



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

GEOGRAPHICAL INDICATION GUIDE WITH EUROPEAN DIMENSION

AVRUPA BOYUTUYLA COĞRAFI İŞARETLER KILAVUZU



İSTANBUL
GENÇ GİRİŞİMCİLER
KURULU



"This Geographical Indication Guidewith European Dimensionis produced with financial support of the European Union and the Republic of Turkey. Markalařma Yenilikçilik ve Kalite Geliřtirme Derneęi -Branding, Quality and Innovatiin Association-,AMSP CR asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR/Association of Small and Medium-Sized Enterprises and Craft of the Czech Republic,Fundacja Rozwoju Regionów/ Regions Development Foundation -Poland, Institute of Entrepreneurship Development Greece, MOLISE verso il 2000 in Italy, Slovenian Tool and Die Development Centre, İstanbul Genç Giriřimciler Kurulu(Board of Young Entrepreneurs in İstanbul) is responsible for the content of thisGeographical Indication With European Dimensionand can in no way be interpreted as the opinion of the European Union and / or the Republic of Turkey."

Bu Avrupa Boyutuyla Coğrafi İşaretler Kılavuzu Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti'nin mali desteğiyle üretilmiştir. Bu Avrupa Boyutuyla Coğrafi İşaretler Kılavuzu içeriğinden sadece Markalaşma Yenilikçilik ve Kalite Geliştirme Derneği-Türkiye, `Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Esnaflar Derneği- Çek Cumhuriyeti, Bölgesel Gelişim Vakfı-Polonya, Girişimcilik Geliştirme Enstitüsü-Yunanistan; Moliseverso il 2000 Derneği-İtalya, Slovenya Gelişim Derneği-Slovenya ve İstanbul TOBB Genç Girişimciler Kurulu sorumludur ve hiçbir şekilde Avrupa Birliği, Türkiye Cumhuriyeti veya Avrupa Birliği Bakanlığı'nın görüşlerini yansıttığı şeklinde yorumlanamaz."

Sivil Tolum Diyalogu Programı Hakkında,

Sivil Tolum Diyalogu Programı, Türkiye ve Avrupa Birliği üyesi ölkelerden sivil toplum kuruluşlarının ortak bir konu etrafında bir araya gelerek, toplumların birbirini tanımaları, karşılıklı bilgi alışverişinde bulunmaları ve kalıcı diyalog kurmalarını sağlayan bir platform olarak geliştirildi.

Avrupa Birliği katılım öncesi mali yardım aracı (PA) kapsamında Türkiye Cumhuriyeti ve Avrupa Birliği tarafından ortak finanse edilen Sivil Toplum Diyalogu Programı, Avrupa Birliği Bakanlığı tarafından yürütölüyor. Merkezi Finans ve İhale Birimi'nin sözleşme makamı olduğu program 2008 yılından beri farklı tema ve sivil toplum kuruluşlarını kapsayacak şekilde hayata geçiriliyor.

Sivil Tolum Diyalogu Programı Dördüncü Dönemi hakkında, Türkiye'nin de dahil olduğu 21 farklı ölkeden 200'ün üzerinde kuruluş bir araya gelerek 80 diyalog projesini hayata geçiriyor. Enerji çevre adalet özgürlük ve güvenlik tüketicinin ve sağlığın korunması bölgesel politika ve yapısal araçların koordinasyonu iş kurma hakkı ve hizmet sunumu serbestisi işletme ve sanayi politikası tarım ve balıkçılık eğitim alanlarında geliştirilen projelere yaklaşık 11 milyon avroluk mali destek sağlanıyor. Böylelikle diyalog projelerine bugüne adar verilen toplam destek 42,5 milyon avroyu aşıyor. AB'nin 9 politika alanına yayılan projeler ile birlikte tüm Programda ulaşılan ortaklık sayısı yaklaşık 600 e ulaşıyor.

Sivil Toplum Diyalogu Programı ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için www.siviltoplumdiyalogu.org sayfasını takip edebilirsiniz.

Civil Society Dialogue Programme

Civil Society Dialogue Programme is a platform and a financial support tool that brings together civil society organizations from the EU and Turkey around common topics, to exchange knowledge and experience, and to build a sustained conversation between the organizations.

Civil Society Dialogue Programme is co-financed by the European Union and Republic of Turkey under the Instrument for Pre-accession Assistance (IPA), and it is implemented by The Ministry for EU Affairs. Contracting authority of the Programme is the Central Finance and Contracts Unit, and since 2008, it is implemented covering various themes and organizations.

About the fourth phase of the Civil Society Dialogue Programme: Over 200 organizations from different countries including Turkey are coming together in the fourth phase of the Programme and implementing total of 80 projects. Approximately 11 million Euro Financial support is provided to the projects developed on energy, environment, justice, freedom and security, consumer and health protection, regional policy and coordination of structural instruments, right of establishment and freedom to provide services, enterprise and industrial policy, agriculture and fisheries, and education.

Currently, total support provided to dialogue projects exceeds 42,5 million Euro. The number of partnerships formed under the entire Programme including the projects that range in 9 policy areas of the EU is reaching almost to 600.

For detailed information about the Programme please visit
www.civilsocietydialogue.org

CONTENTS

A. Information About The National Protection Of Geographical Indications.

A.1- Nationally Registered Geographic Marked Products

A.2- Details Of The Nationally Registered Geographic Marked Products

A.3- Geographic Marked Products Has The Property of PDO – Protected Designation of Origins

A.4- Geographic Marked Products Has The Property of PGI – Protected Geographical Indications

A.5- Geographic Marked Products Has The Property of TSG – Traditional Specification Guarantee

B. Geographical Indications Having European Commission Agriculture and Rural Development (DOOR) Protection.

B.1- EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

B.2- Specifications of EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

C. Analysis Report

C.1- The National Legislations About The Geographical Indication Protection

C.2- Institutional Structure About The Geographical Indication Registration System

C.3- Other Institutions For The Geographical Indication Protection And For The Marketing of Geographic Marked Products

C.4- Preferences of Consumers For Geographic Marked Products

C.5- Labeling of Geographical Indications Products

C.6- Geographical Marked Products' Contribution To The National Economy

C.7- Geographical Indications' Cultural Effects And Its Reflection To The Tourism

C.8- Registered Geographical Indications Within The City Where You Live

C.9- Opportunities In The Geographic Marked Products For New Entrepreneurs

İÇİNDEKİLER

A Ülkelerdeki Ulusal Koruması Olan Coğrafi İşaretler Hakkında Bilgiler

A.1- Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

A.2- Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ayrıntılı Bilgileri

A.3- PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe Özelliğine Sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

A.4- PGI ile Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret Özelliğine Sahip Ürünler

A.5- TSG - Geleneksel Özellik Garantisi Özelliğine Sahip Ürünler

B. Ülkelerdeki Avrupa Tarım ve Kırsal Kalkınma Komisyonu (DOOR) Koruması Olan Coğrafi İşaretler Hakkında Bilgiler

B.1- AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Coğrafi İşaretler

B.2- AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Ürünlerin Özellikleri

C. Analiz Raporu

C.1- Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Mevzuatlar

C.2- Coğrafi İşaret Tescilini yapan Ulusal Kurumlar

C.3- Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ya da Pazarlanması İçin Çalışan Diğer Kurumlar

C.4- Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Tercihleri

C.5- Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etiketlemesi

C.6- Coğrafi İşaretli (GI) Ürünlerin Ülke Ekonomisine Katkıları

C.7- Coğrafi İşaretlerin Ülkeye Sağladığı Kültürel Etkileri ve Turizme Yansımaları

C.8- Bulunulan İl Sınırları İçinde Tescilli Coğrafi İşaretler

C.9- Yeni Girişimciler İçin Coğrafi İşaretli Ürünler Konusunda Fırsatlar

Özsöz-Editör

Markalaşma Yenilikçilik ve Kalite Geliştirme Derneği tarafından, Türkiye ve AB üye ülkelerindeki sivil toplum ilişkilerinin geliştirilmesi amacıyla yönelik olarak 2015 yılında çağrısı açılan Sivil Toplum Diyalogu 4 İşletme ve Sanayi Politikası hibe programı kapsamında Türkiye’den kabul edilen 9 projeden biri olan“AVRUPA BOYUTUYLA GİRİŞİMCİLİK GELİŞİMİ”projesi 15 Şubat 2016 tarihinden itibaren Aydın ve katılımcı ülkelerde uygulanmaya başlamıştır.

15 ay faaliyetlerin gerçekleştiği projede Aydın Genç İşadamları Derneği-Türkiye, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Esnafı Derneği- Çek Cumhuriyeti, Bölgesel Gelişim Vakfı-Polonya, Girişimcilik Geliştirme Enstitüsü-Yunanistan; Moliseverso il 2000 Derneği-İtalya, Slovenya Gelişim Derneği-Slovenya proje ortağı olarak yer almaktadır. Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) ve İstanbul TOBB Genç Girişimciler Kurulu proje iştirakçisi olarak yer almaktadır.

Türkiye’nin AB’ye katılımı için sivil toplum diyalogunun özellikle önemli olduğu işletme ve sanayi politikası alanında geliştirilecek olan sivil toplum diyalogu aracılığıyla Türkiye ve AB üye ülke sivil toplumları arasında güçlü bağların ve ileri düzey işbirliğinin kurulmasına katkıda bulunacak olan projenin özel amaçları:

- ✓ Yerel ürünler, markalaşma ve coğrafi işaretler konularında girişimcilik becerilerin geliştirilmesi ve farkındalığın artırılması
- ✓ Girişimcilik öğrenimi ve girişimcilik becerilerinin geliştirilmesi konusunda Avrupa ve Türkiye’deki iyi uygulamaların ülkemizde yaygınlaştırılması
- ✓ Girişimciliğin ve kendi işini kurmanın beraberinde getirdiği fırsatlar ve zorluklar konusunda yerel kamuoyunun farkındalığının artırılması;
- ✓ Girişimcilik öğrenimi konusunda iyi uygulamaların ülke çapında yaygınlaştırılması ve girişimciliğin bir kariyer seçeneği olarak teşvik edilmesi;
- ✓ Özellikle İşletme ve Sanayi Politikası alanında faaliyet gösteren kurumların ileriye dönük işbirliğine yönelik olarak AB ve Türkiye arasında sürdürülebilir işbirliğinin oluşturulması yer almaktadır.

Proje çıktılarında olan bu Coğrafi İşaretler Kılavuzu ile Türkiye, Çek Cumhuriyeti, İtalya, Polonya, Slovenya ve Yunanistan’da coğrafi işaretler ve yerel ürünlere ilişkin mevcut durum analizi çalışması yapılmıştır. Ülkelerin coğrafi işaret sistemini düzenleyen ilgili kanun ve yönetmelikler, coğrafi işaretli ürünler ve coğrafi işaretin ülkenin ekonomisi ve sosyal kültürel boyuta etkilerinin derlemesi yapılmıştır. Başvuru sahibi ve proje ortaklarının uzmanları tarafından hazırlanan raporlar sonucu bu kitap okuyucuya sunulmaktadır.

Bu kılavuzun hazırlanması için katkı sağlayan Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Esnaflar Derneği- Çek Cumhuriyeti, Bölgesel Gelişim Vakfı-Polonya,



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Girişimcilik Geliştirme Enstitüsü-Yunanistan; Moliseverso il 2000 Derneği-İtalya,
Slovenya Gelişim Derneği-Slovenya ve Yöresel Ürünler, Coğrafi İşaretler Türkiye
Ağı (YÜCİTA)'na teşekkür ediyoruz.

Av. Peri Banu NEMUTLU ERTİKE

MARKAYDER Yönetim Kurulu Başkanı

The project of “Entrepreneurial Development with European Dimension” took start under the coordination of MARKAYDER (Markalaşma Yenilikçilik ve Kalite Geliştirme Derneği (Branding, Quality and Innovation Association), who is the project applicant, on February 15th 2016 in Aydın and other participant countries. It is one of the nine projects in Turkey which was granted by Civil Society Dialog 4 Enterprise and Industry Policy Programme.

The following parties took part as project partners in the activities through 15 months: The Applicant Organisation MARKAYDER in Aydın Turkey. The Co-Applicant in Aydın is Aydın Genç İşadamları Derneği (The Association of Young Businessman) SLOVENIA Co-Applicant: TECOS : Slovenian Tool and Die Development Centre POLAND Co-Applicant: FRR : Fundacja Rozwoju Regionów/ Regions Development Foundation GREECE Co-Applicant: ENTRE: Institute of Entrepreneurship Development CZECH REPUBLIC Co-Applicant: AMSP CR asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR/Association of Small and Medium-Sized Enterprises and Craft of the Czech Republic, ITALY Co-Applicant: MOLISE verso il 2000 in Italy. The Turkey network for Local Products and Geographical Indications) YÜCİTA AND İstanbul Genç Girişimciler Kurulu (Board of Young Entrepreneurs in İstanbul) were project associates. Aydın Ticaret Borsası (Aydın Commodity Exchange) was the supporter of the project.

The project has aimed to contribute the constitution of strong bonds and development of advanced cooperation between Turkey and EU countries using the civil society dialog. The specific targets of the project are:

- ✓ Increasing awareness and capacity related to entrepreneurship, branding, trademarking, local products and geographical indications
- ✓ Identifying and promoting best practices in entrepreneurship learning in EU and Turkey in order to create a more entrepreneur-friendly business and skills development environment.
- ✓ Increasing the awareness of public opinion regarding entrepreneurship and related opportunities and difficulties.
- ✓ Widening the good applications about entrepreneurship-learning in the country and encouraging entrepreneurship as a carrier option.
- ✓ Creating a network where organizations both from Turkey and EU countries in the area of enterprise and industrial policy can collaborate in the future

This “Geographical Indication Guide” is one of the outputs of the project. In this guide, information about geographical indication and legislation in Turkey, Czech Republic, Italy, Poland, Slovenia and Greece is compiled. The results of the reports which were prepared by the experts of project partners are reflected to reader by this booklet.

We thank SLOVENIA Co-Applicant: TECOS : Slovenian Tool and Die Development Centre POLAND Co-Applicant: FRR : Fundacja Rozwoju Regionów/ Regions Development Foundation GREECE Co-Applicant: ENTRE: Institute of Entrepreneurship Development CZECH REPUBLIC Co-Applicant: AMSP CR asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR/Association of Small and Medium-Sized Enterprises and Craft of the Czech Republic, ITALY Co-

Applicant: MOLISE verso il 2000 in Italy and The Turkey network for Local Products and Geographical Indications) YÜCİTA those who contributed for the preparation of this booklet.

We are hoping this booklet to be useful to entrepreneurs who will carry the courage, knowledge and capital to free market in a developing and changing world.

Peri Banu NEMUTLU ERTİKE

President Of MARKAYDER

GEOGRAPHICAL INDICATIONS GUIDEWITH EUROPEAN DIMENSION

A. Information About The National ProtectionOf Geographical Indications.

1-Nationally Registered Geographic Marked Products

Czech Republic-Nationally Registered Geographic Marked Products

The EU legislation about the protected geographical indications and designations of origin is directly applicable and no other national laws have been used for the protection of geographical and traditional names in the Czech Republic.

Italy-Nationally Registered Geographic Marked Products

- PAT - Traditional Agri-Food products

PAT was assigned to 4965 Italian products that are officially registered with the designation of a traditional agricultural products. They represent a calling card of the Italian quality agriculture. The label refers to all those agri-food stuffs whose processing, conservation, and seasoning methods are recognized and have been used all over the involved territory, according to traditional rules, for a period of at least twenty-five years.

Poland-Nationally Registered Geographic Marked Products

The Ministry of Agriculture and Rural Development keeps a register of regional and traditional products from each county. In Poland there are 1,570 traditional products and regional categories such as:

- milk products

- meat products
- fishery products
- vegetables and fruits
- bakery and confectionery products
- oils and fats
- honey
- ready meals and dishes

1. province. Dolny Śląsk - 46 products
2. province. Kujawsko-Pomorskie 67 products
3. province. Lubelskie 163 products
4. province. Łódź 101 products
5. province. Lubuskie 58 products
6. province. Małopolskie 174 products
7. province. Mazowieckie 89 products
8. province. Opole 62 products
9. province. Podkarpackie 209 products
10. province. Podlaskie 61 products
11. province. Pomorskie 174 products
12. province. Śląskie 138 products
13. province. Świętokrzyskie 72 products
14. province. Warmia - Mazury 26 products
15. province. Wielkopolska 92 products
16. province. Zachodnio-Pomorskie 38 products



Slovenia-Nationally Registered Geographic Marked Products

National Quality Scheme was assigned to 5 Slovenian products that are officially registered with the designation of a higher quality:

National quality scheme covers agricultural products and foodstuffs which stand out among products of the same kind with their higher quality.

Special features of a product within this quality scheme are determined according to its composition, sensory or physical-chemical properties and production or processing method.

