI	2018

Beelitzer Spargel, Potsdam-Mittelmark kırsal bölgesindeki Beelitzer Sander ve Teltow-Fläming kırsal bölgesinin bir bölümünde yetiştirilen kuşkonmaz bitkisinin (*Asparagus officinalis*) yenilebilir sap kısmıdır. Kuşkonmazlar beyaz veya yeşil olarak ayrılır. Beyaz kuşkonmaz ise beyaz ve menekşe kategorilerine ayrılır. Güneş tarafından olgunlaşan yeşil kuşkonmaz tipik yeşil renge sahiptir. İstisnasız tüm kuşkonmaz türleri yetiştirilebilir. Çeşide bağlı olarak, gövde, sap ve uç kısım, hafif mor renkli olabilir.

Tek Belge içeriğinde farklı kuşkonmazlar için uzunluk ve çap aralıkları belirtilmiştir. Beelitzer Spargel 'sap', 'kısa uzunluk' ve 'uç' şeklinde pazarlanabilir. 'Kısa uzunluklar' ve 'uçlar' olarak pazarlanan kuşkonmazların minimum 16 cm'lik uzunluk gereksinimini karşılaması gerekmez. Saplar soyulmuş veya soyulmamış olarak satılabilir. Soyma, mekanik olarak veya elle yapılabilir. Beelitzer Spargel UNECE kuşkonmaz standardında belirtilen minimum gereklilikleri karşılamalıdır. Genellikle günde bir veya iki kez gerçekleşen düzenli hasat ve hızlı işleme sayesinde, ürün tüketiciye ulaşana kadar taze kalır. Ürünlerin hazırlama ve paketlenme işlemleri, üretim ve hasat ile aynı şekilde, belirlenen coğrafi alanda gerçekleştirilir. Böylece ürünün tazeliği, uzun yolculuk süreleri önlenerek korunabilir. Uzun yolculuklardan kaçınmak, soğuk zinciri garanti ettiği ve sapların kırılmalarını önlediği için kalitenin korunması üzerinde belirleyici bir etkiye sahiptir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına ve ürünün ününe bağlanmaktadır. Beelitzer Spargelin tadı ve kalitesi bölgeye özgü iklim ve toprak koşullarından kaynaklanmaktadır. Olumlu yetiştirme koşulları ve kumlu toprak ve karasal iklim tarafından kolaylaştırılan hızlı büyüme, aşırı acılık ve istenmeyen tatlardan arındırılmış dengeli bir tada sahip olan hassas bir ürün ortaya çıkarmaktadır. Hızlı büyümenin nedeni, önce çok hızlı bir şekilde ısınan Beelitzer Sander'in hafif ve kumlu topraklarında, ikincisi de Doğu Avrupa'nın karasal

ikliminden etkilenen çok güneşli bahar havalarında yatmaktadır. Bu süre hasat zamanındaki hızlı büyüme için belirleyicidir. Soğuk kışlar kuşkonmazın dinlenmesi üzerinde olumlu bir etkiye sahiptir ve güçlü tomurcuklanmaya neden olur. Hızlı büyüme, sapları düz tutmaya yardımcı olur. Ayrıca, ileri teknoloji üretim yöntemleri ve üretim ve hazırlık alanlarının yakınlığı kalitenin korunmasını sağlar. Kuşkonmaz Brandenburg'un en önemli sebze mahsulüdür. Beelitz uzun yıllardır 'kuşkonmaz şehri Beelitz' olarak nitelendirilmektedir. Beelitz kuşkonmaz müzesi ve kuşkonmaz festivali, Beelitz kentinin kuşkonmaz ile bağıını göstermektedir. Ürünün tarihçesini gösteren birçok belge ve gelenek bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Brabantse Wal Asperges (Brabantse Wal Kuşkonmazı)	Hollanda	PDO	2016

Brabantse Wal Asperges, Kuzey Brabant ilinin güneybatısında kalan Bergen op Zoom, Woensdrecht, Steenbergen ve Roosendaal bölgelerini kapsayan belirli alanda yetiştirilen kuşkonmaz bitkisinin (*Asparagus officinalis*) yenilebilir sap kısmıdır. Sadece 1. Sınıf kuşkonmazlar Brabantse Wal Asperges adıyla pazarlanabilir. Kuşkonmazlar soyulmuş veya soyulmamış olarak piyasaya sunulabilir.

Tek Belge içeriğinde ürün üç farklı guruba ayrılmıştır. 'A White' kalınlığı 16-22 mm, 'AA White' kalınlığı 22-28 mm ve 'AAA White' kalınlığı 28+ mm'dir. İzin verilen maksimum kalınlık sapması, parti ağırlığının %10'u için 1 mm'dir. Kuşkonmazların uzunluğu 20-24 cm arasında değişmektedir. Satılan miktar başına izin verilen maksimum fark 2 cm'dir. Kuşkonmazlar düz, beyaz ve en az 20 cm uzunluğunda olmalıdır; uç kısımları renksiz veya açık olmamalıdır; hasar görmüş veya 'paslı' (kahverengi lekeler) olmamalıdır. Brabantse Wal Asperges hafif tuzlu ve acı olmayan tadı ile diğer kuşkonmazlardan ayrılır. Kuşkonmazın kalitesini, tazeliğini ve izlenebilirliğini garanti altına almak için, hasat edildikten sonra dört saat içinde 4°C'de soğutulmaları gerekir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına, üretim geleneğine ve ürünün ününe bağlanmaktadır. Brabantse Wal coğrafi

alanı, daha yüksek coğrafyada olması nedeniyle çevresindeki araziden farklıdır. Brabantse Wal kumlu toprağı, Brabantse Wal Asperges yetiştirmek için elverişli bir toprak yapısı sağlar; zira gevşek kumlu toprağın düşük direnci kuşkonmazın gelişmesini destekler. Coğrafi alan; ılıman, denizsel iklim ile karakterizedir. Bölge iklimi, yakındaki Atlantik Okyanusu'ndaki sıcak körfez akıntısından büyük ölçüde etkilenir. Tuzlu deniz havasından kalan nem, Brabantse Wal'un kumlu toprağına yerleşir ve Brabantse Wal aspergesin tuzlu tadını etkiler. Tuzlu yeraltı suyu, %95 oranında su içeren kuşkonmaz için temel besin kaynağıdır. Suda doğal olarak bulunan kumlu toprakta çözünür mineraller, kuşkonmazın tuzlu tadını yoğunlaştırır. Brabantse Wal Asperges yetiştiriciliğinin bölgedeki tarihi, asırlar öncesine uzanır. Kuşkonmaz, büyük toprak höyüklerinin altında yetişir. Güneş ışığı höyüklere girmediğinden, yukarı doğru büyüyen sürgünler yeşile dönmek yerine beyaz kalır. Hasat, nisan ortasından haziran sonuna kadar gerçekleşir. Brabantse Wal Asperges yetiştiriciliğı özel çaba ve bilgi birikimi gerektirir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Chelčicko - Lhenické Ovoce (Chelčicko – Lhenické Meyveleri)	Çekya	PGI	2012

Chelčicko-Lhenické Ovoce, Bavorov Havzasında, Chelčicko ve Blansko Ormanı eteklerinde bulunan meyve bahçelerinde yetiřtirilen ılıman iklim meyvelerini (elma, kiraz, viřne, erik ve frenk üzümü) kapsar. Yetiřtirilen çeřitler belirtilmiştir: elma - Julia, Angold, Šampion, Rubin - Bohemia, Rubinola, Topaz, Jonagold - Jonagored, Jonaprince, Golden Delicious, Idared, Melrose, Spartan; kiraz - Burlat, Kareřova, Vanda, Sam, Těchlovan, Kordia, Napoleon; viřne - Morellenfeuer, Érdi Bötermö, Fanal, Morela pozdní; erik - Čačanska rana, Čačanska lepotica, Čačanska najbolja, Stanley, Domáci velkoplodá; frenk üzümü - Holandský červený, Heinemann pozdní, Losan, Rubigo, Rondon, Otelo, Öjebyn. Konserve meyveler Chelčicko-Lhenické Ovoce olarak adlandırılmaz.

Tek Belge içeriğinde farklı meyve çeşitleri için izlenmesi gerekli yetiştirme yöntemleri ve entegre üretim sistemi ile ilgili ayrıntılar belirtilmiştir. Chelčicko-Lhenicko

bölgesinde yetişen meyveler, şeker ve asit arasındaki doğal dengeli oran nedeni ile diğer bölgelerde yetişen meyvelerden üstündür. Bu ideal oran meyvenin taze ve saf tat dengesini oluşturur. Meyveler, damakta uzun kalan zengin ancak hassas bir tat bırakır. Bu kalite, Chelčicko-Lhenické Ovoce adı altında sunulan tüm meyve türleri için geçerlidir ve bu bölgeye özgüdür.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına, ürünün ününe bağlanmaktadır. Chelčicko-Lhenicko bölgesinde yetişen meyveler, esas olarak Bavorov Havzası ve Blansko Ormanı eteklerinin kendine özgü doğası ve ikliminden etkilenir. Chelčicko-Lhenicko bölgesinin özellikleri şunlardır: yüksek irtifa, kirletici sanayinin yokluğu ve ormanların bolluğu nedeniyle temiz hava, yıllık ortalama sıcaklık 8,7°C, yıllık ortalama 607 mm yağış, yüksek nem oranı, gündüz ve gece arasındaki önemli farklar, göller ve dağlarla sınırlanan bölgenin havza özellikleri tarafından oluşturulan sabah çiğleri, toprağa su sağlayan akarsular ve göller, baharın geç gelişi nedeni ile geç olgunlaşma, mineral açısından zengin toprak bileşimi. Ürünün ayırt edici özelliği olan şekerler ve asitlerin dengeli oranı esas olarak bu özelliklerden ve coğrafi alanın mikroklima özelliğinden kaynaklanmaktadır. Chelčicko-Lhenické Ovoce kalitesini etkileyen önemli bir faktör, çevrenin çok düşük düzeyde olan ağır metal seviyesidir. Meyve ağaçlarının korunmasının biyolojik yöntemlerle yapılması kaliteye katkıda bulunan bir faktördür. Chelčicko-Lhenicko bölgesinde meyve yetiştiriciliğinin bir diğer önemli özelliği de, meyvenin bölgede mümkün olan en iyi şekilde nasıl yetiştirileceği hakkında kılavuzluk sağlayan entegre yöntemdir. Chelčicko-Lhenicko bölgesinde meyve yetiştiriciliği, 700 yıllık bir geleneğe sahiptir. Ürünün tarihçesini gösteren birçok belge, kaynak, atıf, festival ve ödüller bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Choucroute d'Alsace	Fransa	PGI	2018

Choucroute d'Alsace, Alsace bölgesinde doğal anaerobik laktik asit fermantasyonu ile kıyılmış lahanaya yapraklarının (*Brassica oleracea* L.) fermente edilmesi ile üretilen işlenmiş bir sebzedir. Choucroute besleyici olarak dengeli bir üründür: hafif asidiktir ve hafif tatlıdır (lahanadaki doğal şekerler doğal laktik fermantasyonu için kullanılır).

‘Choucroute crue’(çiğ) ve ‘choucroute cuit’ (pişmiş) olarak üretilir. ‘Choucroute cuit’, fermente edilmiş lahanalara hayvansal yağ (domuz yağı, kaz yağı veya ördek yağı) veya bitkisel yağ, domuz yağı (%10 limit dahilinde), alkol (AOC Alsace beyaz şarabı, AOC Crémant d'Alsace veya bira), et suyu, aromatikler ve baharatlar (tuz, karabiber, ardıç tohumu, sarımsak, soğan, defne yaprağı, kişniş, kimyon, kekik), askorbik asit veya aromalar ile pişirilmesiyle elde edilir.

Tek Belge içeriğinde çiğ choucroute rengi, aroması, dokusu, tadı, pH ve asitlik değeri belirtilmiştir. Lahana parçalarının 15 cm'den uzun olanlarının oranı %50'den fazla olmalıdır. Büyük sap kısmının parçalarının oranı ise %5'in altındadır.

Ürünün hammaddesinin özellikleri açıklanmıştır. Lahanaların kökeni ile ilgili herhangi bir kısıtlama yoktur. Lahana üretmek için belirli kalite kriterlerine göre seçilen çeşitler yıllık olarak listelenir ve güncellenir. Lahanalar minimum 3 kg ortalama ağırlığa ve sağlam bir merkeze sahip olmalıdır, merkezdeki renk yeşilden sarıya doğru açılmalıdır. Choucroute, hava ve ışığa maruz kalmadan etkilenen bir üründür; bu nedenle mümkün olduğunca az işlenmelidir. Bu nedenle, kavanozların veya paketlerin doldurulması üreticilerin uzmanlığını gerektirir ve bölgede paketlenmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün kalitesine ve ününe bağlanmaktadır. Choucroute d'Alsace uzun, ince yapraklar, beyazdan soluk sarıya doğru olan rengi; hafif gevrek dokusu (çiğ choucroute için) veya sert dokusu (pişmiş choucroute için) ve ekşi tadı ile ayırt edilir. Alsace'daki choucroute üretim yönteminin geliştirilmesinden iki doğal faktör sorumludur: uygun pedoklimatik koşullar ve yarı-karasal iklimin sert kışları. Bu bağlamda, Alsace'ına yerel sakinleri çok miktarda üretilen lahananın kış boyunca korunması için fermantasyon tekniğini geliştirmiştir. Lahana çeşitleri seçimi, yetiştirme yöntemleri, lahana ve dilimleme konusundaki uzmanlık ile birlikte tuzlama, Alsace'deki iklim koşullarına tabi tutulan lahanaların doğal fermantasyonu ve lahanaların laktik florası Choucroute d'Alsacein organoleptik özelliklerini belirler. Anaerobik fermantasyon, lahananın oksidasyonunu önler ve ‘Choucroute d'Alsace’ın tipik olan soluk sarı rengini korur. Sıcaklığın ayarlanmadığı tanklarda ve tesislerde gerçekleşen bu işlem, coğrafi alanın iklim koşullarına doğrudan tabidir. Choucroute d'Alsace kalitesi için kritik olan bu sürecin izlenmesi ve kontrolü, büyük ölçüde, choucroute üreticisinin uzmanlığına ve deneyimine bağlıdır. Ürünün

tarihçesini gösteren birçok belge, alıntı, kitap, tarif, dergi ve gezi rehberi bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Czosnek Galicyjski (Galicyjski Sarımsağı)	Polonya	PGI	2018

Czosnek Galicyjski, Małopolskie ilinde üretilen ‘Harna’ ve ‘Arkus’ çeşitlerinde üretilen taze sarımsaktır (*Allium sativum* L.).

Tek Belge içeriğinde sarımsak için aliin içeriği, sarımsak başlarının çapı, her bir başta bulunması gereken diş sayısı belirtilmiştir. Sarımsak başlarının en az %30 yüzey alanı mor-pembe renkte olmalıdır. Ürünün yetiştirilmesi, hasadı ve kurutulması coğrafi alan içerisinde gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün ününe ve kalitesine bağlanmaktadır. Czosnek Galicyjskinin ekildiği coğrafi bölgedeki toprak organik madde bakımından zengindir. Sarımsak yetiştiriciliği için uygun iklimimaya sahip ve toprak pH değeri yüksek bir alandır. Czosnek Galicyjski başlarını kaplayan kabuk rengini tamamen toprak pH’sına borçludur. Bunun nedeni, nötr toprakta, başlarda bulunan antosiyaninin mor-pembe bir renk üretmesidir. Coğrafi alandaki gelişme periyodu, erken dönemde başlar ve kışın toprakta depolanan suyun optimum şekilde kullanılmasını sağlar. Sonuç olarak, Czosnek Galicyjski başları büyüktür. Yerel üreticilerin uzmanlığı Czosnek Galicyjski kalitesi üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Ekim için en uygun zamanın seçimi, bitkilerin don gelmeden önce gelişmesini ve istenen büyüklüğe ulaşmasını sağlar. . Doğru sıcaklıkta kurutma ve hava sirkülasyonu, Czosnek Galicyjski aliin içeriğinin stabilitesini etkiler. Sarımsaklardaki aliin içeriği, Polonya’nın başka yerlerinde yetişen aynı çeşit sarımsaklardan yüzde beş daha yüksektir. Ürünün tarihçesini gösteren birçok belge, alıntı, haber, kitap, rehber ve tarif bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Ginja de Óbidos e Alcobaça (Óbidos e Alcobaça Vişnesi)	Portekiz	PGI	2016

Ginja de Óbidos e Alcobaça, Candeeiros dağları ve Atlantik Okyanusu arasında kalan bölgede 'Galega' çeşidi vişnedir (*Prunus cerasus* L.). Kırmızı rengi, ufak boyutu, hafifçe yassı formu ile ayırt edilir.

Tek Belge içeriğinde kirazın toplam asitliği malik asit cinsinden ve toplam şeker oranı aralık şeklinde verilmiştir. Ginja de Óbidos e Alcobaça, yoğun aroması ve hem şekerin hem de asitlerin yüksek konsantrasyonundan kaynaklanan dengeli ekşi-tatlı tadıyla ayırt edilir. Kiraz eti sert bir dokuya sahiptir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün üretildiği bölgenin iklim ve coğrafi koşullarına ve üretim yönteminden kaynaklanan kalitesine bağlanmaktadır. Ginja de Osbidos e Alcobaçanın üretildiği bölge, Candeeiros dağları ve Atlantik Okyanusu arasında uzanmaktadır ve çok özel bir mikroklimaya sahiptir. Olgunlaşma evresinde, coğrafi alanın okyanusa ve dağlara yakınlığına bağlı olarak belirli koşulların (sıcaklık, hava nemi, bulut örtüsü ve güneş ışığı) kombinasyonu meyvenin toplam asit içeriğini dengeleyen, daha yüksek şeker seviyelerinden sorumludur ve bu, Ginja de Óbidos e Alcobaçayı diğer bölgelerde üretilen diğer vişnelerden ayırır. İnsan faktörü bu vişnenin üretiminde önemlidir. Özellikle meyvelerin hasat için ideal olgunluk durumuna ulaştığının belirlenmesi bilgi birikimi gerektirir. Hasat için en iyi tarih, yerel çiftçilerin uzun yıllar süren deneyimleri sayesinde, meyvelerin her tarafının kırmızı olduğunu kontrol edilerek görsel olarak değerlendirilir. Hasat, 20 günlük bir sürede gerçekleşir, çünkü meyvelerin hepsi aynı ideal olgunluk derecesine ulaşmaz. Ürünün tarihçesini gösteren birçok haber ve alıntı bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağına vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Granada Mollar de Elche/Granada de Elche (Elche Narı)	İspanya	PDO	2016

Granada de Elche, Alicante ilindeki belirli bölgede yetiştirilen, Mollar de Elche çeşidi, Ekstra ve 1. Sınıf narlardır (*Punica granatum* L.). Ürün, asit-şeker dengesi, krem si sarıdan kırmızıya doğru değişen renkteki kabuğu ve tanelerine koyu pembe-kırmızı renk veren antosiyanin içeriği ile karakterize edilir.

Tek Belge içeriğinde narın şekli, kabuk özellikleri, rengi belirtilmiştir. Narların toplam asitliği sitrik asit cinsinden ve toplam şeker oranı aralık şeklinde verilmiştir. Meyveler bütün, temiz ve sağlıklı olmalıdır; 125 g'dan küçük meyveler kabul edilmez. Meyveler taze görünmeli ve yabancı koku ve/veya tat ve anormal dış neme sahip olmamalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün üretildiği bölgenin iklim ve coğrafi koşullarına ve yerel çeşidin özelliklerine bağlanmaktadır. Çevresel koşullar (kışın ılıman sıcaklıklar ve düşük yağış, yazın da az yağışlı yarı kurak iklim), meyvelerin geliştiği ve olgunlaştığı dönemdeki güçlü güneş ışığı ve yüksek sıcaklıklar dış rengi, tadı ve Granada Mollar'ın antosiyanin içeriğini etkiler. Hasat mevsimi başlamadan önceki aylardaki kuru hava (haziran-eylül ayları arasında) meyve öz suyunu daha derin bir kırmızıya dönüştürür. Meyvenin geliştiği bölgede Temmuz-Ağustos aylarında sıcaklıkların 30°C'nin üzerinde, ancak 40°C'nin altında kalması asitliği geliştirerek, asitlik oranı 0,18 ile 0,24 arasında olan meyve üretimini destekler. Asit-şeker dengesi, ürüne karakteristik tatlı tadını verir. Bölgede yetişen yerel Mollar çeşidi üzerinde yıllar boyunca seleksiyon çalışmaları yapan yerel çiftçiler, en iyi meyveyi veren ve alanın iklim ve toprak şartlarına en iyi şekilde adapte olan bitkileri seçmiştir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Lammefjordskartofler (Lammefjord Patatesi)	Danimarka	PGI	2014

Lammefjordskartofler, Odsherred on Zealand bölgesinde bulunan dört fiyort bölgesinde yetiştirilen patateslerdir. Lammefjordskartofler, kabuklarının ince olması

ve başka yerlerde yetişen patateslerden daha pürüzsüz ve daha parlak olmasıyla karakterize edilir. Lammefjordskartofler kabuğuyla yenilebilir.

Tek Belge içeriğinde patatesler için kalite özellikleri belirtilmiştir. Büyüklük bakımından, tek bir pakette bulunan patateslerin çapları arasındaki fark en fazla 15 mm olabilir. Bir patatesin yüzeyinin %5'inden fazlası kusurlu olamaz. Bir parti Lammefjordskartofler'de kusur oranı (ağırlıkça) %8'den fazla olmamalıdır. Lammefjordskartofler, 1. Sınıf patates kalite standartlarına veya patateslerinin UNECE standardında belirtilen şartlara uygun olmalıdır. Lammefjordskartofler olgun patates olup 1 Temmuz'a kadar hasat edilmez. Lammefjordskartofler paketlenmeden önce yıkanır. Lammefjordskartofler Global GAP standardına uygun olarak yetiştirilir. Lammefjordskartofler, gübre olarak arıtma çamuru kullanmadan yetiştirilmelidir. Lammefjordskartofler küçük ahşap kasalarda depolanır. 5°C'den fazla olmayan bir sıcaklıkta depolanmalıdır. Bu, patateslerin zarar görmesi riskini en aza indirir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına ve ürünün ününe bağlanmaktadır. Lammefjordskartofler, Lammefjord'un geri kazanılmış deniz tabanı üzerinde, silt katmanı içinde yetiştirilir. Alt zemin kil ve gyttja tabakası ile kumdan oluşur. Lammefjord'un geniş alanları aşağı yukarı taşsızdır ve çok sayıda midye ve istiridye kabukları toprağa doğal olarak yüksek kalsiyum içeriği verir. Lammefjord ılıman kışları ve serin yazları ve yıl boyunca kesintisiz yağışları ile ideal patates yetiştirme iklimine sahiptir. Doğal yağış genellikle yetersiz olduğundan, aşırı yağışların olumsuz yönde etkileyebileceği ülkenin diğer bölgelerinden farklı olarak, üreticiler yetiştirme koşullarını optimize edebilir. Özel toprak koşulları, pürüzsüz bir yüzeye sahip patateslerin yumuşak bir şekilde topraktan çıkarılmasını sağlar. Kumlu topraktaki yuvarlatılmış kum taneleri, patateslerin toplandıklarında kırılmalarını önler, bu da depolandıkları zaman yüzeylerinin pürüzsüz olması anlamına gelir. Pürüzsüz bir yüzeye sahip patatesler kusurlara daha fazla dayanıklıdır. Lammefjord bölgesinden gelen patatesler, daha pürüzsüz ve daha yuvarlak olduğundan renklerini korurlar; bu, patateslerin toplandıklarında içlerinde çatlak bulunmadığı anlamına gelir. Bu nedenle Lammefjord bölgesinden gelen patatesler, soğukta bekletilip, yüzeyde renk bozulmasına neden olmadan yılın her zamanında kullanılabilir. Diğer olgun patateslerden farklı olarak, 'Lammefjordskartofler' derileri ile yenilebilir. Ürünün

tarihçesini gösteren birçok belge bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağıı vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Lapin Puikula (Lapin Patatesi)	Finlandiya	PDO	1997

Lapin Puikula, Finlandiya'nın kuzeyindeki Lapland eyaletinde yüzyıllardır yetiştirilen bir patates çeşididir. Uzun bir şekle sahip olduğundan, 'badem patates' olarak da bilinir.

Tek Belge içeriğinde ürünün bazı özellikleri belirtilmiştir. Lapin Puikula'nın unlu ve tereyağlı tadı vardır. Çok yüksek nişasta içeriği nedeniyle (%19 civarında), diğer patateslerden daha hızlı pişer. Sonbaharın sonlarında hasat edilir. Temel tohum, Tohum Patates Merkezi tarafından Oulu eyaletinde üretilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına ve ürünün ününe bağlanmaktadır. Lapland bölgesi uzun, soğuk kışlar ve kısa yazlar ile karakterizedir. Lapin Puikula bu şartlara adapte olmuş ve soğuk hava nedeniyle hastalıklara daha az eğilimlidir. Lapin Puikula, geleneksel Laponya mutfağında yaygın bir bileşendir ve genellikle ren geyiği yahnisinin yanında garnitür olarak servis edilir. İskandinav pazarının dışında, 'Sarı Fin' adı altında satılmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Magiun de Prune Topoloveni (Topoloveni Erik Macunu)	Romanya	PGI	2011

Magiun de Prune Topoloveni, Topoloveni şehrinde üretilen parlak bir yüzeye sahip, pürüzsüz, homojen bir macundur. Magiun de prune Topoloveni tamamen olgunlaştıklarında dikkatle seçilen kaliteli erikler kullanılarak yapılır.

Tek Belge içeriğinde ürünün rengi, dokusu ve tadı belirtilmiştir. Ürün ilave şeker veya diğer tatlandırıcılar içermez ve yoğun erik aromasına sahiptir. Magiun de prune Topoloveni, *Prunus domestica* L. ssp *domestica* türü Stanley, Piteştean, Tuleu

timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăță Româncii, Brum, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni çeşidi erikler ve bu çeşitlerin türevleri kullanılarak üretilir. Bu erik çeşitleri ürün için istenile özelliklere, yüksek şeker karbonhidrat ve C vitamini oranına, sahiptir. Meyveler sağlıklı olmalı ve böcek, akar veya diğer zararlılardan kaynaklanan hiçbir çürüme, makine hasarı veya gözle görülür hasar taşımamalıdır. Ürünün üretim aşamaları detaylı olarak açıklanmıştır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alandaki erik üretimi geleneğine, ustaların bilgi birikimine ve ürünün ününe bağlanmaktadır. Topoloveni, ılıman karasal iklim ve yerel pedoklimatik koşullar nedeniyle erik yetiştiriciliği için idealdir. Yıllık ortalama sıcaklıkların diğer meyve yetiştirme alanlarından daha yüksek olduğu bölgeler erik yetiştirmeye özellikle uygundur. Erikler, meyve yetiştirme alanının yaklaşık %25'inde yetiştirilmektedir. Eriklerin seçilmesi, kaynatma ve olgunlaşma sürecinin izlenmesi ve ürünün organoleptik olarak test edilmesinde yerel uzmanlık, coğrafi alana özgü macun yapma yönteminin korunmasına ve geliştirilmesine yardımcı olmuştur. Magiun de prune Topoloveni tamamen olgunlaştığında hasat edilen, özenle seçilmiş ve daha sonra özel çift duvarlı kaplarda kaynatılan ve sürekli olarak karıştırılarak pişirilen eriklerden yapılan yoğun kıvama sahip bir üründür. Bütün erikle yapılması ve uzun süre pişirilerek pürüzsüz kıvama getirilmesi ile benzer ürünlerden ayrılır. Yerel arşivlere göre, bölgede magiun yapma geleneği, ilk magiun fabrikasının yerel bir aile (Maximilian Popovici ailesi) tarafından kurulduğu 1914 yılına dayanır. Magiun de prune Topoloveni ünü ve itibarı, yerel ve ulusal medyadaki birçok atıf ile de kanıtlanmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Makói Vöröshagyma / Makói Hagyma (Makói Soğanı / Makói Kırmızı Soğanı)	Macaristan	PGI	2009

Makói Vöröshagyma, Csongrád ve Béké eyaletlerinin kesiştiği bölgedeki belirli ilçelerde üretilen ‘Makói CR’, ‘Csanád’ ve ‘Makói Bronz’ çeşitlerinde üretilen soğandır (*Allium cepa* L.).

Tek Belge içeriğinde soğanların şekli, çapı ve minimum kuru madde içeriği belirtilmiştir. Ürün bronz kırmızı, parlak, kapalı ve çok katmanlı dış kabukludur ve bu kabuk kemik beyazı renkli, sıkı yapılı iç katmanları tamamen korur. Tipik güçlü ve baharatlı tadı, yüksek alil sülfid içeriğinin sonucudur. Ürünün üretimi için geliştirilen yöntemler ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Yetiştirilmesi, hasadı ve kurutulması coğrafi alan içerisinde gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin iklim ve toprak koşullarına, üretim geleeğine ve kalitesine bağlanmaktadır. Bölgenin toprakları, Maros nehrinin biriktirdiği alüvyonlu topraklardan oluşmuştur, yüksek besin içeriğine ve iyi hava ve su tutma özelliklerine sahiptir. Bu koşullar soğan kalitesi üzerinde olumlu bir etkiye sahiptirler. Makó bölgesinin en karakteristik iklim özelliği kuru ve sıcak yazdır. Soğanın büyüme döneminde, uzun süreli yüksek sıcaklıklarla çok fazla güneş ışığı (yılda 2 100 saat güneş ışığı) vardır. Makói Hagymanın yeterli büyümesi günde 15 saat ışık gerektirir. Soğan başının oluşumu Temmuz-Ağustos aylarında yağışların düşük olduğu sıcak ve kuru havalarda yavaşlar. Yeşillik ve kökler kurur, içerik değerleri zenginleşir, kuru madde içeriği artar, soğan gövdesinin dış yaprakları incilir ve kapalı, güçlü kabuk ve bronz kırmızı renk gelişir. Bu kabuk yapısı sayesinde Makói Vöröshagyma uzun süre saklanabilir. Makó bölgesinde birkaç yüzyıl boyunca soğan üretilmiştir. Üreticiler bu bölge için özel olarak tasarlanmış benzersiz bir üretim yöntemi geliştirmiştir (iki yıllık üretim yöntemi). Bir nesilden diğerine geçen yetiştirme deneyimi, bölgedeki gelecekteki soğan üretimini garanti eder. Soğan yetiştiriciliğinin yazılı kanıtı, 1835'te Miklós Szirbik tarafından yapılan bir açıklama ile takip edilebilir ve bunu Imre Palugyai ve János Reizman'ın kitapları takip eder. Ayrıca Makó soğan üreticileri 'Onion Gardener' başlıklı kendi haftalık dergilerine sahiptir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Marrone di Serino/Castagna di Serino (Serino Kestanesi)	İtalya	PGI	2018

Marrone di Serino/Castagna di Serino, Avellino ve Salerno illerinin belirli ilçelerinde yetiştirilen *Castanea sativa* Miller veya Avrupa kestanesi türlerinin Montemarano

veya bölgesel adı ile Santimango, Santomango, Marrone di Avellino, Marrone avellinese, yerel ekotipler olan Verdola veya Verdole çeşidi taze, soyulmuş, kurutulmuş kabuklu ve tamamen kurutulmuş kabuklu kestanedir.

