

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİMİZ

Daday Etli Ekmeği

Coğrafi işaretin t¼r¼

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2017/185

Başvuru Tarihi

09.11.2017

Tescil Numarası

378

Tescil Tarihi

15.08.2018

¼r¼n Grubu

Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Daday Belediyesi

Durum

Tescilli

Adres

-

¼r¼n¼n Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Daday Etli Ekmeği, incecik açılmış yufka içine kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan harcın konulması ve odun ateşinde pişirilmeyle yapılan kapalı pidedir. Daday Etli Ekmeği 1950'li yıllarda köy ekmeği yapılan fırınlarda fırıncıların kıramadıkları arkadaşları ve kendileri için yaptıkları, simit hamurunun içine kıyma, baharat ve soğan karışımının konularak köy ekmeği ve simit yapılan fırınlarda pişirilip, üzerine tereyağı sürmek suretiyle hazırlamalarıyla ortaya çıkmıştır. Etli ekmeğin beğenilip herkes tarafından talep edilmesiyle birlikte 1965 yılında sadece bu ekmeği yapmak üzere ilk Daday Etli Ekmeği fırını kurulmuştur. 1960'lı yıllardan



günümüze kadar çevre ilçelerden hatta illerden Daday'a Daday Etli Ekmeği yemek için gelenlerin sayısı bir hayli fazladır. Bu bağlamda Daday Etli Ekmeğinin yörenin tanıtımı ve turizm açısından gelişmesine çok büyük faydası olmuştur. Kastamonu yaylalarında yetişen, kekikle beslenen büyük baş hayvanların etlerinden (gerdan (%10), döş (%10), kaburga (%20), but (%60) oluşan yarım yağlı kalın kıymadan hazırlanması, özel taş fırınlarda odun ateşinde pişirilmesi, hamurunda ekşi maya kullanılması Daday Etli Ekmeğini diğerlerinden farklı kılmaktadır.

Devrekani Hindi Banduması

Coğrafi İşaretin türü

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2017/158

Başvuru Tarihi

10.10.2017

Tescil Numarası

440

Tescil Tarihi

26.06.2019

Ürün Grubu

Yemekler ve çorbalar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Devrekani Belediyesi

Durum

Tescilli

Adres

Kurtşeyh Mahallesi Meydan Caddesi No: 2/2 Devrekani- KASTAMONU

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrekani Hindi Banduması; ilçede yetiştirilen hindilerin pişirilmesi ile elde edilen hindi eti ve suyu, kuru yufka ve ceviz ile hazırlanan; pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarıyla yöreye



özgü bilgi ve ustalık gerektiren bir yemektir. Banduma, Ramazan ayında sahur yemeği olarak tüketilir. Devrekani ilçesinde yarım asırdır geleneksel olarak siyah ırk hindi yetiştirilmektedir. Devrekani Hindi Banduması, ilçede yetiştirilen siyah ırk hindilerin 8-12 aylık olanları ile hazırlanır. Hindiler kesimden önceki bir ay serbest ortamdan alınarak kontrollü ortamda beslenirler, bu sayede hindi eti miktarı ve lezzeti artar. Hindilerin uzun süre pişirilmesi ile hindinin yağı erir ve suyuna geçer, kuru yufkaları ıslatmada kullanılan bu su yemeğe karakteristik özelliğini verir.

Kastamonu Çekme Helvası

Coğrafi İşaretin türü

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2017/202

Başvuru Tarihi

17.11.2017

Tescil Numarası

388

Tescil Tarihi

17.10.2018

Ürün Grubu

Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası

Durum

Tescilli

Adres

Hepkebirler Mah. Ticaret ve Sanayi Odası Pasajı No:9 Merkez Kastamonu

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Çekme Helvası TS 13028 Çekme Helva Standardı'na uygun olarak beyaz şeker, buğday unu, tereyağı ve/veya bitkisel margarin, su, sitrik asit, aroma verici ve aroma verme



özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve gerektiğinde çeşni maddeleri de ilave edilerek tekniğine uygun şekilde hazırlanan bir üründür. Üründe kullanılacak beyaz şeker; Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu) ifade etmektedir. Kastamonu Çekme Helvası geleneksel haliyle sade olarak üretilmekle birlikte, aynı yapım tekniği ve hammaddeler kullanılmak kaydıyla, nihai aşamada tüketici beğenisi amacıyla çeşnilendirilebilir. Çeşni maddesi olarak; Antep Fıstığı, ceviz, badem, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları, kakao, çikolata, Hindistan cevizi rendesi, susam ve çeşni amaçlı kullanılan diğer uygun gıda maddeleri kullanılabilir. Aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri olarak üründe sadece vanilya, vanilin ve etil vanilin aroması kullanılabilir. Çeşnili Kastamonu Çekme Helvasında kullanılan çeşni maddeleri, doğal aroma vericisi ile birlikte kullanılamaz. Ayrıca üründe sitrik asit hariç gıda katkı maddeleri de (koruyucu, renklendirici, tatlandırıcı vb.) kullanılamaz. Kastamonu Çekme Helvası üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki çeşni maddelerine ait kabuk ve çekirdek dâhil her türlü madde yabancı madde olarak değerlendirilir ve üründe yabancı madde bulunamamalıdır. Kastamonu Çekme Helvasının 1800'lü yıllardan beri doğumları, evlilikleri ve diğer önemli tarihleri kutlamak amacıyla üretildiği, hatta Kastamonu'dan Osmanlı sarayına gönderildiği ve zamanla geleneksel gıda kültürümüzün bir parçası haline geldiği bilinmektedir. Geleneksel yöntemlerle küçük işletmeler tarafından uzun yıllardır üretilmekte olan Kastamonu Çekme Helvasına olan talep, ülke ekonomisinde görülen gelişmelere paralel olarak artmış gerek üretici sayısında gerekse üretim yapan firmaların kapasitelerinde de artışlar meydana gelmiştir. Bu gelişmeler Kastamonu Çekme Helvasının son ürün sunumuna dair çeşnilendirme, farklı ambalajlama tekniklerine dayanan raf ömrünü uzatma gibi araştırma geliştirme çalışmalarını da beraberinde getirmiştir. Böylelikle yerel üreticiler dağıtım ağlarını genişleterek il dışı farklı pazarlara açılma imkânı bulmuşlardır. Tüm bu gelişmeler sonucu artan talep Kastamonu Çekme Helvası üretimini de artırmıştır.

Kastamonu Simidi

Coğrafi işaretin türü

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2017/247

Başvuru Tarihi

22.12.2017

Tescil Numarası

435

Tescil Tarihi

21.06.2019



Ürün Grubu

Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Kastamonu Belediyesi

Durum

Tescilli

Adres

Aktekke Mah. Barbaros Cad. No:5 Kastamonu

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Simidi; buğday unu, su, tuz ve yaş ekmek mayasının karışımından yapılan hamurun, 20-25 dakika dinlendirilmesi, fitil haline getirilmesi, bağlama yapılması, içerisinde kaynar durumda elma pekmezli veya üzüm pekmezli su bulunan kazanda muamele edilmesi ve fırında pişirilmesi ile elde edilen yöresel bir üründür. Kastamonu Simidi, susam içermemesi nedeniyle “kazan simidi”, “sade simit”, “susamsız simit” ve “kel simit” olarak da bilinmektedir. Ürünün ayırt edici özellikleri simit hamurunun dayanma gücü yani sertliği, fitil halindeki hamurun bağlanma yöntemi, ürünün susamsız olması, yüzeyinin parlak, kalın ve gevrek bir kabuğa sahip olmasıdır.

Kastamonu Siyez Bulguru

Coğrafi İşaretin türü

Menşe Adı

Dosya Numarası

C2017/201

Başvuru Tarihi

17.11.2017

Tescil Numarası

413

Tescil Tarihi

11.02.2019



Ürün Grubu

İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası

Durum

Tescilli

Adres

-

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hepkebirler Mahallesi, Nasrullah Meydanı, No:9, 37100 Merkez/Kastamonu

Kastamonu'da Triticum monococcum (einkorn) buğdayına Siyez buğdayı ve bu buğdaydan üretilen bulgura ise Siyez bulguru denilmektedir. Kastamonu Siyez Bulguru, başakçıkları tek taneli olan ve kavuzlu bir yapıya sahip olan siyez buğdayının kaynatıldıktan sonra kurutulması ve taş değirmenlerde yarılmaları sureti ile elde edilen bir üründür.