4. DESIGNATION OF HIGHER QUALITY



Greece-Nationally Registered Geographic Marked Products

In Greece, the EC legislation on the protected geographical indications and designations of origin is directly applicable and no other national laws have been introduced for the protection of geographical and traditional names. There is no specific Greek legislation on Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications in Greece.

Turkey-Nationally Registered Geographic Marked Products

In Turkey, there are 203 products with geographical indication under national registration. (as of 30.03.2017)

2- Details Of The Nationally Registered Geographic Marked Products

Czech Republic- Details Of The Nationally Registered Geographic Marked Products

The EU legislation about the protected geographical indications and designations of origin is directly applicable and no other national laws have been used for the protection of geographical and traditional names in the Czech Republic.

Italy-Details Of The Nationally Registered Geographic Marked Products

This list is an extract of some of the Molise Region Traditional Agri-Food products:



1. Caciocavallo

Fat cheese, short, medium or long matured, spun hard and semy-hard paste.

The rind is hard, smooth, thin, dark-brown or straw-colored, has molds with long aging. The paste is semi-hard, compact, quite cracked, pale or straw-yellow color, with sparse holes, end size



2. Stracciata del matese

Fat cheese, fresh spun paste.

In other parts of Italy, the Stracciata is a stretched curd cheese that is produced by inventories in the spinning stage, other cheeses such as mozzarella. In Matese, instead, the

Stracciata is a cheese with considerable dimensions, to be a fresh pasta filata cheese, so as to reach even 1 kg of weight.

The outer surface is soft, smooth, glossy, white in color. The dough is firm, smooth, white straw color.



3. Torcinello

The torcinello (turcenéle dialect of Puglia and Molise, mboti, turcinieddi or turcinieddhri in Salento dialect) is a typical Apulian food and Molise: consists of stuffed lamb bowels of lamb sweetbreads. Usually, it is consumed cooked in the coals, but sometimes it is also eaten with meat sauce.



4. Mostaccioli

The mostaccioli are sweet typical Christmas of the center-south. Each region has its variants and also the Molise presents its typical recipe.



Tradition has it that the evening before, in the Molise squares, lights a campfire and for the occasion will intertwine the fir branches and broom, collected exclusively by male hands, so as to provide excellent fans to always keep alive the fire. Women, not engaged in this work, on the night of December 24, however, have the task to refresh your audience with mostaccioli or delicious and sweet pieces of dough from derivatives mustaceous, the ancient wedding cake.

5. Cavatelli (Traditonal Homemade Pasta)

Type of pasta that women were preparing the house often for their families, using eggs from their chickens, flour and water. Three



healthy and simple ingredients, kneaded and mixed with passion from generation to generation, creating a dish with a unique taste. Fortunately still today in many devote themselves to their implementation, although you can buy them ready.

Poland-Details Of The Nationally Registered Geographic Marked Products

In the province of Malopolska we distinguish 11 PGI products and 174 products from the Lists of regional and traditional products conducted by the Ministry of Agriculture and Rural Development. The following description of several products localized close to Nowy Sacz.

Slovenia-Details Of The Nationally Registered Geographic Marked Products

1. Med z vsebnostjo vlage največ 18 % v HMF in največ 15 mg/kg medu – Zlati panj

Honey with water content of up to 18 % and a maximum of 15 mg of HMF per kilo – Golden Beehive Honey



Zlati panj honey is different from other types of honey in two main characteristics, vital for determining the quality – the level of hydroxymethylfurfural (HMF) which is an indicator overheating, and the lower water content. Six types of honey have been given the Zlati panj quality indication – meadow blossom, mountain flower, fir, acacia, chestnut and lime.

2. Kokošja jajca Omega plus

Omega plus hen eggs



Omega plus table eggs are products of a regular production technology but contain at least five times more omega-3 fatty acids in comparison to regular

eggs due to the adding of adequately prepared flax seeds in their compound feed. Omega-3 is a common name for a group of polyunsaturated fatty acids which are important for the development and function of cell membranes, especially the nerve tissue, brain and retina.

3. Piščančje meso in izdelki z navedbo “vir selena”

Chicken meat and products with a “selenium source” indication



The meat and products are part of the higher quality scheme due to their content of selenium which is important for supporting the immune system, growth of hair and nails, activity of the pancreas. As an antioxidant it protects the cells from oxidative stress. The required selenium levels in poultry meat and products are achieved by adding selenium to chicken feed.

4. Pivški piščanec in izdelki z omega-3

Pivka chicken and omega-3 products



Chickens are fed with a specially prepared diet which consists of selected plant-origin raw materials. This results in a changed fatty acid composition of Pivški piščanec meat and products, resembling the meat of free-range animals.

5. Poltrdi sir brez konzervansov – poltrdi siri Zelene doline

Semi-hard cheese without preservatives – semihard cheeses of Zelena dolina



Semi-hard cheeses without preservatives are produced following standard technological semi-hard cheese procedures, yet the milk for their production undergoes bactofugation. This procedure removes approximately 99–99.5 % of bacteria and their spores. When milk for semi-hard cheeses is not bacteriofugated, preservatives which prevent the growth of unwanted microorganisms that could cause unwanted spoilage (eg. blowing of cheese) in later phases of semi-hard cheese production need to be added. Semi-hard cheeses made from bactofugated milk are long lasting despite not having any preserving agents added.

Publisher: Republic of Slovenia, Ministry of Agriculture, Forestry and Food

Greece-Details Of The Nationally Registered Geographic Marked Products

In Greece, the EC legislation on the protected geographical indications and designations of origin is directly applicable and no other national laws have been introduced for the protection of geographical and traditional names. There is no specific Greek legislation on Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications in Greece.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Turkey-Details Of The Nationally Registered Geographic Marked Products

Item No	Title of Geographical Indication	Date of Protection and Application	Applicant
1	ADANA KEBABI (ADANA KABAB)	15.08.2003	Adana Chamber of Commerce
2	ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK	26.10.2009	Sakarya Chamber of Commerce and Industry
3	ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ	26.10.2009	Sakarya Chamber of Commerce and Industry
4	AFYON KAYMAĞI	31.12.2003	Afyon Chamber of Commerce
5	AFYON MERMERİ (AFYON MARBLE)	31.12.2003	Afyon Chamber of Commerce
6	AFYON PASTIRMASI (AFYON PASTRAMI)	31.12.2003	Afyon Chamber of Commerce
7	AFYON SUCUĞU (AFYON SUJUK)	31.12.2003	Afyon Chamber of Commerce
8	AKHİSAR DOMAT ZEYTİNİ (AKHİSAR DOMAT OLIVE)	04.11.2010	Akhisar Chamber of Commerce and Industry
9	AKHİSAR USLU ZEYTİNİ (AKHİSAR USLU OLIVE)	04.11.2010	Akhisar Chamber of Commerce and Industry
10	AKKUŞ ŞEKER FASULYESİ (AKKUŞ ŞEKERBEAN)	26.03.2010	Akkuş Chamber of Agriculture
11	AKÇAABAT KÖFTESİ (AKÇAABAT KOFTA)	31.07.2008	Trabzon Chamber of Commerce and Industry
12	AKŞEHİR KIRAZI (AKŞEHİR CHERRY)	14.11.2003	Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Akşehir İlçe Müdürlüğü



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

13	ANAMUR MUZU (ANAMUR BANANA)	12.06.2001	Mustafa Yılmaz
14	ANDIRIN TİRŞİĞİ	06.05.2010	Association of “Andırınlılar Eğitim Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği”
15	ANTAKYA KÜNEFESİ (TATLI)	14.04.2006	Antakya Chamber of Commerce and Industry
16	ANTEP BAKLAVASI	28.03.2005	Gaziantep Chamber of Industry
17	ANTEP BEYRANI	08.05.2015	Gaziantep Metropolitan Municipality
18	ANTEP FISTIĞI (ANTEP PISTACHIO)	18.09.1997	Gaziantep Chamber of Commerce
19	ANTEP KUTNU KUMAŞ (ANTEP KUTNU FABRIC)	19.01.2015	Gaziantep Chamber of Industry
20	ANTEP YUVARLAMASI ANTEP YUVALAMASI	30.06.2015	Gaziantep Metropolitan Municipality
21	ANTEP İŞİ	24.04.2012	Gaziantep Chamber of Commerce, S.S. Gaziantep Kadın Çevre Kültür ve Kalkınma Cooperative (KADKOOP-2006)
22	ARAPGİR KÖHNÜ ÜZÜMÜ (ARAPGİR KÖHNÜ GRAPE)	24.08.2006	Arapgir Municipality
23	AYDIN KESTANESİ (AYDIN CHESNUTT)	07.12.2010	Aydın Commercial Exchange
24	AYDIN İNCİRİ (AYDIN FIG)	09.12.2003	Aydın Chamber of Commerce
25	AYVALIK ZEYTİNYAĞI (AYVALIK OLIVE OIL)	18.03.2004	Ayvalık Chamber of Commerce
26	BAFRA PİDESİ	20.05.2005	Bafra Chamber of Commerce and



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

			Industry
27	BAFRA ZEMBİLİ	14.05.2012	Samsun Metropolitan Municipality
28	BALIKESİR HÖŞMERİM TATLISI	21.02.2011	Balıkesir Chamber of Artisans for Cooks and Etc.
29	BARTIN İŞİ TEL KIRMA	08.11.2004	Directorate of Bartın Culture and Tourism
30	BAYAT TÜRKMEN KİLİMİ (BAYAT TURKIC RUG)	28.04.2000	Foundation of Bayat Social Collaboration
31	BAYRAMIÇ BEYAZI	17.09.2010	Bayramiç Chamber of Agriculture
32	BAYRAMIÇ ELMASI (BAYRAMIÇ APPLE)	12.03.2013	Bayramiç Chamber of Agriculture
33	BERGAMA EL HALISI (BERGAMA HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
34	BERGAMA KOZAK ÇAM FISTIĞI (BERGAMA PINE NUT)	21.10.2008	Bergama Chamber of Commerce
35	BEYPAZARI KURUSU	31.12.2009	Beypazarı Chamber of Commerce
36	BODRUM MANDARİNİ (BODRUM MANDARIN)	03.12.2009	Union of Nectarine Farmers of Bodrum County
37	BOYABAT ÇEMBERİ	26.12.2007	Boyabat Municipality
38	BOZDAĞ KESTANE ŞEKERİ (BOZDAĞ CHESNUTT CANDY)	16.08.1999	Bozdağ İmalat Şekerleme Meşrubat İmalat ve Paz.San.Tic.Ltd.Şti.
39	BULDAN BEZİ (BULDAN FABRIC)	27.01.2010	Buldan Chamber of Commerce
40	BURDUR CEVİZ	22.05.2008	Burdur Chamber of Commerce and



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

EZMESİ			Industry
(BURDUR WALNUT PASTE)			
41	BURDUR ŞİŞKÖFTESİ	09.08.2010	Burdur Chamber of Commerce and Industry
42	BÜNYAN EL HALISI (BÜNYAN HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
43	DAMAL BEBEĞİ (DAMAL DOLL)	06.05.2002	Damal Governorship Union of Providing Service for Villages
44	DENİZLİ LEBLEBİSİ	20.02.2008	Denizli Commercial Exchange
45	DENİZLİ TRAVERTENİ (DENİZLİ TRAVERTINE)	09.01.2008	Denizli Chamber of Commerce
46	DEVELİ CIVIKLISI	17.09.2004	Develi Municipality
47	DEVREK BASTONU (DEVREK WALKING STICK)	10.07.2003	Association of Devrek Bastonculuğu Yaşatma ve Geliştirme Derneği
48	DÖŞEMEALTI EL HALISI (DÖŞEMEALTI HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
49	DİYARBAKIR KARPUZU (DİYARBAKIR WATERMELON)	03.12.2007	Diyarbakır Governorship
50	DİYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ (DİYARBAKIR KNIT CHEESE)	15.02.2010	Diyarbakır Governorship Directorate of Food Agriculture and Husbandry
51	EDREMIT KÖRFEZ BÖLGESİ	29.04.2003	Union of Cooperatives of S.S. Tariş Olive and Olive Oil Marketing



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

ZEYTİNYAĞLARI

(EDREMİT HARBOR

OLIVE OIL)

52	EDREMİT KÖRFEZİ YEŞİL ÇİZİKZEYTİN (EDREMİT HARBOR YEŞİL ÇİZİKOLIVE)	18.07.2014	Edremit Chamber of Commerce
53	EDİRNE BEYAZ PEYNİRİ (EDİRNE FETA CHEESE)	10.05.2004	Edirne Chamber of Commerce and Industry
54	EDİRNE TAVACIĞERİ	18.05.2006	Edirne Union of Chambers of Artisans and Merchants
55	EFLANİ CEMBER BEZİ (EFLANİ CEMBER FABRIC)	15.04.2008	Eflani Governorship Foundation of Social Collaboration and Solidarity
56	EGE PAMUĞU (AEGEAN COTTON)	06.02.2003	İzmir Commercial Exchange
57	EGE SULTANI ÜZÜMÜ (AEGEAN SULTANAS)	06.02.2003	İzmir Commercial Exchange
58	EGE İNCİRİ (AEGEAN FIG)	06.02.2003	İzmir Commercial Exchange
59	ELAZIĞ ÖKÜZGÖZÜ ÜZÜMÜ (ELAZIĞ ÖKÜZGÖZÜ GRAPE)	01.10.2007	Elezığ City Directorate of Ministry of Agriculture and Village Works, Elazığ Union of Central Grape Farmers
60	ERZURUM CİVİL PEYNİRİ (ERZURUM CİVİL CHEESE)	17.12.2007	Erzurum Commercial Exchange



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

61	ERZURUM KADAYIF DOLMASI	01.03.2010	Erzurum Commercial Exchange
62	ERZURUM KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİ (GÖĞERMİŞ PEYNİR)	01.03.2010	Erzurum Commercial Exchange
63	ERZİNCAN BAKIR İMALAT VE EL İŞLEMECİLİĞİ SANATI (ERZİNCAN COPPERSMITH)	25.06.2001	Erzincan Chamber of Commerce and Industry
64	ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ (ERZİNCAN TULUM CHEESE)	21.08.2000	Erzincan Chamber of Commerce and Industry
65	ESKİŞEHİR LÜLETAŞI	27.10.1997	Eskişehir Chamber of Industry
66	ESKİŞEHİRÇİGBÖREĞİ (ÇİBÖREK)	19.04.2010	Eskişehir Chamber of Commerce
67	EZİNE PEYNİRİ (EZİNE CHEESE)	24.02.2006	Association of Development and Promotion of Ezine Cheese and Dairy Farmers
68	EŞME YÖRÜKİLİMİ (EŞME YÖRÜKRUG)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
69	FİNİKE PORTAKALI (FİNİKE ORANGE)	26.04.2006	Agricultural Union of Finike County Fruit Farmers
70	GAZİANTEP BAKIR EL İŞLEMECİLİĞİ (GAZİANTEP COPPERSMITH)	19.07.2010	Gaziantep Chamber of Coppersmiths
71	GAZİANTEP SEDEF EL İŞLEMECİLİĞİ (GAZİANTEP PEARL CRAFTS)	22.07.2010	Gaziantep Chamber of Coppersmiths



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

72	GELENEKSEL TÜRK AHUDUDU LİKÖRÜ (TRADITIONAL TURKISH RASPBERRY SPIRIT)	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
73	GELENEKSEL TÜRK GÜL LİKÖRÜ (TRADITIONAL TURKISH ROSE SPIRIT)	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
74	GELENEKSEL TÜRK KAYISI LİKÖRÜ (TRADITIONAL TURKISH APRICOT SPIRIT)	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
75	GELENEKSEL TÜRK VIŞNELİKÖRÜ (TRADITIONAL TURKISH CHERRY SPIRIT)	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
76	GELENEKSEL TÜRK ÇİLEK LİKÖRÜ (TRADITIONAL TURKISH STRAWBERRY SPIRIT)	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
77	GEMLİK ATI (GEMLİK HORSE)	03.05.2001	Commandership of Military School of Veterinary and Education Center
78	GEMLİK ZEYTİNİ (GEMLİK OLIVE)	05.03.2003	Gemlik Commercial Exchange
79	GÖNEN İĞNE OYASI (GÖNEN	23.02.2010	Gönen Municipality