Tek Belge içeriğinde meyvenin fiziksel özellikleri ayrıntılı olarak belirtilmiştir. Piyasaya sürüldüğünde, ürün aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır:

a) taze:

- şekil: genellikle yuvarlak, çoğunlukla asimetrik;
- kabuk: açık kahverengi, aralarında boşluk olan koyu, açıkça işaretlenmiş çizgiler;
- zar: çekirdeğe ortalama yapışma, ince ve kırmızımsı kahverengi;
- iç meyve: süt beyazı, oldukça yüzeysel oluklar, kotiledonlar arasında neredeyse hiç boşluk yok; eti orta ve tatlı, sert ve gevrek;
- solucan hasarlı, deforme olmuş veya buruşmuş meyvelerin varlığı: maksimum %10;
- maksimum boyut: kg başına 85 meyve

b) soyulmuş

- şekil: genellikle yuvarlak, çoğunlukla asimetrik; - kabuk tamamen ayrılmış; - soyulmuş meyve kaplarında yabancı cisimlerin bulunmaması;
- maksimum zar varlığı: %2;
- yanma izleri olan meyveler: maksimum %5;
- solucan hasarlı meyvenin varlığı: maksimum %3;
- maksimum boyut: kg başına 200 meyve;

c) kurutulmuş kabuklu:

- nem içeriği: en fazla %15;
- verim (kabuklu): taze ağırlığın en fazla %60'ı;
- maksimum boyut: kg başına 250 meyve;
- herhangi bir aktif istila olmamalı (böcek larvaları, küf, vb.)

d) kurutulmuş soyulmuş:

- bütün meyvenin nem içeriği: %15'ten az;
- verim: taze ağırlığın en fazla %45'i;
- maksimum boyut: kg başına 300 meyve;
- ürün sağlıklı olmalı, açık sarı renkte olmalı, kusurlular %5'ten fazla olmamalı (solucan hasarı, deformasyonlar vb.) ve her türlü haşere istilasından (böcek larvaları, küf, vb.) ari olmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün ününe ve tarihine bağlanmaktadır. Marrone di Serino/Castagna di Serino itibarı yüksek bir üründür ve şekerleme ve pastacılıkta yüksek talep görmektedir. Bölge dışındaki itibarı ile ilgili ilk belgelenmiş kanıt, Guida gastronomica - Touring Club Italiano adlı kitabında bulunabilir, burada Marrone di Serino mükemmel iç meyvesinden bahsedilir, glacés (kestane şekerlemesi) için büyük talep gördüğü; büyük miktarlarda kestanenin Amerika'ya ihraç edildiği belirtilir. Ayrıca, 1952 tarihli 'Kestane meyve ticaret katalogları', 'Economia Irpinia', 'La Ricerca Scientifica' gibi kaynaklardaki atıflar ürünün bilinirliğini kanıtlamaktadır. Ayrıca Serino, 2017'de 42. kez düzenlenen ünlü bir kestane festivali olan Sagra della Castagna della Serino'ya ev sahipliği yapmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Steirische Käferbohne (Styria Fasulyesi)	Avusturya	PDO	2016

Steirische Käferbohne, Styria bölgesinde yetiştirilen, iki renkli, benekli veya mermerli görünümlü fasulyedir (*Phaseolus coccineus* L.). En yaygın kullanılan çeşitler 'Bonela' ve 'Melange'dir. Belirtilen özellikleri taşımaları koşuluyla yeni çeşitlere izin verilir. Kuru fasulye veya yemeğe hazır şekilde konserve olarak satılabilir.

Tek Belge içeriğinde ürün için kalite özellikleri belirtilmiştir. Kuru Steirische Käferbohne fiziksel özellikleri:1000 tane ağırlığı: minimum 1200 g, tane formu: geniş, böbrek şeklinde, renkler: iki renkli (menekşe-siyahtan kahverengi-bej arasında değişen) , ikinci rengin dağılımı: benekli veya mermerli. Tek renkli fasulye ve ağırlıklı olarak beyaz renkte olan fasulye, ağırlığın en fazla %5'ini oluşturmaktadır. Kırık fasulye ağırlıkça en fazla %10, biçim ve renk sapması ağırlıkça en fazla %5 olmalıdır. Fasulye yemeye hazır hale getirilmesi için ıslatılır ve pişirilir. Sıvı (örn. su, sirke vb.) ve koruma veya çeşni için katkıların (örn. tuz, şeker, asitleştiriciler veya benzeri) ilave edilmesine izin verilir. Kullanılan kuru ürün tamamı Steirische Käferbohne olmalıdır ve ağırlıkça maksimum %10'a kadar kırılmış fasulye içerebilir. Ürünün besin bileşimi verilmiş ancak bu değerleri doğal dalgalanmalara tabi olduğu belirtilmiştir. Steirische

Käferbohne yetiştirilmesi yanı sıra onu yemeye hazır hale getirmeye yönelik tüm adımlar, tanımlanan coğrafi alanda gerçekleştirilmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına ve üreticilerin bilgi birikimine bağlanmaktadır. Steirische Käferbohne boyutu, kendine özgü iki renkli rengi ve deseni, kremamsı içyapısı ve fındık tadı ile karakterizedir. Bu özellikleri, yetişen bölgenin iklimine ve toprak koşullarına ve tanımlanan coğrafi bölgede seçilen ve kültürlenmiş iyi korunmuş çeşitlere borçludur. Kuşaklar boyunca dikkatli tohum seçimi ile Steiermarklı çiftçiler, bu özel fasulyenin, tanımlanmış alanın coğrafi koşullarına mükemmel bir şekilde uyarlanmasını sağlamış ve bu da ürünün kalite özelliklerini doğrudan etkilemiştir. Bölgenin mineral bakımından zengin ve kireçli killi toprakları, Steirische Käferbohne tohumlarının tamamen gelişmesini sağlar. Üreticilerin bilgi birikimi, coğrafi alana uygun tohumların geliştirilmesi, en iyi yetiştirme ve hasat yöntemleri, doğru hasat zamanı ile ilgili nesillerden nesile aktararak ürünün organoleptik özelliklerinin en iyi şekilde gelişmesini sağlar.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi (Letonya Gri Bezelyesi)	Letonya	PDO	2015

Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi, Baltık Denizi kıyılarının ve Riga Körfezi'nin 5 km iç bölgesi hariç, Letonya'nın neredeyse tamamında üretilen yerel Retrija çeşidi kurutulmuş bezelyedir (*Pisum sativum* L.). Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi, tohum kabuğu ile yenir çünkü bu kabuk tohumun geri kalanından ayrılamaz. Tohum kabuğu ürünü korur ve bezelyeler kaynatıldığında parçalanmaz.

Tek Belge içeriğinde kurutulmuş bezelyelerin renk ve şekli; kaynatılmış bezelyelerin doku ve tadı belirtilmiştir. Bezelyeler kahverengi renkte ve gri mermerlidir. 1000 bezelye için ortalama ağırlık 360-380 g'dır. Ayrıca nem içeriği, ham protein, yağ, karbonhidrat, ham lif ve kül oranı belirtilmiştir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına, ürünün çeşidine ve geleneksel olarak bölgede üretilmesine bağlanmaktadır. Latvijas Lielie Pelēkie Zirņinin ekildiği alan ılıman bölgede bulunmaktadır.

Çoğunlukla ılıman ve nemli iklim, optimum büyüme, çiçeklenme ve mahsul oluşumu için tüm ön koşulları yaratır. Kurutulmuş Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi özellikle büyük, iri taneli tohumları ile diğer bezelyelerden ayrılır. Çiçeklenme zamanında ve özellikle iç oluşurken, tohumun büyüklüğü ve kabuğun kalınlığı üzerinde belirleyici bir etkisi olduğundan, havanın yeterince nemli olması çok önemlidir. Bitki büyümesinin çeşitli aşamalarındaki nem ve sıcaklık farkları, büyük tohumların elde edilmesinde büyük öneme sahiptir. Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi, yetiştirme ortamı için diğer bezelye çeşitlerinden daha seçicidir. Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi için en uygun toprak pH değeri 7 civarında olup, diğer daha az talepkar bezelye çeşitlerinden daha fazladır. Nesiller boyunca tanımlanan coğrafi alanda Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi 'nin ekimi ve seçilmesi, yerel koşullara mükemmel bir şekilde adapte olmuş ve gastronomik favori haline gelen yüksek kaliteli bir çeşidin geliştirilmesine sebep olmuştur. Bu bezelye Letonya'da 18. yüzyılın başlarından beri yetiştirilmektedir. Ürünün tarihçesini gösteren birçok belge bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Varaždinsko Zelje (Varaždinsko Lahanası)	Hırvatistan	PDO	2017

Varaždinsko Zelje, Varaždin eyaletinde yetiştirilen, otokton koruma çeşitlerinden olan Varaždin çeşidi lahanadır (*Brassica oleracea* var. *Capitata* f. *Alba*).

Tek Belge içeriğinde ürün için kalite özellikleri belirtilmiştir. Lahana düzdür, yapraklar yetiştirme koşullarına bağlı olarak üst kısımda kompakt ve alt kısımda daha gevşektir. Yapraklar başın etrafına sıkıca sarılır ve yüzeyin üçte ikisini kaplar. Lahana olgunlaştığında ve hasat için hazır olduğunda, dış yaprakların kenarları genellikle yukarı doğru kıvrılmaya başlar. Yapraklar incedir ve belirgin damarlara sahiptir. Ana damar, özellikle dış yapraklarda, kalın bir tabana sahiptir. Yapraklar açık zeytin rengindedir. Keskin notalarla acı bir tada ve keskin bir taze lahanası kokusuna sahiptir. Minimum kuru madde içeriği %8 iken minimum şeker içeriği 40 g/kg'dır. Olgun bir başın iç yaprakları sarımsı-beyazdır. Lahana kökü özellikle uzundur ve baş yüksekliğinin üçte ikisine kadar uzayabilir. Varaždinsko Zelje'nin kökü çok güçlüdür ve kök oldukça belirgindir. Soğuğu iyi tolere eden geç bir çeşit olmasına rağmen, bahar

lahanası olarak da yetiştirilebilir. Özel şekli ve yapraklarının esnekliği nedeniyle Varaždinsko Zelje geleneksel ev yapımı spesiyaliteleri hazırlamak için geleneksel olarak kullanılır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına ve üreticilerin üretim yöntemlerine bağlanmaktadır. Varaždinsko Zeljenin yüksek kuru madde ve şeker içeriği üretim yönteminden kaynaklanmaktadır (ürün sonbaharın sonlarına kadar tarlada bırakılmaktadır). Araştırmalar, Varaždinsko Zelje'deki yüksek toplam fenol ve flavonoid içeriğinin ürünün genetik özelliklerinin yanı sıra çevresel ve büyüme koşullarından kaynaklandığını doğrular. Coğrafi bölgedeki soğuk, karsız kışlar sonbaharda sürülmüş toprağın donmasına neden olur. Bu durum, kayrak toprağın oluşumunu teşvik etmenin yanı sıra, zararlı bitkilerin baskılanmasına yardımcı olur ve çok sağlıklı bitkiler elde edilir. Drava Nehri havzasının alçak yatık arazisi, üretim alanlarına düzenli bir su temini sağladığı için özellikle hayati bir rol oynamaktadır. Mevcut suyollarına ek olarak, yüksek yeraltı su seviyeleri Varaždinsko Zeljenin yetiştirildiği alanlara ekstra su sağlar. Coğrafi alandaki baskın toprak türü, özellikle lahana yetiştirilmesine elverişli olan kahverengi, asidik ve tınlı topraktır. Bu, bölgede yüzyıllardır var olan lahana yetiştirme geleneği ile desteklenmektedir. El ile toplama tekniği ve lahananın ne zaman hasat edileceği gibi bilgilerin nesilden nesile aktarılması geleneksel üretimin devam edebilmesini sağlar. Vidovec Belediyesinin armasınıda lahana bulunması ürünün kökeni ile bağımlı göstermektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Agkinara Irion	Yunanistan	PGI	2018

Agkinara Irion, Iria ve Kandia ovalarını kapsayan bölgesinde üretilen, *Cynara scolymus* L. türüne ait Prasinitou Argous veya Argitiki yerel enginar çeşitlerinin baş kısmıdır. Enginarlar, üst kısmındaki karakteristik açıklığı ve kompakt, silindirik baş yapısı ile ayırt edilir.

Tek Belge içeriğinde enginar için yükseklik ve genişlik, iç ve dış renk ve şekil, sap uzunluğu ve çapı, tat özellikleri belirtilmiştir. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın iklim ve arazi yapısına ve ürünün ününe

bağlanmaktadır. Agkinara Irion erken hasat edilmesi ve kendine özgü tatlı bir tada sahip olması ile diğer enginarlardan ayrılır. Tanımlanmış coğrafi alanın çeşitliliği ve spesifik mikroiklimi, erken kaliteli bir mahsulün yetiştirilmesini mümkün kılar. Toprak, ovalardan geçen akarsuyun birikintileri sayesinde bereketlidir. Alandaki topraklar çoğunlukla kumlu killi veya killi killidir. Enginarın derin kök sistemine iyi gelen, 50 cm ila 150 cm derinliğe sahip, çok verimlidir. Magnezyumun bolluğu, bu kıyı topraklarının yapısını korumaya yardımcı olur, çünkü topraktaki sodyum ile rekabet eder ve toprağın tuz içeriği yüksek olan bölgelerde bile Agkinara Irionun büyümesini mümkün kılar. Sonbaharın ortasında gerçekleşen ilk hasat, pazarda mevcut olan tek enginar olma avantajını sağlar. Ayrıca, kış ayları boyunca büyük miktarlarda piyasaya sunulması ürünün yaygın olarak bilinmesini sağlar. Bölgenin coğrafi konumu, ovaların güney-batı yönelimi, ılıman iklim ve uzun saatler süren güneş ışığı, erken hasadı kolaylaştırır. Yaz aylarında yağmur yağmaması, büyüme periyodunun başlangıcının sulama ile kontrol edilmesini sağlar ve böylece sonbaharda üretim başlar. Ovaları çevreleyen alçak dağlar ürünleri soğuk kış rüzgarlarının neden olduğu donmalar karşı korur. Ilıman kışlar, Agkinara Irionun gelişmesini ve yüksek verim vermesini destekler. Ürünün tarihçesini gösteren birçok belge, gazete, makale ve atıf bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kolokasi Sotiras/ Kolokasi-Poules Sotiras (Sotiras Gölevezi)	G. Kıbrıs	PDO	2016

Kolokasi Sotiras/ Kolokasi-Poules Sotiras, Sotira ili ve Famagusta bölgesindeki kırmızı topraklı parsellerde yetiştirilen göleveze (*Colocasia esculenta*) bitkisinin yerel olarak ‘mappa’ ve ‘poules’ olarak bilinen yenilebilir köklerdir. Mappa, toprağın altındaki ‘kolokasi’ olarak adlandırılan merkezi yumrudur. ‘Poules’ ise, yanlarda gelişen ve ‘kolokasi-poules’ olarak adlandırılan dişi yumrulardır.

Tek Belge içeriğinde ürünün iki çeşidinin şekilleri, kokusu, iç ve dış renk ve dokusu belirtilmiştir. Kolokasi Sotira için uzunluk, genişlik ve çap, Kolokasi-Poules Sotiras için ise belirli bir minimum maksimum boyut olmadığı belirtilmiştir. Bir sonraki hasat

için ekilecek gölevezlerin belirtilen coğrafi alandan gelmesi gereklidir. Üretim aşamalarının tümü ve ürünün satışa hazırlık aşamasındaki törpüleme işlemi coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün fiziksel özelliklerine, üreticilerin uygulamalarına, bölgenin iklim ve toprak koşullarına bağlanmaktadır. Kolokasi Sotiras/ Kolokasi-Poules hasat sonrası bıçak ile törpülenmesi ile oluşan pürüzsüz yüzeyi ve beyazımsı dış rengi ile ayırt edilir. Arazi düz ve hafifçe denize doğru eğimlidir ve toprak nispeten derindir. Sotira-Kokkinochoria (kırmızı köyler') alanı, G.Kıbrıs'ta en fazla 'kırmızı toprak' alanlarına sahiptir. Gölevez, yüksek su tutma kapasitesine sahip, derin, iyi drene topraklardan hoşlandığı için yukarıdakilerin tümü, bitkilerin gelişimi ve canlılığı ve üretilen soğanın kalitesi ve miktarı için çok önemlidir. Coğrafi alanın iklim koşulları, mahsulün ihtiyaçlarına uygundur, 21°C'nin üzerinde bir ortalama sıcaklık isteyen ve dona karşı hassas olan sıcaklığı seven bir bitkidir. Üreticilerin törpüleme, uygun yumruları bir sonraki hasat için seçme, toprakla kapatma ve satışa kadar gömülü bekletme gibi uygulamaları ürüne karakteristik özelliklerini vermektedir. Ürünün bölgede üretimini gösteren istatistikler ve festivaller bulunması ürünün coğrafi alan ile olan bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Khao Sangyod Muang Phatthalung	Tayland	PGI	2016

Khao Sangyod Muang Phatthalung, Phatthalung ilinde yetiştirilen Sangyod Phatthalung çeşidi pirinçtir. Khao Sangyod Muang Phatthalung, yapışkan olmayan, hafif, küçük ve aromalıdır. Çeltik pirinci, kahverengi pirinç ve yarı öğütülmüş pirinç olarak piyasaya sunulabilir.

Tek Belge içeriğinde çeltik, kahverengi ve yarı öğütülmüş pirinç için en, boy, genişlik değerleri ve protein, amiloz oranları aralık olarak belirtilmiştir. Çeltik pirinci saman rengindedir. Kahverengi pirincin rengi kırmızıdan koyu kırmızıya kadar değişir. Yarı öğütülmüş pirinç, açık kırmızı renktedir. Taneler uzun, ince ve küçüktür. Perikarp kırmızıdır. Kendine özgü kokusu ile aromalıdır. Pirinç su çekme oranı 1 bardak pirinç

için 1,25-2 bardak su arasındadır. Pişmiş pirinç yumuşak ve az miktarda yapışkandır. Hafif aromalı ve hafif tatlıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın özelliklerine ve ürünün ününe bağlanmaktadır. Doğal faktörler, pirincin kalitesi, özellikleri ve benzersizliği üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Phatthalung'taki toprak, verimli drenaj özellikleri ve su depolama ve yeniden dağıtma kapasitesine sahiptir. Phatthalung'da hem okyanus hem de karasal olmak üzere iki iklimin etkisi vardır. Okyanus etkisi (Tayland Körfezi) etkisinden dolayı, yağışlı mevsimde belirgin yağışlar vardır ve sıcaklıklar sabit kalır. Özellikle, ovaların konumu, verimli topraklar ve Phatthalung iklimi, Khao Sangyod Muang Phatthalung'un ayırt edici özelliği olan ince tane yapısına katkı sağlar. Sangyod Phatthalung pirinci diğer illerde yetiştirildiğinde, daha kalın ve daha az kırmızı olacaktır. Yerel geleneğe göre, pirinç olgunlaşma aşamasından sonra hasat edilir, bu da tahıl rengini başka yerlerde yetişen Sangyod Phatthalung pirincinden daha kırmızı, daha kokulu ve yumuşak hale getirir. Tohumların titiz bir şekilde seçilmesi, özenli bakım, hasat prosedürleri ve standart üretim işlemi, pirincin eşsiz kalitesini korumasına katkıda bulunur. Khao Sangyod Muang Phatthalung, Phatthalung'da yüz yılı aşkın bir süredir yetiştirilmektedir. Geleneksel olarak Khao Sangyod Muang Phatthalung, hediye olarak verilir. Bu gelenek, Khao Sangyod Muang Phatthalung'un Phatthalung'daki özel kişiler ve günler pirinci olarak bilinmesine sebep olmuş, ürüne ününü kazandırmıştır.

2.6.1 Bölüm Değerlendirmesi

Taze veya işlenmiş meyve, sebze ve tahıllar grubu geneli incelendiğinde 156'sı PDO, 234'u PGI olan 390 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 112 ürün ile İtalya, 62 ürün ile İspanya ve 56 ürün ile Fransa en fazla tescili bulunan ülkelerdir. 18 farklı ülke tarafından tescil ettirilmiş 7 menşe adı ve 15 mahreç işareti incelenmiştir. Bu gruptaki ürünlerin yoğun olarak coğrafi alanın özellikleri ile ilişkili olacağı düşünülse de PGI olarak tescil edilmiş ürünler PDO olarak tescil edilmiş ürün sayısından çok daha fazladır. Tesciller incelendiğinde bu ürünlerin çoğunun coğrafi alan arasındaki bağının sadece ün ve üretim geleneğine bağlı olduğu görülmektedir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde öne çıkan özelliklerin sadece belirli çeşitlerin üretilmesi,

şekil, minimum ağırlık, renk ve tat olduğu görülmektedir. Ürünün mahiyetine göre çap, uzunluk, şeker oranı, kurumadde gibi özellikler de belirtilmiştir. Özel karakteristikler olan aliin içeriği, amiloz oranı, nişasta içeriği, kabuk kalınlığı gibi özellikler de ilgili ürünler içerisinde belirtilmiştir. Bununla beraber çoğu üründe özel hasat koşulları ve kalite kriteri olan hasarlı sayısı, kusur yüzdesi gibi özellikler mevcuttur. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı incelendiğinde ise coğrafi alanın jeolojik ve iklimsel özellikleri, geleneksel üretim yöntemleri ve ürünün ünü vurgulanmaktadır. Özellikle PGI ürünlerde ün ve tarih bağı öne çıktığından, bu bağı kurmak için çok çeşitli kanıtlara metinlerde yer verilmiştir. Tarihi belgeler, gazete makaleleri, kitaplardan alıntılar, tarifler, dergiler, restoran menüleri, gezi rehberleri, bilimsel yayınlar, festivaller, ödüller ve bunlara ek olarak belediye armalarının ürünün şeklinde olması, sözlü kültürde ürünün adının geçmesi tescillerde belirtilen kanıtlardandır.

2.7 Taze Balık, Yumuşakçalar, Kabuklular ve Bunlardan Türemiş Ürünler

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Bulot de la Baie de Granville (Baie de Granville Deniz Salyangozu)	Fransa	PGI	2019

Bulot de la Baie de Granville, *Buccinum undatum* türüne ait bir deniz salyangozudur. Kabuklu olarak canlı, taze, pastörize veya dondurulmuş halde satışa sunulabilir. Bulot de la Baie de Granville coğrafi alanı balıkçılık alanı ve kara alanı ile tanımlanmaktadır. Balıkçılık alanı, Cotentin yarımadasının batı tarafında, kuzeydeki Goury burunlarından güneydeki Champeaux burunlarına uzanan kıyı bölgesini kapsar. Bulot de la Baie de Granville kara alanının 30 deniz mili açığına kadar olan kıyı şeridinde avlanır. Kara alanı kuzeyde Goury ve güneydeki Champeaux arasındaki tüm kıyı belediyelerini kapsar.

Tek Belge içeriğinde kabukların ve iç kısımların rengi, boyutları ve yapısı belirtilmiştir. Deniz salyangozları genellikle kabuğa bağlı olan epibiont denilen deniz organizmalarının (midyeler vb.) taşıyıcılarıdır. Epibiontlar, deniz salyangozlarının

%25'inden fazlasında bulunmamalıdır. Bulot de la Baie de Granville iyot, deniz ve alg kokularına sahiptir. Pişirildikten sonra ağızda yumuşak bir dokuya, iyot, deniz ve ceviz tatlarına sahiptir. Çamurlu bir koku veya tadı yoktur.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün ünü ve kalitesine dayanır. Granville Körfezi'nin doğal koşulları (batimetri, geniş gelgit aralığı, suyun kalitesi ve sıcaklığı) Buccinum undatum türlerinin gelişimi için idealdir. Balıkçılar, uygulamalarını alanın özelliklerine uyarlamışlardır. Geniş gelgit aralığı sayesinde, limanlara sadece deniz yükseldiğinde ulaşılabilir. Bulot de la Baie de Granville, kısa avlanma süresi ile garanti edilen tazeliği, aynı zamanda avcılarının ürünün organoleptik özelliklerinin iyi muhafaza edilmesi sayesinde tercih edilen bir üründür. Özel kaplar kullanılan hassas avlanma yöntemi stresi önler ve deniz salyangozlarının ve sudan sağlam ve canlı olarak çıkmasını sağlar. Balıkçılık alanlarının seçimi ve balıkçılar tarafından yapılan sıralama ve temizlik işlemleri, kalan yem ve çökeltilerin uzaklaştırılmasını mümkün kılar. Deniz salyangozlarının açık kutularda depolanması satılana kadar canlı ve sağlam kalmalarına yardımcı olur. Uygun iklim koşulları, herhangi bir buz eklenmeden, canlı deniz salyangozlarının muhafazasına uygundur. Son olarak, tortul deniz dibi Bulot de la Baie de Granville'in lezzet kalitesini yükseltir. Deniz salyangozlarının organoleptik özelliklerini zayıflattığı bilinen çamurlu sedimanlar bölgede yoktur. Ürünün adının geçtiği televizyon programları, dergiler ve haberler ve ürünün kullanıldığı geleneksel tarifler, coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Carnikavas Nēgi	Letonya	PGI	2015

Carnikavas Nēgi, Carnikava ili sınırları içerisinde bulunan Gauja nehrinde, 1 Ağustos - 1 Şubat tarihleri arasında yakalanan taşemen balığıdır (*Lampetra fluviatilis*). Carnikavas Nēgi taze veya jöle içerisinde pişmiş halde satışa sunulabilir

Tek Belge içeriğinde balıkların morfolojik özellikleri belirtilmiştir. Taze Carnikavas Nēgi, en az 23 cm, en fazla 52 cm uzunluk ve en az 80 g ağırlığa sahiptir. Pişmiş ürünün %70'i taşemen balığı %30'u jöledir. Pişmiş balıklar bütün olarak paketlenir, hafif sert bir kıvamdadır, kahverengi renktedir ve saydam sarı veya kahverengi jöle ile

kaplanmıştır. Zengin, yoğun ve hafif tuzlu bir tada sahiptirler. Pişmiş ürün için kullanılan balıklar taze veya donuk olabilir. Balıklar kömür ateşinde pişirilir. Jöle; su, tuz ve jelatin ile hazırlanır. Balıklara yem verilmez, doğal olarak beslenirler.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün ünü ve üreticilerin ustalığına dayanır. Taşemen balığı stoklarının tükenmesini önlemek için büyük çaba sarf edilmektedir. Gauja sularında yetiştirilen yavru balıklar her yıl nehirde serbest bırakılmaktadır. Bu, Letonya'da 100 yıldan fazla bir süredir var olan bir gelenektir. Üreticilerin pişirme becerileri, balıkların gerekli renk ve kıvamda olmasını sağlar. Bölgedeki taşemen balığı tutma faaliyetleri nedeni ile Carnikava'nın 'taşemen balığı krallığı' olarak nitelendirildiği tarihi kayıtlar bulunmaktadır. Taşemen balıklarının pişirilmesiyle ilgili talimatlar 1882 yılına kadar uzanmaktadır. Carnikavas Nēgi itibarını, Letonya'nın her yerinden, yıllık Lamprey Festivali için şehre gelen ziyaretçiler, ürünün aldığı ödüller ve ürün ile ilgili gazete alıntıları ve televizyon programları kanıtlamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Clare Island Salmon (Clare Adası Somonu)	İrlanda	PGI	1999

Clare Island Salmon, Clare adasını çevreleyen denizlerde yetiştirilen *Salmo salar* türüne ait çiftlik somonudur. Clare Island Salmon eti az yağlı ve serttir, kuyruk ve vücut şekli yetiştirildikleri alandaki doğal koşullar nedeniyle yabani somon ile benzerlik gösterir.

Tek Belge içeriğinde balıkların yapısı ve rengi belirtilmiştir. Balıklar sürdürülebilir kaynaklardan elde edilen doğal içerikli ve GDO içermeyen organik yemle beslenirler ve organik olarak sertifikalandırılırlar.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün ünü ve kalitesine dayanır. Ada sakinleri yüzyıllarca çevredeki denizlerde somon avlamıştır. Bu yerel beceriler, Clare Adasına atfedilebilecek ayırt edici niteliklerini ve özelliklerini veren koşullarda yerel somon yetiştirmek için kullanılmaktadır. Bölgenin özellikle belirgin hidrografik özellikleri, parazitlerin birikmesini önleyen ve böylece kimyasal maddeler kullanma ihtiyacını ortadan kaldıran güçlü akıntılara sahiptir. Ada, kendine has özellikleri olan somon kalitesi ile ünlüdür.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Cozza di Scardovari	İtalya	PDO	2013

Cozza di Scardovari, *Mytilus galloprovincialis* türüne ait, mor-siyah renkli, eliptik bir şekle sahip bir çift kabuklu yumuşakçadır. Kabukları dışbükey, simetrik ve neredeyse üçgen şeklindedir. Midyelere veya başka bir desteğe tutunmak için kullanılan, byssus veya sakal olarak bilinen iplikçikler kabuklara bağlıdır.