Kastamonu Taş Baskı Dokuması**Coğrafi işaretin türü**

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2018/163

Başvuru Tarihi

31.07.2018

Tescil Numarası

465

Tescil Tarihi

18.10.2019



Ürün Grubu

Dokumalar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası

Durum

Tescilli

Adres

Hepkebirler Mah.Ticaret Odası Pasajı No:6 Merkez KASTAMONU

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu, Osmanlı döneminde kültür ve sanat merkezi olması sebebiyle Türk el sanatının çok zengin örneklerine sahip olan bir il olup dokumacılık ve yazmacılıkta çok eski bir geçmişe sahiptir. 17. yüzyılda Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Kastamonu kumaşlarının meşhur olduğundan bahsederek bez dokuma tarihine ışık tutmuştur. Kastamonu Taş Baskı Dokuması, Kastamonu’da çirişli ip kullanılarak üretilen dokuma üzerine boya, fırça ve oyulmuş ahşap kalıplarla desenlerin çizilmesi veya basılması suretiyle meydana getirilir. Taş baskı, taş ile yapılan bir baskı değildir. Kumaşın üzerine baskı yapılırken kullanılan kalıpların işlem sırasında boyana boyana zamanla taş şeklinde görünümüne sahip olmaları nedeniyle bu ismi almıştır. Unutulmaya yüz tutmak üzereyken 1900’lü yılların sonlarında tekrar kendini göstermeye başlayan taş baskı Kastamonu’da açılan kurslarla yeni ustalar kazanmıştır.

Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi

Coğrafi İşaretin Türü

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2017/246

Başvuru Tarihi

22.12.2017

Tescil Numarası

474



Tescil Tarihi

16.12.2019

Ürün Grubu

Yemekler ve çorbalar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Kastamonu Belediyesi

Durum

Tescilli

Adres

Aktekke Mah. Barbaros Cad. No:5 Kastamonu

Pınarbaşı Kara Çorba**Coğrafi İşaretin türü**

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2013/005

Başvuru Tarihi

31.12.2012

Tescil Numarası

319

Tescil Tarihi

29.12.2017

Ürün Grubu

Yemekler ve çorbalar

İl

Kastamonu



Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Pınarbaşı Kaymakamlığı

Durum

Tescilli

Adres

Cumhuriyet Mah. Kurtuluş Cad. No:3 Kat:4 Pınarbaşı KASTAMONU

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kara Çorba, Kastamonu İli Pınarbaşı İlçesi ve ilçeye bağlı köylerde üretilen bir tür tavuk çorbasıdır. Çorbanın adı ve kendine has rengi pişirme esnasında içine katılan, yörede geleneksel olarak üretilen kızamık ekşisinden kaynaklanır. Kızamık ekşisi, bölgede endemik olarak yetişen kızamık bitkisinin (Berberis vulgaris) meyvelerinden üretilir. Geleneksel olarak kış aylarında tüketilen bu çorbaya ayırt edici özelliğini bileşiminde kullanılan kızamık ekşisi vermektedir.

Taşköprü Kuyu Kebabı**Coğrafi İşaretin türü**

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2012/081

Başvuru Tarihi

03.07.2012

Tescil Numarası

197

Tescil Tarihi

28.07.2016

Ürün Grubu

Yemekler ve çorbalar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Taşköprü Belediye Başkanlığı



Durum

Tescilli

Adres

Harmancık Mah. Muzafferettin Gazi Cad. No:1 Taşköprü/ Kastamonu TÜRKİYE

Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Taşköprü yemek kültürü bakımından da zengin bir mutfağa sahiptir. Bu zenginliğin başlıca sebebi; ormanları, bitki örtüsündeki çeşitliliği ve buna bağlı olarak yetiştirilen hayvanların varlığıdır. Taşköprü’de hayvan varlığının ve kalitesinin yüksek olması İlçe’de kuyu kebabının ünlenmesini sağlamıştır. Taşköprü Kuyu Kebabının yapımında 6-10 aylık ve ortalama canlı ağırlıkları 25-35 kg civarında olan, yörede kekik otu vb. aromatik bitkilerle beslenen süt kuzularının kullanılması, kebabın yapımında kullanılan kuyuların sahip olduğu özel tasarımın ısının dönerek eşit şekilde ve homojen yayılmasını sağlaması ve kebabın tamamen tuğlaların ısı ile pişmesi, kuyunun ağzının yöreye özgü sarı toprak ile kapatılmasının hava ve ısıyı izole ederek pişme ısısının korunmasını ve etin kurumamasını sağlaması, kuyuların yakılmasında kullanılan çam kökü çirasının sahip olduğu reçinenin kebabın lezzetini artırması ayırt edici özellikleridir. Pişirilme esnasında herhangi bir baharat veya sebze kullanılmayan Taşköprü Kuyu Kebabı, esasen üretim yöntemi ve kuyunun hazırlanma şekli ile diğer kebablardan ayrılmaktadır.