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

	POINTLACE)		
80	GÖRDES EL HALISI (GÖRDES HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
81	GÖRECE NAZAR BONCUĞU ÜRETİM EL VE İŞLEMESANATI	23.04.2003	Görece Municipality
82	GÜMÜŞHANE DUTPESTİLİ	23.01.2004	Gümüşhane Directorate of Provincial Administration
83	GÜMÜŞHANE KÖMESİ	23.01.2004	Gümüşhane Directorate of Provincial Administration
84	GÜNEY EGE ZEYTİNYAĞLARI (SOUTH AEGEAN OLIVE OIL)	29.04.2003	Union of Cooperatives of S.S.Tariş Olive and Olive Oil Agricultural Marketing
85	GİRESUN TOMBUL FINDIĞI (GİRESUN CHUBBY HAZELNUT)	18.09.2000	Union of Hazelnut Agricultural Marketing Cooperatives
86	HELLİM /HALLOUMI	10.10.2008	Cyprus Turkish Chamber of Industry
87	HEREKE YÜN EL HALISI (HEREKE WOOL HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
88	HEREKE YÜN İPEK EL HALISI (HEREKE WOOL-SILK HAND WOVENCARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
89	HEREKEİPEK HALISI (HEREKE SILK	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

	CARPET)		
90	HINIS FAŞULYESİ (HINIS BEAN)	07.06.2012	Institute of Eastern Anatolia Agricultural Research
91	ISPARTA GÜLÜ (ISPARTA ROSE)	01.12.2005	Süleyman Demirel University
92	JİRKAN KİLİMİ (JİRKAN RUG)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
93	KADINHANI TAHİNLİ PİDESİ	15.06.2010	Kadınhanı Municipality
94	KALE BİBERİ (KALE PEPPER)	18.12.2008	Kale Governorship Directorate of Union of Providing Service to Villages
95	KALECİK KARASI ÜZÜMÜ (KALECİK KARASI GRAPE)	07.06.2005	Kalecik Municipality
96	KANGAL BALIKLI KAPLICASI (KANGAL BALIKLI HOTSPRING)	06.05.2002	Kangal Governorship
97	KANGAL KOYUNU (KANGAL SHEEP)	06.05.2002	Kangal Governorship
98	KARAMÜRSEL SEPETİ (KARAMÜRSEL BASKET)	06.11.2006	Karamürsel Municipality
99	KARNAVAS DUT PEKMEZİ (KARNAVAS MULBERRY PEKMEZ)	12.08.2005	Osmanağzı Village Mukhtarship
100	KARS EL HALISI (KARS HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
101	KARS KAŞARI	14.02.2014	T.C. Kafkas University Administration



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

	(KARS KAŞARI CHEESE)		
102	KARS TÜRK ÇOBAN KÖPEĞİ (KARS TURKISH SHEPPHERD DOG)	03.05.2001	The Commandership of Military School of Veterinary and Education Center
103	KAYSERİ MANTISI	22.05.2006	Kayseri Chamber of Commerce
104	KAYSERİ PASTIRMASI (KAYSERİ PASTRAMI)	13.09.2000	Kayseri Chamber of Commerce
105	KAYSERİ SUCUĞU (KAYSERİ SUJUK)	13.09.2000	Kayseri Chamber of Commerce
106	KEŞAN SATIR ET (KEŞAN SATIR MEAT)	09.07.2008	Keşan Chamber of Commerce and Industry
107	KIRKAĞAÇ KAVUNU (KIRKAĞAÇ MELON)	01.11.2006	Kırkağaç Municipality
108	KONYA ETLİ DÜĞÜN PİLAVI	21.01.2009	Öz Başaralı Tunç Kardeşler gıda inşaat Hay. San. ve Tic.Ltd.Şti.
109	KULA EL HALISI (KULA HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
110	KÜTAHYA ÇİNİSİ	20.05.2004	Kütahya Governorship Directorate of Provincial Administration
111	KİLİS KATMERİ	17.04.2014	Kilis Governorship
112	MALATYA KAYISISI (MALATYA APRICOT)	31.07.2000	Malatya Chamber of Commerce and Industry
113	MARAŞ BURMA BİLEZİĞİ (MARAŞ TWISTED BRACELET)	26.09.2012	Kahramanmaraş Metropolitan Municipality
114	MARAŞ BİBERİ (MARAŞ PEPPER)	26.12.2001	Kahramanmaraş Chamber of Commerce and Industry
115	MARAŞ TARHANASI	29.07.2010	Kahramanmaraş Commercial Exchange



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

116	MARDİN KABURGA DOLMASI	22.10.2007	Mardin Governorship
117	MARDİN KİBE	27.12.2007	Mardin Governorship
118	MARDİN SEMBUSEK	27.12.2007	Mardin Governorship
119	MARDİN TAŞI (MARDİN STONE)	22.07.2009	Mardin Governorship
120	MARDİN İKBEBET	27.12.2007	Mardin Governorship
121	MARDİN İMLEBES (BADEM ŞEKERİ / ALMOND CANDY)	28.01.2008	Mardin Governorship
122	MERSİN CEZERYESİ	06.09.2001	Mersin Chamber of Commerce and Industry
123	MERSİN TANTUNİSİ	15.07.2014	Mersin Chamber of Artisans and Craftsmen for Kebab, Restaurant, Café and Bakery
124	MERZİFON KEŞKEĞİ	06.12.2011	Merzifon Municipality
125	MUT KAYISISI (YAŞ SOFRALIK) (MUT APRICOT)	28.06.2005	Mut Chamber of Agriculture
126	MİLAS EL HALISI (MİLAS HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
127	MİLAS ZEYTİNYAĞI (MİLAS OLIVE OIL)	24.06.2014	Milas Chamber of Commerce and Industry
128	NİKSAR CEVİZİ (NİKSAR WALNUT)	17.05.2011	Niksar Chamber of Commerce and Industry
129	NİZİP ZEYTİNYAĞI (NİZİP OLIVE OIL)	18.08.2009	Nizip Chamber of Commerce
130	OLTU CAĞ KEBABI (OLTU CAĞ KEBAB)	14.05.2007	Oltu Chamber of Commerce and Industry
131	OLTU TAŞI (OLTU STONE)	19.03.2012	Oltu Chamber of Commerce and Industry



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

132	OSMANİYE YER FISTIĞI (OSMANİYE PEANUT)	07.02.2002	Osmaniye Commercial Exchange
133	PAZIRIK EL HALISI (PAZIRIK HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
134	PERVARI BALI (PERVARI HONEY)	27.05.2003	T.C. Siirt Governorship Directorate of Provincial Administration
135	PROSCIUTTO DI PARMA (PARMA HAM / PARMA JAMBONU)	18.12.2007	Consorzio del Prosciutto di Parma (Parma Ham Consortium)
136	PİRAZİZ ELMASI (PİRAZİZ APPLE)	05.03.2013	Piraziz Chamber of Agriculture
137	RAKI	15.04.2009	Association of Manufacturers of Traditional Alcohol Beverages (GİSDER)
138	RİZE BEZİ(FERETIKO)	31.03.2005	Rize Governorship
139	SAFRANBOLU LOKUMU (SAFRANBOLU TURKISH DELIGHT)	22.05.2006	Safranbolu Lati Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
140	SAFRANBOLU SAFRANI (SAFRANBOLU SAFFARON)	21.05.2009	Safranbolu Chamber of Artisans and Craftsmen
141	SALİHLİ KİRAZI (SALİHLİ CHERRY)	11.08.2006	Salihli Chamber of Commerce and Industry
142	SALİHLİ ODUNKÖFTE (SALİHLİ ODUN KOFTA)	11.08.2006	Salihli Chamber of Commerce and Industry
143	SAMSUN KAZ TİRİDİ	27.12.2011	Samsun Union of Rural Municipalities



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

144	SAMSUN SİMİDİ	20.03.2012	Samsun Chamber of Commerce and Industry
145	SCOTCH WHISKY (İSKOÇ VİSKİSİ)	02.06.2008	The Scotch Whisky Association
146	SOĞANLI BEZ BEBEKLERİ (SOĞANLI FABRIC DOLLS)	28.04.2003	R.T. Yeşilhisar Governorship Union of Providing Service to Villages
147	SÜMER KARS EL HALISI (SÜMER KARS HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
148	SÜPER İNCE KİLİM (SUPER-THIN RUG)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
149	SİMAV EL HALISI (SİMAV HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
150	SİVAS EL HALISI (SİVAS HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
151	SİVAS KÖFTESİ (SİVAS KOFTA)	01.02.2006	Sivas Chamber of Commerce and Industry
152	SİİRT BATTANİYESİ (SİİRT BLANKET)	24.02.2003	Siirt Governorship Directorate of Provincial Administration
153	SİİRT BÜRYAN KEBABI (SİİRT BÜRYAN KEBAB)	24.02.2003	Siirt Governorship Directorate of Provincial Administration
154	SİİRT FISTIĞI (SİİRT PEANUT)	24.06.2003	Siirt Governorship Directorate of Provincial Administration
155	SİİRT PERDE PİLAVI	24.02.2003	Siirt Governorship Directorate of Provincial Administration



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

156	TARSUS BEYAZI ÜZÜM TOPACIK	22.09.2003	Tarsus Municipality
157	TARSUS YAYLA BANDIRMASI	10.12.2004	Tarsus Municipality
158	TARSUS ŞALGAMI (TARSUS TURNIP)	26.11.2004	Tarsus Municipality
159	TAVŞANLI LEBLEBİSİ	09.07.2002	Tavşanlı Chamber of Commerce and Industry
160	TAŞKÖPRÜ KUYU KEBABI (TAŞKÖPRÜ WELL KEBAB)	03.07.2012	Taşköprü Municipality
161	TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI (TAŞKÖPRÜ GARLIC)	28.05.2009	Taşköprü Municipality
162	TAŞPINAR EL HALISI (TAŞPINAR HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
163	TERME PİDESİ	31.03.2008	Özler Pide ve Çorba Salonu Oto.İnş.Arı San.Tic.Ltd.Şti.
164	TOKAT KEBABI (TOKAT KEBAB)	26.08.2013	Tokat Chamber of Commerce and Industry
165	TOMARZA KABAK ÇEKİRDEĞİ	11.07.2011	Tomarza County Union of Squash Farmers
166	TRABZON TELKARİYE VE HASIRI	22.09.2006	Trabzon Chamber of Goldsmiths and Watch Smiths
167	TURHAL YOĞURTMACI	31.07.2012	Turhal Chamber of Commerce and Industry
168	TÜRK RAKISI	25.12.1996	General Directorate of Tekel Tobacco, Tobacco Products, Salt, and Alcohol Facilities
169	TÜRK TAZISI	03.05.2001	The Commandership of Military School



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

	(TURKISH HOUND)		of Veterinary and Education Center
170	TÜRKMEN EL HALISI (TURKIC HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
171	URFA MEYAN ŞERBETİ (BİYANBALI) (URFA LICORICE SHORBET)	02.05.2013	Şanlıurfa Chamber of Commerce and Industry
172	UŞAK HALISI (OUSHAK CARPET)	07.01.2010	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
173	UŞAK TARHANASI	23.02.2015	Uşak Directorate of Provincial Administration
174	YAHYALI EL HALISI (YAHYALI HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
175	YAMULA PATLICANI (YAMULAEGGPLANT)	27.11.2007	R.T. Yemliha Agricultural Development Cooperative
176	YAĞCIBEDİR EL HALISI (YAĞCIBEDİR HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
177	YOZGAT ARABAŞISI	14.03.2011	Yozgat Municipality
178	YOZGAT PARMAK ÇÖREĞİ	14.03.2011	Yozgat Municipality
179	YUNDAĞI EL HALISI (YUNDAĞI HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
180	ZİLE PEKMEZİ (ZİLE PEKMEZ)	20.10.2006	Zile Commercial Exchange
181	ÇANAKKALE EL HALISI (ÇANAKKALE HAND	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

	WOVEN CARPET)		
182	ÇARŞIBAŞI KEŞANI	08.06.2004	Çarşıbaşı Governorship
183	ÇAY İLÇESİ VIŞNESİ (ÇAY COUNTY CHERRY)	21.10.2005	Çay Municipality
184	ÇAĞLAYANCERİT CEVİZİ (ÇAĞLAYANCERİT WALNUT)	21.12.2011	Çağlayancerit Chamber of Agriculture Başkanlığı
185	ÇELİKİKHAN TÜTÜNÜ (ÇELİKİKHAN TOBACCO)	12.04.2002	Çelikhan Union of Providing Service to Villages
186	ÇORUM LEBLEBİSİ	15.08.2001	Çorum Commercial Exchange
187	ÇUBUK TURŞUSU (ÇUBUK PICKLE)	14.02.2006	Çubuk Municipality
188	ÇİMİN ÜZÜMÜ (ÇİMİN GRAPE)	23.11.2000	Erzincan Üzümlü Municipality
189	ÖDEMiŞ PATATESİ (ÖDEMiŞ PATATOES)	26.03.2002	Ödemiş Commercial Exchange
190	İNCE İSPARTA HASGÜL EL HALISI (THIN İSPARTA HASGÜL HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
191	İNCESU KARA EVREK ÜZÜMÜ (İNCESU KARA EVREK GRAPE)	22.09.2014	İncesu Municipality
192	İNEGÖL KÖFTE (İNEGÖL KOFTA)	08.08.2002	İnegöl Chamber of Commerce and Industry
193	İPSALA PİRİNCİ (İPSALA RICE)	27.04.2012	Keşan Chamber of Commerce and Industry



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

194	İSABEY ÇEKİRDEKSİZİ (ÜZÜM) İSABEY SEEDLESS (GRAPE)	10.11.2004	İsabey Municipality
195	İSKİLİP DOLMASI	14.02.2005	İskilip Municipality
196	İSKİLİP TURŞUSU (İSKİLİP PICKLE)	14.02.2005	İskilip Municipality
197	İSPİR KURU FASÜLYESİ	07.07.2008	İspir Chamber of Artisans and Craftsmen
198	İZMİR LOKMASI	08.02.2011	İzmir Chamber of Commerce
199	İZMİR ŞAMBALİSİ	18.01.2011	İzmir Chamber of Commerce
200	İZMİT PİŞMANİYESİ	11.09.2000	Kocaeli Union of Chambers of Artisans and Craftsmen
201	İZNİK ÇİNİSİ	27.12.2004	İznik Municipality
202	ŞANLIURFA BİBERİ (ŞANLIURFA PEPPER)	25.08.2000	Şanlıurfa Municipality
203	ŞANLIURFA ÇİÇ KÖFTE	31.05.2006	Şanlıurfa Chamber of Commerce and Industry

3-Geographic Marked Products Has The Property of PDO - Protected Designation of Origins

Czech Republic-Geographic Marked Products Has The Property of PDO - Protected Designation of Origins

6 products are registered as property of Protected Designation of Origin in the Czech Republic.

1.

a) Všešarská cibule (kind of onion)

b) Date of Publication: 28.09.2007

Date of Registration: 17.07.2008

c) Zemědělské družstvo Všešary

2.

a) Chamomilla bohemica

b) Date of Publication: 17.10.2007

Date of Registration: 11.07.2008

c) LEROS, s.r.o., zastupující skupinu producentů

3.

a) Český kmín (caraway seeds)

b) Date of Publication: 07.08.2007

Date of Registration: 21.05.2008

c) ČESKÝ KMÍN–sdružení

4.

a) Nošovické kysané zelí (sauerkraut)

b) Date of Publication: 05.05.2007

Date of Registration: 07.02.2008

c) Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice

5.

a) Pohořelický kapr

b) Date of Publication: 25.08.2006

Date of Registration: 09.05.2007

c) Rybníkářství Pohořelice a.s.

6.

a) Žatecký chmel (hop)

b) Date of Publication: 26.08.2006

Date of Registration: 09.05.2007

c) Svaz pěstitelů chmele České republiky

Italy-Geographic Marked Products Has The Property of PDO - Protected Designation of Origins

165 geographic marked Italian products has the property of PDO (explained in detail in B Section of the Reporting Document).

Poland-Geographic Marked Products Has The Property of PDO - Protected Designation of Origins



So far 9 products in Poland have been marked PDO. PDO designation can be found on the following Polish products::

- bryndza podhalańska / ewe`s milk cheese
- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Beans of Dunajec Valley
- fasola wrzawska / beans
- karp zatorski /carp
- miód z Sejneńszczyzny / Łódziejszczyzny / honey
- oscypek /smoked cheese
- podkarpacki miód spadziowy / honeydew
- redykołka / small pieces of smoked cheese
- wiśnia nadwiślanka / cherry

Detailed description in the point B

Slovenia-Geographic Marked Products Has The Property of PDO - Protected Designation of Origins

9 geographic marked Slovenian products has the property of PDO (explained in detail in B Section of the Reporting Document):

1. PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Quality scheme designation on the left refers to the National designation, while the right sign refers to the EU qualification.



Greece-Geographic Marked Products Has The Property of PDO - Protected Designation of Origins

75 geographic marked products have the property PDO



Turkey-Geographic Marked Products Has The Property of PDO - Protected Designation of Origins

In Turkey, there are 81 products registered with Protected Designation of Origin (PDO).

4- Geographic Marked Products Has The Property of PGI – Protected

Geographical Indications

Czech Republic-Geographic Marked Products Has The Property of PGI – Protected Geographical Indications

23 products have the property of Protected Geographical Indicator in the Czech Republic.