Tek Belge içeriğinde midyelerin özellikleri belirtilmiştir. Kabuğu dolduran et, toplam ağırlığın %25'inden fazla olmalıdır. Midye etin spesifik tatlılığı (sodyum içeriği <210 mg / 100 g) yüksektir ve ağızda dağılır yapıya sahiptir. Cozza di Scardovari, satış sırasında, koyu ve dokunulduğunda kırılmayan bir kabuğa sahip olmalıdır; midye fileli paketlerde canlı veya vakumlu, kabuklu veya kabuksuz, donuk olarak satılabilir. Midyelere yem verilmez, doğal olarak beslenirler.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün yetiştirildiği bölgenin doğal koşullarına dayanır. Cozza di Scardovari'nin üretildiği Sacca'daki suların düşük tuz seviyesi, midyelerin etlerinde düşük seviyelerde sodyum oluşmasına neden olur. Asılı organik partiküllerin yüksek konsantrasyonu ve Sacca'nın sığ sularındaki yüksek fitoplankton seviyeleri, midyelerin yüksek metabolizması ve %25'in üzerinde et oranı yanı sıra hızlı büyüme ile sonuçlanır. Sacca di Scardovari'nin coğrafi ve morfolojik özellikleri (düşük su seviyeleri, gelgitlere bağlı suyun sürekli değişmesi, ideal sıcaklık, oksijenlenme ve hidrodinamik koşullar) ve üreticilerin geleneksel üretim teknikleri konusunda profesyonelliği midyeleri doğrudan etkilemektedir. Bu koşullar midyelerin daha hızlı ve daha düzenli bir şekilde büyümesini ve kalite kontrolünü sağlamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Glückstädter Matjes	Almanya	PGI	2015

Glückstädter Matjes, mayıs ve temmuz ayları arasında, orta ve kuzey Kuzey Denizi'nde geleneksel yöntemlerle yakalanmış ringalardan (*Clupea harengus*) üretilen işlenmiş balık ürünüdür. Glückstädter Matjes, kemik üzerinde olgunlaşmış, filetolanmış veya filetolanmamış, hafif tuzlanmış ringalardan üretilir. Üretim geleneksel olarak elle yapılır. Filetolar parlak ve gümüşü kahverengi renktedir.

Balıkların alt kısımda kemik üzerinde olgunlaşmış olmaları nedeniyle kırmızımsı işaretler vardır. Kullanılan balıkların ağırlığına bağlı olarak, filetolar 30 ile 50 g ağırlığında ve 14 ile 17 cm uzunluğundadır. Glückstädter Matjes filetoları çoğunlukla soğuk yenir ve yumuşak yapıdadır; hafif tuzlu, taze fakat çiğ olmayan, tipik, karakteristik ve aromatik bir tadı vardır. Temizleme, olgunlaştırma ve işleme, Schleswig-Holstein'daki Glückstadt kasabası olan coğrafi bölgede gerçekleşmelidir. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün ünü ve geleneksel üretim yöntemine dayanır. Yerel üreticilerin makineli üretim ve olgunlaştırma, renklendirme, lezzet verme ya da koruma yardımcı kimyasallar kullanmayı reddetmeleri, Glückstädter Matjese kendine özgü kalite özelliklerini vermektedir. Ürünün itibarı endüstriyel olmayan, basit işleme ve olgunlaşma yöntemleri kullanılarak üretilmemesinden kaynaklanmaktadır, bu da onları üretmek için daha fazla zaman ve çaba harcanması anlamına gelmektedir. Üreticiler uzun yıllardır bu geleneksel üretim yöntemini popülerleştirmeye ve tanıtmaya yönelik girişimlerde bulunmuştur. Glückstädter Matjes, kentin kültürel yaşamının ayrılmaz bir parçasıdır ve çok önemli bir gıda ürünü olarak kabul edilmektedir. Glückstädter Matjes, uzun bir geleneğe sahip bir üründür. Ürünün adının geçtiği alıntılar ve haberler ve ürünün kullanıldığı geleneksel tarifler, coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kalix Ljörom	İsveç	PDO	2010

Kalix Ljörom, Åby Nehri Haliçi'nin güneyinden Torneå Nehri Haliçinin kuzeyine doğru uzanan ve kıyıdan 40 km'den daha uzak olmayan bölgede avlanmış vendace (*Coregonus albula*) balığının işlenmiş havyarıdır. Kalix Ljörom balıktan yakalandığı gün çıkarılmalıdır. Kalix Ljörom, esas olarak dondurulmuş veya çözölmüş olarak satılır, ancak avlanma süresi boyunca daha az miktarlarda taze de satılabilir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Havyarların büyüklüğü 0,8 ile 1,3 mm arasında değişir. Kalix Ljörom balık yağı ve tuz tadına sahiptir. Havyarın rengi S2070-450R renk skalasına göre turuncudur. Kalix Ljörom'un toplam tuz içeriği %4,3'tür ve dondurarak kurutma yöntemi ile üretildiğinde nem içeriği %37,7'dir. Ön durulama, çırpma, eleme, kurutma, tuzlama ve temizlik de dahil olmak üzere Kalix Ljörom'un tüm hazırlık aşamaları coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün üreticilerinin ustalığına ve coğrafi alanın özelliklerine dayanır. Vendance balığı yakalanma dönemi boyunca coğrafi alan içinde yaşar çünkü alan vendace için doğal bir yumurtlama alanıdır. Kalix Ljörom elle üretilir ve yüksek düzeyde uzmanlık ve uzun yıllara dayanan bir deneyim gerektirir. Özellikle havyarın çıkarılması, uzun yıllara dayanan bir deneyim gerektirir ve ürünün kalitesi üzerinde büyük bir etkisi vardır. Bu coğrafi bölgedeki üretilen havyarı diğer tatlı su türlerinden ayıran beslenmesidir. Alanda hiçbir şekilde tatlı su böcekleri yoktur. Balıklar planktonik kabuklular ve böcek larvaları ile beslenir. Kalix Ljörom'un rengi portakal renginde, diğer tatlı su balıklarından gelen havyarlar ise sarı renktedir. Bu fark vendance balıklarının beslenmesinden kaynaklanmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Karp Zatorski (Zator Sazanı)	Polonya	PDO	2011

Karp Zatorski, aynı isimli yerel çeşit sazan balığının Macar, Yugoslav, Gołysz ve İsrail Dor-70 sazan çeşitleri ile melezleridir. Karp Zatorski, taze ve işlenmemiş satılan canlı balıktır.

Tek Belge içeriğinde balıkların ağırlığı, rengi, tadı, şekli, randımanı, protein ve yağ oranı, Fulton faktörü gibi özellikleri belirtilmiştir. Balıkların hayatta kalma oranı %86'dır ve hastalıklara dirençlidirler. Karp Zatorski yalnızca toprak sazan havuzlarında, Zator yetiştirme yöntemine göre yetiştirilir. Söz konusu alandaki sazan havuzlarının yüksek verimliliğinden dolayı, balıklar göletlerde doğal olarak bulunan gıdalara dayalı bir diyetle sahiptir. Üretime yalnızca doğal tahıl yemleri (buğday, arpa, tritikale, mısır) ile takviye edilir ve bu yemlerin en az %70'i coğrafi bölgeden gelir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın özelliklerine ve üreticilerin bilgi birikimine dayanır. Zator'daki balıkçılık ve sazan yetiştiriciliği, 11. ve 12. yüzyıl başlarına dayanmaktadır. Balık çiftçiliğinin gelişimi, yoğun su yolları ağı, balıkları beslemek için kullanılan dört ana hububat türünün yetiştirilmesi için uygun toprak koşulları, ılıman bir iklim ve balığın Kraków'a ve çevresindeki alanlara bölgedeki su yolları ile taşınması olasılığı tarafından desteklenmiştir. Gözlemlerine, araştırmalarına ve deneyimlerine dayanarak, yerel balık çiftçileri ve bilim insanları,

saf ‘karp zatorski’ çeşidi ile bölgedeki koşullara en iyi şekilde adapte olan diğer sazan çeşitlerini melezlenmiştir. 1946'dan itibaren, Zator yetiştirme yöntemi bölgede uygulanmaya başlamıştır. Bölge sularının doğal gıda açısından zenginliği bir araya gelen bu yöntem, sazan yetiştiriciliği döngüsünü iki yıla indirmeyi mümkün kılmıştır. Karp Zatorskinin üretimi ile ilgili aşamaların çoğunluğu, bilgi ve tecrübenin önemli olduğu manüel yöntemlerle yapılmaktadır. Uzun yıllara dayanan deneyime dayanarak, çiftçiler, ilk balık stoklama yoğunluğunun seçilmesi ve doğal gıda kaynaklarının en etkin şekilde kullanılması gibi üretim sürecini oluşturan çeşitli faaliyetleri yürütme yeteneğini geliştirmiştir. Karp Zatorski kalitesi tüketiciler tarafından bilinmektedir ve diğer coğrafi bölgelerdeki sazanın fiyatından %10-15 daha yüksek bir fiyata satılmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kitkan Viisas	Finlandiya	PDO	2013

Kitkan Viisas, Koutajoki ve Kemjoki yaylalarının göllerinde yakalanan vendance balığıdır. Kitkan Viisas, diğer pek çok vendance balığına göre daha küçüktür. Büyüme koşullarındaki yıllık dalgalanmalara bağlı olarak, bir büyüme döneminden sonra ortalama büyüklükleri 7 ila 9 cm arasındadır. Küçük boyutlarından ötürü omurgaları sertleşmez, yumuşak kalır. Balık koyu renklidir; sırtları neredeyse siyah, yanları parlak gümüş ve yüzgeçleri açık renklidir. Kışın, Kitkan Viisasın bağırsakları, uzun kış koşullarında tamamen boşalır, bu yüzden temizlenmesi gerekmez. Kitkan Viisas taze veya dondurulmuş olarak satılabilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın özelliklerine dayanır. Kitkan Viisas, Koillismaa yaylalarının nehir havzasında yaşar. Bölgenin su yolları besin bakımından düşük ve nötr asidite seviyelerine yakın temiz sulara sahiptir. Suyollarının yüksekliğindeki ve akımındaki dalgalanmalar son derece azdır, bu nedenle yılın herhangi bir zamanında göl havzasında akım yoktur. Suyun oksijenlenme koşulları da kış döneminde iyi kalır. Bu çevresel koşullar, balıkların su havzalarında doğdukları yerde kalmaları ve göç etmemeleri anlamına gelir. Kitkan Viisas çok küçük olduğu için onu yakalamak için özel balıkçılık teknolojisine ihtiyaç vardır. Kitkan Viisas, Koillismaa yaylalarının Kuzey Kutbu koşullarının ve suyollarının düşük besin

seviyelerinin bir sonucu olan, belirgin görünümüleriyle tanınır. Bölgede kullanılan geleneksel balıkçılık yöntemleri ve balıkların temizlenmemesi coğrafi bölgenin özelliklerinden kaynaklanmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Lough Neagh Pollan	Birleşik Krallık	PDO	2018

Lough Neagh Pollan, Lough Neagh'de yakalanan ve gölün sahil şeridinde en fazla 3 km uzaklıktaki alanda işlenen *Coregonus pollan* türüne ait bir deniz balığıdır. Lough Neagh Pollan, genetik olarak Lough Neagh'a özgü olarak atfedilmiştir.

Tek Belge içeriğinde rengi, boyutları ve tadı belirtilmiştir. Lough Neagh Pollan soluk yüzgeçleri ile parlak gümüş renklidir. İngiliz Adaları'ndaki diğer Coregonidlerden fiziksel olarak 41-48 solungaç tırmağı, 74-92 yanıl pul sırası ile ayrışır. Lough Neagh Pollan için minimum pazarlanabilir boyut sınırı 205 mm'dir. Bu büyüklükteki balıklar tipik olarak 3-4 yaş arasında ve 76-210 gr ağırlık aralığındadır. Lough Neagh Pollan ya taze ya da dondurulmuş, bütün ya da fileto halinde satılabilir. Taze, Lough Neagh Pollan hafif, narin bir balık aromasına sahiptir. Ten rengi hafif pembe bir tonda olan parlak, soluk beyaz bir renktedir ve derisi parlak bir gümüştür. Pişmiş et beyaz ve parlaktır. Doku orta yumuşaklıkta pürüzsüzdür ve genellikle bu büyüklükteki bir balık için oldukça etli olarak kabul edilir. Lough Neagh Pollan, tanımlanmış coğrafi bölgede geleneksel ağ yöntemi kullanılarak yakalanmalı ve aynı bölgede işlenmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın özellikleri ve kullanılan geleneksel yöntemlere dayanır. Pollan İrlanda'ya özgü bir balıktır, Lough Neagh'da bulunanlar ise dünyada ticari olarak kullanılabilecek tek Pollan nüfusudur. Lough Ree, Allen, Neagh ve Erne'de bulunan İrlanda Pollanı üzerine yapılan genetik bir çalışma, Lough Neagh Pollan'ın diğer tüm Pollan popülasyonlarından genetik olarak farklı olduğunu göstermektedir. Lough Neagh besin bakımından zengindir ve sürekli akıntılarla havalandırılır. Lough Neagh Pollan plankton, böcek larvası ve kabuklu *Mysis salemaai* ile beslenir. Bu omurgasızların gölde bolca bulunması, hipereutrofik durum ve gölün iyi havalanması, Lough Neagh Pollan'ın karakteristik yüksek büyüme hızına katkıda bulunur.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Mojama de Isla Cristina	İspanya	PGI	2016

Mojama de Isla Cristina, Huelva ilinin Isla Cristina, Lepe, Cartaya ve Ayamonte ilçelerinde, ton balığı filetolarının baharatlanarak, açık havada veya tünellerde kurutulması ile elde edilir. Mojama de Isla Cristina Ekstra veya Primera olarak sınıflandırılır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Mojama de Isla Cristinanın dış kısmı koyu kahverengi, iç kısmında ise karakteristik ton balığı çizgileri bulunur. Bu çizgiler, Kategori Primera'da Kategori Ekstra'dan çok daha belirgindir. Kesildiğinde koyu kırmızı renkte, kenarları daha koyu, kompakt, pürüzsüz ve çok lifli olmayan bir dokuya sahiptir ve yağlı balık kokusu bulunur. Tuz içeriği %3-9 arasındadır ve bağıl nem %40-50 arasında olmalıdır. Ürün, uygun şekilde etiketlenmiş, farklı ağırlıkta parçalar halinde veya zeytinyağı veya ayçiçek yağında dilimlenmiş olarak saydam plastik torbalarda vakumlu veya cam kavanozlarda paketlenmelidir. Mojama de Isla Cristina ağırlığı 200 kilonun üzerinde olan sarı yüzgeçli orkinos (*Thunnus albacares*) ve mavi yüzgeçli orkinos (*Thunnus albay*) kullanılarak üretilir. Hammaddenin temin edileceği alan ile ilgili herhangi bir kısıtlama yoktur, ancak yalnızca vahşi ton balığı kullanılabilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün ünü ve kalitesine dayanır. Mojama de Isla Cristina, ulusal pazarda, dikkatli bir hazırlık, yüksek fiyat ve yüksek tanınırlık ile karakterize edilen gurme bir ürün olarak tanınmaktadır. Cádiz Körfezi'nin tüm kıyılarında, Fenikeliler ve Tartesliler dönemlerinden kalma uzun bir balıkçılık ve ton balığı tuzlama geleneği vardır. Ürünü hazırlamak için, sürecin her aşamasında özel bilgi ve tecrübe gerekmektedir: Mojama de Isla Cristina yapmak için kullanılan filetoların çıkarılması, kesimlerin doğru yerlerde yapılması, tuzlamanın miktarının ayarlanması, fazla tuzun elimine edilmesini sağlamak için kontrollü bir şekilde yapılması gereken yıkama ve son olarak da yerel koşullarda veya tünellerde gerçekleşen kurutma aşamaları ustalık gerektirir. Ürünün adının geçtiği televizyon programları, dergiler ve haberler ve ürünün kullanıldığı geleneksel tarifler, coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Scrumbie de Dunăre Afumată (Dunăre Tütsülenmiş Tirsisi)	Romanya	PGI	2018

Scrumbie de Dunăre Afumată, Tulcea bölgesinde, Tuna Deltası Biyosfer Rezervinde yakalanan, tütsülenmiş tirsi (*Alosa pontica* var. *Danubii*) balığıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün yağ oranı, görünüş, renk, doku, tat özellikleri belirtilmiştir. Scrumbie de Dunăre afumată, minimum 250 gram, maksimum 400 gram ağırlığında ve uzunluğu 25-30 cm arasındadır. Bütün olarak işlenir ve tanımlanmış coğrafi bölgeye özgü, tuzlama ve soğuk tütsüleme yöntemi kullanılarak üretilir. Tütsülenmiş balık, metalik bir altın rengine ve etli bir dokuya ve yağlı bir kıvama sahiptir. Hafif tuzlu, tütsülenmiş balık tadı vardır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı ürünün ünü ve kalitesine dayanır. Bölgede kullanılan tuzlama ve soğuk-tütsüleme yöntemleri, nesilden nesile aktarılan bilgi ve deneyimlere dayanmaktadır. Balıklar tuzlandıktan sonra organoleptik teste tabi tutulur ve hafifçe algılanabilir bir tuz tadı varsa, balıklar tütsüleme aşamasına hazırdır. Tuzdan arındırma işlemi yalnızca gerektiğinde yapılır. Tuzlama ve tuzdan arındırma sadece, bu geleneksel işlemlere aşina olan yerliler tarafından yapılabilir. Tütsüleme yaygın bir işlem olmasına rağmen, geleneksel soğuk tütsüleme Scrumbie de Dunăre Afumata üretimine özgüdür. Tirsi çok yağlı bir balıktır ve soğuk tütsüleme balıklardaki yağın muhafazasının sağlar. Tuna'da tanımlanmış coğrafi alanın dışında yakalanan tirsi balıkları Scrumbie de Dunăre afumată üretmek için kullanılamaz. Balıkların göç ederken akıntıya karşı yüzmek için harcadıkları çaba ile yağ içeriği azalır ve üreme sonrası yetişkinlerin çoğu ölürken, hayatta kalanlar tanımlanmış alanda avlanan balıklardan daha düşük organoleptik niteliklere sahiptir. Coğrafi alanda 100 yılı aşkın süredir ürünün üretilmesi ve pazarlaması, ürünün itibarına katkıda bulunmuştur. Ürünün adının geçtiği televizyon programları, kitaplar, dergiler, ödüller ve ürünün kullanıldığı geleneksel tarifler, coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Tørrfisk fra Lofoten	Norveç	PGI	2014

Tørrfisk fra Lofoten, Lofoten ve Vesterålen çevresinde Ocak-Nisan ayları arasında yakalanarak Lofoten’de işlenen, doğal olarak kurutulmuş Atlantik morina balığıdır (*Gadus morhua*). Üretimde kullanılan balıklar Norveç stok balıkları endüstri standardının gereksinimlerini karşılamalıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün nem, protein ve yağ oranı belirtilmiştir. Scrumbie de Dunăre afumată, minimum 250 gram, maksimum 400 gram ağırlığında ve uzunluğu 25-30 cm arasındadır. Tørrfisk fra Lofoten’in konsantre bir tadı ve balık aromasına sahiptir. Derisi altın rengi ve uzunluğu 40-90 cm arasındadır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgenin iklimi ve üretim geleneğine dayanır. Atlantik morinası yaşamının çoğunu Barents Denizi’nde geçirir, ancak Ocak-Nisan arası dönemde Lofoten ve Vesterålen çevresindeki denizlere göç eder. Soğuk sulardaki uzun göç, sert ve kaslı ince bir balık ortaya çıkarır. Sert etli balıkların hammadde olarak kullanılması, kurutma işleminin başarısı bakımından önem taşımaktadır. Körfez akıntısına göre konum, balığın doğal kuruması için özellikle elverişli koşullar sağlar ve Tørrfisk fra Lofotenin kalitesi için önemlidir. Kurutma ve derecelendirme bilgisi Lofoten’de nesilden nesille aktarılır. Kıyı rüzgarları ile uygun yağış, doğal kuruma için gerekli uygun koşulları sağlar. Güneşin kardaki zemine yansması balığa altın rengini verir. Kurutma işlemi, balıklarına özel dokusunu ve konsantre balık tadı ve aromasını verir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Avgotaracho Messolongiou	Yunanistan	PDO	1996

Avgotaracho Messolongiou, Aheloos ve Evinos nehirleri arasında Messolongi-Etolikos, Kleisova ve Bouka lagünlerinin sığ sularında yakalanan gri kefallerin tuzlanmış, kurutulmuş ve balmumu ile kaplanmış havyarıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmemiştir. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı bölgedeki üretim geleneğine dayanmaktadır. Ürün ile ilgili 1668 yılına kadar geriye giden, bölgeye gelen gezginlerin referansları bulunmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Yancheng Long Xia	Çin	PGI	2012

Yancheng Long Xia, Çin'deki Yancheng şehrinde bulunan Doulong Nehri bölgesinde yetişen kerevittir (*Procambarus clarkii*). Coğrafi alan, tatlı su ve tuzlu suların birleştiği bir su alanıdır ve iki ulusal doğa rezervinin arasında yer almaktadır. Yancheng Long Xia sadece pişmiş ve vakumlu paketler içerisinde dondurulmuş halde satılabilir. Taze kerevitler yakalandıktan sonra pişirilir, plastik tepsilere yerleştirilir ve tuz ve rezenlerden oluşan özel bir sos ile kaplanır. Daha sonra plastik torbalara konularak vakumla kapatılır. Ürün -18°C veya altında depolanmalı ve taşınmalıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün protein, yağ, A vitamini ve yenilebilir oranı belirtilmiştir. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı coğrafi alanın özelliklerine dayanır. Doulong Nehri bölgesi, kıyı sulak alanlarının yakınında ve tatlı su ile deniz suyunun buluştuğu noktada bulunur. Bu bölgedeki donsuz dönem 240 gündür. Buradaki su kalitesi temiz ve taze, çözünmüş oksijen > 4 mg, pH 7,8 ile 9 arasında kalırken, su seviyesi yıl boyunca sabit kalır. Alan, çeşitli su canlıları ve kerevitlerin büyümesi için zengin organik madde sağlayan bitkilerin bolluğuna sahiptir. Yukarıda belirtilen tüm faktörler Yancheng Long Xia'yı diğer bölgelerdeki kerevitlerden farklı kılar: Yancheng Long Xia ince bir kabuğa ve %23 yenilebilir orana sahiptir. Eti nispeten daha esnek ve yoğundur. Diğer bölgelerden gelen kerevitlerin büyük kafaları ve kalın kabukları vardır; yenilebilir oranları $\geq$ %18'dir ve etleri kırılgandır ve esnekliği yoktur. Tatlı su ve deniz suyunun birleştiği bölgedeki su, uygun tuzluluk ve alkalilik sağlar. Kerevitin amfibi doğası, bölgedeki doğal çevre koşulları ile tatlı su karideslerinde ve yengeçlerde bulunan, ancak kerevit türlerinde nadir olarak görülen besin içeriği ve lezzeti sağlar.

2.7.1 Bölüm Değerlendirmesi

Taze Balık, Yumuşakçalar, Kabuklular ve Bunlardan Türemiş Ürünler grubu geneli incelendiğinde 14'ü PDO, 36'sı PGI olan 50 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 14 ürün ile Birleşik Krallık, 7 ürün ile Almanya en fazla tescili bulunan ülkelerdir. 14 farklı ülke tarafından tescil ettirilmiş 6 menşe adı ve 8 mahreç işareti incelenmiştir.

Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde öne çıkan özelliklerin renk, tat, doku, aroma olduğu görülmektedir. Ürünün mahiyetine göre boyut, uzunluk, ağırlık, protein ve yağ oranı gibi özellikler de belirtilmiştir. Özel karakteristikler olan a vitamini miktarı, sodyum içeriği, organik sertifikası ve et oranı gibi özellikler de ilgili ürünler içerisinde belirtilmiştir. Bununla beraber kurutulmuş ürünlerde nem ve tuz içeriği de belirtilmiştir. Çoğu üründe özel yetiştirme koşulları da belirtilmiştir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı incelendiğinde ise coğrafi alanın doğal koşulları (akıntıları suların temizliği, besin miktarları) özellikle PDO ürünler için en önemli kriter olarak belirtilmiştir. Ayrıca çoğu üründe geleneksel üretim yöntemleri, ürünün ünü ve kalitesi vurgulanmaktadır.

2.8 Ek I'deki Diğer Ürünler

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Alföldi Kamillavirágzat (Alföldi Papatya Çiçeği)	Macaristan	PDO	2012

Alföldi Kamillavirágzat, Büyük Macar Ovası'nın tuzlu topraklarında yetişen, elle toplanan, kurutulmuş yabani papatya çiçeğidir (*Matricaria chamomilla* L.). Bu kurutulmuş ürün, Macar Farmakopesinde ve Avrupa Farmakopesinde resmi bir ilaç olarak listelenmiştir ve papatya çayı poşetlerinde ve infüzyonlarında kullanılır.

Tek Belge içeriğinde ürünün kokusu ve tadı belirtilmiştir. Alföldi kamillavirágzat esansiyel yağı, kültür üretimi papatlarınkinden daha dayanıklıdır. Alföldi kamillavirágzat'ın uçucu yağında α -bisabolol (anti-enflamatuar ve anti-ülseratif etkilere sahip bir bileşen) daha fazla miktarda bulunur. Alföldi Kamillavirágzatın kalitesi organoleptik ve teknik testlerle ve ayrıca bir izleme sisteminin uygulanmasıyla garanti altına alınır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları vurgulanmaktadır. Alföldi kamillavirágzat benzersiz özelliklerini habitatın ekolojik özelliklerine, yani toprağa, güneşlenme saatlerinin sayısı ve yıllık yağışa borçludur. *Matricaria chamomilla*, köklerinde tuz biriktirebilir.

Bu, bitkinin Büyük Ova'nın tuzlu topraklarında diğer bitkiler tarafından kullanılamayan suyu kullanabildiğini açıklar. Araştırmalar, yüksek güneş ışığı seviyelerinin ve sıcaklığın (Büyük Ova bölgesinin temel iklim özellikleri), papatya esansiyel yağ içeriğinin bileşimini olumlu yönde etkilediğini doğrular. Macaristan'da yabani büyüyen papatya üzerine yapılan çok sayıda araştırma projesi, Transdanubia ve Büyük Ova alanlarının papatya popülasyonları arasında morfoloji ve içerik bakımından keskin bir ayrım olduğunu ortaya koymuştur. Nötr veya hafif asitli topraklara sahip bölgelerden gelen yabani papatya daha büyük çiçeklere sahiptir, ancak uçucu yağı düşük bir a-bisabolol içeriğine sahipken, Büyük Ova'da toplanan papatya daha küçüktür. Kompakt bir çiçeğe sahiptir, fakat esansiyel yağı yüksek miktarda a-bisabolol içerir. Ürünün adının geçtiği tarihi belgeler de coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Café de Colombia (Kolombiya Kahvesi)	Kolombiya	PGI	2007

Café de Colombia, Ulusal Kahve Yetiştiricileri Komitesi tarafından ortaya konan ihracat standartlarını karşılayan ve Kolombiya Kahve Yetiştirme Alanında yetişen kahvedir. Café de Colombia coğrafi alanı, Kolombiya Cumhuriyeti'nde deniz seviyesinden 400- 2500 metre yükseklikte, ilk paralel ile 11-15° Kuzey 72-78° Batı boylamı arasındadır.

Tek Belge içeriğinde ürünün tadı ve kokusu belirtilmiştir. Kolombiya Kahve Yetiştirme Alanında sadece Arabica türleri yetiştirilmektedir. Kolombiya'da yetiştirilen Arabica türlerinin ana kahve çeşitleri Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo ve Castillo'dur. Yeşil veya işlenmiş Café de Colombia, bu çeşitlerden bir veya daha fazlasını içerebilir. Kahve bitkilerinden gelen meyveler, olgunlaştıkları zaman, çiçeklenme sonrası 210 ila 224 gün arasında tek tek seçilerek toplanırlar. Kahve çekirdeklerin kavrulma işleminin coğrafi alanda yapılması zorunlu değildir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları, geleneksel üretim uygulamaları ve ürünün ünü vurgulanmaktadır. Kolombiya Kahve Yetiştirme Alanı, Tropik kuşaklar birleşme

bölgesinde (ITCZ) yer almaktadır. Bu, yılda iki hasat sağlar ve bol ve çok belirgin yağışlara yol açar. Kolombiya Kahve Büyüme Alanındaki bu yağmur, vadiler ve dağlar arasındaki yerel rüzgarlardan da etkilenir. ITCZ'nin kahve toplayıcı alandan iki kez geçmesi, topografya ile tüm üretim döngüsünü garanti etmek için yeterli miktarda yağmur olması anlamına gelir. Her yıl birden fazla hasat olması, aynı kahve tarlasında yeşil ve olgun meyvelerin bulunmasına neden olur. Bu nedenle geleneksel olarak meyveler elle seçilerek toplanır. Ürünün adının geçtiği tarihi belgeler de coğrafi alan ile olan tarih ve ün bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Café de Valdesia (Valdesia Kahvesi)	Dominik Cumhuriyeti	PDO	2016

Café de Valdesia, Ocoa, Peravia ve San Cristóbal illerinde ana kahve yetiştirme alanlarında gölgede yetiştirilen typica ve caturra çeşidi kahve ağaçlarının (*Coffea arabica* L.) meyvesidir. Café de Valdesia yeşil kahve, kavrulmuş kahve çekirdeği veya öğütülmüş kavrulmuş kahve şeklinde piyasaya sunulabilir.