Taşköprü Sarımsağı**Coğrafi işaretin türü**

Menşe Adı

Dosya Numarası

C2009/010

Başvuru Tarihi

28.05.2009

Tescil Numarası

135

Tescil Tarihi

15.06.2010



Ürün Grubu

İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Taşköprü Belediye Başkanlığı

Durum

Tescilli

Adres

Harmancık Mah. Muzafferettin Gazi Cad. No:1 Taşköprü/ Kastamonu TÜRKİYE

Tosya Bıçkısı

Coğrafi İşaretin Türü

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2017/227

Başvuru Tarihi

12.12.2017

Tescil Numarası

377

Tescil Tarihi

15.08.2018

Ürün Grubu

Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Tosya Kaymakamlığı



Durum

Tescilli

Adres

Bahçelievler Mah. Aşağı Tekke Sok. No:18 Tosya 37300 Kastamonu

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tosya'da üretimi çok eskilere dayanan Tosya Bıçkısı, manda boynuzundan boynuzunun doluluğuna göre 3 cm ile 25 cm arasında değişen uzunluklarda, çift taraflı olarak tamamıyla elde üretilen bir üründür. Çakı bıçak ve kırk dilli testere bıçaktan oluşan Tosya Bıçkısı tercihe göre deri kımında saklanır.

Tosya Kıstısı**Coğrafi işaretin türü**

Mahreç İşareti

Dosya Numarası

C2019/021

Başvuru Tarihi

26.02.2019

Tescil Numarası

481

Tescil Tarihi

13.01.2020

Ürün Grubu

Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Tosya Ticaret ve Sanayi Odası

Durum

Tescilli



Tosya Pirinci

Coğrafi İşaretin Türü

Menşe Adı

Dosya Numarası

C2014/069

Başvuru Tarihi

12.11.2014

Tescil Numarası

230

Tescil Tarihi

08.11.2017

Ürün Grubu

İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

İl

Kastamonu

Başvuru Yapan/Tescil Ettiren

Tosya Belediye Başkanlığı

Durum

Tescilli

Adres

Kargı Mah. Cumhuriyet Meydanı No:18

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Türkiye’de çeltik tarımının yaklaşık 500 yıllık bir geçmişinin olduğu bilinmekle beraber, tarımın ilk olarak nerede ve ne zaman başladığına dair kesin bir kanıt bulunmamaktadır. Anadolu’ya 15. yüzyılda Mısır’dan gelerek güneyden girdiği ve ilk ekimlerin Kastamonu ilinin Tosya ilçesinde yapıldığı görüşü yaygındır. Osmanlı İmparatorluğu kayıtlarına göre; 16. yüzyılda Tosya kazasında çeltik ziraati yapılmış hatta 1719-1720 yılında Tosya şehrinden dışarıya pirinç ihraç edilmiştir. 16. yüzyıla ait kayıtlarda Anadolu’nun pirinç merkezleri arasında Beypazarı, Niksar ve Boyabat’la birlikte Tosya’nın da adı geçmektedir. Ayrıca özellikle kayıtlarda Devrez Çayı boyunca uzanan vadi tabanında padişah hassı (sofrası) olarak



ayrılmış olan lezzetli pirinçlerin elde edilmesi için çeltik üretiminin yapıldığı bildirilmektedir. Türkiye’de ilk çeltik fabrikası 1926 yılında yine Tosya’da kurulmuş olup, Cumhuriyetin ilanından önce sadece Kastamonu, Maraş, Diyarbakır ve Bursa illerinde az miktarda çeltik yetiştiriciliğinin yapıldığı ve üretimin daha çok büyük şehirlerdeki varlıklı ailelerce tüketildiğine ilişkin literatürde ifadeler yer almaktadır.

Bilgiler www.ci.gov.tr adresinden alınmıştır.