1.

a) Valašský frgál (cake)

b) Date of Submission: 04.04.2010

Date of Publication: 01.06.2013

Date of Registration: 06.12.2013

c) None

2.

a) Chelčicko — Lhenické ovoce (fruit) -

b) Date of Submission: 23.11.2004

Date of Publication: 14.09.2011

Date of Registration: 24.05.2012

c) Unie ovocnářů jižních a západních Čech

3.

a) Karlovarské oplatky (wafers)

b) Date of Submission: 20.10.2004

Date of Publication: 19.04.2007

Date of Registration: 29.07.2011

c) Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

4.

a) Karlovarské trojhránky (wafers)

b) Date of Submission: 19.10.2004

Date of Publication: 05.09.2007



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Date of Registration: 29.07.2011

c) Sdružení výrobců Karlovarských trojhránků

5.

a) Olomoucké tvarůžky (cheese)

b) Date of Submission: 19.10.2004

Date of Publication: 04.08.2007

Date of Registration: 05.08.2010

c) A. W. spol. s r. O

6.

a) Jihočeská Zlatá Niva (cheese)

b) Date of Submission: 20.10.2004

Date of Publication: 21.11.2007

Date of Registration: 15.01.2010

Date of 1st Amendment: 20.11.2013

c) MADETA a.s.

7.

a) Jihočeská Niva (cheese)

b) Date of Submission: 20.10.2004

Date of Publication: 21.11.2007

Date of Registration: 14.01.2010

Date of 1st Amendment: 20.11.2013

c) MADETA a.s

8.

a) Černá Hora (beer)

b) Date of Submission: 19.10.2004

Date of Publication: 27.03.2009

Date of Registration: 06.11.2009



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

c) Pivovar Černá Hora, a. s.

9.

a) Březnický ležák (beer)

b) Date of Submission: 19.10.2004

Date of Publication: 17.02.2009

Date of Registration: 15.10.2009

c) Pivovar Herold Bşeznice, a. s.

10.

a) Brněnské pivo; Starobrněnské pivo (beer)

b) Date of Submission: 14.10.2004

Date of Publication: 05.12.2008

Date of Registration: 24.07.2009

c) Starobrnno, a. s.

11.

a) Mariánskolázeňské oplatky

b) Date of Submission: 28.04.2004

Date of Publication: 11.05.2007

Date of Registration: 21.05.2009

c) KLS KLIMENTOV, s.r.o

12.

a) Znojenské pivo (beer)

b) Date of Submission: 14.10.2004

Date of Publication: 25.09.2008

Date of Registration: 06.05.2009

c) Starobrnno, a. s.

13.

a) České pivo (beer)



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

b) Date of Submission: 14.10.2004

Date of Publication: 23.01.2008

Date of Registration: 17.10.2008

c) Sdružení České pivo

14.

a) Chodské pivo (beer)

b) Date of Publication: 07.08.2007

Date of Registration: 31.05.2008

c) Chodovar, spol. s r.o.

15.

a) Pardubický perník (gingerbread)

b) Date of Publication: 08.05.2007

Date of Registration: 07.02.2008

c) Sdružení Pardubický perník

16.

a) Třeboňský kapr (carp)

b) Date of Publication: 22.03.2007

Date of Registration: 30.11.2007

Date of 1st Amendment: 23.01.2014

c) Rybářství Třeboň a.s

17.

a) Lomnické suchary (wafers)

b) Date of Submission: 14.09.2004

Date of Publication: 16.12.2006

Date of Registration: 31.08.2007

Date of 1st Amendment: 01.04.2014

c) Sdružení výrobců Lomnických sucharů

18.

a) Hořické trubičky

b) Date of Submission: 22.09.2004

Date of Publication: 18.11.2006

Date of Registration: 24.08.2007

Date of 1st Amendment: 11.03.2014

c) Sdružení výrobců Hořických trubiček

19.

a) Karlovarský suchar

b) Date of Submission: 20.10.2004

Date of Publication: 29.11.2006

Date of Registration: 22.08.2007

Date of 1st Amendment: 10.03.2016

c) Karlovarská pekárna Trend s.r.o.

20.

a) Štramberké uši (kind of sweet)

b) Date of Publication: 24.06.2006

Date of Registration: 07.03.2007

c) Association for the Protection of Producers of Štramberk Ears

21.

a) Budějovické pivo (beer)

b) Date of Registration: 23.09.2003

c) None

22.

a) Budějovický měšťanský var (beer)

b) Date of Registration: 23.09.2003

c) None

23.

a) Českobudějovické pivo (beer)

b) Date of Registration: 23.09.2003

Date of 1st Amendment: 04.12.2013

c) None

Italy-Geographic Marked Products Has The Property of PGI – Protected Geographical Indications

117 geographic marked Italian products has the property of PGI (explained in detail in B section of the book)

Poland-Geographic Marked Products Has The Property of PGI – Protected Geographical Indications



19 PGI products have been marked in Poland so far, and these are as follows:

- andruty kaliski/ Wafer
- cebularz lubelski/Flatbread with onion from Lublin province
- chleb prądnicki/bread
- fasola korczyńska/beans
- jabłka grójeckie/apples
- jabłka łuckie/apples
- jagnięcina podhalańska/lamb`s meat
- kiełbasa lisiecka,/sausage
- kołocz śląski/kołacz śląski, /silesian region cake
- miód drahimski/honey from Drahim
- miód kurpiowski/honey
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich/heather honey
- obwarzanek krakowski/ kraków bagel
- rogal świętomarciński/St. Martin's croissant
- ser koryciński swojski/Korycin cheese
- suska sechlońska/dried prune

- śliwka sztydłowska/prune
- truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna/kashubian strawberry
- wielkopolski ser smażony/fried cheese

Detailed description in the point B

Slovenia-Geographic Marked Products Has The Property of PGI – Protected Geographical Indications

13 geographic marked Slovenian products has the property of PGI (explained in detail in B Section of the Reporting Document)

Quality scheme designation on the left refers to the National designation, while the right sign refers to the EU qualification.

2. PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION



Greece-Geographic Marked Products Has The Property of PGI – Protected Geographical Indications

28 geographic marked products have the property PGI



Turkey-Geographic Marked Products Has The Property of PGI – Protected Geographical Indications

In Turkey, there are 121 products registered with the (PGI)(Origin)



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Item No	Title of Geographical Indication	Date of Protection and Application	Applicant
1	ADANA KEBABI (ADANA KABAB)	15.08.2003	Adana Chamber of Commerce
2	ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK	26.10.2009	Sakarya Chamber of Commerce and Industry
3	ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ	26.10.2009	Sakarya Chamber of Commerce and Industry
4	AFYON PASTIRMASI (AFYON PASTRAMI)	31.12.2003	Afyon Chamber of Commerce
5	AFYON SUCUĞU (AFYON SUJUK)	31.12.2003	Afyon Chamber of Commerce
6	AKÇAABAT KÖFTESİ (AKÇAABAT KOFTA)	31.07.2008	Trabzon Chamber of Commerce and Industry
7	ANDIRIN TIRŞIĞI	06.05.2010	Association of "Andırınlılar Eğitim, Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği"
8	ANTAKYA KÜNEFESİ(TATLI)	14.04.2006	Antakya Chamber of Commerce and Industry
9	ANTEP BAKLAVASI	28.03.2005	Gaziantep Chamber of Industry
10	ANTEP BEYRANI	08.05.2015	Gaziantep Metropolitan Municipality



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

11	ANTEP KUTNU KUMAŞ (ANTEP KUTNU FABRIC)	19.01.2015	Gaziantep Chamber of Industry
12	ANTEP YUVARLAMASI/ ANTEP YUVALAMASI	30.06.2015	Gaziantep Metropolitan Municipality
13	ANTEP İŞİ	24.04.2012	Gaziantep Chamber of Commerce, S.S. Gaziantep Kadın Çevre Kültür ve Kalkınma Cooperative (KADKOOP-2006)
14	BAFRA PİDESİ	20.05.2005	Bafra Chamber of Commerce and Industry
15	BAFRA ZEMBİLİ	14.05.2012	Samsun Metropolitan Municipality
16	BALIKESİR HÖŞMERİM TATLISI	21.02.2011	Balıkesir Chamber of Artisans for Cooks and Etc.
17	BARTIN İŞİ TELKIRMA	08.11.2004	Directorate of Bartın Culture and Tourism
18	BAYAT TÜRKMEN KİLİMİ (BAYAT TURKIC RUG)	28.04.2000	Foundation of Bayat Social Collaboration
19	BERGAMA EL HALISI (BERGAMA HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

20	BEYPAZARI KURUSU	31.12.2009	Beypazarı Chamber of Commerce
21	BOZDAĞ KESTANE ŞEKERİ (BOZDAĞ CHESNUTT CANDY)	16.08.1999	Bozdağ İmalat Şekerleme Meşrubat İmalat ve Paz.San.Tic.Ltd.Şti.
22	BULDAN BEZİ (BULDAN FABRIC)	27.01.2010	Buldan Chamber of Commerce
23	BURDUR CEVİZ EZMESİ (BURDUR WALNUT PASTE)	22.05.2008	Burdur Chamber of Commerce and Industry
24	BURDUR ŞİŞ KÖFTESİ	09.08.2010	Burdur Chamber of Commerce and Industry
25	BÜNYAN EL HALISI (BÜNYAN HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
26	DAMAL BEBEĞİ (DAMAL DOLL)	06.05.2002	Damal Governorship Union of Providing Service for Villages
27	DENİZLİ LEBLEBİSİ	20.02.2008	Denizli Commercial Exchange
28	DEVELİ CIVIKLISI	17.09.2004	Develi Municipality
29	DEVREK BASTONU (DEVREK WALKING STICK)	10.07.2003	Association of Devrek Bastonculuğu Yaşatma ve Geliştirme Derneği



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

30	DÖŞEMEALTI EL HALISI (DÖŞEMEALTI HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
31	DİYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ (DİYARBAKIR KNIT CHEESE)	15.02.2010	Diyarbakır Governorship Directorate of Food Agriculture and Husbandry
32	EDİRNE BEYAZ PEYNİRİ (EDİRNE FETA CHEESE)	10.05.2004	Edirne Chamber of Commerce and Industry
33	EDİRNE TAVA CİĞERİ	18.05.2006	Edirne Union of Chambers of Artisans and Merchants
34	EFLANİ CEMBER BEZİ (EFLANİ CEMBER FABRIC)	15.04.2008	Eflani Governorship Foundation of Social Collaboration and Solidarity
35	ERZURUM CİVİL PEYNİRİ (ERZURUM CİVİL CHEESE)	17.12.2007	Erzurum Commercial Exchange
36	ERZURUM KADAYIF DOLMASI	01.03.2010	Erzurum Commercial Exchange



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

37	ERZURUM KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİ (GÖĞERMIŞ PEYNİR)	01.03.2010	Erzurum Commercial Exchange
38	ERZİNCAN BAKIR İMALAT VE EL İŞLEMECİLİĞİ SANATI (ERZİNCAN COPPERSMITH)	25.06.2001	Erzincan Chamber of Commerce and Industry
39	ESKİŞEHİR ÇİGBÖREĞİ (ÇİBÖREK)	19.04.2010	Eskişehir Chamber of Commerce
40	EŞME YÖRÜK KİLİMİ (EŞME YÖRÜK RUG)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
41	GAZİANTEP BAKIR EL İŞLEMECİLİĞİ (GAZİANTEP COPPERSMITH)	19.07.2010	Gaziantep Chamber of Coppersmiths
42	GAZİANTEP SEDEF EL İŞLEMECİLİĞİ (GAZİANTEP PEARL CRAFTS)	22.07.2010	Gaziantep Chamber of Coppersmiths
43	GÖNEN İĞNE OYASI (GÖNEN POINT LACE)	23.02.2010	Gönen Municipality



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

44	GÖRDES EL HALISI (GÖRDES HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
45	GÖRECE NAZAR BONCUĞU ÜRETİM EL VE İŞLEME SANATI	23.04.2003	Görece Municipality
46	GÜMÜŞHANE DUT PESTİLİ	23.01.2004	Gümüşhane Directorate of Provincial Administration
47	GÜMÜŞHANE KÖMESİ	23.01.2004	Gümüşhane Directorate of Provincial Administration
48	HEREKE YÜN EL HALISI (HEREKE WOOL HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
49	HEREKE YÜN İPEK EL HALISI (HEREKE WOOL- SILK HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
50	HEREKE İPEK HALISI (HEREKE SILKCARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

51	JİRKAN KİLİMİ (JİRKAN RUG)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
52	KADINHANI TAHİNLİ PİDESİ	15.06.2010	Kadinhani Municipality
53	KALECİK KARASI ÜZÜMÜ (KALECİK KARASI GRAPE)	07.06.2005	Kalecik Municipality
54	KARAMÜRSEL SEPETİ (KARAMÜRSEL BASKET)	06.11.2006	Karamürsel Municipality
55	KARNAVAS DUT PEKMEZİ (KARNAVAS MULBERRY PEKMEZ)	12.08.2005	Osmanağzı Village Mukhtarship
56	KARS EL HALISI (KARS HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
57	KAYSERİ MANTISI	22.05.2006	Kayseri Chamber of Commerce
58	KAYSERİ PASTIRMASI (KAYSERİ PASTRAMI)	13.09.2000	Kayseri Chamber of Commerce



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

59	KAYSERİ SUCUĞU (KAYSERİ SUJUK)	13.09.2000	Kayseri Chamber of Commerce
60	KEŞAN SATIR ET (KEŞAN SATIR MEAT)	09.07.2008	Keşan Chamber of Commerce and Industry
61	KONYA ETLİ DÜĞÜN PİLAVI	21.01.2009	Öz Başaralı Tunç Kardeşler gıda inşaat Hay. San. ve Tic.Ltd.Şti.
62	KULA EL HALISI (KULA HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
63	KÜTAHYA ÇİNİSİ	20.05.2004	Kütahya Governorship Directorate of Provincial Administration
64	KİLİS KATMERİ	17.04.2014	Kilis Governorship
65	MARAŞ BURMA BİLEZİĞİ (MARAŞ TWISTED BRACELET)	26.09.2012	Kahramanmaraş Metropolitan Municipality
66	MARAŞ TARHANASI	29.07.2010	Kahramanmaraş Commercial Exchange
67	MARDİN KABURGA DOLMASI	22.10.2007	Mardin Governorship
68	MARDİN KİBE	27.12.2007	Mardin Governorship
69	MARDİN SEMBUSEK	27.12.2007	Mardin Governorship



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

70	MARDİN İKBEBET	27.12.2007	Mardin Governorship
71	MARDİN İMLEBES (BADEM ŞEKERİ / ALMOND CANDY)	28.01.2008	Mardin Governorship
72	MERSİN CEZERYESİ	06.09.2001	Mersin Chamber of Commerce and Industry
73	MERSİN TANTUNİŞİ	15.07.2014	Mersin Chamber of Artisans and Craftsmen for Kebab, Restaurant, Café and Bakery
74	MERZİFON KEŞKEĞİ	06.12.2011	Merzifon Municipality
75	MİLAS EL HALISI (MİLAS HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
76	NİZİP ZEYTİNYAĞI (NİZİP OLIVE OIL)	18.08.2009	Nizip Chamber of Commerce
77	OLTU CAĞ KEBABI (OLTU CAĞ KEBAB)	14.05.2007	Oltu Chamber of Commerce and Industry
78	OLTU TAŞI (OLTU STONE)	19.03.2012	Oltu Chamber of Commerce and Industry
79	PAZIRIK EL HALISI (PAZIRIK HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

80	RİZE BEZİ (FERETIKO)	31.03.2005	Rize Governorship
81	SAFRANBOLU LOKUMU (SAFRANBOLU TURKISH DELIGHT)	22.05.2006	Safranbolu Lati Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
82	SALİHLİ ODUN KÖFTE (SALİHLİ ODUN KOFTA)	11.08.2006	Salihli Chamber of Commerce and Industry
83	SAMSUN KAZ TİRİDİ	27.12.2011	Samsun Union of Rural Municipalities
84	SAMSUN SİMİDİ	20.03.2012	Samsun Chamber of Commerce and Industry
85	SOĞANLI BEZ BEBEKLERİ (SOĞANLI FABRIC DOLLS)	28.04.2003	R.T. Yeşilhisar Governorship Union of Providing Service to Villages
86	SÜMER KARS EL HALISI (SÜMER KARS HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
87	SÜPER İNCE KİLİM (SUPER-THIN RUG)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