Tek Belge içeriğinde kahve çekirdeklerinin ağırlığı, özgül ağırlığı ve hatalı ürün oranı aralık olarak belirtilmiştir. Yeşil kahve orta gövdeli, hafif asitlik ve tatlı bir tat özelliğine sahip olmalı ve ilk yudumdan son yuduma kadar olumsuz izlenimler ve yabancı tatlar olmamalıdır (temiz fincan). Bazen bir fındıklı veya çikolata aroması gibi belirli özelliklere sahip olabilir. Öğütülmüş kavrulmuş kahve ‘kaba’, ‘orta’ veya ‘ince’ çekilmelidir. Kavrulmuş kahve çekirdekleri her zaman ‘koyu’, ‘orta koyu’ veya ‘orta’ olarak belirtilen aralıkta olmalıdır. Kavrulmuş kahve için orta, orta-koyu ve koyu kavurma dereceleri için ayrı ayrı kafein, yağ, toplam şeker ve klorojenik asit oranı ortalamaları ve tat ve koku özellikleri belirtilmiştir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları ve geleneksel üretim uygulamaları vurgulanmaktadır. Yeşil kahvenin temel belirleyici özelliği, büyük çekirdek boyutudur. Çekirdekler, benzer irtifalarda üretilenler de dâhil olmak üzere, ülkenin başka yerlerinde üretilen kahve çekirdeklerinden daha büyüktür. Bu, esas olarak sıcaklık, yağış ve kahve üretim alanının asitli ve magnezyum zengini topraklarının birleşiminin bir sonucudur. Üretim

alanındaki ortalama sıcaklıklar 16-25°C arasındadır, bu da meyvenin yavaşça gelişmesini sağlar. Diğer Dominik kahve yetiştirme alanlarının aksine, Valdesia, ülkenin kahve yetiştirme alanlarının en düşük ortalama yağışına sahiptir, ancak yağış dağılımı, mahsulün en çok ihtiyaç duyduğu anda bitkinin gelişimi üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olacak şekildedir. Toprak pH değerleri ile besin maddelerinin topraktan alınma derecesi arasında doğrudan ve güçlü bir ilişki vardır. Café de Valdesianın kimyasal bileşiminde, kahvenin organoleptik profilinde ortaya çıkan tatlı ve fındıksı çikolata aromasını veren yüksek oranda sükroz ve kafein bulunur. Yerel kahve üretim geleneği, ürünün kalitesini korumasına katkıda bulunur. Organoleptik karakter kavurma işleminden açıkça etkilenir. Çekirdekler daha büyük ve daha düzgün bir boyuta sahip olduklarından, daha büyük bir yüzey alanı ısıya maruz kalır ve parti başına daha az fazla kavrulmuş çekirdek vardır. Bu durum daha az hatalı kahve çekirdeği bulunmasına neden olur.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Český Kmín (Çek Kimyonu)	Çekya	PDO	2008

Český Kmín, Çekya’da yetiştirilen, kimyon (*Carum carvi* L.) tohumlarıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün rengi, tadı, aroması, hasat sırasında karışan bitkisel ve yabancı madde oranı ve nem, aromatik yağ, toplam kül miktarları belirtilmiştir. Akenler tamamen gelişmiştir, uzun yapılı, dalgalı yüzeyli, orta derecede bükülmüş, sağlıklı, hastalıksız ve pediselin akeninden ayrılmadığı durumlarda bile bozulma belirtileri göstermez.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları ve kullanılan çeşit özellikleri vurgulanmaktadır. Český Kmín, 19. yüzyılın ilk yarısından bu yana Çek Cumhuriyeti’ndeki tarla koşullarında yetiştirilmiştir. Yüksek aromatik yağ içeriği ile yüksek verim veren ve tohumların olgunlaşması ve hasadı sırasındaki olumsuz koşullara dirençli olan Rekord çeşidi Çek bilim insanları tarafından geliştirilmiştir. Ardından iki diğer çeşidin lisansı alınmıştır: Prochan (1990) ve Kepron (1994). Bu üç çeşit, yüksek kalite, verim ve öz içeren çeşitlerden oluşan bir seri oluşturur. Çek Cumhuriyeti, tarla koşullarında 150 yıllık

kimyon yetiştirme geleneği sağlayan özel hava ve toprak koşullarına sahiptir. Kimyon, %10 ila %30 kil içeriğine sahip olan killi ve kumlu killi topraklarda yetiştirilir. Bu tür topraklar, birinci yılda köklerin ve yaprakların yoğun gelişme döneminde ve ikinci yılda çiçeklenmeden hasada kadar geçen sürede kimyonun su ihtiyaçlarını karşılayan su kaynaklarını sunmaktadır. Denizden karasal koşullara geçişi işaret eden Çek dağlık iklimi, yüksek kaliteli kimyon yetiştiriciliği ile tam uyumludur. Bu koşullar, özellikle yıl boyunca sıcaklık ve yağış, diğer ülkelerdeki iklim koşullarından farklıdır. Bu koşulları Český Kmínin özellikleri üzerinde, özellikle de yüksek verim ve yüksek aromatik yağ içeriği (%3-%5) üzerinde etkiye sahiptir. Belirlenen bölgelerde yetişen kimyondaki ana aromatik bileşen karvondur. D-limonenin aromalarda hâkim olduğu diğer bölgelerle karşılaştırıldığında, bu bölgede yetişen kimyonlarda karvon içeriği daha yüksektir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Darjeeling	Hindistan	PGI	2011

Darjeeling, Hindistan'ın Batı Bengal eyaletinde bulunan Darjeeling bölgesindeki yamaç arazilerde yetiştirilen çay bitkisinin (*Camellia sinensis*) yapraklarından elde edilen çaydır. Geleneksel olarak Tam Yaprak, Broken ve Fannings olarak adlandırılan üç farklı tip Darjeeling çayı vardır.

Tek Belge içeriğinde Darjeeling çayının demlendikten sonraki özellikleri belirtilmiştir. Çay, amber veya soluk limon rengindedir. Organoleptik özellikleri genellikle yumuşak, pürüzsüz, yuvarlak, narin, olgun, tatlı, canlı, kuru olarak adlandırılır. Darjeeling çayında çok daha yüksek konsantrasyonlarda bulunan kimyasal bileşenler, 3,7-dimetil-1,5,7-oktatrien-3-ol (%0,36-1,24) ve 2,6-dimetil-3,7-oktadien-2,6-diol (%3,36-9,99)'tür. Darjeeling çayı, yalnızca Darjeeling üretim tarzı olarak adlandırılan her aşamada insan emeğinin ve geleneksel beceri / bilginin yer aldığı geleneksel yöntemle işlenir. Darjeeling çayının işlenmesi, yalnızca çay bahçeleri içindeki fabrikalarda gerçekleştirilir. Darjeeling çayının kurutulması, tasnif edilmesi, derecelendirilmesi ve paketlenmesi, yalnızca çay bahçeleri alanındaki fabrikalarda yapılır. Tek Belge içeriğinde Darjeeling çayının üretim metodu ayrıntılı olarak

anlatılmıştır. Her pakette, tescilli Darjeeling logosunun yanı sıra, Hindistan Çay Kurulu tarafından atanan üretici/paketleyici lisans numarası belirtilmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklimsel ve jeolojik koşulları, özel üretim uygulamaları vurgulanmaktadır. Çay bahçeleri, dik yamaçlarda 600 ila 2 250 metre arasındaki rakımda bulunur ve bu ideal bir doğal drenaj sağlar. Sürekli düşük sıcaklık nedeniyle, fotosentez oranı, yeşil yaprağın büyümesini engelleyen ve doğal kimyasal özelliklerin konsantrasyonunu artıran diğer çay bitkilerinden çok daha düşüktür. Darjeeling çay yetiştirme alanı, doğrudan Himalayalara ve dünyanın üçüncü en yüksek dağ zirvesi olan Kanchenjunga zirvesine bakan Darjeeling tepelerinin yedi vadisinde yer almaktadır. Yıl boyunca çeşitli sıcaklıklarda Himalayalardan yedi vadiye esen soğuk rüzgâr, eşsiz Darjeeling lezzetine neden olan nedenlerden biridir. Ayrıca, Darjeeling tepeleri sislidir ve Darjeeling çay yapraklarını gece boyunca nemlendirir. Darjeeling tepeleri, yılda sadece yaklaşık 180 gün boyunca sadece dört ila beş saat güneş almaktadır. Çay toplayıcıları sadece en iyi iki yaprağı ve tomurcuğu seçerek kaliteyi korur. Yılda yalnızca 9-10 bin ton Darjeeling Çayı üretilmesi, ürünü özel ve arzu edilen bir hale getirmiştir. Lüks bir niş üründür bu nedenle fiyatı Hindistan ve dünyanın diğer bölgelerinde satılan çaylardan daha yüksektir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Elbe-Saale Hopfen (Elbe-Saale Şerbetçiotu)	Almanya	PGI	2014

Elbe-Saale Hopfen, Saksonya, Saksonya-Anhalt, Thuringia illerindeki seçili bölgelerde yetiştirilen, şerbetçiotu (*Humulus lupulus* L.) bitkisinin kurutulmuş dişi şerbetçiotu konileri ve bunların işlenmesiyle elde edilen ürünlerdir (tip 90 ve tip 45 şerbetçiotu peletleri ve CO₂-etanol şerbetçiotu ekstraktı).

Tek Belge içeriğinde ürünün farklı çeşitlerinin (kurutulmuş, pelet ve ekstrakt) üretim yöntemleri belirtilmiştir. Elbe-Saale şerbetçiotu bölgesinde, Hallertauer Magnum, Herkül, Hallertauer Boğa, Kuzey Brewer, Nugget, Hallertauer Merkur gibi acı çeşitler yaygın olarak yetiştirilmektedir. Elbe-Saale Hopfen neredeyse tamamen (%99) bira yapımında kullanılır. Elbe-Saale şerbetçiotu yetiştiriciliği bölgesinde yetiştirilen

şerbetçiotu ürünlerinde bulunan asitler ve uçucu yağlar, bira üretimi üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın toprak koşulları, üretim yöntemleri ve ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Elbe-Saale yetiştirme bölgesindeki şerbetçiotu, derin, gevşek toprağı olan seçilmiş bölgelerde yetiştirilmektedir. Elbe-Saale bölgesindeki iklim, diğer iyi bilinen şerbetçiotu ekim bölgelerine benzer. Şerbetçiotu hasadının başarısına büyük etkisi olan bir faktör, yalnızca Elbe-Saale bölgesinde bulunan önceden gerilmiş beton kafes yapılarıdır. Bu yapıların onarım masrafları düşük, uzun ömürlü ve fırtına direnci yüksektir. Şerbetçiotu rüzgâra duyarlı bir ürün olduğundan, rüzgârdan korunaklı olanlar ürünün kalitesi için esastır. Dolu veya fırtınalardan kaynaklanan büyük çaplı hasat kayıpları riski, şerbetçiotu çiftlikleri arasındaki nispeten büyük mesafelerle azalır.

Elbe-Saale bölgesinde bin yıldan fazla bir süredir şerbetçiotu yetiştirme geleneği vardır. Bu coğrafi bölgede şerbetçiotu yetiştirildiğinin kanıtı 11. yüzyıla kadar uzanmaktadır. Bu coğrafi alanın şerbetçiotu ile özdeşleştiğinin diğer kanıtları, birçok yer adında ve yerin armasında şerbetçiotu motiflerinin dahil edilmesi, ürüne verilen ödüller ve bölgede düzenlenen festivallerdir. Elbe-Saale bölgesinden gelen sürekli yüksek kaliteli şerbetçiotu ürünleri hem bölgesel bira fabrikaları hem de büyük uluslararası bira fabrikaları tarafından tercih edilmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kopi Arabika Gayo (Gayo Arabika Kahvesi)	Endonezya	PGI	2017

Kopi Arabika Gayo, deniz seviyesinden 900-1700 m yükseklikte, Gayo Yaylası'ndaki üç idari bölge olan 'Aceh Tengah', 'Bener Meriah' ve 'Gayo Lues' içinde üretilen, taze veya kavrulmuş olarak tüketiciye sunulan Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 ve P-88 çeşidi Arabika türü kahvedir. Üretilen çeşitler tek çeşit veya karışık olarak kullanılabilir.

Tek Belge içeriğinde ürünün tadı ve aroması belirtilmiştir. Kopi Arabika Gayo homojen bir tada, parlak asitliğe, az acılık ve aroma yoğunluğuna sahiptir. Buna ek olarak, Kopi Arabika Gayo, ceviz, karamel, çikolata, meyve, hafif asitlik, tam vücut

ve uzun bitim gibi lezzet ve aroma özellikleri gösterir. Kahve çekirdekleri sadece ıslak kabuk soyma yöntemi ile işlenebilir. Kabuk soyulmadan önce çekirdek rengi beyaz grimsidir ve nem oranı %35-40'tır. Kabuk soyma ardından, çekirdeklerin rengi mavimsi yeşil, nem oranı ise %12-12,5'tir. Uluslararası pazarda satılan Kopi Arabika Gayo çekirdeği kalite notu 1'dir, bu da fiziksel kusur değeri 300 g'da 11'den düşük olması demektir. Kavurmadan sonra yapılan son ayırma, minimum 6,5 mm veya daha büyük kahve çekirdeklerinin tüketiciye sunulmasını sağlar.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları, geleneksel üretim uygulamaları ve ünü vurgulanmaktadır. Kopi Arabika Gayo, *Leucane* sp. türü bakliyat bitkilerinin gölgesinde yetişir. Yüksek irtifa ve düşük ışık yoğunluğu daha yavaş olgunlaşma sürecine neden olur. Bu durum kahve tadında fındık, karamel, çikolata, meyveli aroma ve hafif asitlik, tam vücut oluşturacak kimyasal bileşiklerin oluşmasına yardımcı olur. Gayo Yaylası toprağı çoğunlukla kum, silt ve kilden oluşur. Bu kahve köklerinin iyi gelişmesini sağlar. Gayo Yaylası'ndaki toprak kahve yetiştiriciliği için optimum pH derecesindedir (5,5 ila 7,0). Gayo halkı, kurşun ağacı (lamtorogung), avokado ve Mandarin portakalı (jeruk keprok) gibi gölgelendirme ağaçları altında kahve yetiştiriciliği yapar, toprağın verimliliğini korur ve düzenli budama yapar. Gayo kahve çiftçilerinin kullandığı geleneksel ıslak kabuk soyma işlemi, kahveye kendine özgü nem içeriğini verir. Bilimsel makaleler ürünün yöre ile olan ün bağıını vurgular.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Levický Slad	Slovakya	PGI	2016

Levický Slad, Slovak Nitra bölgesindeki Tuna ovalarında yetiştirilen çift sıralı malt arpaları kullanılarak üretilen, bira üretimi için kullanılan hafif pilsner tipi arpa maltıdır. Tek Belge içeriğinde ürünün maksimum nem oranı, rengi, randımanı ve ufalanabilirliği belirtilmiştir. Ürünün üretiminde sadece Levický Slad için Kayıtlı Çeşit Listesinde bulunan arpa çeşitleri kullanılabilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın toprak koşulları, üretim yöntemleri ve ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Bölgenin Kuzeyindeki dağ kuşağı, bölgeyi soğuk hava

akımlarından korur. Büyüme mevsimi boyunca ortalama hava sıcaklığı 15-17°C; Yıllık ortalama yağış miktarı 150-200 mm'dir. Slovakya'nın diğer arpa yetiştirme bölgelerinde toplam yağış miktarı 450-650 mm'dir. Olgunlaşma dönemindeki aşırı yağış ve nemli hava, nişastayı şekere parçalayan fermente edici maddeleri tetiklediği için tanelerin maltlama kalitesini düşürür. Bölgenin düşük yağışına ve toprak koşullarına bağlı olarak, tahıl daha büyüktür, daha fazla nişasta içerir ve bu daha ekstraktif bir malt sağlar. Coğrafi alanda arpanın şubatın son 10 gününden, martın ikinci 10 gününe kadar ekilmesi, tahıl verimi ve kalitesi açısından olumlu bir etkiye sahiptir. Ekilen arpalar, tam olgunluğa ulaştıktan birkaç gün sonra hasat edilir. Ağustos ayının ilk yarısında başlayan yağmurlu dönemden kaçınmak için hasat erken yapılması kaliteyi garantiler. Bölgenin tahıl yetiştirme geleneği, 19. yüzyıla kadar dayanmaktadır. Levický Sladın kalitesini, Çek Cumhuriyeti'ndeki yarışmalar dahil olmak üzere, yurtdışında ve Avrupa'da kazandığı ödüller kanıtlamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Oriel Sea Minerals (Oriel Deniz Mineralleri)	İrlanda	PDO	2016

Oriel Sea Minerals, İrlanda'daki Louth Limanı, Port Oriel körfezinden, İrlanda denizinden doğal halde toplanan sıvı formda konsantre deniz mineral tuzlarıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün içeriğinde bulunan su ve minerallerin oranları ve ürünün rengi ve yapısı belirtilmiştir. Berrak (bazen hasat zamanına bağlı olarak renkte hafif sarı renkte) ve hafif viskoz sıvı formda olan makro ve iz minerallerinin konsantre karışımıdır ve katkısızdır. Yağlı bir dokuya sahiptir, ancak yağ içermez. Deniz minerallerinin viskozitesi, 25°C sıcaklıkta 4,00-5,15 mPa değerindedir. Sıvı formundan dolayı mineraller ve iz elementler iyonize haldedir. Konsantre olarak ise mineral tuzlu tada sahiptir, ancak seyreltildiğinde mineraller hemen hemen hiç tat vermeyecek şekilde dağılır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alandaki derin su akımları, suların temizliği, mineral içeriği ve ürünü üretmek, korumak ve rafine etmek için kullanılan işlemler vurgulanmaktadır. Port Oriel, doğrudan derin su boğazlarına doğru çıkıntı yapan Clogher Head'in kuzeybatı tarafında yer almaktadır.

Testlerde, bu sulardaki tuzluluk normalde yalnızca derin deniz suyunda bulunan değerlerle eşdeğer bulunmuştur. Midye, istiridye, yengeç, ıstakoz ve ustura balıklarının toplanması suyun yüksek kalitesine ve mineral içeriğine katkıda bulunur. Oriel Sea Minerals nitelikleri, coğrafi konumdaki olağandışı derin deniz akıntıları, suyun yüksek mineral içeriği ve Körfez Akıntısı akımları ve kuzey kıyılarında hareket eden gelgit hareketlerine doğrudan bağlantılıdır. Yüksek kaliteli ve mineral içerikli su havaya, toprağa veya insani dokunuşa maruz kalmadan işleminden geçirilir ve arıtılır. Coğrafi bölgede deniz tuzlarının toplanması geleneği yüzyıllar öncesine dayanmaktadır ve bölgede deniz tuzu üretimini gösteren birçok kayıt bulunması ürünün yöre ile bağını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Paška Sol (Paška Tuzu)	Hırvatistan	PDO	2019

Paška Sol, Hırvatistan'ın Pag adasında toplanan ince deniz tuzu ve tuz çiçeğidir. Tek Belge içeriğinde, ürünün iki çeşidinin içeriğinde bulunan tuz, su ve minerallerin oranları belirtilmiştir. Paška Sol ince deniz tuzu, beyaz renkli, küçük, küp şeklindeki kristallerden oluşur. Kristallerin çoğu 1 mm boyutundadır, böylece tüm kristallerin >%98'i 1,3 mm olan bir elek boyunca geçebilir. Konsantre, tuzlu, acı içermeyen bir tadı vardır. Paška Sol tuz çiçeği, ince deniz tuzu üretiminin ilk aşamasının bir ürünüdür. Hafif tatlı bir tadı var. Dokusu gevrek ve çok kırılgandır. Yüksek mineral içeriği nedeniyle soluk sarı renkte beyazdır. Sofra tuzundan daha az tuzludur ve daha fazla doğal mineral (magnezyum, kalsiyum, potasyum, iyot) içerir. Paška Sol tuzu çiçeğinin granülasyonu ince deniz tuzu Paška Sola göre daha kabadır; kristalleri deniz kabuğu şeklindedir ve kolayca parçalanır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim koşulları, Pag tuz çukurlarının herhangi bir ağır sanayi veya tarımsal faaliyetten izole bir konumda olması ve ürünün kendine has özellikleri ve ünü vurgulanmaktadır. Pag tuz çukurlarının bulunduğu alan ve tuz çukurlarını çevreleyen sığ koylar, özellikle Paška Solun üretimi için elverişli olan, kalın kil tabakası ile kaplıdır. Paška Sol tuz çukurlarının bakımı ve tuzlu su elde edilmesine ilişkin 'vodari' olarak adlandırılan özel

teknikler nesilden nesile aktarılır. ‘Vodari’, uzun yıllar süren deneyimlerle, doymuş deniz suyunun ya da tuzlu suyunun yüzeyindeki dengeyi bozmadan tuz çiçeğinin hasat edilmesi için en iyi anın nasıl belirleneceğini ve kristalize edilmiş 'tuz kabuğunu' parçalamadan su yüzeyinden toplanması gerektiğini belirler. Paška Sol üretim yönteminin özgüllüğü, doymuş deniz suyunun, vakumlu buharlaştırıcılarda kontrollü bir kristalleşme işlemine girmeden önce bir süre birikim havuzlarında durmasına bağlıdır. Bu şekilde doymuş deniz suyunun, deniz mikroorganizmaları tarafından oluşturulan veya kuşlar ve kuşlar tarafından taşınan herhangi bir organik ve inorganik orijinli safsızlığa sahip olmaz. Bu özel üretim yönteminin sonucu, tuzun kristalleri safsızlık içermez ve küp şeklinde düzenli bir yapıya sahiptir. Paška Sol, öğütülmesi gereken, düzensiz granülasyonlu, çeşitli safsızlık içeren ve sarımsı renkli olan geleneksel yoldan elde edilen deniz tuzunun aksine bir öğütme işleminden geçmez. Paška Sol tuz çiçeği, çok ince delikli paslanmaz metal bir ağla kaplı bir kürek ve bir ahşap saptan oluşan geleneksel bir el aletiyle toplanır. Araştırılan diğer deniz tuzları ile karşılaştırıldığında, Paška Soldaki ağır metallerin oranı izin verilenden yüz kat daha düşükken, minerallerin oranı üretilen diğer tuzlardan daha yüksektir. Coğrafi bölgede deniz tuzlarının toplanması geleneği yüzyıllar öncesine dayanmaktadır ve bölgede deniz tuzu üretimini gösteren birçok kayıt bulunması ürünün yöre ile bağıını vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Pâté Gaumais	Belçika	PGI	2001

Pâté Gaumais, Gaume ilinin belirli bölgesinde üretilen; , en az 200 g ağırlığında, yuvarlak şekilli, 15 cm'den az olmayan bir çapa sahip ve marine edilmiş parça domuz etleri ile doldurulmuş mayalı hamurdan yapılan fırınlanmış bir börektir. Hazırlık sonrası domuz eti içeriği toplam ağırlığın%30'undan az olmamalıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün üretim yöntemi belirtilmiştir. Hafif şekerli ve yağlı hamur maya ile hazırlanır. İç harç kaburgalar dahil olmak üzere kaliteli domuz etinden oluşur, göbek veya diğer alt kesim etleri kullanılmaz. Etler parçalara bölünür ve marine edilir. Marine malzemeleri sadece kırmızı şarap, beyaz şarap, sirke, sarımsak, arpacık soğan,

soğan, maydanoz ve taze havuç; yemeklik tuz, karabiber, adaçayı, kekik, defneyaprağı, ardıç meyveleri ve karanfil içerir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Pâté Gaumais'in orijinal karakteri, şarap ve/veya aromalı sirkede marine edilmiş domuz eti ile doldurulması, Ardennes ve Burgonya kültürlerinin birleşmesinden kaynaklanmaktadır. Tarihi uzun yıllar öncesine dayanan ürünün ünü 1950'lerin sonlarından bu yana her yıl en fazla Pâté Gaumais yiyebilecek kişiyi bulmak için düzenlenen yarışma ile pekişmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira (Tavira Tuzu / Tavira Tuz Çiçeği)	Portekiz	PDO	2013

Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira, Ria Formosa Milli Parkında bulunan tuz çukurlarında el ile toplanan deniz tuzu ve tuz çiçeğidir.

Tek Belge içeriğinde, ürünün iki çeşidinin kristal şekilleri, kristal boyutu, granülasyonu, suda çözünürlüğü, rengi ve içeriğinde bulunan tuz, su ve minerallerin oranları belirtilmiştir. Tuz, rafine edilmemiş, yıkanmamış ve katkı maddesi içermemektedir ve 'rodo' ve 'coador' adı verilen özel bir aletlerle elde edilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim koşulları, bölgenin izole bir konumda olması ve üreticilerin bilgi birikimi vurgulanmaktadır. Ria Formosa, okyanusun doğrudan etkisinden kumlu bir bariyer ile korunan bir lagün bölgesidir. Bölgedeki killi topraklar, tuzlu çukurları yapımı için uygundur. Yerel tuz işçileri tarafından kullanılan spesifik teknikler, ürünün özelliklerini belirlemede son derece önemli bir faktördür. Tuz çukurlarının hazırlanması, temizlenmesi, böylece istenmeyen bir yabancı maddeden arınmış kaliteli bir ürün elde edilmesi üreticilerin bilgi birikimi ve tecrübelerine dayanır. Her bir çukurdaki su hacminin kontrol edilmesi, tuzlu su konsantrasyonu ve tuz üretimi için belirleyici olan kristalizasyon prosesi üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Tuz çukurlarının üzerinde yüzen ince tuz tabakasının kırılmasına neden olacak dalgalar oluşturmayacak şekilde 'coadores' kullanmasını bilmek, yerel tuz işçilerinin nesilden nesile aktardığı tekniklerden biridir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Štajerski Hmelj (Štajerski Šerbetčiotu)	Slovenya	PGI	2017

Štajerski Hmelj, Štajerska bölgesinde yetiştirilen, şerbetçiotu (*Humulus lupulus* L.) bitkisinin kurutulmuş dişi şerbetçiotu konileri ve bunların işlenmesiyle elde edilen ürünler, yani tip 90 ve tip 45 şerbetçiotu peletleri ve CO₂-etanol şerbetçiotu ekstraktıdır. Štajerski Hmelj, Ulusal Çeşitler Listesi'nde yer alan Slovenya şerbetçiotu çeşitlerinden (Savinjski Golding, Aurora, Atlas, Ahil, Apolon, Bobek, Buket, Blisk, Celeia, Cekin, Cicero, Cerera, Dana, Styrian Gold, Styrian Eureka ve Styrian Eagle) üretilir. En çok yetiştirilen çeşitler Aurora, Bobek, Celeia ve Savinjski Golding'dir.

Tek Belge içeriğinde bölgede yetiştirilen farklı çeşit şerbetçiotlarının esansiyel yağ oranları belirtilmiştir. Štajerski Hmelj için minimum esansiyel yağ içeriği, 100 g kurutulmuş koni başına 0,5 ml'dir. Tip 90 peletler, şerbetçiotlarının öğütülmesi ve bir pelet kalıbına bastırılmasıyla üretilir. Tip 45 peletler, daha önce lupulin içermeyen koni fraksiyonlarının çıkarılması için elenmiş dondurulmuş kurutulmuş şerbetçiotlarının öğütülmesiyle üretilir. Şerbetçiotlarının kurutulması dahil, Štajerski Hmelj üretimindeki tüm aşamalar, belirlenen coğrafi alanda gerçekleştirilmelidir. Peletler ve ekstraktlar tanımlanmış coğrafi alanın dışında da üretilebilir. Pelet veya ekstrakt üretiminde hiçbir katkı maddesi eklenemez.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları, üretim yöntemleri ve ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Birçok nehir (Savinja, Mislinja, Drava ve Mura), coğrafi üretim alanından geçmekte ve ürünün kalitesi üzerinde önemli bir etki yaratmaktadır. Bu nehirlerin teraslarındaki baskın toprak, cambik topraklar olarak sınıflandırılan kumlu çakıllı orta-derin ila derin etabrik cambisoldür. Şerbetçiotu üretimi için en uygun topraklardır. Şerbetçiotu en iyi 15°C ve 18°C arasındaki sıcaklıklarda büyür. Şerbetçiotu üretildiği coğrafi bölgenin tamamı bu optimum sıcaklık aralığına sahiptir. Alfa-humulen-beta-caryophyllene oranı, şerbetçiotu aroması için kalitenin en temel göstergelerinden biridir. Farnesen ve linaloolun maksimum değerleri benzerlerinden daha yüksektir (Slovenya Şerbetçiotu Araştırma ve Bira Enstitüsü'nün 60 yıllık çalışmaları ile teyit edilmiştir). Ürünün her türünde yüksek alfa asidi ve esansiyel yağ

içeriği bulunur. Yüksek kaliteli ekim materyallerinden bitki yetiştiriciliği ve virüslerden ve viroid içermeyen ana bitkilerden elde edilen şerbetlerin kalitesi üzerinde de bir etkisi vardır. Şerbetçiotu Slovenya'da uzun bir geleneğe sahiptir ve bira üretimi için bölgede şerbetçiotu yetiştiriciliği ile ilgili kaynaklar 1160 yılına kadar uzanmaktadır. Štajerski Hmeljin ünü Ağustos Şerbetçiotu yetiştiricileri festivali, Şerbetçiotu yetiştiricileri bayramının yanı sıra şerbetçiotu prenseslerinin yıllık seçimi gibi kutlamalar ile devam etti. Birkaç yıl önce Žalec'de Şerbetçiotu Müzesi ve Bira Endüstrisi Müzesi açılmıştır. Štajerski Hmeljin kalitesi ve ünü çeşitli kaynaklar, ödüllerle kanıtlanmıştır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Thym de Provence (Provence Kekliği)	Fransa	PGI	2018

Thym de Provence, Fransa'nın güney-doğusunda yer alan Provence bölgesinde yetişen *Thymus vulgaris* L. (kekik) türüne ait aromatik bir bitkidir. Thym de Provence; VP83, Carvalia, Thymia çeşitlerinden üretilir. Çeşitlerin listesine fenolik profil (carvacrol içeriği + timol + para-cymene>%50), %15'e eşit veya daha yüksek karvakrol içeriği, düz ve odunsu yapı özelliklerini sağlaması durumunda yeni çeşitler eklenebilir. Thym de Provence, kurutulmuş veya dondurulmuş yapraklar veya taze veya kurutulmuş dallar şeklinde sunulur. Dallar toplu olarak veya buketlerde satılabilir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Tüketicieye sunum şekli ne olursa olsun ürünün esansiyel yağı en az %15 oranında karvakrol içermelidir. Taze dallar için: maksimum 16 cm sap uzunluğu, kuru dallar için: maksimum 16 cm gövde uzunluğu ve %12 maksimum nem içeriği, kurutulmuş yapraklar için: maksimum %12 nem içeriği, maksimum%4'lük sap oranı ve maksimum%2'lik küçük parçacık oranı, dondurulmuş yapraklar için: maksimum%4'lük sap, maksimum %2'lik küçük parçacık oranı Thym de Provence'in sahip olması gereken özelliklerdir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları, ürünün kendine has özellikleri, ünü ve üreticilerin bilgi birikimi vurgulanmaktadır. Coğrafi bölgedeki en sık görülen toprak tipleri, değişken yoğunluklu kil-kireçtaşı topraklardır. Coğrafi alan, sıcak ve kurak yazlar ve ılıman

kışlar ile Akdeniz iklimi ile de karakterizedir. Coğrafi alanın iyi drene olmuş topraklarının özellikleri, sıcaklık rejimi ile birlikte, Thym de Provence bölgesinde spontane olarak gelişimini teşvik eder. Thym de Provence üreticileri, bölgedeki kendiliğinden büyüyen kekikler üzerinde seleksiyon çalışmaları yaparak, uçucu yağı %15'ten fazla karvakrol içermesini sağlamıştır. Ek olarak, ekili parsellerde, üreticiler sulamayı sınırlandırır, böylece doğal koşullara yakın bir üretim yöntemi sağlanır. İşlemeyle ilgili olarak, üreticilerin bilgi birikimi özellikle hasattan sonra kekiklerin hızlı işlenmesinde önemlidir. Kurutma aşaması, dış iklim koşulları dikkate alınarak gerçekleştirilir ve ürünün görünümünü ve raf ömrünü belirler. Kekik buketleri hazırlamak, yaprak kaybını ve kalitenin bozulmasını sınırlamak için ürünlerinin nem seviyesini tahmin eden üreticilerin özel becerilerini gerektirir. Thym de Provence sıcak ve keskin güçlü bir aroma ve tat ile karakterize edilir: Thym de Provence'in diğer ayırt edici özellikleri temizliği, yaprakların homojenliği ve kirliliklerin yokluğudur (yaprak olarak sunulan kekik için). Kekik buketlerde satıldığında buketler düzenli, iyi şekillendirilmiş ve yapraklıdır. Bu özellikler, Thym de Provence'in güçlü bir ün kazanmasına neden olmuştur. Provence'ta kekik üretimi ve Thym de Provence'in aromatik ve lezzetli özellikleri literatürde sıklıkla belirtilmiştir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Traditional Welsh Cider (Geleneksel Galler Elma Şarabı)	Birleşik Krallık	PGI	2017

Traditional Welsh Cider, Galler'de yetişen yerli ve yerli olmayan elma çeşitlerinden geleneksel yöntemle elde edilen ilk elma suyundan üretilen elma şarabıdır. Traditional Welsh Cider tek veya harmanlanmış elma suyundan yapılabilir. Traditional Welsh Cider yapımı için sadece %100 saf elma suyu kullanılır. Ürünün üç şekli üretilir: gazsız, şişede şartlandırılmış ve şişe fermente edilmiş.