88	SİMAV EL HALISI (SİMAV HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
89	SİVAS EL HALISI (SİVAS HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
90	SİVAS KÖFTESİ (SİVAS KOFTA)	01.02.2006	Sivas Chamber of Commerce and Industry
91	SİİRT BATTANİYESİ (SİİRT BLANKET)	24.02.2003	Siirt Governorship Directorate of Provincial Administration
92	SİİRT BÜRYAN KEBABI (SİİRT BÜRYAN KEBAB)	24.02.2003	Siirt Governorship Directorate of Provincial Administration
93	SİİRT PERDE PİLAVI	24.02.2003	Siirt Governorship Directorate of Provincial Administration
94	TARSUS ŞALGAMI (TARSUS TURNIP)	26.11.2004	Tarsus Municipality
95	TAVŞANLI LEBLEBİSİ	09.07.2002	Tavşanlı Chamber of Commerce and Industry
96	TAŞKÖPRÜ KUYU KEBABI (TAŞKÖPRÜ WELL KEBAB)	03.07.2012	Taşköprü Municipality



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

97	TAŞPINAR EL HALISI (TAŞPINAR HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
98	TERME PİDESİ	31.03.2008	Özler Pide ve Çorba Salonu Oto.İnş.Arı San.Tic.Ltd.Şti.
99	TOKAT KEBABI (TOKAT KEBAB)	26.08.2013	Tokat Chamber of Commerce and Industry
100	TRABZON TELKARİYE VE HASIRI	22.09.2006	Trabzon Chamber of Goldsmiths and Watch Smiths
101	TURHAL YOĞURTMACI	31.07.2012	Turhal Chamber of Commerce and Industry
102	TÜRKMEN EL HALISI (TURKIC HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
103	URFA MEYAN ŞERBETİ (BİYANBALI) (URFA LICORICE SHORBET)	02.05.2013	Şanlıurfa Chamber of Commerce and Industry
104	UŞAK HALISI (OUSHAK CARPET)	07.01.2010	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
105	YAHYALI EL HALISI (YAHYALI HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

106	YAĞCIBEDİR EL HALISI (YAĞCIBEDİR HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
107	YOZGAT ARABAŞISI	14.03.2011	Yozgat Municipality
108	YOZGAT PARMAK ÇÖREĞİ	14.03.2011	Yozgat Municipality
109	YUNDAĞI EL HALISI (YUNDAĞI HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
110	ZİLE PEKMEZİ (ZİLE PEKMEZ)	20.10.2006	Zile Commercial Exchange
111	ÇANAKKALE EL HALISI (ÇANAKKALE HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
112	ÇARŞIBAŞI KEŞANI	08.06.2004	Çarşıbaşı Governorship
113	ÇORUM LEBLEBİSİ	15.08.2001	Çorum Commercial Exchange
114	ÇUBUK TURŞUSU (ÇUBUK PICKLE)	14.02.2006	Çubuk Municipality



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

115	İNCE ISPARTA HASGÜL EL HALISI (THIN ISPARTA HASGÜL HAND WOVEN CARPET)	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş., Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
116	İNEGÖL KÖFTE (İNEGÖL KOFTA)	08.08.2002	İnegöl Chamber of Commerce and Industry
117	İSKİLİP DOLMASI	14.02.2005	İskilip Municipality
118	İSKİLİP TURŞUSU (İSKİLİP PICKLE)	14.02.2005	İskilip Municipality
119	İZMİR LOKMASI	08.02.2011	İzmir Chamber of Commerce
120	İZMİR ŞAMBALİSİ	18.01.2011	İzmir Chamber of Commerce
121	ŞANLIURFA ÇİĞ KÖFTE	31.05.2006	Şanlıurfa Chamber of Commerce and Industry

5- Geographic Marked Products Has The Property of TSG- Traditional Specification Guarantee

Czech Republic-Geographic Marked Products Has The Property of TSG- Traditional Specification Guarantee

4 products are registered as a Traditional Speciality Guaranteed in the Czech Republic. 3 products are only published till now.

Registered products:

1.

a) Liptovská saláma / Liptovský salám (salami)

b) Date of Submission: 04.08.2006

Date of Publication: 22.04.2010

Date of Registration: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

2.

a) Lovecký salám / Lovecká saláma (salami)

b) Date of Submission: 04.08.2006

Date of Publication: 16.04.2010

Date of Registration: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

3.

a) Spišské párky (sausages)

b) Date of Submission: 18.01.2007

Date of Publication: 15.04.2010

Date of Registration: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

4.

a) Špekáčky / Špekačky (sausages)

b) Date of Submission: 21.05.2007

Date of Publication: 14.04.2010

Date of Registration: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

Published products:

1.

a) Pražská šunka (ham)

b) Date of Submission: 21.10.2010

Date of Publication: 19.05.2016

c) Český svaz zpracovatelů masa

2.

a) Tradiční Lovecký salám / Tradičná Lovecká saláma (salami)

b) Date of Submission: 18.12.2015

Date of Publication: 11.05.2016

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

3.

a) Tradiční Špekáčky / Tradičné Špekačky (sausages)

b) Date of Submission: 18.12.2015

Date of Publication: 11.05.2016

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

Italy-Geographic Marked Products Has The Property of TSG- Traditional Specification Guarantee

2 geographic marked Italian products has the property of TSG (explained in detail in B Section of the Reporting Document)

Poland-Geographic Marked Products Has The Property of TSG- Traditional Specification Guarantee TSG products.

There have been 9 products marked in Poland so far:

- półtorak,
- dwójniak,
- trójniak,
- czwórniak,
- kabanosy,
- kiełbasa jałowcowa,
- kiełbasa myśliwska,
- olej rydzowy,
- pierekaczownik.



Detailed description in the point B

Slovenia-Geographic Marked Products Has The Property of TSG- Traditional Specification Guarantee

3 geographic marked Slovenian products has the property of TSG (explained in

detail in B Section of the Reporting Document)

Quality scheme designation on the left refers to the National designation, while the right sign refers to the EU qualification.

3. TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED



Greece-Geographic Marked Products Has The Property of TSG- Traditional Specification Guarantee

0 geographic marked products have the property TSG



Turkey-Geographic Marked Products Has The Property of TSG- Traditional Specification Guarantee

In Turkey, there is no any product under protection in this classification yet. Subject to the Government Decree with 555 Serial No., Geographical Indications were offering protection. However, Industrial Property Law with 6769 Serial Number issued on January 10th, 2017 anticipated that protection would be given to the Geographical Indications as well as “traditional product names”. In this legislation, the EU Council Codes on Quality Regulation of Agricultural Products and Food Produce with 1151/2012 Serial Number was referenced. When wealthy inheritance of the Anatolian Culture was taken into consideration, it was thought that there are number of our products with traditional characteristic and the ones among these products which are not under coverage of Geographical Indication could be subject to registration under “Traditional Product Name”. It was concluded that protection of these products would be beneficent for our country in terms of maintaining rural development and transmission of traditional manufacturing methods of these native products and cultural elements from one generation to another and to keep trace of their standard manufacturing methods and guarantee their existence.

B. Geographical Indications Having European Commission Agriculture and Rural Development (DOOR) Protection.

1- EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

Czech Republic-EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

36 Czech products are registered in the DOOR Database.

Italy-EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

European registration protection was assigned to 284 Italian products that are now officially registered in the DOOR Database.

Poland-EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

There are 48 Polish products registered in DOOR Database.

Slovenia-EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

European registration protection was assigned to 25 Slovenian products that are now officially registered in the DOOR Database.

Greece-EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

European registration protection was assigned to 103 Greek products that are now officially registered in the DOOR Database.

Turkey-EU Protected Geographic Marked Products Having National

Registration

In Turkey, 2 of the 203 nationally registered products are under the European protection. These products are “Antep Baklavası/Gaziantep Baklavası” and “Aydın Fig”. Malatya Apricot was published in the European Union Official Gazette on January 13th, 2017; it would be under European protection if there would not be any objection against in three months.

Other products about which the EU Commission was appealed for protection and the relevant evaluation process is in underway for Taşköprü Garlic, Bayramiç Beyazı, Aydın Chesnutt, İnegöl Kofta, Afyon Sujuk and Afyon Pastrami.

2-Specifications of EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

Czech Republic-Specifications of EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

6 products are registered as property of Protected Designation of Origin in the Czech Republic.

1.

a) Všeťarská cibule (kind of onion)

The uniqueness of this onion is according to the European Commission given its composure nutritional parameters, high level of iron, very high level of vitamin B3 and the absence of harmful substances.

b) Date of Publication: 28.09.2007

Date of Registration: 17.07.2008

c) Zemědělské družstvo Všeťary



2.

a) Chamomilla bohemica

Chamomilla bohemica is a unique variety of chamomile that is grown exclusively in the areas of Bohemia. The climate and soil of Bohemia, along with traditional methods of cultivation guarantees unique conditions which chamomile



Chamomilla Bohemica needs to grow. The EU therefore granted chamomile Chamomilla Bohemica permission to use the trademark Protected Designation of Origin. Chamomile Chamomilla Bohemica stands out for its high quality. It contains many active ingredients and to its unique properties include a higher amount of oil and higher chamazulene content.

b) Date of Publication: 17.10.2007

Date of Registration: 11.07.2008

c) LEROS, s.r.o., zastupující skupinu producentů

3.

a) Český kmín (caraway seeds)

In the Czech Republic grows one of the finest caraway seeds in the world. The high content of essential oils, thanks to which spices used in the pharmaceutical industry for the production of



ointments and medicines and excellent profitability differ from other Czech caraway seeds the most.

b) Date of Publication: 07.08.2007

Date of Registration: 21.05.2008

c) ČESKÝ KMÍN–sdružení

4.

a) Nošovické kysané zelí (sauerkraut)

Nošovické kysané zelí (sauerkraut) is produced from cabbage lactic fermentation. Cabbage is grown in the municipalities Nižní Lhota, Nošovice, Dobrá and Pazderná. The product is exceptional for its flavor and color, which are determined by the environment in



which it is grown basic raw material - white cabbage. It is grown in the foothills of Beskydy. Natural conditions - submontane region, valley of the Morávka River, moderately long summer, significant year-round rainfall, moderately cold and humid climate, loamy soil. It is these conditions a feedstock distinctive flavor and color.

b) Date of Publication: 05.05.2007

Date of Registration: 07.02.2008

c) Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice

5.

a) Pohořelický kapr (carp)

Pohořelický kapr is for centuries bred in ponds in south Moravia near the town of Znojmo. Pohořelický kapr is distinguished by its excellent growth capacity and minimum slaughter yield of 58%. This slaughter yield is in terms of physique, a very good conformation of the fish, the high back and small head. Live fish are its vigor, resistance and excellent state of health. Pohořelický kapr muscle stands firm



consistency, which is pink, fresh fish smell and a delicate taste typical fish.

b) Date of Publication: 25.08.2006

Date of Registration: 09.05.2007

c) Rybníkářství Pohořelice a.s.

6.

a) Žatecký chmel (hop)

Hops from Žatec is a fine semi-early aroma hops grown hop growing region in Žatec, which is due to its unique properties used by breweries around the world. In the brewing industry, especially in the production of quality brand beers occupies an irreplaceable place of Žatec hops. With the use of Žatec hops can produce beer with a mild hop aroma and delicious, which is in line with other flavoring ingredients and ensures its high quality.



b) Date of Publication: 26.08.2006

Date of Registration: 09.05.2007

c) Svaz pěstitelů chmele České republiky

In the Czech Republic 23 products have the property of Protected Geographical Indicator.

1.

a) Valašský frgál (cake)

Frgál is the cake with a diameter of thirty centimeters, which is in the Wallachia prepared by virtually the same recipe for several centuries. The first surviving records of the



recipes come from the year 1826. The most commonly produced with sweet filling, usually plum or pear but it can be used filling such as quark, poppy seed, blueberry, apple, but also fresh or pickled cabbage, carrots or sugar beets.

b) Date of Submission: 04.04.2010

Date of Publication: 01.06.2013

Date of Registration: 06.12.2013

c) None

2.

a) Chelčicko — Lhenické ovoce (fruit)

Chelčicko-Lhenické ovoce are grown exclusively in the fruit-growing area, which is located in the Czech Republic in South Bohemia in the districts of Strakonice and Prachatice.

A special feature of Chelčicko-Lhenické ovoce is the growing area, in comparison with other fruit areas in the Czech Republic, diversity of production. The area is not only famous for its apples (about 60% of the areas), but they are typical another fruit. Great history of growing here have stone fruit - cherries, plums - and small fruit - black currant and red currant.



3.

a) Karlovarské oplatky (wafers)

Their production has a long tradition in Carlsbad is demonstrably produced there from approximately half of the 18th century.

This easily digestible specialty with dietary supplement was the character menu of spa guests.



After 1948, although production temporarily transferred to other places around Carlsbad, but always remained in the region.

In 1989, production returned to a proven tradition and is now Carlsbad wafers produced exclusively in Carlsbad.

b) Date of Submission: 20.10.2004

Date of Publication: 19.04.2007

Date of Registration: 29.07.2011

c) Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

4.

a) Karlovarské trojhránky (wafers)

Carlsbad's triangles are made from a traditional recipe as triangles split of the round Carlsbad wafers. Carlsbad wafers are layered to eight pieces are associated with cocoa or chocolate fillings and finally divided into cutters into the final shape (eight pieces). Finished triangles are packaged either individually or several pieces.



b) Date of Submission: 19.10.2004

Date of Publication: 05.09.2007

Date of Registration: 29.07.2011

c) Sdružení výrobců Karlovarských trojhránek

5.

a) Olomoucké tvarůžky (cheese)

Olomoucké tvarůžky (cheese) is fat-free, smear-ripened cheese, having a characteristic flavor and smell. This sharp and spicy, complex flavor and aroma arises as a result of deep



proteolysis that occurs during maturation of the cheese, the effect of the surface microflora. Taste and smell depends on the degree of maturity and may range from subtle to clearly significant. The cheese has a golden-yellow surface sebum coherent and semi-soft to soft consistency with noticeable brighter core. The fat content does not exceed 1%, the dry matter content is in the range 34-38%. Face usually it has the form of discs, rings, rods, typically weighing 20 to 30 grams, or irregular pieces.

b) Date of Submission: 19.10.2004

Date of Publication: 04.08.2007

Date of Registration: 05.08.2010

c) A. W. spol. s r. o

6.

a) Jihočeská Zlatá Niva (cheese)

It is a product of the company MADETA Český Krumlov, where the blue cheese is produced from r. 1951. Raw material is treated dairy cow's milk from the South Bohemian region, and particularly from the foothills of Šumava - at least in the area of environmental burdens, which is strictly controlled. Jihočeská Zlatá Niva contains 52% dry matter, 60% fat in dry matter.



b) Date of Submission: 20.10.2004

Date of Publication: 21.11.2007

Date of Registration: 15.01.2010

Date of 1st Amendment: 20.11.2013

c) MADETA a.s.

7.

a) Jihočeská Niva (cheese)

This Blue cheese is produced in in the Český Krumlov since 1951 unchanging manufacturing process for several



generations. As stated in its application Madeta published in November, to produce Jihočeská Niva are used exclusively cow's milk from the region.

b) Date of Submission: 20.10.2004

Date of Publication: 21.11.2007

Date of Registration: 14.01.2010

Date of 1st Amendment: 20.11.2013

c) MADETA a.s.

8.

a) Černá Hora (beer)

b) Date of Submission: 19.10.2004

Date of Publication: 27.03.2009

Date of Registration: 06.11.2009

c) Pivovar Černá Hora, a. s.



9.

a) Březnický ležák (beer)

b) Date of Submission: 19.10.2004

Date of Publication: 17.02.2009

Date of Registration: 15.10.2009

c) Pivovar Herold Bşeznice, a. s.



10.

a) Brněnské pivo; Starobrněnské pivo (beer)

b) Date of Submission: 14.10.2004

Date of Publication: 05.12.2008

Date of Registration: 24.07.2009

c) Starobrno, a. s.



11.

a) Mariánskolázeňské oplatky (wafers)

The wafers consist of two thin sheets and are connected to a layer of filling. Originally home production for their own use rather gradually with the development of the spa became a large-scale production for commercial purposes.



b) Date of Submission: 28.04.2004

Date of Publication: 11.05.2007

Date of Registration: 21.05.2009

c) KLS KLIMENTOV, s.r.o

12.

a) Znojenské pivo (beer)

b) Date of Submission: 14.10.2004

Date of Publication: 25.09.2008

Date of Registration: 06.05.2009

c) Starobrno, a. s.



13.

a) České pivo (beer)

b) Date of Submission: 14.10.2004

Date of Publication: 23.01.2008

Date of Registration: 17.10.2008

c) Sdružení České pivo



14.

a) Chodské pivo (beer)

b) Date of Publication: 07.08.2007

Date of Registration: 31.05.2008

c) Chodovar, spol. s r.o.

15.

a) Pardubický perník (gingerbread)

Pardubický perník (gingerbread) is baked bakery product is made from wheat flour, sugar, egg contents, honey, fruit jams, vegetable fats, cocoa, gingerbread spice mixture (cinnamon, coriander, cloves, aniseed and allspice) and raising agents. Pardubický perník is made in two



versions: as stuffed sandwich product and as gingerbread figures.

b) Date of Publication: 08.05.2007

Date of Registration: 07.02.2008

c) Sdružení Pardubický perník

16.

a) Třeboňský kapr (carp)

Carp is bred in ponds defined area, ie. that in this area must be the breeding, rearing, relaying. Processing need not necessarily take place in the defined area.



b) Date of Publication: 22.03.2007

Date of Registration: 30.11.2007

Date of 1st Amendment: 23.01.2014

c) Rybářství Třeboň a.s



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

17.

a) Lomnické suchary (wafers)

Lomnické suchary are produced as: sugared biscuits, crackers hazelnut biscuits, almond biscuits, peanut crackers, Dia biscuits.

b) Date of Submission: 14.09.2004

Date of Publication: 16.12.2006

Date of Registration: 31.08.2007

Date of 1st Amendment: 01.04.2014

c) Sdružení výrobců Lomnických sucharů



18.

a) Hořické trubičky (kind of sweet)

Hořické trubičky (kind of sweet) are sweet tubes named after the city Hořice. This tube is hand made from two thin fragile baked wafers. It is filled with special creams or cream and produced also in form dipped and half-coated with chocolate icing.

b) Date of Submission: 22.09.2004

Date of Publication: 18.11.2006

Date of Registration: 24.08.2007

Date of 1st Amendment: 11.03.2014

c) Sdružení výrobců Hořických trubiček



19.

a) Karlovarský suchar (biscuit)

This biscuit resembles the plain toast, but among them the difference. The difference is of course in the process of production. Karlovarský suchart is made according to a traditional recipe, which was carried out in Carlsbad in the nineteenth century. Before World War II there were 36 bakeries which this product made. The most important thing is the thermal spring water and curative method of processing the dough. Then double baking. It is not so with toast made. The bakery produces two types of crackers. Dietary and special. Diet has a medical attestation.



b) Date of Submission: 20.10.2004

Date of Publication: 29.11.2006

Date of Registration: 22.08.2007

Date of 1st Amendment: 10.03.2016

c) Karlovarská pekárna Trend s.r.o.

20.

a) Štramberké uši (kind of sweet)

A special bakery product is made according historically preserved recipe. It is a confectionery product from gingerbread dough in the shape of a cone, which is traditionally baked in the Moravian town of Štramberk and its surroundings.



b) Date of Publication: 24.06.2006

Date of Registration: 07.03.2007

c) Association for the Protection of Producers of Štramberk Ears

21.

a) Budějovické pivo (beer)

b) Date of Registration: 23.09.2003

c) None



22.

a) Budějovický měšťanský var (beer)

b) Date of Registration: 23.09.2003

c) None



23.

a) Českobudějovické pivo (beer)

b) Date of Registration: 23.09.2003

Date of 1st Amendment: 04.12.2013

c) None



4 products are registered as a Traditional Speciality Guaranteed in the Czech Republic. 3 products are only published till now.

Registered products:

1.

a) Liptovská saláma / Liptovský salám (salami) - The name "Liptovský salám," is specific in itself because it is associated with a particular type of salami. The Slovak Republic and the Czech Republic is an established and well known, has a long tradition and reputation. Its production continues to be in accordance with national legislation (the norm). The characteristic feature of "Liptovský salám" is a fine homogeneous appearance of the cut product, delicate meat flavor and aroma of spices used and the smoking process.

b) Date of Submission: 04.08.2006

Date of Publication: 22.04.2010

Date of Registration: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

2.

a) Lovecký salám / Lovecká saláma (salami) – Lovecký salám is a type of salami which is associated with a particular durable fermented meat product characteristically flat prismatic shape and distinctive flavors.

b) Date of Submission: 04.08.2006

Date of Publication: 16.04.2010

Date of Registration: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

3.

a) Spišské párky (sausages) – Spišské párky are a type of sausage. These sausages are made from pork and beef meat and their recipe is based on delicate blending of spices, mainly sweet and hot peppers.

b) Date of Submission: 18.01.2007

Date of Publication: 15.04.2010

Date of Registration: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

4.

a) Špekáčky / Špekačky (sausages) – Špekáčky is a type of sausage, prepared with a fine blend of pork and beef meat with liner smoked bacon, which gave the product name.

b) Date of Submission: 21.05.2007

Date of Publication: 14.04.2010

Date of Registration: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

Published products:

1.

a) Pražská šunka (ham) – Prague Ham is a traditional meat product. Abroad is known as Prague Ham or Prager Schinken and it is a gourmet delicacy, in terms of production lightly smoked and then cooked pork.

b) Date of Submission: 21.10.2010

Date of Publication: 19.05.2016

c) Český svaz zpracovatelů masa

2.

a) Tradiční Lovecký salám / Tradičná Lovecká saláma (salami) – Tradiční lovecký salám is meat product which is fermented durable heat-treated. When manufactured using fermentation and cold smoke. Characteristic is its flat boxy shape, which facilitates drying.

b) Date of Submission: 18.12.2015

Date of Publication: 11.05.2016

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

3.

a) Tradiční Špekáčky / Tradičné Špekačky (sausages) – Tradiční špekáčky is kind of sausage. It is heat-processed meat product and can be long several metres.

b) Date of Submission: 18.12.2015

Date of Publication: 11.05.2016

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

Italy-Specifications of EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

1. Squaquerone di Romagna

Date: 25.07.2012 (Registered)

Soft cheese made from pasteurized whole cow's milk with the addition of autochthonous milk enzymes, salt and rennet. It belongs to the dairy tradition of Romagna and is characterized by strong creamy texture and spreadability. Its color is white pearl and aroma pleasantly sour yet delicate. Its soft forms recline to the container in which it is placed.



2. Liquirizia di Calabria Calabrian Licorice

Date: 25.10.2011 (Registered)

The production area of 'Liquirizia di Calabria' includes all the municipal areas set out in detail in the production specification, where there is the presence state of spontaneous or cultivated *Glycyrrhiza glabra*, "typica plant varieties" in Calabria called "Cordara 'up at an altitude of 650 meters above sea level. The historical liquorice production area was the coastal area of Calabria and in particular the main area located between the municipalities of Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano located in the plain of Sybaris, where even today It focuses the increased production of licorice.



3. Ricotta di Bufala Campana

Date: 20.07.2010 (Registered)

Typical product of the south of Italy, is done in most regions: Campania, Lazio, Puglia, Molise. Where is the breeding of Mediterranean buffaloes more intense. Obtained by hot-acid coagulation of the whey from the milk processing, it can be consumed fresh or homogenized. It is a dairy product grainy, soft, creamy with lactic low intensity aroma.



4. Prosciutto di Parma

Parma's Ham

Date: 05.02.2008 (Registered)

Prosciutto di Parma is a product obtained by long aging thighs national heavy pigs. The specific characteristics of Parma ham, seasoned completed are:

- rounded outer form
- weight normally between 8 and 10 kilograms, but not less than 7
- uniform color to cut, between pink and red, interspersed with pure white fat parts
- delicate and sweet taste and fragrant and characteristic aroma.



5. Oliva Ascolana del Piceno

Date: 15.11.2005 (Registered)

The Protected Designation of Origin PDO "Oliva Ascoli Piceno of the" means olives, pickled or stuffed, obtained from the olive varieties "Ascolana tender". The olive in brine has a



uniform color from green to straw yellow, the taste is slightly acidic with a slight bitter aftertaste. The stuffed olive has slightly elongated (elliptical) with irregular presence visible patches of green; It is characterized by olfactory medium intensity aroma with notes of green olive and spices.

6. Pane di Altamura

Date: 19.07.2003 (Registered)



The bread of Altamura is a product of traditional bakery of Altamura, in the city of Bari metropolitan area. It is obtained by the use of groats (very rich in gluten) semolina from durum wheat grown in the common areas of the Murgia. Cooked in the traditional wood-fired ovens and stone, Altamura bread is distinguished by its fragrance, its flavor and its aroma. It has a very crispy crust and a soft crumb pale yellow. It comes in two traditional forms; the first locally called "U skuanéte" (overlapped bread), is high, crossed over the other, the other lower, locally referred to as 'a cappidde Father de Simone' (priest's hat).

7. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Date: 20.04.2000 (Registered)



Traditional Balsamic Vinegar (ABT) is a traditional condiment of Emilian cuisine, made with cooked must of grapes coming exclusively from the provinces of Modena and Reggio Emilia, fermented, acetified and then aged for at least twelve years. Even when rooted, probably, already in Roman times, its production has been documented since 1046 [1]. It was much appreciated in the Renaissance by the Este family, who made it known to the high aristocracy and numerous rulers.

8. Pecorino Sardo

Pecorino Sardo Cheese

Date: 02.07.1996 (Registered)

Pecorino Sardo Dop is produced only with whole sheep's milk coming from the area of origin. The sheep feed is based mainly on the use of direct natural pastures, meadows and grasslands, which is why the milk for the PDO is of high quality and provides the finished product a flavor and a unique taste. Pecorino Sardo is a great table cheese and is presented in two different types for dimensional and sensory characteristics: the DOLCE and RIPE. The regulations impose that the whole sheep's milk possibly thermised or pasteurized milk can be inoculated with native cultures of lactic acid bacteria and then coagulated with rennet at a temperature between 35 ° and 39 ° C.



9. Parmigiano Reggiano

Date: 21.06.1996 (Registered)

Parmigiano Reggiano is a PDO cheese, hard cheese, made from raw cow's milk, partially skimmed, without the addition of additives or preservatives. The area of production of Parmigiano Reggiano includes the provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna to the left of the Reno River and Mantua south of the river P



10. Cantucci Toscani

Date: 26.01.2016 (Registered)

Cantuccini are a confectionery product obtained by processing a dough made of flour, whole natural almond, unpeeled, (which must be cantuccipercentuale not less than 20% of the mixture), sugar, eggs, butter, honey, then baked in the oven, the traditional semi characteristic shape - oval, obtained by the diagonal cut of the lodging which occurs immediately after cooking. According to some recipes can be toasted almonds: The regulations exclude other ingredients, however in some recipes the family tradition in the dough can be grated orange peel.



11. Pasta di Gragnano

Date: 11.10.2013 (Registered)

Pasta of Gragnano is now a I.G.P product due to the obtaining of the first EU recognition of quality



assigned to the pasta in Italy and Europe as required by the Official Gazette no. 198 of August 25, 2010, which governs the protected geographical indication. The requirements of the PGI brand They are as follows: the dough must be produced within the City of Gragnano only with durum wheat semolina and water from local aquifers. The extrusion of the mixture must be through bronze dies. The drying must be accomplished at a temperature between 40 ° and 80 ° C. After cooling (within 24 hours), the pasta should be packed, but without undergoing displacements, so that the product is preserved to perfection.

12. Porchetta di Ariccia

Date: 16.06.2011 (Registered)

La Porchetta di Ariccia is a product made of cooked pork, typical of the town of Ariccia, in the province of Rome. One of the main distinguishing features of the product is the crispness of the crust. Its savory meat is of color between white and pink and enhanced by skilful use of rosemary, black pepper and garlic. According to tradition, only the carcasses of female animals (known to be more lean and tasty meat) are used. The boned and dressed carcass must be presented with the front and hind legs and / or head. His entire weight is between 27 kg and 45 kg while the weight of the socket (portion of the pig carcase) must be between 13 kg and 7 kg.



13. Cipolla Rossa di Tropea

Date: 28.03.2008 (Registered)

The Red Onion of Tropea Calabria IGP is a vegetable belonging to the species *Allium Cepa* in varieties Tondo Piatta or Primaticcia, Half Campana or Middle, Early and late ripening of Elongated. E'di round or ovoid shape, is composed of several concentric fleshy tunics of white color and with red wrapper. The production area of Calabria Tropea Red Onion IGP includes the Tyrrhenian coast of some municipalities in the province of Cosenza, Catanzaro and Vibo Valentia, region Calabria.



**Cipolla Rossa di
Tropea Calabria
I.G.P.**

14. Pomodoro di Pachino

Date: 05.04.2003 (Registered)

Tomato of Pachino (IGP) is an Italian fruit and vegetable product (botanical species

Lycopersicum esculentum Mill) with a protected geographical indication coming from the provinces of Siracusa and Ragusa. The vegetable does not belong to traditional island agriculture, being a variety introduced in 1989 by the multinational seed Israeli Hazera Genetics, which had obtained through marker assisted selection [1]. In certain areas of Italy the vegetable is also known as the pendulum.



15. Lardo di Colonnata

Date: 27.10.2004 (Registered)

The Lard is a salami with a protected geographical indication (PGI) typical eponymous village in the Apuan Alps in the municipality of Carrara in the province of Massa Carrara. The Lard is made from seasoned pork lard in marble basins of Carrara.



16. Limone Costa D'Amalfi

Date: 05.07.2001 (Registered)

The Amalfi Coast Lemon, also known as Sfusato Amalfitano, is an Italian fruit and



vegetable product to protected geographical indication. It is produced in the municipalities belonging to the Amalfi Coast, or Amalfi, Atrani, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Sunsets, Vietri sul Mare. This fruit has unique features that make it famous in the world. It is a lemon category sfusato, and differs from the lemons of Sorrento area close to the various methods of cultivation and different organoleptic properties.

17. Mortadella Bologna

Date: 18.07.1998 (Registered)

Mortadella Bologna IGP is a deli product made with pure pork meat, finely chopped, mixed with lard, lightly flavored with spices, stuffed and baked.



18. Cappero di Pantelleria

Date: 21.06.1996 (Registered)

Capers from Pantelleria is a horticultural product designating the flowering of *Capparis spinosa* L. button, (variety Inermis, Nocellara cultivars) grown on the island of Pantelleria volcanic, in the province of Trapani, Sicily. The capers of Pantelleria IGP are strictly preserved with sea salt.



19. Arancia Rossa di Sicilia

Date: 21.06.1996 (Registered)

The definition Red Orange of Sicily (PGI) is used to identify certain varieties of oranges with a protected geographical indication (PGI) grown in many centers in the provinces of Catania, Enna and Syracuse.



20. Prosciutto di Norcia

Date: 13.06.1967 (Registered)

Prosciutto di Norcia (PGI) is a cured ham. To meet the IGP features must be produced in the area that includes the municipalities of Norcia, Cascia, Preci, Poggiodomo, Monteleone di Spoleto at an altitude above 500 meters, because the climatic conditions are an integral part of the production cycle.



21. Speck Alto Adige

Date: 13.06.1997 (Registered)

The speck PGI (Ladin ciöce) is a specialty of South Tyrolean delicacies. It consists of a fully



boned ham, slightly smoked, characteristic of the territory of South Tyrol, in Italy. It is protected by the European Union with the IGP. The term speck, in German, literally means "fat."

22. Nocciola Piemonte

Date: 13.03.2004 (Registered)

Tonda Gentile del Piemonte or Piedmont hazelnuts, is a variety of hazelnut IGP produced in Lower Piedmont, including some areas of the provinces of Cuneo, Asti and Alessandria.



23. Pizza Napoletana

Date: 05.02.2010 (Registered)



The attestation of specificity " Pizza Napoletana STG ", according to Italian tradition and labeled exclusively in Italian, and 'reserved for the product baked from companies dedicated to the production, defined Pizzerias, and including the final consumer, with characteristics identified in this specification.

The 'Pizza Napoletana', and 'a food preparation consisting of a dough support, seasoned and baked in a wood oven.

The product is characterized by the use of selected raw directly from the manufacturer and for the techniques of working materials.

In the designation 'Pizza Napoletana' fall depending on the different stuffing the following names: "Pizza Napoletana Marinara", "Pizza Napoletana Margherita Extra" and "Pizza Napoletana Margherita".

24. Mozzarella

Poland-Specifications of EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

Andruty kaliskie / Kalisz wafers



These are thin wafers in the shape of discs with a diameter of 15-17 cm, crispy and with a delicate sweetness, fetchingly

glittering and very thin: the thickness ranges from 0.8 to 1.5 mm. This delicacy is made in Kalisz, according to the recipe unchanged for centuries, which consists of only four ingredients: water, sugar, wheat flour and canola oil. Wafers are baked in 'andruciarki' called irons, heated to 180-220 ° C. It is entirely manual and very tedious work – each time there can be baked only four rings, so it takes a lot of hard work to produce a thousand wafers.

There is no doubt that andrut kaliski is a product very strongly related to a place where it is produced. It is not surprising that on its packaging, which is the same for all manufacturers, there is the image of a trumpeter - the same as in the crest of the city. Recording and distribution of packaging is carried by Local Tourist Organization of Kalisz. Andruty kaliskie were entered at the EU register as a Protected Geographical Indication in April 22, 2009. They can be manufactured in the city of Kalisz, within its administrative boundaries.

Bryndza podhalańska/ewe`s milk cheese (sheep cheese)



Bryndza Podhalańska is a soft rennet cheese with a white, creamy-white or a light shade of aquamarine colour.