Tek Belge içeriğinde ürünün farklı çeşitlerinin üretim yöntemleri, CO₂ basıncı ve alkol oranı belirtilmiştir. Traditional Welsh Ciderin rengi, kullanılan elma çeşitlerine bağlı olarak, açık ila koyu altınla kırmızı ve bronz tonları arasında değişir. Berrak veya opak olabilir. Tipik olarak sekten çok tatlıya kadar değişen tatlılık seviyelerine sahip ve yarı opaktır. Malik asit ve tanen seviyesi dengeli, tadı meyvemsidir ve %3,00-8,49 ABV arasında alkol içerir. İzin verilen katkı maddeleri *S.bayanus*, *S. cerevisiae* gibi mayalar,

sodyum veya potasyum formundaki sülfidler (gerekli hallerde 200 mg/L seviyesine kadar), kalsiyum klorür tuzu ve pektin esteraz enzimidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın toprak koşulları, üretim yöntemleri ve ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Traditional Welsh Cider yapımında kullanılan elma çeşitleri, elma şarabının lezzetini ve görünüşünü etkiler, uzman ve yetenekli zanaatkarlık eğitiminden elde edilen doğru lezzet, lezzet ve görünüm seviyesini etkiler. Traditional Welsh Cider, elma şarabının üretildiği Galler bölgelerine bağlı olarak değişkenlik gösterir. Toprak ve ikliminin doğası gereği, Galler'in ova bölgeleri, elma bahçesi yetiştiriciliği için oldukça uygundur. Galler iklimi de hem çiçeklenme döneminde hem de hasattan önceki sonbaharda gerekli olan şekilde çok yağışlıdır. Traditional Welsh Cider için elmaların çoğunu sağlayan Galler şehri, doğu Monmouthshire'dır. Derin alüvyonlu kırmızı kumtaşı toprakları, mükemmel yağış tutma özelliklerine sahip olurken, ortalama yağmurun yüksek olduğu zamanlarda mükemmel drenaj özelliklerini korur. İngiltere'nin diğer bölgelerinde, meyve suyu daha yüksek bir alkol içeriğine yol açacak şekilde chapitalised (şeker eklenmiş) olabilir ve daha sonra daha homojen bir ürünle sonuçlanan suyla seyreltilebilir. Buna karşılık, hiçbir iki Traditional Welsh Cider tam olarak aynı değildir; ürüne verilen birçok ödül de üreticilerin bilgi birikimi ve ürünün kalitesini vurgulamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Vinagre de Montilla-Moriles (Montilla-Moriles Sirkesi)	İspanya	PDO	2015

Vinagre de Montilla-Moriles, coğrafi işaretli Montilla-Moriles PDO şarabının aynı coğrafi alanda gerçekleştirilen fermantasyonu ile elde edilen şarap sirkesidir. Vinagre de Montilla-Moriles yıllanmış sirke ve tatlı sirke çeşitleri olarak üretilir. Yıllanmış sirke kendi içinde olgunlaşma süresine göre Añada, Crianza, Reserva ve Gran Reserva olarak tatlı sirke ise kullanılan üzüm çeşitlerine göre Vinagre al Pedro Ximénez ve Vinagre al Moscatel olarak çeşitlere ayrılır.

Tek Belge içeriğinde, farklı ürün çeşitleri için ayrı ayrı tat, koku ve renk özellikleri belirtilmiştir. Sirkelerin genel olarak sahip olması gereken özellikler; artık alkol

içeriğinin hacmen %3'ü geçmemesi, toplam asetik asit içeriği en az 60 g/L olmalıdır, kurumadde en az 1,30 g/L, kül içeriği, 3-14 g/L arasında olması (tatlı sirke 2-7 g /L arasında olmalıdır), asetoin içeriği en az 100 mg /L olmalıdır, 'Pedro Ximénez' ve 'Moscatel' tatlı sirkeleri için, indirgen şeker içeriği en az 70 g/L olmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün özel üretim yöntemleri ve bölgedeki üreticilerin bilgi birikimi vurgulanmaktadır. Vinagre de Montilla-Moriles, daha önce Montilla-Moriles PDO şarapları ile tatlandırılmış olan yerel olarak 'bota' olarak bilinen Amerikan meşe fiçılarında olgunlaştırılır. Yeni fiçılar asla kullanılmaz. Taninler, kuarsetin, hemiselüloz ve lignin ahşaptan sirkeye geçer, ağızdaki kalıcılığını güçlendirir, kuru ekstrakt oranını ve asitliğini değiştirir ve rengini koyulaştırır, ürünü karakterize eden bir ton verir. Yıllandırma mahzenleri yüksek zeminde açık alanlarda bulunur ve oryantasyonları gerekli minimum güneş ışığı saatini ve maksimum nemi sağlar. Vinagre de Montilla-Moriles mahzenlerinde sıcaklıklar sirkenin bileşenlerinin yavaş oksidasyonunu sağlar. Bağlı nem, farklı bileşenlerin, özellikle suyun, buharlaşmasını etkiler ve alkol ve asetik asit gibi sirke bileşenlerinin konsantrasyonunu kolaylaştırır. Esterifikasyon ve çeşitli kimyasal bileşiklerin bileşimi desteklenir ve böylece asetoin seviyeleri ve aromatik bileşiklerin oluşum oranı yükselir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Krokos Kozanis (Kozani Safranı)	Yunanistan	PDO	1999

Krokos Kozanis, Kozani ilinin belirli bölgelerinde yetiştirilen safran bitkisinin kurulmuş stigma ve stamenleridir.

Tek Belge içeriğinde ürünün hasadı, kurutulması ve sınıflandırılması, üreticilerden toplanması ve depolanması, paketlenmesi hususları ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Kurutulmuş ürünün nem oranı %8-11,5 oranında olmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları ve yöredeki safran üretimi geleneği ve tarihi vurgulanmaktadır. Bölgenin özel toprağı ve iklim koşulları (ılıman iklimde iyi yetişmiş, hafif, süzülen orta verimli toprak) ve safran yetiştiricileri tarafından izlenen geleneksel yöntemler ürünün kalitesi için önemlidir. Coğrafi alanda safran üretiminin

M.Ö. 1600 yılına dayanması ve Antik Yunan döneminden kalan safran yetiştiriciliği ile ilgili heykeller ürünün bölge ile bağını göstermektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kafae Doi Tung (Doi Tung Kahvesi)	Tayland	PGI	2015

Kafae Doi Tung, Chiang Rai Eyaletindeki Nang Non Mountain Range'de, Mae Fah Luang ve Mae Sai bölgelerinde deniz seviyesinden 800-1200 metre yükseklikte ve sadece Catimor, Caturra ve Catuai hibridlerinden elde edilen Arabica kahve çekirdekleridir. Kafae Doi Tung, tek kaynaklı bir kahvedir. Kahve ağaçları ormanların gölgesi altında yetiştirilir ve işlemin her aşamasında çekirdeklere özen gösterilir.

Tek Belge içeriğinde ürünün tadı ve aroması belirtilmiştir. Kafae Doi Tung, meyveli tatlı aroma, keskinlik içermeyen asitlik, orta gövde ve dengeli bir tada sahiptir. Kafae Doi Tung okratoksin içermez. Yeşil kahve çekirdekleri mavimsi yeşil veya yeşil renkte olup %10-12 neme sahiptir. Kavrulmuş kahve açık, orta ve çok koyu seviyelerde kavrulabilir. Kavrulmuş kahve, kahverengimsi ila koyu kahverengindedir. Coğrafi alanda yetiştirilen yeşil kahve çekirdekleri, Mae Fah Luang Vakfı bünyesindeki Doi Tung Geliştirme Projesi fabrikası tarafından işlenir. Tohumlar hastalık ve zararlılardan arınmış ve yüksek tomurcuklanma oranına sahip yüksek verimli bitkilerden seçilir. Tohumlar Mae Fah Luang Vakfı'na bağlı Tarım Dairesi tarafından seçilmelidir. Zararlı böceklerin önlenmesinde veya yok edilmesinde hiçbir kimyasal kullanılmaz. Tek Belge içeriğinde kahvenin üretim, fermentasyon ve kavurma aşamaları ayrıntılı olarak anlatılmıştır

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları, geleneksel üretim uygulamaları ve kahve çeşitlerinin seçimi vurgulanmaktadır. Tanımlanan coğrafi bölgenin çoğu, kuzeyden güneye, doğu ve batı kısımlarında uzanan ve ortada dar bir vadi yaratan yüksek dağlık alanlardan oluşmaktadır. Engebeli arazi birçok su kanalı ve akıntısı yaratır. Kafae Doi Tung kahve ağaçları ormanların gölgesi altında yetiştirilir. Organik gübrelerin kullanımıyla birleşen gölgesi ve yüksekliği, kiraz çekirdeğini yavaş yavaş olgunlaştırır ve bu da Doi Tung kahve çekirdeğinin eşsiz ve yoğun bir lezzet profili oluşturur. Orman

ağaçlarından düşen yapraklar, toprak besin içeriğini iyileştirmeye yardımcı olan doğal bir gübredir. Yetiştirilen yeşil kahve, coğrafi alandaki kaliteli kavurma makinelerinde tecrübeli kavurma ustaları tarafından kavrulur. Her parti kavurma işleminden sonra tadım testlerinden geçer. Bu işlem, kahve türlerinin titiz seçimi, dikkatli bakım, karmaşık hasat prosedürleri ve standart üretim süreci ile yüksek kalite sağlar.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Poivre de Kampot (Kampot Biberi)	Kamboçya	PGI	2016

Poivre de Kampot, Kamboçya'nın Kampot ve Kep illerinin belirlenmiş bölgesinde yetiş yetiştirilen karabiber (*Piper nigrum* L.) bitkisinin Kamchay ve Lampong türlerinin meyveleridir.

Tek Belge içeriğinde ürünün farklı çeşitleri için boyut ve renk, koku, izin verilen hata oranları ve tüketiciye sunuş biçimi belirtilmiştir. Hasat zamanına ve daha sonra aldıkları işleme bağlı olarak dört farklı Poivre de Kampot tipi vardır. Yeşilbiber: Biber bitkisinin olgunlaşmamış meyvesi olup, hala bitki gençken hasat edilir. Taze veya sirkede salamura olarak pazarlanabilir. Karabiber: Meyveler yeşilden sarıya dönmeye başladığında hasat edilir, sonra kurutulur. Tane veya öğütülmüş olarak sunulabilir. Kırmızıbiber: Tamamen olgun meyvelerin kurutulmuş ürünüdür. Tane olarak tüketiciye sunulur. Beyaz biber: kırmızı veya olgun meyvelerden ıslatma işlemi ile üretilir. Tane olarak sunulmaktadır. Yeşilbiber çeşidi taze turuncgil lezzetine sahiptir ve kurutulmuş çeşitlerden daha az baharatlıdır. Karabiber, çiçek, okaliptüs ve nane izleriyle daha derin, daha güçlü lezzete sahiptir. Tadı, hafif tatlıdan yoğun baharatlıya kadar değişebilir. Kırmızıbiber siyah çeşitten daha tatlı ve daha az baharatlıdır. Güçlü bir meyveli aroması vardır. Beyaz biber üretiminde meyvenin dış kabuğu ıslatma işleminden sonra uzaklaştırılır, bu ürüne taze ot ve yeşil limon notaları taşıyan farklı bir lezzet verir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları ve ürünün ünü vurgulanmaktadır. İyi drene olmuş toprak ve yüksek ortalama yağışlar, yüksek kalitede biber üretimi için gerekli şartlardır. Kampot ve Kep illerinin yoğun ve düzenli yağış alan bir iklimi vardır; yağışlı mevsim kuru

mevsimden daha uzun sürer. Coğrafi alandaki ortalama yağış miktarı yıl boyunca iyi dağılmıştır, bu da ürünün kalitesi, özellikle aroması ve dengeli keskinliği üzerinde doğrudan etkilidir. Öte yandan, alanın topografyası, ekim alanlarının çoğunun tepelere (yükseltilmiş arazi) veya dağ eteklerinde bulunması ve böylece toprağın drenaj kapasitesini yüksek olmasını sağlar. Yöredeki üreticiler ise randımanı yükseltmek ve iyi bir drenaj sağlamak için ekim alanının etrafına sulama kanalları kazarak toprakları yükseltirler ve düzenli olarak yeni toprak eklerler. Toprağın iyi drenajını sağlamayı amaçlayan bu teknikler biberin yoğun aroması ve dengeli keskinliğine katkıda bulunur. Kamboçya'da biber üretimi 13. yüzyılda yazılan raporlarda geçmektedir. 19. ve 20. yüzyıllar arasında Kampot biberi ile ilgili birçok referans bulunabilir. Ürünün kalitesini öven ve özgünlüğünü anlatan birçok belgesel dünya çapında yayımlanmıştır. Günümüzde Kampot biberi birçok turizm ve mutfakla ilgili rehberde en iyi kalitede bir biber olarak tanımlanmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Zhenjiang Xiang Cu	Çin	PGI	2012

Zhenjiang Xiang Cu, Zhenjiang bölgesinde yetiştirilen yapışkan pirincinin fermentasyonu ile aynı coğrafi alanda üretilen pirinç sirkesidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün tat, koku ve renk özellikleri belirtilmiştir. Toplam asitlik (asetik asit cinsinden), 100 ml başına 4,50 g-6,00 g 100 ml'de 1,00 g'nin üzerinde indirgen şeker olmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, coğrafi alanın iklim ve coğrafi özellikleri ve ürünün ünü vurgulanmaktadır. Zhenjiang bölgesi, alçak tepeler, verimli tarım arazileri, karmaşık bir nehir ağı ve nehir boyunca çok sayıda küçük ada ve limandan oluşur. Buğday kepeği ve pirinç kabuğu gibi zengin yan ürünlerle pirinç, buğday, arpa ve yeşil bezelye gibi tarımsal ürünlerin tarımı yoğun olarak yapılmaktadır. Zhenjiang'ın nemli ve yeşil olması, asetik asit bakterilerinin çoğalmasına yardımcı olur. Tepelerden ve kaynaklardan gelen su, taş ve kaya içinden aktıktan sonra nehirlerde, göllerde ve sulak alanlarda toplanır, zengin mineral içerikli bu su ve sirkeye güçlü ve hafif tatlı bir tat verir. Zhenjiang Şehri uzun süredir 'Sirkenin Evi' olarak bilinmektedir. Zhenjiang'da 400 yıl önce sirke yapılmaya başlanmıştır.

Zhenjiang Xiang Cu; Çin Tıp Klasikleri'nde en iyi pirinç sirkesi olarak kabul edildi ve Qing Hanedanlığı'nda uluslararası altın ödül kazanmıştır.

2.8.1 Bölüm Değerlendirmesi

Ek I'deki diğer ürünler (baharatlar vs.) grubu geneli incelendiğinde 39'u PDO, 27'si PGI olan 66 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 10 ürün ile Fransa, 8'er ürün ile İtalya, İspanya ve Birleşik Krallık en fazla tescili bulunan ülkelerdir. Bu gruptaki ürünler genel olarak kahve ve çay, aromatik otlar ve baharatlar, tuz ve sirke olarak alt gruplara ayrılabilir. 20 farklı ülke tarafından tescil ettirilmiş 8 menşe adı ve 12 mahreç işareti incelenmiştir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde kahve ve çay için koku, tat ve aroma öne çıkmaktadır. Kahve için kullanılan çeşit de önemlidir. Ayrıca ürünlere özgü olan kafein, klorojenik asit, 3,7-dimetil-1,5,7-oktatrien-3-ol gibi kimyasalların da oranları ayırt edici özellik olarak belirtilmiştir. Aromatik otlar ve baharatlar için ise koku, tat ve aroma, renk öne çıkmaktadır. Yine ürünlere özgü α -bisabolol, karvakrol, karvon, esansiyel yağ oranı ve kurutulan ürünler için nem oranı ayırt edici özellik olarak belirtilmiştir. Bu ürünlerin bazılarında maksimum hatalı oranı belirtilerek ürünün kalitesi ayırt edici özellik olarak sayılmıştır. Tuzlar için ise öncelikli olarak tuzun çeşidi (kristal tuz veya tuz çiçeği), su oranı, mineral oranları, NaCl miktarı renk, yapı ve tat ayırt edici özellik olarak belirtilmiştir. Tuzlar için özel üretim yöntemleri de ayırt edici niteliktedir. Sirke ve meyve suyu bazlı ürünler için ise tat, aroma, indirgen şeker, asetik asit, alkol içeriği ayırt edici özelliklerdir. Bu grupta incelenen ürünlerden olan 'Pâté Gaumais' ise bir çeşit etli turta olduğundan şekli, ağırlığı ve özel üretim yöntemi ayırt edici özelliği olarak belirtilmiştir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı incelendiğinde ise coğrafi alanın iklim ve toprak koşulları özellikle PDO ürünler için en önemli kriter olarak belirtilmiştir. Ayrıca çoğu üründe geleneksel üretim yöntemleri, ürünün ünü ve tarihi vurgulanmaktadır. Ürünlerin tarihi ve ünü ile ilgili sunulan bilgilerde yörede ürünü tasvir eden antik heykellerin bulunması ve ürün ile ilgili müzelerin varlığına yer verilmiştir.

2.9 Bira

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Brněnské Pivo/ Starobrněnské Pivo (Brněnské Bira)	Çekya	PGI	2009

Brněnské Pivo, Brno ilinde üretilen ‘alkolsüz’, ‘light fıçı’, ‘dark fıçı’ veya ‘lager’ çeşidi biradır.

Tek Belge içeriğinde ürünün üretiminde kullanılması gereken arpanın özellikleri (kolbach indeksi, diastatik gücü, randıman, gevreklik) belirtilmiştir. Kullanılan su bölgenin içme suyu olmalıdır. Žatecký poloraný červeňák ve Magnum şerbetçiotu granülleri veya ekstraktı kullanılır. Farklı çeşitler için yoğunluk, alkol oranı, renk, tat ve aroma belirtilmiştir. Üretim metodu ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Brno bira fabrikası 1325'te Velehrad manastırının yardımı ile inşa edilmiştir. Brněnské Pivo veya Starobrněnské Pivo coğrafi alanda çok uzun zamandır üretilmektedir. Üretimin benzersiz karakteri, tanımlanan alandaki asırlık bira üretim geleneğinden kaynaklanmaktadır. Ocak 2006'da yapılan bir kamuoyu araştırmasının sonuçları, ‘Brněnské pivo’ ya da ‘Starobrněnské pivo’ kalitesini ve popülerliğini göstermektedir. Ürün, ulusal ve uluslararası birçok ödül almıştır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Münchener Bier (Münih Birası)	Almanya	PGI	2007

Münchener Bier, Münih ilinde üretilen biradır. Münchener Bier; Helles, Export Hell, Export Dunkel, Pils, Non-alcoholic Weißbier, Leichtes Weißbier, Kristall Weizen, Hefeweizen Hell, Hefeweizen Dunkel, Märzen, Bockbier, Doppelbock, Non-alcoholic beer, Leichtbier, Diät Pils, Schwarz-Bier, ICE-Bier, Nähr-/Malzbier, Oktoberfestbier çeşitlerinde üretilir.

Tek Belge içeriğinde farklı bira çeşitleri için özgül ağırlık, alkol oranı, renk (EBC), acılık (EBU), tat ve aroma özellikleri belirtilmiştir. Bira imalathanelerinin kullandığı su, işletmelerde bulunan derin su kuyularından gelmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Münih bira fabrikaları Münchener Bier adını yüzyıllardır kullanmaktadır. Bu geleneğin kanıtı, en erkeni 1280 tarihli Münih bira üreticileri tarafından yapılan ödemeleri içermektedir. Tüketiciler, Münih'te üretilen bira ile en yüksek kalitede özel bir ün ve beklentileri ilişkilendirmektedirler. 14. ve 15. yüzyıllarda, bazıları zehirli olan sayısız madde, biranın raf ömrünü uzatmak amacıyla biraya eklenmekteydi. Bu nedenle, Münih Şehri Belediye Ofisi, 1453 yılında bölgede üretilen biranın sadece arpa, şerbetçiotu ve su ile üretilmesi gerektiğini öngören bir 'Saflık Yasası' yayımladı. Bu yasa'Münchener Bierin başarısının ve ününün temel taşıdır, sadece yüksek kaliteli biranın üretilmesini sağlar. Ürünün kalitesi Münih Saflık Yasası'na uyması nedeni değildir, aynı zamanda Münih bira fabrikaları üretimde kullandıkları suyu derin kuyulardan elde eder. Bu kuyular, yerlerin 250 m kadar derinliklerindedir. Münchener Bier festivali olarak 'Oktoberfest' dünya çapında bilinir. 'Oktoberfest' ve Sadece Münih bira fabrikası tarafından üretililecek olan 'Oktoberfestbier' birası, Münchener Bierin dünyadaki ün saygınlığına da katkıda bulunur. Her yıl dünyaca ünlü birayı denemek için Münih'in 'Oktoberfest' ine ortalama altı milyon ziyaretçi gelmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kentish Ale / Kentish Strong Ale (Kent Birası / Kent Sert Birası)	Birleşik Krallık	PGI	1996

Kentish Ale / Kentish Strong Ale, Kent idari bölgesinde üretilen malt birasıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün rengi, tadı ve alkol oranı belirtilmiştir. Kentish Ale / Kentish Strong Ale altın rengi kahverengi renktedir (hafif kremi köpük ile) ve şerbetçiotu aroması ve acı bir tada sahiptir. Hacme göre %3.5 - 4.8 oranında (ABV) alkol içermektedir. Ürün, bira fabrikasının altındaki artezyenden gelen su ve yerel olarak yetiştirilmiş şerbetçiotu ile üretilmektedir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde, ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Kentish Ale, Faversham'daki Shepherd Neame bira fabrikası ile ilişkilendirilen kendine has kalite özelliklerine sahip bölgesel bir bira olarak yüksek bir üne sahiptir. Biraların lezzeti genel olarak malttan gelirken, Kentish Ale lezzetini ve aromasını Kent şerbetçiotundan alır. Kent İngiltere'deki bira üretimi için şerbetçiotu üreten tek büyük şehirdir ve bölgede üretilen aromatik şerbetçiotu ve yerel kaynak suyu Kentish Ale'in kalitesini güçlendirir.

2.9.1 Bölüm Değerlendirmesi

Biralar grubu geneli incelendiğinde tamamı PGI olan 20 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 9'ar ürün ile Çekya ve Almanya en fazla tescili bulunan ülkelerdir. Ürünlerin PGI olarak tecil edilmesinin nedenleri özellikle şerbetçiotu ve arpa gibi hammaddelerin coğrafi alan dışından gelmesi ve ürün ile coğrafi alan arasında fiziksel bir bağdan ziyade ün ve tarih bağı bulunması olarak açıklanabilir. 3 farklı ülke tarafından tescil ettirilmiş 3 mahreç işaretli ürün incelenmiştir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde alkol oranı, renk, tat, aroma ve yoğunluk özellikleri öne çıkmaktadır. Bu grupta bulunan tescillerin çoğunun içeriğinde aynı coğrafi işaretin farklı çeşitleri bulunmaktadır. Her bir çeşit için ayırt edici özellikler ayrı ayrı belirtilmiştir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı ise belirtildiği gibi ürünün bölgedeki geçmişi ve itibarına dayanmaktadır.

2.10 Ekmek, Pasta, Kek, Şekerleme, Bisküvi ve Diğer Fırıncılık Ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Amêndoa Coberta de Moncorvo / (Moncorvo Kaplı Bademi)	Portekiz	PGI	2018

Amêndoa Coberta de Moncorvo, Torre de Moncorvo ilinde üretilen; kabukları soyulmuş, kavrulmuş ve bir şeker hamuruyla kaplanmış tatlı bademlerden (*Prunus dulcis*, (Mill) D. A. Webb) elde edilen şekerleme ürünüdür. Amêndoa Coberta de

Moncorvo üç farklı çeşitte üretilebilir: beyaz veya standart, koyu veya çikolatalı, kaplanmamış.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Amêndoa Coberta de Moncorvo, büyük bir badem şeklindedir. Standart versiyonun dış kısmı beyazdır ve bu kısımda şeker kaplamasından oluşan tipik şeker damlaları bulunur. Ürünün 100 gramında maksimum 40 tane şekerleme bulunur. Koyu versiyon standart versiyondan sadece şekerlemenin son aşamasında çikolata şurubu kullanılmasıyla farklılaşır, bu da şekerlemeye kahverengi bir dış görünüm verir. Kaplanmamış versiyon, dış kısımda beyazımsı bir renge sahiptir ve diğer versiyonların karakteristik özelliği olan şeker damlaları bulunmaz, daha ince bir şeker katmanı ile kaplıdır. Kaplanmamış çeşidin 100 gramında minimum 40 tane şekerleme bulunur. Üretimde sadece minimum 12 mm boyutta, bütün, kabuksuz badem, rafine şeker kamışı şekeri, su, yumurta beyazı (opsiyonel) ve çikolata/kakao (opsiyonel) kullanılır. Bademlerin kavrulmasından ürünün kaplanmasına kadar tüm aşamalar coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Üretim süreci nedeniyle, Amêndoa Coberta de Moncorvo, ürünü diğer şekerlenmiş bademlerden kolayca ayırt edilebilir ve ayırt edici kılan belirgin bir görünüme sahiptir. Bu üretim süreci Torre de Moncorvo'dan doğmuş ve bu ilde sürdürülmektedir. 1936 Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira 'Moncorvo'nun kaplı bademlerinin Portekiz'de ünlü' olduğunu belirten ürünü yöreye bağlayan en eski atıflardandır. Bölgesel ve ulusal gastronomi, televizyon ve basın ile ilgili çeşitli ve prestijli yayınlarda Amêndoa Coberta de Moncorvo ile ilgili birçok referans bulunmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Antep Baklavası/Gaziantep Baklavası	Türkiye	PGI	2013

Antep Baklavası, Gaziantep ilinde üretilen, ırmıklı kaymak ve Antep fıstığı ile doldurulmuş ve şurupla tatlandırılmış hamur katmanlarından oluşan tatlı bir hamur işidir. Antep Baklavası 'taze' ve 'kuru' çeşitte üretilebilir.