The taste of sheep

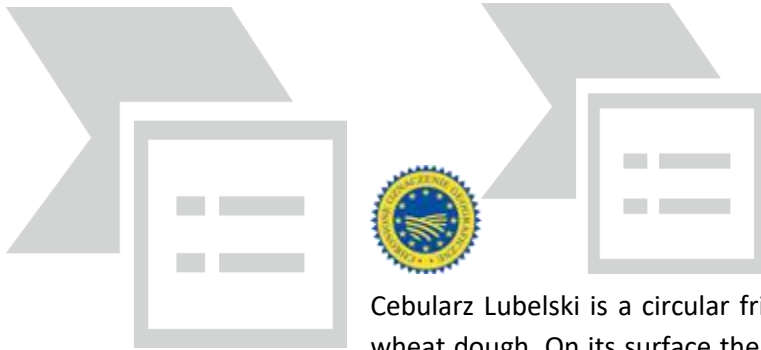
cheese is salty and spicy, sometimes turning into a sharp, it can also be a bit sour. Everything depends on the quality of the milk from which it was made (for 1 kg of cheese it is needed 4 - 6 liters). Although the cheese always comes from Polish Mountain Sheep breed, possibly mixed with milk from Polish Red Cow breed (the content of the latter may not exceed 40%), its flavor characteristics are slightly different, depending on the specific characteristics of the animal and the time of year: sheep cheese is produced from May to September and this September's one is, according to experts, the most intense in flavor

A huge impact on the flavor of the milk and thus the cheese has also rich vegetation in the Tatra Highlands pastures which are rich in aromatic essential oils and penetrate into the milk of grazing animals and gently „season” the cheese.

Bryndza Podhalańska is the first Polish product which was entered in the EU register as a Protected Designation of Origin in June, 12, 2007. Production is carried out on a specific area known as Podhale in Nowy Targ County, Tatra, and the six municipalities of the Żywiec district: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia and Koszarawa.

Only producers on the list are entitled to its production. Each manufacturing site keeps adequate records relating to the production proces which guarantees the traceability

Cebularz lubelski / Flatbread with onion from Lublin province



Cebularz Lubelski is a circular fritters made of wheat dough. On its surface there is a layer of stuffing of diced onions mixed with poppy seeds, salt and vegetable oil. Its edges create a wreath of browned cake with a width of 0,5 – 1,5 cm. The whole of cebularz may have a diameter of from 5 to 25 cm. On July 23, 2014, the European Commission published a regulation registering a name of Cebularz Lubelski (PGI) in the register of protected designations of origin and protected geographical indications. As a result this tasty wheat pancake with onions became the 37th Polish product protected in the European Union.

Chleb prądnicki/Prądnice Bread



Prądnice bread is a traditional dark, sourdough rye baked bread. Its considerable size is something what distinguishes it from other breads at first glance. It is formed in two basis weights, but even in a smaller version it weighs approx. 4,5 kg and is 65 cm long and 35 cm wide with the height of 15 cm. However, in the larger version its mass is 14 kg, it is also a meter long and half a meter wide. Giant-bread is baked on request and served during big events, weddings and official

ceremonies. The bread comes also in a round shape with a diameter of half a meter and a weight of 4,5 kg. In 12 March 2011. Prądnice bread was registered under the sign of Protected Geographical Indication. Only breads baked in the administrative borders of the city of Krakow may bear this mark.

Fasola korczyńska / Korczyn bean



The Korczyn Bean – or so called Piękny Jaś (*Phaseolus coccineus*) - is the most popular kind of bean grown in Ponidzie, in the New Korczyn (the same one where in 1409 the king Wladyslaw Jagiello took the members of the Teutonic Knights). Grains of these beans are extremely big: there are max. 90 ones in 100g. They are kidney-shaped with flatten sides and covered with a very thin, white crust. This is why, among other things, they are extremely tasty, delicate and devoid of bitterness. No wonder that Korczyn bean has become a sought-after rarity not only on the Polish market, but also abroad, where it has already reached its fame. Nutritionists praise it for the outstanding health benefits: high content of protein, minerals - especially calcium and phosphorus - and vitamins of group B.

On 13 July 2010, the name "fasola korczyńska" was entered in the Register of Protected Geographical Indications. Since then the name may bear only dry seeds of local population of bean called "Jaś Karłowcy" from the crops of Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdroj and in the district Busko Opatowiec area.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Dunajec Valley is not only one of the most beautiful tourist areas of our country, but particularly favorable place for growing beans, among which the most important one is Piękny Jaś (Giants). Its seeds have a kidney shape, laterally flattened and shiny, and quite large. In the Dunajec Valley the bean is characterized by greater than elsewhere magnesium content (80 mg / kg; this is due to the high content of this element in the local soil.) The bean has a sweet taste and its texture is very delicate. It also has a thin skin, thus can be boiled 10 minutes shorter than the other kinds. On the 25th of October 2011, the Fasola Piękny Jaś was awarded the designation Protected Designation of Origin (PDO).

Eligibility for the production of beans with PDO label can get only the farmers cultivating it in the area of 11 municipalities located in the valley of the river Dunajec: Gródek nad Dunajcem, Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnow, Pleśna, Żabno (district Tarnów), Czchów and Gmina Gręboszów in the Małopolska province.

Fasola wrzawska/beans



Fasola wrzawska - "Piękny Jaś" classified as multifloral bean (*Phaseolus multiflorus*), grown in the northern part of the Sandomierz Basin, between the Vistula and the San. The name comes from the village Wrzawa which is the center of this kind of bean. This variety has a very large (1000 to 2.1-2.9 kg!) kidney-shaped and slightly flattened seeds, characterized by a sweet taste and delicate texture, completely devoid of floury aftertaste. It is the taste that distinguishes fasola wrzawska among other varieties. Fasola wrzawska has also about 20% thinner crust and a greater ability to absorb water, and is boiled by approx. 10 min shorter than multifloral varieties from other places. This makes it a favorite kind of bean for many cooks. Because of its specific features the name "fasola wrzawska" was entered in the Register of Protected Designations of Origin (13 January 2012). Since then only dry seeds of multifloral bean can bear that name and they are derived from crops on a specific area of Tarnobrzeg namely the city of Wrzawa, Gorczyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie in Gorzyce; Stalowa Wola, Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie in the municipality of Zaleszany; Dąbrówka Pniowska, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów and Orzechów in the municipality Radomyśl by San. The whole area is located in Podkarpackie voivodship.

Jabłka grójeckie



The term "jabłka grójeckie" refers to the 27 varieties (and their derivatives) originating from the region of Grójec.

However, under this name may be sold only apples of Extra and first class and fruits that meet the minimum requirements for coloring, size and firmness of flesh, yet the value of these parameters are determined for each variety separately. All the Grójec apples have a specific acidity, on average higher than 5% of the apples of the same variety but coming from other regions. Another distinguishing feature of this fruit is a very strong color, resulting from the higher by approx. 5% content of colorants under the skin (mainly anthocyanins and carotenoids).

Although there are three towers in the crest of Grójec, it might also be a blooming branch of apple which is such an important fruit in the life of its inhabitants. For many years, at the end of May the Apple Blossom Festival is celebrated here, where you can buy seedlings of the most delicious varieties. On the 5th of October 2011 Jabłka Grójeckie were entered in the EU register as a Protected Geographical Indication. Protection included 27 variants and derivatives thereof, including among others Gala, Gloster, Idared, Lobo, Ligol, grown in strictly designated area. In Mazowieckie voivodship there are 21 municipalities, in Lodz 5 municipalities. Błędów, Belsk Duży, Grójec, Warka (up to 70% of the crop) belong to the municipalities with the largest concentration of crops. Apple producers are obliged to adhere to the principles of Integrated Production (IP) or GLOBALGAP that is food safety system in agriculture, starting from preparation of work positions through packaging and labeling.

Jabłka Łąckie/ Łącko Apples



The term `Jabłka Łąckie` is reserved for a group of certain varieties of Łącka Valley region.

These fruits have a relatively high acidity which is called "mountain green touch", exceptional juiciness and flavor, as well as high fruit firmness and blush larger and clearer than apples of the species from other places. In addition, as the growers say "the apples do not rust" which means they do not go brown after they are peeled. Its very distinct taste, smell and the beautiful coloring, Łącko Apples owe to microclimate of Łącka Valley (ie. large temperature fluctuations between day and night), the soil that allows good rooting of trees, and terrain - the slope of about 15 degrees helps to discharge excess of water and affects favorable distribution of annual temperatures. The name "Jabłka Łąckie" was registered as a Protected Geographical Indication 5 November 2010.

From that moment with that name can be marked only apple varieties such as Idared, Jonagold, Szampion, Ligol, Golden Delicious, Gala, Boskoop, Red Boskoop, Elise, Early Geneve, Topaz, Lobo, Rubin, Gloster and Jonagored Class Extra or I with a specific acidity and firmness, produced in the districts of Łącko, Podegrodzie and Stary Sacz, and the district Łukowica limanowski in the Malopolska province. At the moment, the brand name "Jabłka Łąckie" is allowed to be used by sixteen manufacturers, including Orchard Experimental Department of the Institute of Horticulture of Brzezna and fifteen farmers from the municipalities Łącko, Podegrodzie and Łukowica district.

Jagnięcina podhalańska/Lamb`s meat



The name "jagnięcina podhalańska" can only be used for meat and offal of particular lamb

breeds: polish mountain sheep, color polish mountain sheep or so called cekiel podhalański whose age does not exceed 60 days. These are called diary carcasses, because in this age the lambs are fed only with breast milk. Jagnięcina podhalańska has a pale pink color, and a soft and elastic structure, the flavor is delicate and juicy, and smells like venison. The carcasses are also characterized by low fatness. On the 11th of October 2012 jagnięcina podhalańska was entered in the Register as a Protected Geographical Indication, which means that the certificate may be given only to meat of lambs born and reared in Nowy Targ and Tatra (the entire area) and in districts of Cieszyn (Istebna), Żywiec (Miłówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia, Koszarawa), Suskie (Zawoja, Bystra Sidzina), Ilimanowskie (Niedźwiedź and a part of Kamienica, Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe and Lubomierz) and Nowy Sącz (Piwniczna, Muszyna, Krynica.). Also the feedingstuff must come from these areas. The only exception are concentrates, which are complementary to the diet of sheep during the winter.

Kabanosy/Hunter's sausages



Kabanosy are one of the most popular types of sausages in Poland. These are long, thin bars of dry sausage. They have dry and evenly wrinkled surface. From the top they are dark red with a shade of cherry red color. In the cross there are also visible heavily red pieces of meat and bright pieces of fat. Their characteristic feature is the flavor of roasted pork and a light smokey flavor, cumin and pepper. Kabanosy was entered in the EU register, as Poland Traditional Speciality Guaranteed in 20 October 2011.

Karp zatorski/Carp



Karp zatorski is produced in the three neighboring districts in Małopolskie voivodeship namely Zator, Przeciszów and Spytkowice (which have been implementing the "Valley of the Carp" programme since 2003) with the area of 134 km² combined. The largest production takes place in Zator - hence the name of the fish. Karp zatorski is a hybrid between the native lines of polish carp (Galician) with pure hungarian, yugoslavian, gołys and israeli lines.

Distinguishing marks of karp Zatorski are a good dorsal side, dense shape and olive or olive-green color. The mass of carp ranges from 1100 g to 1800 g. The meat has a delicate flavor and fresh, fishy odor. Its unique flavor carp owes to its original two-year system of fish farming in earth ponds, and in particular the way of nutrition, which is based mainly on high quality natural cereals from local producers, such as wheat, barley, rye and corn.

On May 20, 2011 karp zatorski was registered by the European Commission as a Protected Designation of Origin. It can be bred in three districts in the Malopolska province, namely Zator, Przeciszów in the district of Auschwitz and Spytkowice in the Wadowice district.

Kiełbasa jałowcowa / Juniper Sausage



Kiełbasa jałowcowa is made from pork or pork and beef, and its name comes from the fruit of

juniper (*Juniperus*) with which the stuffing is flavored. It is sold in shape of wreaths, comprising uniformly wrinkled bars. These can come in two sizes and weights: 32 mm in diameter and approx. 0,5 kg or 36 mm in diameter and approx. 0,8 kg of weight. The sausage is of dark brown color, typical for smoked meat. Its surface is dry, evenly wrinkled but also smooth. Juniper sausage was registered as a Traditional Speciality Guaranteed on 19 April 2011. Due to the fact that this type of protection of the product does not include its name which in some cases can still be used to determine the sausages that do not correspond to the protected recipe, the protected products can be distinguished by EU GTS designation on the label.

Kiełbasa lisiecka/ Sausage



Kiełbasa Lisiecka is a product from two villages near Krakow: Liszki and Czernichów and the name of it was taken from the first village.

How do you know lisiecka, at first glance? It is certainly wider in cross section than the average sausage which means it 4,5 – 5,5 cm. It has a dark and slightly glossy casing, like it is with most of the smoked products. Besides, it is characterized by large leanness of meat - in the cross section you can see large pieces of pork ham, surrounded by stuffing. Ham is the major ingredient of the sausages, the meat which is obtained from pig carcasses of Class E, with a lean meat content of 55-60%, which cannot be maintained otherwise than by chilling. However the meat cannot be frozen. Besides pork for Lisiecka has a number of additional restrictions - for example, the production of meat is excluded from animals that are prone to stress (the taste of pork's meat is changed after stress hormones are released).

In addition, the meat content in the sausage of Class I is up to 85% (Class II is 10%, and Class III may not exceed 5%). This makes lisiecka product absolutely unique, with outstanding, natural flavor and the only seasoning used for production is salt, fresh garlic and white powder pepper. It is worth noting that the sausage is sold usually in natural casings (this is not an absolute requirement) in large, reaching up to 55 cm garlands. On 13 October 2010 Lisiecka sausage was entered in the EU register as a Protected Geographical Indication. Entitled to this mark can be only sausages made according to traditional recipes and within the districts of Czernichów and Liszki in the

district of Krakow Małopolskie

Kiełbasa myśliwska/ Hunter`s sausage



Kiełbasa myśliwska is a dried sausage made of pork, distinguished by taste, crispness, smell, shape and durability. It is easy to identify it at first glance as it is very characteristic: short, dark brown (often darker than most sausages) with evenly wrinkled surface. It is sold in the form of a sickle curved bars with a length of approx. 15 cm and a diameter greater than 32 mm. In the cross-section there are visible darker and larger pieces of pork of the first Class and lighter pieces of meat of the second class. The taste of it is typical of cured, baked and smoked pork with such spices as pepper, juniper, fresh garlic, sugar and the curing mix. What makes this sausage a rare and highly valued by gourmets is its crispness.

Kiełbasa myśliwska was registered as a Traditional Speciality Guaranteed in 2011, April 19. Due to the fact that this type of protection of the product does not include its name which in some cases can still be used to determine the sausages that do not correspond to the protected recipe, the protected products can be distinguished by EU GTS designation on the label.

Kołodz śląski/ kołodz śląski/ Silesian region cake



Kořacz řłąski, or kořocz, which is functioning dialect name, is a sweet cake, popular in Upper Silesia and Opole Silesia. It is distinguished

by a delicious buttery aroma and laborious golden topping in a form of crumbles, covered by a layer of icing sugar. The dough comes in two versions: with stuffing - cheese, poppy seed or apple, or without filling - then resembles a cross section of a yeast cake. However, the most popular ones are those with the stuffing due to which koşacz has a slightly moist, tasty consistency. Cake usually has dimensions of approx. 40 × 60 cm and is rectangular. Its height is approx. 3.5 cm, which is slightly lower than most similar pastries. The mass of one cake is approx. 5-6 kg

Kořacz řłąski was entered in the EU register as a Protected Geographical Indication on July 27, 2011. Entitled to this mark can be only cakes that are made in Opolskie voivodeship and also districts of Silesian voivodeship such as Będziny, Bielsko-Biała, Bytom, Chorzów, Gliwice, Jastrzębie-Zdrój, Katowice, Mysłowice, Piekary řłąskie, Racibórz, Ruda řłąska, Rybnik, Siemianowice řłąskie, řwiętochłowice, Tychy, Zabrze, Źory etc.

Krupnioki řłąskie/Silesian blood sausage



At first glance krupnioki may seem like black pudding because of its shape of bars in length

15-25 cm in natural casings from the small intestine, circular in cross section. Krupnioki are filled with stuffing made of pork and offal, skins and blood, with the addition of porridge. Krupnioki are distinguished by the fact that as many as 85% of the product are the ingredients of animal origin and only 15% are groats (buckwheat and / or barley). Then there are, of course, spices, mandatory: fresh or dried onions, evaporated salt, black pepper and allspice. For stuffing, you can also add herbal pepper, marjoram and garlic. In order to make krupnioki, it is necessary to cook a part of meat ingredients first.