Tek Belge içeriğinde ürünün farklı çeşitleri için hammadde oranları belirtilmiştir. Kuru ve taze baklava arasındaki fark, kuru baklavanın kaymak içermemesidir. Ürünün renk, aroma, yapı ve şekli belirtilmiştir. Antep Baklavası çeşitli şekillerde olabilir, ancak çoğunlukla eşit, kısa dikdörtgen şekillerde, mekik (elmas), muska (üçgen) veya kare şekillerde veya havuç benzeri şekillerde (merkezden dairesel bir tepsinin kenarlarına kadar uzun üçgen dilimler halindedir) tüketiciye sunulmaktadır. Ürün içeriğinde kullanılan hammaddelerin sahip olması gereken özellikler belirtilmiştir. Antep Baklavasının hamurunun üretimi, baklava yapımı ve pişirilmesi coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün hammaddesi, tarihi ve üreticilerin ustalığı vurgulanmaktadır. Antep Baklavası, 19. yüzyıldan bu yana kendine özgü üretim tarzı, malzemelerin özellikleri ve deneyimli ustaların pişirme yöntemleri nedeniyle büyük üne kavuşmuştur. Birçok aile, geleneksel olarak 1870'ten bu yana nesillerdir Antep Baklavası üretmektedir. En önemli hammadde Türkiye'de tescilli bir ürün olan Antep fıstığıdır. Antep fıstığı ve kullanılan yağ ürüne kendine has yeşil renk ve tereyağı aromasını verir. Antep Baklavasının, Gaziantep ve Türk mutfağı hakkındaki birçok kitapta yer alması, yöre ile ürün arasındaki bağı kanıtlar niteliktedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Bayrisch Blockmalz	Almanya	PGI	2018

Bayrisch Blockmalz, Bavyera eyaletinde üretilen, malt tadında sert bir çeşit şekerlemesidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Şekerlemeler, koyu kahverengi renkte, 3-9 g ağırlığında ve üretim yöntemine bağlı olarak düzgün olmayan kübik yuvarlak şekildedir. Ürün en az %5 malt ekstraktı veya %4 kurutulmuş malt ekstraktı içerir. Ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki üretimde gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün ünü vurgulanmaktadır. Bayrisch Blockmalz üretimi, 1899'da Bavyera'da başlamış ve o zamandan beri kökenine dayalı olarak ününü yaratan bir gelenek oluşturmuştur.

Ürünün menşesine dayanan bu özel ün, en büyük üreticinin aynı zamanda Blockmalz'in kökenini paketlerinde vurgulamasından kaynaklanmaktadır. Bayrisch Blockmalz adının internet sitelerinde, Bavyera'ya özgü ürünleri anlatan internet siteleri, kitaplar ve müzelerde geçmesi, yöre ile ürün arasındaki bağı kanıtlar niteliktedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Cebularz Lubelski	Polonya	PGI	2014

Cebularz Lubelski, Lubelski ilinde üretilen yuvarlak pide benzeri hamur işidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Cebularz Lubelski, genellikle 5-25 cm çapında ve yaklaşık 1,5 cm kalınlığındadır. Şeker ve margarin veya tereyağı içeren, buğday unu hamurundan yapılır. Yüzeyinde haşhaş tohumu, tuz ve bitkisel yağ ile karıştırılmış iri doğranmış soğandan oluşan bir dolgu bulunur. Üst kısmı altın renginde, kızartılmış soğanın tadı ve kokusundadır. Kenarında 0,5-1,5 cm kalınlığında bir hamur kenarı bulunur. Kenarlar soluk altın renginde hafifçe kahverengileştirilmiş gevrek bir kabuğa sahiptir. İç kısım açık renkli, yumuşak ve hafif nemlidir. Ürünün içeriğinde düşme sayısı en az 220, gluten içeriği en az %25 olan buğday unu kullanılır. Tek Belge içeriğinde ürünün hammaddelerinin oranları ve özellikleri belirtilmiştir. Tüm üretim aşamaları coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün ayırt edici özellikleri ve ünü vurgulanmaktadır. Cebularz lubelski, ilk olarak Lublin'in Eski Kentinde yaşayan Yahudiler tarafından 19. yüzyılda pişirilmiştir. Cebularz Lubelski'nin ayırt edici özellikleri, üretim alanı ile olan güçlü bağlantısından kaynaklanmaktadır. Bu bağlantı öncelikle yerel fırıncıların ustalığı ile ortaya çıkmaktadır. Bu beceriler, örneğin, tatlı tadı olan soğanların seçimi, dolgunun ısıtmadan hazırlanması, olgunlaşma için zaman ve koşulların belirlenmesi bilgi birikimi gerektirmektedir. Malzemelerin doğru oranda karıştırılması, Cebularz Lubelskinin manuel olarak şekillendirilmesi ve dolgunun, tüm yüzey boyunca eşit bir şekilde yayılması, ürünün kenarında kızarmış bir hamur kenarı oluşacak şekilde hamur şekillendirilmesi çok önemlidir. Ayrıca Cebularz Lubelski üretiminin şehir sınırlarına hiç çıkmadığı da belirtilmiştir. Cebularz Lubelskinin bölgesel ve ulusal festivaller,

kitaplar, televizyon ve basında yer aldığını gösteren kanıtlar ürünün yöre ile bağıni pekiştirmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Ciocolato di Modica (Modica Çikolatası)	İtalya	PGI	2018

Ciocolato di Modica, Ragusa ilindeki Modica ilçesinde üretilen; acı kakao ezmesinin şekerle işlenmesiyle elde edilen çikolatadır.

Tek Belge içeriğinde ürünün şekli, maksimum ağırlığı, rengi, tadı ve dokusu belirtilmiştir. Minimum kakao katı içeriği %50'den fazla, minimum kakao yağı içeriği %25'ten fazla, nem içeriği %2,5'den az olmalıdır. Ürünün hammadde oranları belirtilmiştir. Ürün içeriğinde %50-99 oranında acı kakao ezmesi, %1-50 rafine veya ham şeker kamışı şekeri kullanılması zorunludur. Opsiyonel olarak çeşitli belirtilen oranlarda baharatlar, aromalar, kuru meyve ve yemişler ve tuz eklenebilir. Renklendiriciler, koruyucular, emülgatörler, bitkisel yağlar, vanilin ve süt eklenmesi yasaktır. Ciocolato di Modica'nın üretiminde, acı kakao hamurunun işlenmesinden bitmiş ürün elde edilinceye kadar tüm aşamalar coğrafi alanda gerçekleşmelidir. Etiketle kakaonun elde edildiği ülke de belirtilebilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün özel üretim yöntemi ve ünü vurgulanmaktadır. Ciocolato di Modica'ya kakao yağı ve diğer bitkisel yağların ilave edilmemesi ve konçlama aşamasından geçmemesinden kaynaklanan organoleptik özelliklere sahiptir. Ciocolato di Modica üretilirken dikkatle kontrol edilen sıcaklıklar ürüne karakteristik pütürlü dokusunu verir. Bu özellik, Ciocolato di Modicayı pazardaki diğer tüm çikolata türlerinden ayırt edilebilir kılar. Birçok yayında ve yerli ve yabancı basında, Ciocolato di Modica ile ilgili alıntılar bulunmaktadır. Ciocolato di Modicanın bilimsel çalışmalara da konu olmuştur. Ciocolato di Modica'nın üretimi yerel halk için önemli bir ekonomik aktivite ve en önemli istihdam kaynaklarından biridir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Cornish Pasty	Birleşik Krallık	PGI	2011

Cornish Pasty, Cornwall ilinde üretilen, sığır eti, sebze ve baharatlar içeren bir harç ile doldurulmuş, tuzlu, ‘D’ şeklinde bir hamur işidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Ürünün hamuru fırıncının bireysel tarifine bağlı olarak farklı yöntemlerle hazırlanabilir. Doldurulduktan sonra, ürünün üzerine kesik atılabilir ve üzerine süt ve/veya yumurta karışımı sürülebilir. İç harcında patates, şalgam, soğan, kıyma veya sotelik dana eti, baharat, tuz, karabiber bulunması zorunludur. Sebze içeriği ürünün %25'inden, et içeriği %12,5'inden az olmamalıdır. İç harç bileşenlerinin, ürünün doldurulması sırasında pişmemiş olması gerekir. Sığır eti dışında et ve tanımlanan sebzelerden farklı sebzeler iç harcında kullanılmaz. İç harca eklenecek diğer bileşenler oluşturulan genel lezzet profilini değiştirmemelidir. Cornish Pasties doldurulduktan sonra ‘D’ şekline getirilir ve kenarları elle veya mekanik olarak kıvrılır. Ortaya çıkan kıvrılmış kenar Cornish Pasties için gelenekseldir. Ürünün pişirilmesine kadar olan üretim aşamaları coğrafi alanda gerçekleşmelidir. Fırınlanan coğrafi alan içerisinde yapılması gerekmez, bitmiş ancak pişirilmemiş ve/veya dondurulmuş hamur işleri coğrafi alan dışındaki satış noktalarında pişirilerek satılabilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün yöredeki geçmişi ve ünü vurgulanmaktadır. Cornwall'daki madencilik yüzyıllar öncesine dayanmasına rağmen, sanayi 18. ve 19. yüzyıllarda zirveye ulaştı. Madenciler ve tarım işçileri bu kolay taşınabilen yiyecekleri yanlarına yemek olarak alırdı. Cornish Pastynin bölgenin mutfak mirasının bir parçası olarak önemini doğrulayan çok sayıda tarihi kanıt vardır. Cornish Pasty, 16. ve 17. yüzyıllarda sıradan hale geldi ve son 200 yıl boyunca gerçek Cornish kimliğini gerçekten elde etti. Cornwall'daki yerel gıdalara yönelik tutumlara yönelik yapılan araştırmalara göre, Cornish Clotted Cream (PDO) ve Cornish Pasty ürünleri ziyaretçiler tarafından en çok satın alınan ürünlerdir. Cornish Pastynin geleneksel Cornish yemeği olduğunun kanıtı, Worgan'ın 1808 Cornwall'daki Tarım Araştırması'nda bulunmaktadır. Cornish Pasties'i gösteren 1901-10 tarihli Edward kartpostalları ve ‘İngiltere’de İyi Şeyler’ (1922) ve ‘Cornish Tarifler, Eski ve Modern’ adlı yemek pişirme kitaplarından alıntılar da bulunmaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Daujėnų Naminė Duona (Daujėnų Ev Ekmeği)	Litvanya	PGI	2014

Daujėnų Naminė Duona, Daujėnai kasabasında tamamıyla evlerde geleneksel yöntem ile üretilen kahverengi çavdar ekmeğidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün görünüşü, kabuk kalınlığı, dokusu, tadı, aroması, nem oranı, asitliği, porozitesi belirtilmiştir. Çavdar unu hamuru, tamamen meşeden üretilmiş teknelerde kendiliğinden fermentasyonla yavaş şekilde mayalanır ve ekmek, kömür ateşinde veya alevli fırında pişirilir. Somunlar oval veya dikdörtgendir. Oval somunlar 4-4,5 kg, dikdörtgen somunlar: 4,5-10 kg arası ağırlıktadır. Ürünün üretiminde kullanılan hammaddeler listelenmiştir. Tüm üretim aşamaları belirlenen coğrafi alanda gerçekleştirilmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün ünü ve üreticileri ustalığı vurgulanmaktadır. Daujėnų Naminė Duonanın ünü temel olarak Daujėnai bölgesinde bir nesilden diğerine aktarılan ve tüketiciler tarafından güvenilen tutarlı bir ürün sağlayan değişmemiş bir ekmeğin geleneğine atfedilebilir. Ürünün sergilerde, fuar ve festivallerde, yarışmalarda ve basın ve medyadaki makalelerde yer alması ürünün ününü kanıtlar niteliktedir. 2002'den beri, Daujėnų Naminė Duona bir mutfak mirası ürünü olarak kabul edilmiş ve 'mutfak mirası fonu' tarafından verilen bir sertifikaya sahiptir. 2010 yılında yapılan bir tüketici araştırmasına göre, beş katılımcıdan dördü Daujėnai ile Daujėnų Naminė Duonayı ilişkilendirmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Gâche Vendéenne	Fransa	PGI	2013

Gâche Vendéenne, Vendée ve Loire-Atlantique ve Maine-et-Loire illerinin tümü ve Loire'nin güneyinde, Deux-Sèvres'in batı kesiminde, Charente-Maritime'nin kuzey kesiminde üretilen, taze ve bütün olarak tüketiciye sunulan bir çeşit hamur işidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Her zaman oval şeklindedir. Kabuğu ince ve altın renklidir ve üst kısmında uzunlamasına bir yarık vardır. Gâche Vendéenne iç kısmı sıkı yapıda ve eşit renktedir. Ağızda eriyen ve yumuşak bir yapıya

ve sütlü bir tada sahiptir. Özellikle belirgin taze krema ve tereyağı aromaları vardır. Vanilya ve portakal çiçeği aromaları eşlik edebilir ve isteğe bağlı olarak üretim sürecinde alkol eklenerek bu aroma artırılabilir. Gâche Vendéenne minimum 300 g ağırlığındadır. Ürünün hammaddelerinin oranları ve bu hammaddelerin sahip olması gereken özellikler belirtilmiştir. Ürünün tüm üretim aşamaları ve paketlenmesi coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün kalitesi ve ünü vurgulanmaktadır. Yavaş yavaş yoğrulma ve hem starter hem de mayalanın birlikte kullanımının etkisi Gâche Vendéenne'e tipik olarak sıkı bir doku verir. Çift fermentasyon ürünün aroma ve dokusunu etkiler. Kullanılan taze krema sütlü aromalar verir. Gelenekler, fırıncıların bilgi birikimi ile birlikte Gâche Vendéenne imajını ve ününü geliştirmeye ve desteklemeye yardımcı olmuştur. Birçok eser Gâche Vendéenneyi geleneksel ve bölgesel ürün olarak sınıflandırır. Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée (2003) kitabı, Vendée'de uzun zamandır ürünü üretme geleneğini olduğunu belirtir. Ayrıca paskalya döneminde Gâche Vendéenne yemek gelenekseldir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Kainuun Rönttönen	Finlandiya	PGI	2008

Kainuun Rönttönen, Kainuu bölgesinde üretilen; patates püresi, çavdar unu ve yaban mersini ile doldurulmuş küçük, yuvarlak, çavdarlı hamur ile yapılan açık bir turtadır. Tek Belge içeriğinde ürünün üretim aşamaları ve içindekiler ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Turtaların dolgusu tatlı, kırmızımsı kahverengi, patates püresi ve yaban mersini karışımıdır. Kainuun Rönttönen üç aşamada yapılır: dolgu hazırlığı, hamur hazırlığı ve son olarak ikisi birleştirilmesi. Hamur hazırlanarak 2 mm kalınlığında açılır ve çapı 50-130 mm olacak şekilde yuvarlaklar kesilir. Dolgu hamurun kenarından 1 cm içeriye yayılır. Dolgu ve hamur 1: 1 oranında olmalıdır. Kenarları özel şekilde kıvrılır ve pişirilir. Pişen turtalara tereyağı sürülür ve hafif ılıdıktan sonra servis edilir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün ünü ve tarihi vurgulanmaktadır. Kainuun Rönttönennin tarihi uzun zaman öncesine, kışın

sonunda yiyeceklerin kıt olduğu zamanlarda bölgedeki kadınların son yaban mersini ve patatesleri kullanarak çavdar hamuru içinde pişirmesine dayanır. Ürünün ders ve yemek kitaplarında, festivallerde, basın ve medyadaki makalelerde yar alması ürünün ününü kanıtlar niteliktedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Liers Vlaaike	Belçika	PGI	2013

Liers Vlaaike, Lier ili ve Antwerp ilinin Koningshooikt ilçesini kapsayan coğrafi alanda üretilen küçük, yuvarlak bir çeşit kektir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Liers Vlaaike yaklaşık 3 cm derinliğinde, 5-6 cm çapındadır ve yaklaşık 45 g ağırlığındadır. Kek bir taban ve bir dolgudan oluşur. Taban 3- 4 mm kalınlığında, tatlandırılmamış beyaz turta hamurundan yapılmıştır. Bu taban tatlı, baharatlı, koyu renkli bir püre ile doldurulur. En belirgin tatlar dolguda bulunan şeker şurubu ve baharatlardır (tarçın, karanfil, muskat ve kişniş). Ürünün hammaddelerinin oranları ve bu hammaddelerin sahip olması gereken özellikler belirtilmiştir. Ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün tarihi ve ünü vurgulanmaktadır. Lier'deki fırıncılar Liers Vlaaike pişirme gelenepini yüzyıllardır sürdürmektedir. Kek, Lier dışında hiçbir zaman pişirilmemiştir, ancak Lierli fırıncılar Antwerp'in pazarlarında ürünü satmaktadır. Kek; şekli (küçük, bireysel kekler), tabanı (kuru, şekersiz hamur), dolgusu (ekmek kırıntıları, şeker şurubu ve baharatlara dayalı) nedeniyle diğer Flemenk hamur işlerinden farklıdır. Liers Vlaaike yumurta, tuz, koruyucu madde veya lezzet artırıcı içermez. Fırıncıların çoğu dolgu için kurutulmuş, rendelenmiş ekmeler, çörekler, veya baget kalıntılarından oluşan kendi ekmek kırıntılarını hazırlar. Geleneğe göre, Liers Vlaaike kökenleri 1722'ye dayanmaktadır. Saint Gummarus şenlikleri sırasında Lier ticaret ve endüstrisi sergisinde, Majesteleri Kral Leopold II ve Majesteleri Kraliçesi Maria Hendrika'ya, beklenmedik bir şekilde, fırıncı Bay Van den Eynde tarafından gümüş tabakta Liers Vlaaike sunulmuştur. Ürünün gezi ve yemek kitaplarında, festivallerde, basın ve medyadaki makalelerde yar alması ürünün ününü kanıtlar niteliktedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Polvorones de Estepa	İspanya	PGI	2016

Polvorones de Estepa, Estepa ilinde; buğday unu, domuz yağı, pudra şekeri, badem, tarçın ve doğal aromalar (limon veya vanilya), alternatif olarak karanfil kullanılarak üretilen hamur işidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Polvorones de Estepa bir tür Noel tatlısıdır. Kendi başına veya diğer tipik Noel şekerlemeleri ile paketlenabilir. Badem içeriğine bağlı olarak ürün ‘Ev yapımı’ veya ‘Bademli/Geleneksel’ olarak sınıflandırılabilir. Ürün kestane rengi, ince dokulu, yumuşak, dışı kırıtır içi ise yumuşak, yüzeyi çatlaklıdır. Dikdörtgen şeklindedirler, üstte bir pudra şekeri kaplaması vardır ve her biri maksimum 50 gram, 7 cm uzunluğunda ve 2,5 cm yüksekliğinde, 4 cm’den genişliğindedir. Nem içeriği %7,5’ten az, pH: 6,5’ten az olmalıdır. Tek Belge içeriğinde ürünün hammaddelerinin oranları ve özellikleri belirtilmiştir. Tüm üretim aşamaları coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün ayırt edici özellikleri ve ünü vurgulanmaktadır. Polvorones de Estepanın tarihi 16. yüzyıla kadar uzanmaktadır. Estepa’daki Santa Clara Manastırı’nın arşivindeki belgeler, şekerlemecilerin Seville ve Madrid’den gelen talebi karşılamak için fazla üretim yaptığını göstermektedir. Tarihsel olarak şekerleme tahıl karışımı ve aralık ayındaki kesimlerden kalan domuz yağı ile üretilmektedir, bu şekerlemenin neden Noel zamanında yenildiğini açıklar. Ürünün korunan adı ile pazarlanmasına dair kanıtlar ise 1959’da Madrid’deki Üçüncü Feria del Campo’ya dayanmaktadır. Ürünün itibarını kanıtlayan yayınlara birçok referans vardır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Skalický Trdelník	Slovakya	PGI	2007

Skalický Trdelník, Slovakya sınırlarında üretilen bir çeşit hamur işidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün rengi, kokusu, tadı ve yapısı belirtilmiştir. Skalický Trdelník, iç çapı 3-5 cm ve dış çapı 6-10 cm olan içi boş silindir şeklinde ince bir fırın ürünüdür. Geleneksel olarak ‘trdlo’ olarak adlandırılan bir silindir üzerine yumuşak

bir hamur sarılarak üretilir. Silindir üzerine sarıldıktan sonra hamur, çırpılmış yumurta akı ile kaplanır ve kıyılmış ceviz veya badem veya kayısı çekirdeği veya bunların bir karışımı üzerine serpilir. Daha sonra altın rengi alana kadar radyan ısı ile pişirilir ve pişirildikten sonra vanilya şekeri ile karıştırılmış pudra şekeri üzerine serpilir. Skalický Trdelník, 500 g veya 250 g olarak pazarlanmaktadır. Ürünün tarifinin üreticiden üreticiye değişebildiği belirtilmiş ancak sık kullanılan hamur bileşimi ve üretim yöntemi listelenmiştir. Ürünün tanımlanması, üreticinin ambalaj üzerine veya her üreticinin ürüne yapıştırması gereken üretim etiketinde belirtilmesiyle sağlanır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün ayırt edici özellikleri ve ünü vurgulanmaktadır. Skalický Trdelník, 19. yüzyılın başlarından beri silindirler üzerinde pişirilmektedir ve bugün de aynı şekilde pişirilmektedir. Skalica içinde ve çevresinde yaygınlaşan Trdelník tarifinin, 1783 - 1801 yılları arasında Skalica'da yaşayan şair ve yazar olan Kont Jozef Gvadányi'nin aşçıya ait olduğu düşünülmektedir. Skalický Trdelník hakkında en eski korunmuş yazılı belge Skalica'daki gramer okulunda öğretmenlik yapan Macar şair Gyula Juhász'ın el yazmasıdır. Skalický Trdelník, 1921'de Ferdinand Dúbravský tarafından 'Slobodné mesto so zriadenimin magistrátom Uhorská Skalica' başlıklı kitabında yer alır. Skalický Trdelník, şekerleme ve fırıncılık ürünleri için alışılmadık olan içi boş silindir şeklindedir. Özel bir şekilde hazırlanır ve radyant ısı ile pişirilmesi ve zaman zaman tereyağı ile fırçalanması, spesik koku ve tadını vermektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Upplandskubb	İsveç	PDO	2014

Upplandskubb, Uppland eyaletinde üretilen altın-kahverengi ve grimsi-kahverengi arasında değişen renkli rüstik bir ekmektir.

Tek Belge içeriğinde ürünün aroması ve tadı ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Upplandskubb, 16-23 cm çapında silindir şeklindedir. Ekmek çeyrekler halinde satılır. Ekmeğin kabuğu yoktur. Yuvarlak kenarları yumuşak bir yapıya sahiptir ve nispeten pürüzsüzdür. Dokusu küçük oyuklu ve kompakttır. Taze veya dondurulmuş olarak satılabilir. Ürünün hammaddelerinin özellikleri belirtilmiştir. Ürünün içeriğinde kullanılan çavdar ve buğday unu Uppland eyaletinde yetiştirilen çavdarlardan ve

buğdaydan üretilmelidir. Ekmek, silindirik tenekede su banyosunda kaynatılarak pişirilir. Tüm üretim aşamaları coğrafi alanda gerçekleşmelidir. Ekmek, coğrafi alanın dışında dilimlenebilir ve paketlenir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin iklim ve toprak koşulları ve ürünün tarihi vurgulanmaktadır. Çavdar, Uppland topraklarına yetismeye elverişli ve kuraklığa dayanıklı olması nedeniyle Uppland'da üretilmeye başlanmıştır. Uppland ile ilgili tarihi veriler, 16. yüzyılda iyi doğal koşullar ve yeni teknolojinin gelişmesi nedeniyle çavdar ekiminin ve kârının arttırdığı belgelenmiştir. Tarihsel olarak, bu Uppland'ın tahıl ihraç eden bölge olarak ününe katkıda bulunmuştur. Bu nedenle, Upplandskubbin bölgede yetişen tahıllardan başka tahıl kullanılarak pişirilmiş olması muhtemel değildir. Sözlü ve yazılı kayıtlar, Upplandskubbin Noel için, çiftlik işçileri ve daha sonra şehir sakinleri için pişirildiği ve çavdar unundan çok daha özel olan buğday unu içerdiğini gösterir. Hem düşük bir sıcaklıkta uzun bir mayalanma süresi hem de düşük bir sıcaklıkta uzun pişirme süresi tatların özel bir şekilde gelişmesini ve ekmeğin daha uzun süre dayanmasını sağlar. Ekmek tatlandırılır, bu da özel tadına ve uzun süre saklanmasına katkıda bulunur. Upplandskubbin iyi bir üne sahip olduğunun kesin kanıtı, yabancı delegeler bölgeyi ziyaret ettiğinde, Uppsala ilçe valisinin sık sık menüde Upplandskubb dahil etmesidir. Bu başvuru yazılırken birçok katkı çağrısı yapılmış ve Upplandskubb ile ilgili tarifler, gelenekler, deneyimler ve anılarla ilgili 40 kişiyle derinlemesine görüşülmüştür. Yazılı kaynaklarla birlikte, bu görüşmeler Upplandskubbin Uppland'daki kökenlerini doğrular niteliktedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Glyko Triantafyllo Agrou	G.Kıbrıs	PGI	2016

Glyko Triantafyllo Agrou, Agros kasabasında üretilen ve tatlı olarak tüketilen, koyu ve homojen kıvamda, gül yaprakları, şeker ve su karışımıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün nem, kül, karbonhidrat, renk, doku, tat ve aroma özellikleri belirtilmiştir. Ürünün üretiminde 1: 1: 1 veya 1: 1½: 1 oranında belirtilen hammaddeler kullanılır. Tanımlanan coğrafi alanda yetişen Rosa damascena (şam gülü) çeşidinin gül yaprakları (sapsız), şeker ve su. Son karışıma (%1) limon suyu da

eklenir. Güller yalnızca sabahın serin saatlerinde, özellikle de çiçekler henüz tam olarak açılmadığında ve yaprakları hala nemliyken, özellikle saat beş ila sekiz arasında hasat edilir. Hasattan yaklaşık üç saat sonra güller işleme alınır veya %75 bağıl nemde 0-6 °C sıcaklıkta soğutulur; 24 saatten daha uzun süre depolanmaz.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün hammaddesi, ünü ve üreticilerin ustalığı vurgulanmaktadır. Şam gülü bölgede yüz yılı aşkın bir süredir yetiştirilmektedir. Bu çeşidin %70'i Agros kasabasında üretilmektedir çünkü coğrafi bölgedeki iklim koşulları şam gülü yetiştiriciliği için çok elverişlidir. Agros, Şam gülü yetiştiriciliği ve işlenmesiyle tanımlanmıştır ve yıllar boyunca bununla ilgili bir takım kültürel gelenekler gelişmiştir. G. Kıbrıs'ta Şam gülü yetiştirilmesi ile ilgili ilk referanslar, 19. yüzyılın sonuna kadar uzanır ve önemli bir ürün olarak kaydedilen alanlar Mylikouri ve Agros'tur. 1940'a dayanan referanslar, Agros kasabasındaki kadınların, sadece basit, geleneksel bir tatlı olarak değil, aynı zamanda ilaç olarak da yenilmek üzere evde nasıl Glyko Triantafyllo Agrou hazırlayacağını açıklar. Kasaba her yıl gül festivaline ev sahipliği yapmaktadır. Güllerin hasat edilmesi, hasat sonrası işleme ve nihai ürünün hazırlanmasında zaman içinde edinilen uzmanlık, yaprakları nihai üründe sağlam ve bütün tutmak için ve son karışımdaki yüksek gül yaprakları yüzdesini sağlamak için önemlidir. Gül tarlalarının işleme tesislerine yakınlığı, gül yapraklarının taşıma süresini en aza indirmesi nedeniyle çok önemlidir, böylece işlendiklerinde kalite ve aromatik özellikleri bozulmaz.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Melekouni	Yunanistan	PGI	2017

Melekouni, Rodos adasında üretilen geleneksel bir tatlıdır. Dörtgen şeklindedir ve susam ve bal, baharat, badem ve (isteğe bağlı) narenciye kabuğu rendesi ve/veya suyu kullanılarak üretilir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Dokusu yumuşak ve esnektir ancak elastik, yapışkan olmayan, sert bir kıvama sahiptir. Baharatların ve narenciye kabuğunun/suyunun aroması, ürün açıldığında ve çiğnendiğinde ortaya çıkar. Rengi, içeriğinde kullanılan balın rengine, susam

tohumlarının kızartma derecesine ve kullanılan baharatlara bağı olarak altın sarısı renginden kahverengiye kadar değişmektedir. Melekouni kökleri Rodos lehçesinde ‘meli’ (bal) ve ‘kounní’ (tohum) kelimelerinden gelir. Ürünün ağırlığı 10 g ile 70 g arasındadır. Ürünün hammadde oranları ve özellikleri ve oranları ayrıntılı olarak belirtilmiştir. Ürün içeriğin tarçın ve/veya muskat ve/veya karanfil ve/ veya kişniş baharat olarak kullanılabilir. Ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi alanda gerçekleşmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün ünü ve tarihi vurgulanmaktadır. Melekouni antik çağlardan beri düğün, vaftiz ve diğer sosyal etkinliklerde ikram olarak sunulan geleneksel bir yerel tatlı olmuştur. Melekouni, bir nesilden diğerine aktarılan bilgilerle bir araya getirilen geleneksel yöntem kullanılarak hazırlanmaktadır. Melekouni içeriğinde tatlandırıcı olarak yalnızca bal kullanılması ile benzer ürünlerden farklıdır. Ürünün ünü, eski çağlara dayanan kayıtlarda, yayınlarda, mutfak rehberlerinde, basında ve çevrimiçi basında yer alan makaleler ve maddeler ve geleneksel yerel ürünleri tanıtmak için düzenlenen çok sayıda etkinlikte sayısız referansla doğrulanmaktadır.

2.10.1 Bölüm Değerlendirmesi

Ekmek, pasta, kek, şekerleme, bisküvi ve diğer fırıncılık ürünleri grubu geneli incelendiğinde 77’si PGI, 4’ü PDO olan 81 adet tescilli ürün olduğu görülmektedir. 15 ürün İspanya ve 14 ürün ile İtalya en fazla tescili bulunan ülkelerdir. 15 farklı ülke tarafından tescil ettirilmiş 1 menşe adlı 14 mahreç işaretli ürün incelenmiştir. Ürünlerin çoğunun PGI olarak tecil edilmesinin nedenleri genel olarak hammaddelerin coğrafi alan dışından gelmesi ve ürün ile coğrafi alan arasındaki bağı daha çok beşeri faktörlere atfedilmesi olarak açıklanabilir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde ürünün şekli tüm tescillerde bulunmaktadır. Renk, çap, uzunluk, ağırlık, yapı gibi fiziksel özellikler ve tat, aroma gibi organoleptik özelliklere ürünlerin ayırt edicilik kriteri olarak belirtilmiştir. Ürünlerin yapısına göre kakao kitlesi içeriği, kakao yağı içeriği, nem, asitlik, pH, porozite gibi özellikleri de tescilde belirtilmiştir. Ürünlerin tamamında hammaddeler listelenmiş ve hammaddelerin sahip olması gereken özellikler belirtilmiştir. Bazı ürünlerde eklenmesine izin verilmeyen (aroma,

katkı maddesi, şeker vb. gibi) maddeler listelenmiştir. Ürünlerin coğrafi alan ile bağı ise belirtildiği gibi ürünün geleneksel üretim yöntemi, bölgedeki geçmişi ve itibarına dayanmaktadır. Ürünün kartpostallarda yer alması, ürünü asırlardır üreten işletmelerin bulunması, bölgeye yabancı delegeler geldiğinde menüde ürüne yer verilmesi ürünün itibarını kanıtlamak için belirtilen bilgilerden bazılarıdır.

2.11 Hardal, Makarna, Uçucu yağlar, Saman, Koşnil, Çiçekler ve Süs Bitkileri, Yün

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Düsseldorfer Mostert (Düsseldorf Hardalı)	Almanya	PGI	2012

Düsseldorfer Mostert/Düsseldorfer Senf Mostert/Düsseldorfer Urtyp Mostert/Aechter Düsseldorfer Mostert; kahverengi ve sarı hardal tohumu, Düsseldorf'ta üretilen filtre edilmemiş beyaz sirke, Düsseldorf'un kireç ve mineral bakımından zengin suyu, tuz, şeker ve baharatlar kullanılarak üretilen hardaldır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Parlak kremi bir kıvama ve malt kahverengi bir renge sahiptir. Düsseldorfer Mostert küçük kabuk parçaları (benekler) içerir. Düsseldorfer Mostert, hardal tohumlarının üç defa öğütülmesinden özel bir maserasyon işlemi ve granit taşlarla son öğütme yerel tekniklerinden kaynaklanan keskin, maltlı, baharatlı tada sahiptir. Düsseldorfer Mostert içeriğinde hiçbir koruyucu, tatlandırıcı veya koyulaştırıcı madde kullanılmaz. Kuru madde içeriği: en az %25, pH değeri: <4,1, toplam asitlik (asetik asit cinsinden): >%2,3, tuz oranı (NaCl): >%3,5 olmalıdır. Düsseldorfer Mostert için tüm üretim aşamaları (yıkama, eleme, ön öğütme, maserasyon işlemindeki malzemelerin karıştırılması, ikinci öğütme, granit taşlarla üçüncü öğütme ve olgunlaşma) coğrafi alanda gerçekleştirilmelidir. Bu, kalitesini, bölgesel kökenlerini, izlenebilirliğini ve tüm üretim süreci boyunca kontrolünü garanti eder.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin fiziksel koşulları ve ürünün tarihi ve ünü vurgulanmaktadır. İlk Alman hardal fabrikası 1726

yılında Düsseldorf'ta kurulmuştur. 1800'e gelindiğinde, Düsseldorf Mostert satışları hem yurtiçinde hem de yurtdışında ürün hakkında yaygın tüketici farkındalığı yaratmıştır. 1884'te Vincent van Gogh'un 'Toprak, Şişeler ve Kutu ile Natürmort' tablosu Düsseldorf Mostert'ı sanat tarihinin bir parçası haline getirdi. 1896'da Düsseldorf'ta sekiz hardal fabrikası vardı. 1826 gibi erken bir tarihte, ticaret haberleri, seyahat literatürü ve şehir açıklamaları Düsseldorf hardal endüstrisinden bahsetti. Düsseldorf Mostert'ın ana malzemesi olan kullanılan Düsseldorf suyu Ren Nehrinden gelir. Düsseldorf suyunun yüksek kireç içeriği ve sonuç olarak yüksek mineral içeriği, Düsseldorf Mostertın özel tadı üzerinde etkilidir. Düsseldorf'ta üretilen sirke aynı zamanda tadı da etkilemektedir. Kireç ve mineral zengini Düsseldorf suyu, 1969'dan beri Düsseldorf Mostert içinde kullanılan sirkeyi üretmek için de kullanılmaktadır. Düsseldorf'un hardal spesiyaliteleri o kadar meşhurdur ki, kentin müzelerinden biri onlara adanmıştır. Düsseldorf'ta Düsseldorf Mostertı ambalajsız satan iki tarihi dükkân vardır. Her gün birçok turist geleneksel olarak etiketlenmiş kaplarını 'Düsseldorf Mostert' ile doldurmak için bu dükkanlara gelmektedir. Düsseldorf'taki bölge üreticileri yaklaşık 300 yıldır nesilden nesle aktardıkları bilgi, uzmanlık ve deneyimle hardal üretmektedir. Düsseldorf coğrafi bölgesinde her yıl 65 ton Düsseldorf Mostert üretildiği tahmin edilmektedir. Bu tarihçe ve satış rakamları ürünün kalitesini kanıtlar niteliktedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Longkou Fen Si	Çin	PGI	2010

Longkou Fen Si, Çin'de Shandong Eyaleti içinde bulunan Longkou, Zhaoyuan, Penglai, Laiyang ve Laizhou şehirlerinde. Üretilen yeşil fasulye ve bezelyeden yapılan iplik benzeri kuru nişasta ürünüdür.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Longkou Fen Si beyaz ve yarı saydamdır, yumuşak ve esnektir; saf bir tadı vardır ve keskin bir aroması yoktur. En tipik özelliği, jelatinize olmadan kaynama sıcaklıklarına dayanabilmesidir. Bir saat kaynatıldıktan sonra bile, parçalar hala birbirine yapışmaz. Longkou Fen Si, %75'in üzerinde yüksek nişasta içeriği, %15'in altında su içeriği, çapı 0,7 mm'den az ve 45 dakika boyunca suda kaynatıldığında %10'dan az kırık erişte oranı ile karakterize

edilir ve kül içeriği %0,5'ten azdır. Ham maddelerin menşei konusunda herhangi bir kısıtlama yoktur. Ürünün üretimi için gerekli bezelye ve yeşil fasulye özellikleri ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

Su, coğrafi bölgedeki su kaynaklarından olmalıdır Yeşil fasulye veya bezelye ıslatılır, nişasta hamurunun çökmesi ve ayrılması, macunun dövülmesi, filtreleme ve (güneş veya sıcak hava) kurutma, tanımlanan coğrafi alanda yapılmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin iklim ve toprak koşulları ve ürünün ünü vurgulanmaktadır. Nişasta üretim sürecinde, *Streptococcus lactis* önemli bir rol oynar ve su kalitesi *Streptococcus lactis*'in büyümesinde ve üremesinde anahtar bir unsurdur. Suda metal parçacıkların ve inorganik tuzların varlığı, yararlı mikroorganizmaların ve ürettikleri enzimlerin büyümesi ve çoğalması üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Bu da nişastanın yoğunlaşmasını ve tutulmasını ve kalitesini etkileyecektir. Aynı tekniklere sahip aynı usta, Longkou Fen Si coğrafi bölgesinde yüksek kaliteli erişte üretebilir, ancak diğer alanlarda benzer kalitede erişte üretmeyecek ve hatta bazı bölgelerde nişasta üretemeyecektir. Bu, su kalitesinin Longkou Fen Si üzerindeki etkisini açıkça göstermektedir. Yantai bölgesinde birçok dağ ve tepe vardır. Nehirlerdeki su, dağ kaynaklarından gelir. pH değeri 6.9-7.4 ve düşük klorür ve sülfat iyonu içeriği ile kirlilik içermezler. Buradaki su, yeşil fasulye ve bezelye nişastasının çıkarılması için uygundu. Longkou Fen Si'nin kalitesi için bir diğer önemli faktör kurutmadır. Çok yavaş kuruyan erişte, kalitesizken, yaz aylarında sıcaklık çok yüksektir ve fermentasyonda diğer bakteriler tarafından kontaminasyonu kontrol etmek zordur. Longkou Fen Si'nin üretim alanındaki sıcaklık, *Streptococcus lactis* reproduksiyonu için elverişlidir ve uygun rüzgâr hızı ve nem, kurutma işlemine yardımcı olur. 19. yüzyılda, Zhaoyuan Şehrindeki Zhangxing Kasabası'nın mevcut Beilizhuang Köyünde yeşil fasulyeden erişte yetiştirme atölyeleri kurulmuştur; bunlar bugün korunmuş en eski erişte atölyeleridir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Raviole du Dauphiné	Fransa	PGI	2009

Raviole du Dauphiné, Drôme ve Isère illerinin belirli ilçelerinde üretilen; yumuşak buğday unu tabanlı, fromage frais, sert peynir (Comté PDO ve/veya Emmental PGI) ve tereyağında kızartılmış maydanoz ile doldurulmuş küçük kare hamur işleridir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Ürün üretimi için iki tabaka hamur ince olarak açılır (0.7 cm) ve araları doldurularak birleştirilir. İşlem, hamura özel şeklini vermek için bir kalıba yerleştirilmesi ile devam eder. Raviole du Dauphiné'nin organoleptik özellikleri şunlardır: ince makarna ve maydanoz aroması ile peynirler arasındaki denge ile karakterize yumuşak, kremi iç. Ürün maksimum %55 hamur (yumuşak buğday unu, su, taze yumurta ve bitkisel yağ) ve en az %45 iç harçtan (Comté peyniri PDO ve/veya Emmental PGI, inek sütü ile yapılan taze fromage blanc, maydanoz, taze yumurta, tuz ve tereyağı) oluşur. Ürünün hammaddelerinin sahip olması gerken özellikler ayrıntılı olarak belirtilmiştir. Taze yumurta ve fromage frais, Raviole du Dauphiné'nin yapıldığı coğrafi bölgeden veya şu bitişik bölümlerden gelir: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain veya Savoie. Bunun nedeni, taze çiğ bileşenlerin (taze yumurtalar, fromage frais) kullanımı düzenli, hatta günlük teslimatlar gerektirmesidir. Raviole du Dauphiné taze veya dondurulmuş olarak satılabilir. Raviole du Dauphiné 48 önceden kesilmiş yapraklar halinde satılır ve her bir yaprak 60 ila 65 gram ağırlığındadır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde ürünün tarihi vurgulanmaktadır. Raviole du Dauphiné, Dauphiné bölgesinde yapılan uzun geçmişli, ünlü bir bölgesel üründür. Ravioles, Dauphiné bölgesinde geleneksel kültürün ve bilgi birikiminin ürünüdür. Bugün Raviole du Dauphiné için kullanılan tarif 19. yüzyılda geliştirilmiş ve ravioles makinesinin icadı, ürünün üretiminin artmasına ve daha yaygın hale gelmesine neden olmuştur. Raviole du Dauphiné'nin özellikleri, bileşenlerin seçimi ve geleneksel tarifi korunması sayesinde korunmuştur. Grenoble Temyiz Mahkemesi'nin 14 Şubat 1989 tarihli bir karar, Raviole du Dauphiné'nin bir coğrafi işaret olduğunu kabul etmiştir. Raviole du Dauphiné, 1995 yılında hazırlanan Fransa mutfak mirasının envanterine dahil edilmiştir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Foin de Crau (Crau Samanı)	Fransa	PDO	1997

Foin de Crau, tarafından kuzeyde, doğuda Salon-de-Provence tepeleri ve Berre lagünü, batıda Grand Rhône tarafından sınırlanmış eski bir taşlı delta olan Crau ovasında yetiştirilen kalıcı doğal otlaklardan (uzun boylu yulaf ezmesi (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. Eski J. Presl & C. Presl), horozayağı (*Dactylis glomerata* L.), kırmızı yonca (*Trifolium pratense* L.) ve beyaz yonca (*Trifolium repens* L.) içeren kuru samandır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Foin de Crau' güneşte tarlada kurutulur. Yağmur nedeniyle herhangi bir şekilde hasar görmemiştir. Yeşil renk ve çiçek özelliklerine sahip güçlü bir kokuya sahiptir. Foin de Crau tarlada kesilip güneşte kurutulduktan sonra balyalarda paketlenir ve onu tanımlayan kırmızı-beyaz sicim ile bağlanır. Foin de Crau balyalarda veya torbalarda satılmaktadır (maksimum 10 kg). Torbalarda ambalajlanması amaçlanan saman, maksimum nem içeriği %14 olarak ayarlanan ve hasattan sonra en az 60 gün saklanan balyalardan gelir. Torbalar, ilk açıldıktan sonra kapatılamayan bir sistem kullanılarak kapatılmalıdır. Torbalar nem ve gün ışığından uzak tutulmalıdır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin fiziksel koşulları ve yöredeki üretim geleneği vurgulanmaktadır. Doğal çevre (iklim, toprak) ve insan faktörleri (sulama, üretim teknikleri, sürülerin rolü, hasat yöntemleri, koruma yöntemleri) en önemli faktörlerdir. Durance sulama kanallarından gelen su, nisandan ekime kadar olan kuru dönemde sulama sağlar. Yerçekimi ile salma sulama tekniği ile otlaklara gerekli besinleri sağlamayı ve silt yatakları sayesinde, toprakları yeniden kalsifiye etmeyi mümkün kılar. Nisan ayından ekim ayına kadar neredeyse hiç yağış olmaması saman yapımını kolaylaştırır ve kuru rüzgâr samanın kuruma süresini azaltır. Otlatılan hayvanlar ilk kesimden önce çimlerin büyümesine izin vermek için şubat ayının sonunda Crau otlaklarından alınır. Bu, otlakların korunmasına yardımcı olur. Crau'daki doğal ve kalıcı otlakların ayırt edici florasının dengesi, bu eski üretim uygulamalarının etkileşimi ile elde edilir ve korunur: sulama, gübrelemenin kontrolü ve hasat ve otlatma kombinasyonu. Samanın kalitesi, satılana kadar nemi uzaklaştırılarak hızlı bir şekilde depolanması uygulamasıyla korunur.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Bulgarsko Rozovo Maslo (Bulgar Gül Yağı)	Bulgaristan	PGI	2014

Bulgarsko Rozovo Maslo; Plovdiv, Stara Zagora, Pazardzhik ve Sofia illerinin belirli ilçelerinde yetiştirilen Şam gülünün (*Rosa damascena* Mill.) çiçeklerinin buharla damıtılmasıyla elde edilen esansiyel yağdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Ürünün görünümü şeffaf sıvı yağ, rengi sarı veya sarımsı yeşil, kokusu karakteristik gül aroması olarak belirtilmiştir. Gaz kromatografisi ile belirlen Fiziko-kimyasal göstergelerin (Etanol, Linalol, Feniletıl Alkol, Citronellol, Nerol, Geraniol, Sardunil Asetat, Eugenol, Metileugenol, Farnesol, Hidrokarbonlar) miktarları aralık veya min-maks olarak belirtilmiştir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin fiziksel koşulları ve ürünün tarihi ve ünü vurgulanmaktadır. Ilıman sıcaklıklar (15-25°C), yüksek atmosferik nem (%60'ın üzerinde), gündüz ve gece sıcaklıkları arasındaki sınırlı varyasyon, ve yeterli derecede toprak nemi güllerin eşit ve tam olarak çiçeklenmesini ve büyük miktarlarda yüksek kaliteli gül yağı birikmesini sağlar. Bulgarsko Rozovo Maslo üretmek için kullanılan teknik, gül çiçeklerinin hasattan hemen sonra işlenmesini gerektirir; bu nedenle damıtma fabrikaları gül tarlalarının yakınında bulunmaktadır. Bulgarsko Rozovo Maslonun üretimi ve gelişimi 17. yüzyılda başlamıştır ve Dr. Kosyo Zarev tarafından 2008 yılında yayımlanan 'Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura' adlı kitabında anlatılmıştır. 1906'da yayımlanan 'Parva konferentsia varhu Rozovata indus tria'da gül bitkisi ithalatını yasaklayan bakanlık kararnamesinin 1889'da çıkarılması üzerine 'Bulgarsko Rozovo Maslo' nun fiyatının hayal edilemez yüksekliklere yükseldiği belirtilmektedir. New York (ABD), Vichy (Fransa) ve North Perth (Avustralya) konsolosluklarından ve heyetlerinden Bulgar Dışişleri Bakanlığı'na resmi raporlar Bulgarsko Rozovo Maslo'ya uluslararası ilgi gösterildiğine işaret eder. Bulgarsko Rozovo Maslo 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında Viyana (1873), Phila delphia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Paris, Antwerp (1894), Amsterdam, Liège, Milan ve Londra'daki fuarlarda altın, gümüş ve bronz madalya kazanmıştır. Geleneksel Gül Festivali, 1903'ten beri her yıl düzenli olarak gül toplama ve damıtma rekreasyonu ile

düzenlenmektedir. Bulgarsko Rozovo Maslo küresel gülyağı talebinin %40-50'sini karşılamaktadır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence (Haute-Provence Esansiyel Lavanta Yağı)	Fransa	PDO	1996

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence/Essence de lavande de Haute-Provence; Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme ve Vaucluse eyaletlerindeki belirli 283 ilçede, yalnızca en az 600 ila 800 metre yükseklikte bulunan plantasyonlara yetiştirilen *Lavandula angustifolia* P. Miller'ın çiçekli üst kısımlarının su buharı ile damıtılmasıyla elde edilen esansiyel yağdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Lavanta tarlaları, sadece ekim yoluyla çoğaltılan yerel kökenli bitkilerden oluşmalıdır. Klon tarlaları, vejetatif çoğaltma ile oluşturulan tarlalar ve klon tohumlarından elde edilen tarlalar coğrafi işaret korumasından hariç tutulur. Huile Essentielle de Lavande de Haute-Provence'in kromatografi yoluyla ölçülen analitik özellikleri (asit sayısı, 1,8-sineol, cis-beta-okimin, trans-beta-okimin, oktanon-3, kafur, linalool, terpinen-1-ol-4, lavandulil asetat, lavandulol, alfa-terpineol, cis-beta-okimenin trans-beta-okimene oranı, trans-beta-okimin-oktanon-3 oranı, linalol + linalil asetatın lavandulol + lavandulil asetata oranı) aralık veya min-maks olarak belirtilmiştir. Herhangi bir yılda olağandışı iklim koşulları görülmesi nedeni ile Ulusal Köken ve Kalite Enstitüsü (INAO) müdürü, grubun tavsiyesi temelinde yukarıdaki kriterlerden derogasyona izin verebilir. Ancak bu derogasyonların Tek Belgede ayrıca sunulan değerleri aşamayacağı belirtilmiştir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin fiziksel koşulları ve ürünün tarihi ve ünü vurgulanmaktadır. Bölgede üretilen ince lavanta, kireçli humusa sahip gri rendzinas olarak adlandırılan toprakları kolonize etme eğilimindedir ve nispeten serin alanları ve dolayısıyla nispeten yüksek irtifa alanlarını tercih eder. En az 600 veya 800 metre yükseklikte yetiştirilen lavanta, uçucu yağın hassas bir aromaya sahip olmasını garanti eden soğuk sıcaklıklardan yararlanır.

Lavandula angustifolia bu alanın dışına hızla solar. Bu dağlık alanlarda topraktaki su eksikliği bitkilerin yüksek miktarda aromatik bileşenleri sentezlemesine yol açar. Bu nedenle bölgede yetişen lavantalardan diğerlerinden aromatik bileşen kompozisyonuna göre farklıdır. Ayrıca hektarından elde edilen maksimum verimin sınırlandırılması, uçucu yağın konsantrasyonunu ve aromatik özelliklerini korumak için geliştirilmiş bir tekniktir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale (Reggio Calabria Bergamotu – Esansiyel Yağı)	İtalya	PDO	2001

Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale, Reggio Calabria bölgesinde yetiştirilen *Citrus bergamia* Risso meyvesinin Feminella, Castagnaro ve Fantastico çeşitleri kullanılarak üretilen bergamot esansiyel yağıdır.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Dikilen ağaç sayısı hektar başına 450'yi geçmemelidir. Kullanılan anaç Melangolo veya Arancio Amaro'dur. Hasat, meyve rengi yeşilden sarıya döndüğünde başlar. Hasat yapıldıktan sonra meyve uygun kaplarda işleme tesislerine taşınır. Uçucu yağ, sadece basınçlı ve nebulize su kullanılarak bir soyma makinesi ile soğuk olarak ekstrakte edilir. Su / yağ emülsiyonu santrifüj ile ayrılır. Meyvenin kuintal başına verimi 350 ila 750 gram ve uit üretimi hektar başına 400 kuintandır. Uçucu yağ esas olarak parfümeride kullanılır. Sıvı formda yeşilden yeşilimsi sarıya kadar değişir ve bergamot kabuğunun rengini hatırlatan karakteristik hoş ve taze bir aromaya sahiptir. 20°C'de 0,876 ila 0,884 arasında değişen bir özgül ağırlığa, 1,4640 ila 1,4680 kırılma indisine sahiptir. %4,5-6,5'lik bir tortu bırakarak buharlaşır, asitlik değeri 2 ve ester sayısı 86-129 arasındadır. Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin fiziksel koşulları ve yöredeki üretim geleneği vurgulanmaktadır. Üretim bölgesindeki özel iklim koşulları, toprağın özellikleri ile birleştiğinde, bergamot meyvesini ve uçucu yağını oldukça eşsiz kılmıştır. Bu benzersizlik, İtalya'da yürürlükte olan ürün için resmi sınıflandırma standartlarına göre kabul edilmiş ve Uluslararası Standartlar Örgütü'nün ISO 3520/1980 uluslararası standartlarını değiştiren Fransız Protokolü

temelinde uluslararası düzeyde kabul edilmiştir. Bergamot meyvesinin 14. ila 16. yüzyıllar arasında Calabria'da ortaya çıktığı düşünülmektedir. Bergamotun esansiyel yağının ünü, Aqua admirabilis isimli parfümde daha sonra eau de Cologne içeriğinde kullanılması ile yakından bağlantılıdır. Reggio Calabria'dan Nicola Barilla, bergamot özünün çıkarılması için 1840 yılında özel olarak tasarlanmış makchina calabrese (Calabrian makinesi) adlı cihazı icat etti.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Cochinilla de Canarias (Canarias Koşnili)	İspanya	PDO	2016

Cochinilla de Canarias; Kanarya takımadalarının yedi adasının tümünde hint inciri (*Opuntia ficus indica*) ağaçları üzerinde yetiştirilen *Dactylopius coccus* (geleneksel olarak koşnil böceği olarak bilinir) türünün yetişkin dişilerinin doğal yollarla kuruması ile üretilen hayvansal üründür.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Taneler düzensiz, oval ve parçalı bir şekle sahiptir. Renk, koyu griden siyaha kadar değişir, taneleri koruyan pamuk benzeri balmumunun kalıntılarından kırmızımsı ve beyazımsı tonlardır. Tanelerin boyutu değişir, ancak her zaman 1 cm'den daha azdır. Nem içeriği: en fazla %13. Karmik asit içeriği: kuru maddede en az %19.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin fiziksel koşulları ve üreticilerin bilgi birikimi vurgulanmaktadır. Kanarya Adaları, koşnil böceğinin yetiştiği bitkiyi doğru derecede nemlendiren rüzgarlarının etki alanı içinde yer alır, böylece nem aşırı değildir, ancak hem bitkinin hem de böceğin gelişmesine izin verir. En sıcak ve en soğuk aylar arasındaki sıcaklık farkı 10 °C'nin altındadır. Bu stabil sıcaklıklar, fiziko-kimyasal ve organoleptik özelliklerinde çok az varyasyon ile böceğin gelişimine elverişlidir. Yılda ortalama 3.000 saat güneş ışığı alan Kanarya Adaları'nın subtropikal coğrafi konumu, kurutmanın doğal olarak, kimyasallar olmadan ve sadece doğal güneş ışığı kullanarak gerçekleşmesini sağlar. Kanarya Adaları'nın volkanik toprakları organik madde eksikliği ve bol miktarda bazalt minerali ile karakterizedir. Bu topraklarda yetişen bitkiler düşük su içeriğine ve çok düşük beslenme gereksinimlerine sahiptir, bu nedenle barındırdıkları koşnil

böceklerinin düşük nem içeriği ve dolayısıyla yüksek bir karmik asit konsantrasyonu bulunur. Kanarya Adaları'nda diğer bölgelerde elde edilen koşninin aksine, sadece bir tür konak bitki (*Opuntia ficus indica*) ve bir tür böcek (*Dactylopius coccus*) yetiştirilir. Hem ev sahibi bitki hem de böcek coğrafi ortama mükemmel şekilde uyum sağlamıştır. Kaktüsün ekiminden parazitin yetiştirilmesinden hasat ve kurutmaya kadar tüm üretim aşamaları el emeği ile gerçekleştirilir. Bu, bir nesilden diğerine aktarılan tekniklerin ve uzmanlığın gelişmesine ve ayrıca 'rengues', 'cuchara', 'milana', 'grano' gibi ürüne özgü terimlerin ortaya çıkmasına yol açmıştır.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Szöregi Rózsató (Szöreg Güllü)	Macaristan	PGI	2012

Szöregi Rózsató, Csongrád eyaleti Szeged-Szöreg, Szeged-Mihálytelek, Szeged-Gyálárét, Algyő, Deszk, Újszentiván, Kübekháza ve Tiszasziget ilçelerinde üretilen çıplak köklü anaç ve üzerine aşılanmış gül bitkisidir.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Anaç olarak şu çeşitler kullanılır: Laxa, Polmeriana, Schmid, Inermis, Multiflora ve Superbe. Anaçların sahip olması gereken özellikler ayrıntılı olarak belirtilmiştir. Szöregi Rózsató özellikleri A veya B kategorisine ayrılır. A kategorisi, en az iki çubuk gelişen bir aşından kaynaklanan iyileştirilmiş çıplak kök gülleri kapsar, üçüncü çubuk aşının 5 cm içinde bölünür, toplam çubuk çapı 24 mm'dir ve her çubuğun minimum çapı 6 mm'dir. Geliştirilmiş çıplak köklü tırmanan güller için minimum aşı uzunluğu 40 cm, çıplak köklü minyatür güller için 20 cm, diğer tüm gruplara düşen güller için 30 cm'dir. Ana kök, tüm gruplar için 10 cm içinde yoğunlaşmalıdır. Kök en az 20 cm uzunluğunda olmalıdır. B Kategorisi, en az iki çubuğun geliştiği, toplam çubuk çapının en az 16 mm ve her çubuğun minimum çapının 6 mm olduğu bir aşından kaynaklanan gelişmiş çıplak kök gülleri kapsar. Ürünün yetiştirilmesi için gereken teknikler ve koşullar ayrıntılı olarak anlatılmıştır.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde bölgenin fiziksel koşulları ve ürünün tarihi vurgulanmaktadır. Szeged-Szöreg bölgesinde, gül yetiştirilmesi ve aşılanmış anaçlar ve kesme çiçek olarak gül satışı 19. yüzyılın

sonlarında başlamıştır. Szöregi Rózsató üretimi bir asırdan eskiye dayanmaktadır ve benzersiz üretim teknikleri ile kalitesi garanti edilmektedir. Geliştirilmiş çıplak kök gülün üretimi fazla miktarda emek ve beceri gerektirdiğinden tipik olarak birçok neslin oluşturduğu aile çiftliklerinde gerçekleştirilir. Bölgede geliştirilen uygulama gelenekleri, el aşılama teknikleri ve el becerisi nesilden nesile aktarılmaktadır. Bölgedeki karasal iklim, besin açısından zengin, gevşek yapılandırılmış ve ideal olarak sulanan tınlı ve alüvyal toprak ve güneş ışığı Szöregi Rózsató yetiştirilmesi için en uygun koşulları sağlamaktadır. Macaristan'da üretilen güllerin %98'i Szöreg ve çevresinde yetiştirilmektedir.

Coğrafi İşaret Adı	Menşei Ülke	Türü	Tescil Tarihi
Native Shetland Wool (Yerel Shetlad Yünü)	Birleşik Krallık	PDO	2011

Native Shetland Wool; Shetland Adalarında organik yöntemle yetiştirilmiş safkan Shetland koyunlarından elde edilen, Global Organik Tekstil Standardına uygun yündür.

Tek Belge içeriğinde ürünün özellikleri belirtilmiştir. Yünlerin ağırlığı 1 ila 2 kg arasında değişir. Yünlerin rengi beyazdan siyahtan kahverengiye griye kadar çeşitli doğal renkler arasında değişir. Koyunlar, coğrafi alandaki tepelerde yetiştirilir ve Temmuz ile Ağustos arasında kırpılır. Kırpma, mekanik makaslama, elle klipsleme veya 'rooing' ile yapılabilir. Tek Belge içeriğinde üretim aşamaları ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Yün, yumuşaklığı, mukavemeti, esnekliği ve yalıtım özellikleri ile karakterize edilir. Profil, birkaç inç uzunluğunda koruma kılları ve çok ince alt kıllardan oluşur. Yünün ortalama elyaf uzunluğu 5-10 cm'dir ve yün elyafının çapı ortalama 29,9 mikrondur. Shetland kıvrımının yarattığı benzersiz esnekliğe sahiptir. Shetland yünündeki temel doğal renkler beyaz, moorit (kırmızı-kahverengi), açık kahverengi, koyu gri ve Shetland siyahıdır (koyu kahverengi). Shetland koyunları genellikle belirgin doğal vücut işaretlerine sahiptir. Bu, bir yumak içinde birçok doğal renk tonu verebilir. Shetland yünü en yumuşak yünlerdendir. Dokuma ve örme için eğrilebilir ve çeşitli iplik kalınlıklarına katlanabilir. İplik üretimine kadar olan tüm süreçler coğrafi alanda gerçekleştirilmelidir.

Ürünün özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantı incelendiğinde hammadde özellikleri ve ürünün kalitesi vurgulanmaktadır. Shetland koyunlarının çok ince yünleri, Merinos'un inceliğiyle karşılaştırılabilir ve değeri uzun zamandır bilinmektedir. Yünün kalitesi ve benzersiz özellikleri, Shetland Adaları coğrafi koşullarına uyum sağlayan yerli ırkın doğal gelişiminden gelir. Norveçli yerleşimciler, süt ve et sağlamak için dokuzuncu yüzyılda kendi koyun türlerini adaya getirmiştir. Shetland'da izole olan koyunlar, Shetland yünü kaynağı olarak tanınmış bir ırk olan Shetland koyunlarına dönüştü. 1790'da Shetland yününün olağandışı nitelikleri, numuneler Edinburgh'a geri götürüldüğünde ve beğeni toplandığında İskoçya'nın geri kalanı tarafından 'keşfedilmiştir'. Shetland yünü halen benzersiz nitelikleri nedeniyle şu anda birçok ihracat pazarında çok istikrarlı bir konuma sahiptir.

2.11.1 Bölüm Değerlendirmesi

Bu bölümde daha az miktarda tescil bulunan ürün sınıflarına ilişkin tescil bilgileri derlenmiştir. Hardal ürün grubundan 1 mahreç işareti, makarna ürün grubundan 2 mahreç işareti, saman ürün grubundan 1 menşe adı, uçucu yağlar ürün grubundan 2 menşe adı ve 1 mahreç işareti, koşnil ürün grubundan bir menşe adı, çiçekler ve süs bitkileri ürün grubundan 1 mahreç işareti ve yün ürün grubundan 1 menşe adı incelenmiştir. Ürünlerin ayırt edicilik kriterleri incelendiğinde esansiyel yağlar için özellikle yağı alınan bitkinin çeşidi, yağın rengi ve aroması, kromatografik özellikleri belirtilmiştir. Yün için ise ağırlık, renk, elyaf uzunluğu, elyaf çapı ayırt edicidir. Makarnalar için özellikle tat, aroma ve hammaddelerinin özellikleri önemlidir. Raviole du Dauphiné ürünüde hammadde olarak sadece coğrafi işaretli Comté ve/veya Emmental peyniri kullanımına izin verilmesi ilgi çekicidir. Hardal ürünüde ise renk, kıvam, tat, aroma, kurumadde, pH, asitlik, tuz oranı ayırt edici olarak belirtilmiştir. Tüm ürünlerde en önemli ayırt edicilik kriterinin üretim yöntemi olduğu tartışılabilir. Genel olarak ürünlerin coğrafi alan ile bağı özellikle PDO ürünlerde coğrafi alanın iklim ve toprak özelliklerin, ürünün ünü, bölgedeki ustaların becerisi ve ürünün tarihine bağlanmaktadır.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Coğrafi işaret korumasının temeli, ürünlerin benzerleri arasında ayırt edilmesini sağlayan özellikler ve bu özellikler ile coğrafi alan arasındaki bağlantıdır. Avrupa Birliği, tarım ve gıda ürünleri köken koruması konusunda uzun bir geçmişe ve kapsamlı bir hukuki dayanağa sahiptir. Bu çerçeve göz önüne alınarak, bu çalışmada coğrafi işaret korumasının en başarılı şekilde sağlandığı kabul edilebilecek olan AB’de tescilli coğrafi işaretlerin, farklı ürün grupları için ayırt edici özellikleri ve coğrafi alan ile olan bağları incelenerek analiz edilmiştir. Çalışmada öncelikle coğrafi işaretlerin genel yapısı ve özellikleri, Türkiye ve AB’deki coğrafi işaret koruma sistemleri ve tescil süreçleri incelenmiştir. Ülkemizde coğrafi işaretler 6769 sayılı SMK ile korunmaktadır. Bu Kanun ilgili AB tüzükleri ve uluslararası sözleşmeler dikkate alınarak hazırlanmıştır. Bu kapsamda ülkemizde var olan yasal çerçeve AB uygulamaları ile yakın benzerlik göstermektedir. Gıda ve tarım ürünlerinin AB’de tescili 1151/2012 sayılı Tüzük çerçevesinde düzenlenmektedir. AB ülkeleri, bu tüzük çerçevesinde kendi ülkelerinde coğrafi işaret ile ilgili yasal düzenlemeleri gerçekleştirmektedir. Coğrafi işaretlerin tescili için gereken koşullar ve tescilli ürünlere sağlanan yasal koruma ülkemiz ve AB’de benzer olsa da başvuru ve denetim aşamasında bazı farklılıklar bulunmaktadır. AB mevzuatına göre tarım ürünleri, gıda maddeleri, şaraplar ve sert alkollü içecekler coğrafi işaret olarak tescil edilebilmektedir. Ülkemizde ise gıda, tarım, maden ve sanayi ürünleri tescili yapılabilmektedir. AB’de coğrafi işaret başvuruları sadece oluşumuna ve bileşimine bakılmaksızın üreticilerden oluşan gruplar tarafından yapılmaktadır. Ülkemizde ise üretici gruplarına ek olarak coğrafi işarete konu ürün veya ürünün kaynaklandığı coğrafi alanla ilgili kamu kurum ve kuruluşları, dernek ve vakıflar da başvuru yapabilmektedir. Ülkemizde coğrafi işaret başvuruları Türk Patent ve Marka Kurumuna doğrudan yapılmaktadır. AB’de ise üye devlet başvuruları öncelikle ulusal otoritenin incelemesine tabi tutulmakta, bu incelemeden sonra uygun bulunması durumunda Komisyona iletilmektedir.

Coğrafi işaret başvurusu sürecinde ürünlerin ayırt edici özellikleri ve coğrafi alan ile olan bağlarının tanımlanması; bu ürünlerin tescili için temel bir gereklilik olmasının yanı sıra, yöresel ürünlerin belirli özelliklerini garanti etmek ve korumak için şarttır. Tanınan özelliklere sahip bir ürünün itibarından ancak ticari olarak onunla ilişkili kalite standardı korunursa kullanılmaya devam edilebilir. AB’de ürünlerin özellikleri ve coğrafi alan ile olan bağları ‘Product Specification (Ürün Spesifikasyonu)’ belgesi ile belirlenmektedir. Spesifikasyonlar tam olarak teknik bir düzenleme değil, uyulması gereken uygulamaların ve tipik bir ürünün üretim zinciri boyunca izin verilmeyen uygulamaların bir açıklamasıdır³⁶. ‘Single Document (Tek Belge)’ dokümanı, ‘Product Specification’ belgesinin genel bir özeti olarak düşünülebilir. Tek Belge dokümanında yer alan koşullar, kalite temelinde ürün farklılaşmasını desteklemek için yeterince açık ve iyi tanımlanmış olmalı ve tüm ekonomik paydaşların pazarlamadan vazgeçmeksizin katma değer yaratan bu süreçte dahil edilmesini sağlamak için yeterince esnek ve kapsayıcı olmalıdır.

Çalışmada AB’de tescilli 154 coğrafi işaretin Tek Belge dokümanı incelenmiştir. Tescilli ürünlerin özellikle ayırt edici ve tanımlayıcı özellikleri ve coğrafi alan ile bağları detaylı olarak anlatılmıştır. Farklı ürün grupları için sıklıkla atıfta bulunulan ayırt edici özellikler ve yöre ile olan bağa ilişkin veriler özetlenmiştir. İnceleme sonucunda öncelikle, son on yıl içinde, neredeyse tüm ürün gruplarında, birkaç istisna dışında, PGI tescillerinin PDO ürünlere göre fazla olduğu görülmüştür. Bu, birincisinin ikincisinden daha esnek ve elde edilmesi daha kolay olmasıyla açıklanabilir. Bu eğilim, ürünlerin tüm üretim aşamaları ve hammaddesi temini coğrafi alanda gerçekleşse de PGI olarak başvuru yapılmasına yol açmıştır. PGI ürünlerin coğrafi alan ile bağı genel olarak ürünün geçmişten başvuru tarihine kadar olan süreç içerisindeki ünü, geleneksel üretim yöntemleri ve tarihinin tanımından oluşur. Bu duruma ek olarak PDO ürünlerinin tesciline esas olan ‘terroir’ unsuru PGI spesifikasyonlarında sıklıkla görülmektedir. Bununla birlikte çoğu PDO tescilinde de ürünlerin tarihi ve ünü ile ilgili bilgiler de coğrafi alan ile olan bağı tanımlamak için kullanılmıştır. Ek olarak belirtmek gerekir ki, PGI koruması için ürünün üretim aşamalarından en az birinin coğrafi alanda gerçekleşmesi yeterli olsa da, istisnasız tüm

³⁶ B. Girard ve T. G. Kopp, ‘Physicochemical Characteristics of Selected Sweet Cherry Cultivars’, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 46, sayı 2 (1998): 471–76.

incelenen PGI tescillerinin üretim aşamalarının tamamı coğrafi alanda gerçekleşmektedir. Üretim aşamasından sonra gerçekleşen, ürünü piyasaya sunulmaya hazırlayan aşamalar veya ürünün paketlenme aşamalarının coğrafi alan dışında gerçekleşmesine olanak tanıyan PGI tescilleri bulunmaktadır. Hem PGI, hem de PDO tescillerinde yeni tarihli tescillerde yer verilen ayrıntı eski tescillere göre çok daha fazladır. Özellikle ‘kolaylaştırılmış prosedür’ ile tescil edilen coğrafi işaretlerin spesifikasyonlarında ayırt edici özellikler ve yöre ile olan bağa ilişkin veriler oldukça yetersizdir. İnceleme sonunda ulaşılan bir diğer gözlem ise ulusal otoriteler tarafından başvuruları incelemek için uygulanan standartlarda farklılıklar olduğudur. Birbiri ile çok benzer ürünler ile ilgili spesifikasyonlarda bile belirtilen özellikler ve ayırt edici kriterler arasında büyük farklılıklar bulunmaktadır. İncelenen ayırt edici özellikler ise genel olarak ürünü eşsiz yapan veya asla başka bir üründe gözlemlenemeyecek kriterler değildir. AB coğrafi işaret sisteminin genel niteliğine uygun olarak bu kriterler daha çok ürünün yüksek kalitesini gösteren kriterler veya ürünleri benzerlerinden ayıran basit yöntemlerle belirlenebilen kriterlerdir. Ürünün spesifikasyonunda belirtilen ayırt edici özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağa önem verilmiştir. Özellikle son yıllarda yapılan tescillerde ürünlerin her bir belirtilen özelliğinin coğrafi alandan hangi şekilde etkilendiği ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Bu açıklama coğrafi alanın iklim ve toprak özelliklerinin fiziksel olarak ürüne yaptığı etkiler veya ürünün üretim yöntemleri ve ustalığın tarihsel süreçte coğrafi alan ile özdeşleşmesi şeklinde olabilmektedir.

Türkiye’de coğrafi işaret tescil süreci incelendiğinde, yaşanan sorunların başında ilgili ürünün ayırt edici özelliklerinin belirlenmesi gelmektedir. Ayırt edici özelliklerin ürünün çeşidine göre ilgili üreticiler ve uzmanlar tarafından yapılacak çalışmalarla desteklenmesi gerekmektedir. Özellikle tarımsal faaliyetler sonucu elde edilen meyve, sebze, zeytinyağı, bal gibi ürünlerin ayırt edici özelliklerinin oluşturulmasında kimyasal ve duyu analizi tekniklerinden yardım alınması gereklidir. Ürünün ayırt edici özellikleri; üreticilerin, ziraat mühendislerinin, gıda ve kimya mühendislerinin, coğrafyacıların, sosyologların ve tarihçilerin kolektif çalışması ile başarılı biçimde belirlenebilir. Coğrafi işaretlerin doğası gereği her üründe geçerli olabilecek ayırt edici özellikler belirlemek ne yazık ki mümkün değildir; ancak bu çalışmanın gelecekte

başvuru yapacak veya var olan tescillerde değışikliğe gidecekler için yol gösterici nitelikte olması temenni edilmektedir.

EK 1: İncelenen Coğrafi İşaret Tescilleri

	Dosya Numarası	Adı	Tescil Tarihi	1. Değişiklik tarihi
1	PT/PGI/0005/00846	Capão de Freamunde	28/05/2015	
2	AD/PGI/0005/00875	Carn d'Andorra	10/10/2013	
3	ES/PGI/0005/01174	Carne de Salamanca	17/01/2018	
4	IE/PGI/0005/0366	Connemara Hill Lamb / Uain Sléibhe Chonamara	16/02/2007	09/06/2017
5	SE/PDO/0005/01327	Hännlamb	04/11/2016	
6	PL/PGI/0005/00837	Jagnięcina podhalańska	11/10/2012	
7	FI/PDO/0005/0352	Lapin Poron liha	06/05/2009	
8	HR/PGI/0005/02179	Lička janjetina	31/10/2018	
9	HU/PGI/0005/0722	Magyar szürkemarha hús	14/12/2011	
10	FR/PDO/0005/02106	Porc noir de Bigorre	15/09/2017	
11	DK/PGI/0005/0770	Vadehavsstude	14/07/2012	
12	LU/PGI/0017/0062	Viande de porc, marque nationale grand-duché de Luxembourg	21/06/1996	
13	IT/PGI/0005/01198	Vitelloni Piemontesi della Coscia	20/04/2017	
14	DE/PDO/0005/0881	Weideochse vom Limpurger Rind	24/09/2013	
15	UK/PGI/0005/0668	West Country Beef	15/01/2014	12/11/2019
16	EL/PDO/0005/0734	Κατσικάκι Ελασσόνας	05/10/2011	
17	GB/PGI/0005/01229	Carmarthen Ham	13/10/2016	
18	NO/PGI/0005/01360	Fenalår fra Norge	26/09/2017	
19	DE/PGI/0005/01257	Flönz	29/07/2016	
20	AT/PGI/0005/0192	Gailtaler Speck	11/07/2002	15/11/2018
21	HU/PDO/0005/0394	Gyulai kolbász / Gyulai pároskolbász	19/06/2010	
22	FR/PDO/0005/02166	Jambon du Kintoa	02/07/2019	
23	PL/PGI/0005/02154	Kiełbasa piaszczańska	21/11/2017	
24	SI/PGI/0005/00764	Kranjska klobasa	07/01/2015	31/12/2015
25	FI/PDO/0005/0384	Lapin Poron kuivaliha	29/10/2010	
26	PGI/IT/0005/02313	Lucanica di Picerno	29/10/2018	
27	HR/PGI/0005/02180	Meğimursko meso 'z tiblice	30/11/2017	
28	ES/PGI/0005/01282	Morcilla de Burgos	05/09/2018	
29	LU/PGI/0017/0063	Salaisons fumées, marque nationale grand-duché de Luxembourg	21/06/1996	
30	RO/PGI/0005/01280	Salam de Sibiu	19/02/2016	
31	BE/PGI/0005/01222	Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne	27/10/2017	
32	CY/PGI/0005/01244	Παφίτικο Λουκάνικο	20/10/2015	
33	BG/PGI/0005/0732	Горнооряховски суджук	22/12/2011	02/08/2014
34	PT/PGI/0005/00864	Alheira de Mirandela	2.03.2016	

35	FR/PGI/0005/02102	Brillat-Savarin	19/01/2017	
36	DK/PGI/0005/00830	Danbo	19/10/2017	
37	LT/PGI/0005/02372	Džiugas	14/06/2019	
38	BE/PDO/0017/0312	Fromage de Herve	02/07/1996	
39	NL/PGI/0005/01176	Hollandse geitenkaas	12/05/2015	
40	IE/PDO/0005/0070	Imokilly Regato	05/10/1999	
41	CZ/PGI/0005/0406	Jihočeská Zlatá Niva	15/01/2010	20/11/2013
42	SI/PDO/0005/0424	Mohant	19/11/2013	
43	IT/PDO/0005/02093	Ossolano	04/10/2017	
44	PT/PGI/0005/0078	Queijo mestiço de Tolosa	06/06/2000	
45	ES/PGI/0005/00806	Queso Los Beyos	08/11/2013	
46	PL/PGI/0005/00835	Ser koryciński swojski	10/08/2012	
47	SE/PGI/0017/1561	Svecia	25/11/1997	
48	RO/PDO/0005/01182	Telemea de Ibănești	15/03/2016	
49	AT/PDO/0017/1436	Tiroler Almkäse; Tiroler Alpkäse	25/11/1997	
50	UK/PGI/0005/02090	Traditional Welsh Caerphilly/Traditional Welsh Caerffili	30/01/2018	
51	EL/PDO/0005/0731	Ξύγαλο Σητείας / Ξίγαλο Σητείας	03/08/2011	
52	DE/PDO/0005/0897	Allgäuer Sennalpkäse	14.06.2016	
53	UK/PDO/0005/0014	Cornish Clotted Cream	01/10/1998	
54	SI/PGI/0005/02112	Jajca izpod Kamniških planin	24/01/2018	
55	FR/PGI/0005/01148	Miel des Cévennes	08/04/2015	
56	ES/PDO/0005/01268	Miel Villuercas-Ibores	20/01/2017	
57	IT/PDO/0005/00990	Miele Varesino	01/04/2014	
58	PL/PGI/0005/0619	Miód drahimski	16/06/2011	
59	PT/PDO/0005/00847	Requeijão da Beira Baixa	01/04/2014	
60	LT/PDO/0005/00850	Seinų / Lazdijų krašto medus / Miód z Sejneńszczyny / Łódziejszczyzny	31/01/2012	
61	HR/PDO/0005/02187	Slavonski Med	23/01/2018	
62	BG/PDO/0005/02306	Странджански манов мед/ Манов мед от Странджа	02.04.2019	
63	ES/PDO/0005/0327	Antequera	17/07/2019	25/03/2014
64	PT/PDO/0005/0234	Azeite do Alentejo Interior	16/02/2007	
65	BE/PDO/0017/0311	Beurre d'Ardenne	13/11/1996	
66	FR/PDO/0005/01045	Beurre de Bresse	15/04/2014	
67	LU/PDO/0117/0060	Beurre rose - Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg	13/07/2000	
68	Multi/PDO/0005/01358	Istra	27/02/2019	
69	DE/PGI/0017/0547	Lausitzer Leinöl	25/11/1997	
70	IT/PGI/0005/01338	Marche	20/04/2017	
71	HR/PDO/0005/01346	Šoltansko maslinovo ulje	21/10/2016	
72	SI/PGI/0005/0418	Štajersko prekmursko bučno olje	03/10/2012	04/11/2016
73	AT/PGI/0017/1460	Steirisches Kürbiskernöl	02/07/1996	22/09/2016
74	EL/PDO/0005/01027	Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής	29/09/2015	

75	DE/PGI/0005/02167	Beelitzer Spargel	15/03/2018	
76	NL/PDO/0005/01177	Brabantse Wal asperges	17/02/2016	
77	CZ/PGI/0005/0436	Chelčicko - Lhenické ovoce	24/05/2012	
78	FR/PGI/0005/01066	Choucroute d'Alsace	03/07/2018	
79	PL/PGI/0005/02211	Czosnek galicyjski	27/08/2018	
80	PT/PGI/0005/01143	Ginja de Óbidos e Alcobaça	29/06/2016	
81	ES/PDO/0005/01230	Granada Mollar de Elche/Granada de Elche	26/01/2016	
82	DK/PGI/0005/00952	Lammefjordskartofler	14/03/2014	04/03/2016
83	FI/PDO/0017/1390	Lapin Puikula	24/01/1997	
84	LV/PDO/0005/01194	Latvijas lielie pelēkie zirņi	29/10/2015	
85	RO/PGI/0005/0763	Magiun de prune Topoloveni	08/04/2011	19/01/2018
86	HU/PGI/0005/02155	Makói petrezselyemgyökér	05/12/2017	
87	IT/PGI/0005/02147	Marrone di Serino/Castagna di Serino	14/09/2018	
88	AT/PDO/0005/01272	Steirische Käferbohne	24/08/2016	
89	HR/PDO/0005/01132	Varaždinsko zelje	19/10/2017	
90	GR/PGI/0005/02293	Αγκινάρα Ιρίων	14/09/2018	
91	CY/PDO/0005/01309	Κολοκάσι Σωτήρας / Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας	03/08/2016	
92	TH/PGI/0005/01115	ข้าวสังข์หยดเมืองพัลลึง	12/10/2016	
93	SE/PDO/0005/0650	Kalix Ljörom	13/11/2010	
94	FR/PGI/0005/02319	Bulot de la Baie de Granville	07/02/2019	
95	LV/PGI/0005/01153	Carnikavas nēģi	20/02/2015	
96	IE/PGI/0005/0058	Clare Island Salmon	05/10/1999	
97	IT/PDO/0005/00981	Cozza di Scardovari	26/11/2013	
98	DE/PGI/0005/01112	Glückstädter Matjes	28/05/2015	
99	PL/PDO/0005/0401	Karp zatorski	20/05/2011	04/11/2016
100	FI/PDO/0005/00872	Kitkan Viisas	15/03/2013	
101	UK/PDO/0005/02159	Lough Neagh Pollan	18/04/2018	
102	ES/PGI/0005/01211	Mojama de Isla Cristina	16/02/2016	
103	RO/PGI/0005/02234	Scrubie de Dunăre afumată	03/12/2018	
104	NO/PGI/0005/01054	Tørrfisk fra Lofoten	26/04/2014	
105	EL/PDO/0017/0446	Αυγοτάραχο Μεσολογίου	02/07/1996	
106	CN/PGI/0005/0625	盐城龙虾	17/08/2012	
107	HU/PDO/0005/0516	Alföldi kamillavirágzat		
108	CO/PGI/0005/0467	Café de Colombia	13/09/2007	
109	DO/PDO/0005/01197	Café de Valdesia	29/06/2016	
110	CZ/PDO/0005/0382	Český Kmín	21/05/2008	
111	IN/PGI/0005/0659	Darjeeling	21/10/2011	
112	DE/PGI/0005/01071	Elbe-Saale Hopfen	15/04/2014	
113	ID/PGI/0005/02115	Kopi Arabika Gayo	23/05/2017	
114	SK/PGI/0005/01181	Levický slad	28/04/2016	
115	IE/PDO/0005/01319	Oriel Sea Minerals	31/08/2016	
116	HR/PDO/0005/02178	Paška sol	11/04/2019	
117	BE/PGI/0005/0091	Pâté gaumais	10/10/2001	
118	PT/PDO/0005/00913	Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira	20/11/2013	
119	IT/PGI/0005/00892	Sale Marino di Trapani	11/12/2012	
120	SI/PGI/0005/01191	Štajerski hmelj	08/08/2017	

121	FR/PGI/0005/01364	Thym de Provence	23/02/2018	
122	GB/PGI/0005/01251	Traditional Welsh Cider	31/05/2017	
123	ES/PDO/0005/0726	Vinagre de Montilla-Moriles	15/01/2015	
124	EL/PDO/0005/0048	Κρόκος Κοζάνης	20/02/1999	
125	KH/PGI/0005/01263	မြေငန်တန	18/02/2016	08/02/2019
126	CN/PGI/0005/0630	镇江香醋	14/06/2012	
127	CZ/PGI/0005/0373	Brněnské pivo; Starobrněnské pivo	24/07/2009	
128	UK/PGI/0017/0296	Kentish ale and Kentish strong ale	21/06/1996	
129	DE/PGI/0117/0516	Münchener Bier	04/10/2007	
130	PT/PGI/0005/02235	Amêndoa Coberta de Moncorvo	16/03/2018	
131	TR/PGI/0005/0781	Antep Baklavası/Gaziantep Baklavası	21/12/2013	
132	DE/PGI/0005/01354	Bayrisch Blockmalz / Bayrischer Blockmalz / Echt Bayrisch Blockmalz / Aecht Bayrischer Blockmalz	28/11/2018	
133	PL/PGI/0005/1092	Cebularz lubelski	05/08/2014	
134	IT/PGI/0005/02314	Cioccolato di Modica	15/10/2018	
135	UK/PGI/0005/0727	Cornish Pasty	23/07/2011	16/06/2015
136	LT/PGI/0005/01059	Daujėnų naminė duona	21/02/2014	
137	FR/PGI/0005/00860	Gâche vendéenne	06/11/2013	
138	FI/PGI/0005/0099	Kainuun rönttönen	12/11/2008	
139	BE/PGI/0005/00967	Liers vlaaike	18/12/2013	
140	ES/PGI/0005/01218	Polvorones de Estepa	09/03/2016	
141	SK/PGI/0005/0489	Skalický Trdelník	15/12/2007	
142	SE/PDO/0005/01084	Upplandskubb	05/08/2014	
143	CY/PGI/0005/01310	Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού	21/06/2016	
144	GR/PGI/0005/02208	Μελεκούρι	19/12/2017	
145	DE/PGI/0005/0799	Düsseldorfer Mostert/Düsseldorfer Senf Mostert/Düsseldorfer Urtyp Mostert/Aechter Düsseldorfer Mostert	21/08/2012	
146	FR/PGI/0005/0583	Raviole du Dauphiné	16/10/2009	
147	CN/PGI/0005/0623	龙口粉丝	30/10/2010	
148	FR/PDO/0117/0200	Foin de Crau	25/11/1997	31/01/2017
149	IT/PDO/0005/0105	Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale	16/03/2001	
150	FR/PDO/0117/0141	Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence	21/06/1996	15/05/2003
151	BG/PGI/0005/01050	Българско розово масло	27/09/2014	
152	ES/PDO/0005/01302	Cochinilla de Canarias	16/02/2016	
153	HU/PGI/0005/0389	Szöregi Rózsátő	25/07/2012	
154	UK/PDO/0005/0737	Native Shetland Wool	08/11/2011	

KISALTMALAR

AB:	Avrupa Birliği
AOC:	Appellation of Origin (menş e adı)
Bülten:	Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni
INAO :	Institut National de l'Origine et de la Qualite (Ulusal Menş e Adlandırmaları ve Kalite Enstitüsü)
KHK:	Kanun Hükmünde Kararname
PDO:	Protected Designation of Origin (Tescilli Menş e Adı)
PGI:	Protected Geographical Indication (Tescilli Mahreç İşareti)
TRIPS:	Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması (Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights)
TSG:	Traditional Specialities Guaranteed (Geleneksel Özelliği Garanti Edilmiş Ürün)
WIPO:	World Intellectual Property Organization (Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı)

KAYNAKÇA

- Addor, Felix, ve Alexandra Grazioli. 'Geographical Indications beyond Wines and Spirits'. *The Journal of World Intellectual Property* 5, sayı 6 (01 Kasım 2005): 865–97.
- Areté. 'Study on assessing the added value of PDO/PGI products. Executive summary', 2013.
- Barham, Elizabeth. 'Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling'. *Journal of Rural Studies* 19, sayı 1 (2003): 127–38.
- Belletti, Giovanni, Andrea Marescotti, Javier Sanz-Cañada, ve Hristos Vakoufaris. 'Linking protection of geographical indications to the environment: Evidence from the European Union olive-oil sector'. *Land Use Policy* 48 (01 Kasım 2015): 94–106.
- Bérard, Laurence, ve Philippe Marchenay. 'Local products and geographical indications: Taking account of local knowledge and biodiversity'. *International Social Science Journal* 58, sayı 187 (Mart 2006): 109–16.
- Bérard, Laurence, Philippe Marchenay, Oana C. Deselnicu, Marco Costanigro, Diogo M. Souza-Monteiro, Dawn Thilmany McFadden, Elizabeth Barham, vd. 'Some factors of success for origin labelled products in agri-food supply chains in Europe: market, internal resources and institutions'. *Journal of Rural Studies* 25, sayı 1 (01 Haziran 2017): 109–16.
- Blakeney, Michael, Thierry Coulet, Getachew Mengistie, ve Marcelin Tonye Mahop. *Extending the protection of geographical indications: Case studies of agricultural products in Africa. Extending the Protection of Geographical Indications: Case Studies of Agricultural Products in Africa*. Taylor and Francis, 2013.
- Bonanno, Alessandro, Kae Sekine, ve Hart N. Feuer. *Geographical Indication and Global Agri-Food. Geographical Indication and Global Agri-Food*. Routledge, 2019.
- Clark, Lisa F., ve William A. Kerr. 'Climate change and terroir: The challenge of adapting geographical indications'. *Journal of World Intellectual Property* 20, sayı 3–4 (2017): 88–102.
- Council Regulation (EEC) No 2081/92 of 14 July 1992. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A31992R2081> Erişim 05 Ocak 2020.
- Doğan, Bilge. 'Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi'. *e-Journal of New World Sciences Academy* 10, sayı 2 (17 Nisan 2015): 58–75.
- Doğu Gürsu, Pınar. 'Avrupa Birliği'nde Kalite Politikası Ve Türkiye'nin Uyumu'. AB Uzmanlık Tezi, 2008.
- DOOR: Database of Origin and Registration. <https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> Erişim 05 Ocak 2020.
- Gangjee, Dev. 'Relocating the Law of Geographical Indications'. *IIC - International Review of Intellectual Property and Competition Law* 44, sayı 2 (Mart 2013): 255–57.
- Gangjee, Dev S. 'Proving Provenance? Geographical Indications Certification and its Ambiguities'. *World Development* 98 (01 Ekim 2017): 12–24.

- Girard, B., ve T. G. Kopp. 'Physicochemical Characteristics of Selected Sweet Cherry Cultivars'. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 46, sayı 2 (1998): 471–76.
- İloğlu, Neşe. 'Coğrafi İşaretlerin Tescili ve Denetimi Üzerine Farklı Ülke Sistemlerinin İncelenmesi ve Türkiye Uygulaması'. Türk Patent ve Marka Kurumu, 2014.
- Kan, Mustafa, ve Bülent Gülçubuk. 'Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler'. *Cilt. C. 22*, 2008.
- Kireeva, Irina. 'How to register geographical indications in the European Community'. *World Patent Information* 33, sayı 1 (Mart 2011): 72–77.
- Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration. https://www.wipo.int/lisbon/en/legal_texts/lisbon_agreement.html. 05 Ocak 2020.
- O'Connor, Bernard. *The law of geographical indications*. Cameron May Ltd, 2004.
- Q&A Manual European Legislation on Geographical Indications., 2011.
- Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012., <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:en:PDF>. Erişim 05 Ekim 2019.
- TRIPS: Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights. https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips_03_e.htm Erişim: 05 Ocak 2020.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr/> Erişim 05 Ekim 2019.
- World Intellectual Property Organization (WIPO). 'Geographical Indications: An Introduction'. *WIPO Publication*, sayı 489E (2004): 43.
- Zappalaglio, Andre. 'The why of geographical indications'. University of Oxford, 2018.
- Zisidis, Orestis-Vasileios. 'Do PDO and PGI foodstuffs have value added to stakeholders?', 2014.

Yararlanılan İnternet Kaynakları

www.ci.gov.tr – Coğrafi İşaret Portalı