In the broth, which is being made at the same time, the grits are being cooked to a state of semi-soft. In the next stage, along with shredded onion meat ingredients are mixed with the prepared porridge, fat, blood, pork and spices and filled into loose bowels which are then steamed. On 23 February 2015 the European Commission received an application to register the name "krupnioki śląskie" as a Protected Geographical Indication. The product was registered on 21, June 2016.

Miód drahimski/honey from Drahim



Five different types of honey can be sold as 'miód drahimski': buckwheat honey, colza honey, heather honey, lime honey and polyfloral honey. All these are produced by the honey bee subspecies *Apis mellifera carnica* and *Apis mellifera mellifera* and a cross between them. What is extremely important for recipients of miód Drahimski is the fact that the pollen are obtained in places with no pollution: the area is situated among other things, in the Drawsko Landscape Park. There is no heavy industry there and ecosystems that occur in a very small extent, have been transformed by man. Also lakes and rivers are pure there, forming an extensive network of water in the region. There are also other natural conditions that favor the production of honey: long growing season and relatively mild climate which are beneficial for the activity of bees. Miód Drahimski was entered in the EU register as a Protected Geographical Indication in 2011, June 16. The name can be used for honey from the following regions: Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo, Borne Sulinowo by Pojezierze Drawskie. All stages of honey production must take place in a specific area, from the stationing of hives to the final packaging of the honey. All beekeepers and entities that deal with the buying of honey and further packaging of the protected designation must use the same label that is distributed by Producers Association of Honey of Drahim

Miód kurpiowski/ Honey from Kurpie



Miód kurpiowski, as the name suggests, comes from the area known as Kurpie. It is multifloral, nectar honey with the possible addition of honeydew - the proportion of the pollen of individual plants may not exceed 30%, and the share of pollen of all crops (ie, eg. rapeseed) may not exceed 10%. Honey can come in two forms: liquid called `patoka` and crystallized one called `krupec`. Before the crystallization of honey consistency is thick, liquid and viscous. It has a color from light yellow, straw-colored to brown with greenish highlights. These greenish reflections are a distinguishing feature and are a part of honeydew in the honey. Miód kurpiowski has an intense aroma with a specific spicy fragrance and a delicate slightly sweet taste. On 13 July 2010 it was registered by the European Commission as a Protected Geographical Indication.

All stages of the production of honey from the hives for the stationing of bottling and packaging of honey take place on a specific in historical and ethnographic area called Kurpie, which includes areas located in the Mazowieckie and Podlaskie voivodeships. All beekeepers and producers of Miód Kurpiowski are required to use one type of label, which is distributed by Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy in Ostrołęka (Beekeepers Association).

Miód pitny czwórniak, półtorak, dwójniak, trójniak



In the Polish tradition, we distinguish different types of mead - depending on the method of preparation of the wort (the honey diluted with water) or additives used. Honey can also be divided according to the additives used for making the wort: natural honey without additives, fruity - in which part of the water was replaced with juice, spicy herbal prepared with spices and hops, in which the wort is seasoned with hops. On the 29th of July 2008 polisj meads obtained EU designation of traditional specialty guaranteed.

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich/ heather honey



Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich has a beautiful color of amber and tea with a lighter and darker shades, which varies as it crystallizes. Before crystallization it can be amber colored or even red amber colored, and then it gains depth and becomes yellow-orange to brown. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich was entered in the EU register as a Protected Geographical Indication in May 31, 2008. According to the specifications, this name is restricted only to honey

produced in strictly designated area of Lower Silesia that lies between Zgorzelec, Chojnów and Żarki Wielkie, the production of which there were used bee breeds such as : the West / Central European, Carniolan (krainka) and Caucasian and crosses of these breeds and a collection of nectar must be carried out in the season of heather flowering (August and September).

Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny/Seinų/Lazdijų krašto medus/ Honey



Miód z Sejneńszczyzny / Łódziejszczyzny / Seinų / Lazdijų krašto medus is bee nectar honey - multiflower (liquid one is called Patoka and crystallized - Krupiec). It has specific color of from dark yellow to dark golden. It is characterized by a slight turbidity. It is produced with dozens of typical for this area pollen plants such as willows, maples, common dandelion, raspberry, buckthorn, white clover and meadow, birdsfoot, sweet clover, etc. Pollen of monoculture crops may be present in the honey in only trace amounts, below 5% - and thats is why apiaries can not be set closer than 2000 m from the fields covered by monoculture cultivation. Honey is extracted only during the three months, from mid-May to mid-August, unless there are special weather conditions that shift of the growing season. On the 31st of January 2012, Miód z Sejneńszczyzny / Łódziejszczyzny / Seinų / Lazdijų krašto medus was registered by the European Commission as a Protected Designation of Origin. It is the first Polish, cross-border product.

Obwarzanek krakowski/ Kraków bagel



Obwarzanek krakowski is one of those products whose uniqueness lies in its simplicity. Firstly, it is selection of components, since the the product is formed from wheat flour (it is possible to use up to 30% of rye flour), fat, sugar, yeast, salt and water. Secondly it is its taste. Bagel is not much different from the usual freshly baked bread, but its always crispy skin and soft and slightly sweet flesh makes it extremely tasty. On 30 October 2010, obwarzanek krakowski was entered in the Register as a Protected Geographical Indication. Only bagels baked in the administrative borders of the city of Krakow and the districts of Kraków and Wieliczka can bear this mark.

Olej rydzowy/gold of pleasure oil



Olej rydzowy, after decades of forgetfulness, slowly returns on our tables - and very well so. Firstly, it is an integral part of our culinary tradition, secondly, it has a unique taste and health benefits. This

clear, transparent oil with a low content of sediment at the bottom, is made from a plant called camelina seeding, and in folk language it is called rydz, rydzyk, ryżyk or, more rarely, lennica. Depending on whether it is spring or winter camelina, the color of the oil varies from golden to reddish-brown. The oil has a flavor of onion and mustard, as well as strong luscious flavor. It contains 90% unsaturated fatty acids, including 54% of omega-3 and omega-6 in the ratio of 2: 1.

Unlike most oils of similar composition olej rydzowy can be stored for a long time, without losing its properties. In Poland, the largest camelina plantations are located in Wielkopolska and it is where the most of this type of oil is produced. On the 16th of June 2009 olej rydzowy was entered in the European Commission's register of traditional specialties guaranteed.

Oscypek/sheep cheese



Oscypek is a smoked sheep's milk cheese produced in the Podhale region. It is made by hand from sheep's milk of breeds Polish Mountain Sheep, sometimes with small amount of milk of Polish Red Cow in the period from May to September. How is it made? After having milked the animal, milk is poured through the linen cloth to a wooden bucket to get rid of pollutants, eg. straw stalks. The

milk is left for a few hours for a slight fermentation and then is mixed with fresh milk in a copper "koltik" which is hung above the hearth in a hut. Then so-called "krag" is added to the milk. Then the seared mass is defragmented with a wooden spatula called ferula, then a bit of hot water is added so that the pieces can stick together and fall to the bottom of the container. At this stage the cheese mass is then formed in a shape of ball and is steamed several times. Then, the portion of cheese is formed into the shape of "spindle". Characteristic decorations of oscypek are created by impressing cheese in a carved wooden ring called "oscypiorek." This almost ready spindle with oscypek is then soaked overnight in brine and placed under the roof of a hut. There it is smoked in cold smoke from a small fire burning inside where it ripenes, getting a specific smell and light brown color of the tea shade. Ready oscypek is hard, salty, with a strong smoke aftertaste. On 14 February 2008. Oscypek was registered as a Protected Designation of Origin. It can be produced only in the Silesia province - in the district of Cieszyn (Istebna), in the rural district of Żywiec (in Miłowka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia, Koszarawa), the entire Nowy Targ and the district of Tatra, Suski (Zawoja and Bystra Sidzina), Kamienica which is situated within the Gorce National Park, Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe and the Lubomierz and in the rural district of Nowy Sącz (Piwniczna, Muszyna and Krynica).

Pierekaczewnik



When passing through the village Kruszyniany in Podlasie its worth stopping by to taste a Tatar pies so called *pierekaczewnik* GTS. The dough for *pierekaczewnik* is made from cake flour, salt, egg yolks, water and a little oil. The ingredients are combined and kneaded by hand until a flexible mass. Then the cake should be divided into six equal parts; each portion should be rolled out to make the sheet with a diameter of up to 70 cm and a thickness of 1 mm. After that, they should be stretched out by hand tso that it can be almost transparent, but without holes and cracks. Each piece should be covered by fat - butter or goose lard, then all six pieces should be laid on one another. On top of the last flap stuffing is spread, which can be meat - made of mutton, beef, goose , turkey meat, or sweet - with cream cheese with raisins, apples or prunes, of course, with the addition of sugar. After having covered the top of with stuffing, the dough is curled into a roll, and then formed into a circular shape similar to a snail shell. After that, *pierekaczewnik* GTS is put in a circular dish smeared with butter and baked for approx. 2 hours, at 180 ° C. Ready dish has impressive size: a diameter of 26-27 cm, and weighs approx. 3 kg. Thanks to this manual laborious work of rolling, thin layers of dough and stuffing can be seen in cross-section. The way of pruding of *pierekaczewnik* has not changed for centuries and one can assume that it tastes exactly the same as it did when the Tatars settled in Podlasie. *Pierekaczewnik* was registered as a Traditional Speciality Guaranteed on June 30, 2009.

Podkarpacki miód spadziowy/ honeydew honey





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Podkarpacki miód spadziowy is produced in several forest districts within the province of Podkarpackie. It is a liquid or crystallized honey, which is dominated by honeydew derived from silver fir (average of 70% or more). Honey may also contain honeydew of other coniferous trees (mostly spruce or pine) or traces of pollen or wind-nectariferous. Its consistency is thick and sticky, and the color is dark brown, with greenish hues, and it slowly gets lighter after crystallization. Podkarpacki miód spadziowy has a typically resinous aroma, reminiscent of the smell of pine needles and a mild, sweet flavor.

Since the 7th of August 2010. podkarpacki miód spadziowy has a European label of Protected Designation of Origin, which means that entitled to its production can be only beekeepers from the area of 17 forest districts of Podkarpackie Province and two national parks: the Bieszczady and Magura. For the production honeydew honey can be used only the west / central european carniolan (krainka) and caucasians breeds.

Redykołka





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



1 December 2009 redykołka was registered by the European Commission in the register of Protected Designations of Origin. The name may be used for cheese produced on the area of the Silesian province, ie. the district of Cieszyn (Istebna), Żywiec (Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia and Koszarowa); as well as in the Malopolska province in the following counties: Nowy Targ and Tatra, in the rural district of Suski (Zawoja and Bystra Sidzina), in the rural district of Lima (Niedzwiedz and a part of the Kamienica), in several villages of the community Mszana Dolna (Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe and the Lubomierz), in the rural district of Nowy Sącz (Piwniczna, Muszyna and Krynica). The defined area coincides with the area of historical and ethnographic Tatrás called Podhale.

Rogal świętomarciński/ crescent shaped bun



Rogal świętomarciński is the common name of sweet bread that has been baked for over 150 years in Poznań and several counties in Wielkopolska. It has a crescent shape, it is thickly covered with pomade and sprinkled with nuts. It weighs an average of 150-250 g. It is approx. 10 cm wide and approx. 7 cm high at its thickest point. The color of croissant's crust is light, from dark golden to light brown and inside is of a cream color. It is made from a kind of puff pastry. Thanks to careful rolling there can be clearly visible layers when cut. The tasty filling is made with white poppy seeds, sugar, crumbs, egg mass, margarine, raisins, nuts, fruit in syrup or candied: cherries, pears, orange peel and almond flavoring. It is for the specific "flaky" cake and filling with white poppy (and it is a scarce resource) of the aroma of almond that make rogal świętomarciński such a unique product. On August 31, 2008, rogal świętomarciński was registered by the European Commission as a Protected Geographical Indication. It can be produced in Poznań, Poznań County and 25 other counties in Wielkopolska region.

Ser koryciński swojski



Ser koryciński is a ripened cheese, which is made from unpasteurized, whole cow's milk with the addition of rennet and salt. It has the shape of a flattened sphere with a diameter of 30 cm. The size depends on the amount of cheese curd inserted into the strainer (from 2,5 kg to 5 kg) and the ripening period. Ser korycinski has a distinctive appearance, with characteristic fluted surface which was made after being drained in strainers. The cheese should be moist and flexible with numerous evenly distributed small holes of different size and shape. Individual cheeses differ from each other due to period of aging. Cheese that ripens from 2-4 days is referred to as "fresh". On the outside and in cross section it has a cream color, it is very moist inside with possibly a slight effluent of the whey. It is soft and easy to cut, flexible with a characteristic elastic consistency.

The taste of fresh ser korycinski is mild, slightly acidic and with a strong buttery smell. Cheese, after ripping, from 5 to 14 days turns into yellowish straw color, is drier, somewhat harder on the surface and less flexible inside. Mesh in cross section are slightly larger, and the taste is evolving towards spicy. Rippened ser korycinski matures up to several months, although there is no upper limit. It becomes more yellow, and the outer surface gets much harder. This cheese is much more salty - especially on the outside, with dominating smell of slightly dried cheese.

In order to enrich the taste of the product there could be added spices and dried herbs: pepper, chilli, basil, dill, parsley, lovage, mint, black cumin, garlic, paprika, marjoram, cumin, oregano, and even dried mushrooms. The milk used for production comes from cows grazing on pasture at least 150 days a year,

and the feeding of cattle is carried out using traditional methods. All manufacturers of ser koryciński use labels with a common logo given by the Association of Manufacturers of Ser Koryciński. On August 10, 2012 ser koryciński was entered in the EU register as a Protected Geographical Indication. It is produced in the three of the province of Podlasie, in the district of Sokółka: Korycin, Suchowola, Janow.

Śliwka szydłowska/ prune



Originating from the district of Szydłów, śliwka szydłowska are fruits with pits or pitted that has

undergone a process of simultaneous drying and smoking with the smoke and hot air. For the production of śliwka szydłowska there are used only mature, healthy fruit of different varieties of plums (eg. Traditional Damachy). Śliwka szydłowska is characterized by a homogeneous, flexible consistency and has a very intense, unique taste and smoked smell. It should be strongly wrinkled but shiny on the outside. On October 30, 2010 śliwka szydłowska was registered as a Protected Geographical Indication. This designation applies only to the plums so called Węgierka and its derivatives (characterized by a high sugar and a relatively low water content) and produced exclusively within the district of Szydłów (108 km²)

Suska sechłońska/prune



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Suska sechłońska is slightly dried and smoked plum (stoning of the pits). In the local dialect,

"Suska" means as much as dried and "sechłońska" comes from the name of the village Sechna lying in the district of Laskowa, in Małopolska, with tradition of drying of plums. The size of suska depends on the size and types of fruit and ranges from 1.5 cm to 4,5 cm - one kilogram may consist 44 to 99 plums. The shape of it, in turn, depends on the variety of fruit used for drying, and can be spherical flattened or oblong. Suska sechłońska is flexible on the inside and has wrinkled, sticky skin color from dark blue to black. The taste is slightly sweet with a smoky aftertaste and smoked aroma.

For drying there are used varieties of home typical plum, so-called Węgierki and their derivatives: Promis, Tolar, Nektawit, and Valjevka and Stanley, which are easy for smoking. The fruits of these varieties are characterized by a high content of sugar and little water. They are picked at a time when they are ripped but before they enter a phase ready for consumption. Suska sechłońska as a product with Protected Geographical Indication mark was registered in the European Commission on October 9, 2010. The geographical area where it is produced covers 239,55 km² and is located in the Malopolska province in the administrative boundaries of four districts: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna and Żegocina.

Truskawka kaszubska/ kaszëbskô malëna/strawberry



Nowhere you can have such delicious strawberries, as in Pomorskie voivodship, and precisely - Kashubia. Ripening on the sunny slopes of the moraine hills, surrounded by lakes and pine forests, Kashubian strawberry / Kaszëbskô Malena is more aromatic than other varieties of fruit and from other regions. At first glance it looks quite inconspicuous: small, with a diameter of approx. 18 mm, variable shape - from spherical to conical with impressive bright red and glossy color. Its juicy and firm flesh takes on the color from light pink to dark red, depending on the variety (three varieties are sold under common name: Elsanta, Honeoye and Senga Sengana).

However, what does not allow to confuse it with any other strawberry is an intense aroma and sweet taste, aromatic, harmonized, reminiscent of a forest strawberry. Truskawka kaszubska / Kaszëbskô Malena contains more sugar than other varieties, so it is not only eagerly eaten straight from the bush, but also ideal for processing - jams, preserves, juices. Truskawka kaszubska / Kaszëbskô Malena was entered in the EU register as a Protected Geographical Indication on 28 November 2009. The indication applies to fruits produced in the district of Kartuzy, Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce or the whole Pojezierze Kaszubskie and historic lands of Kaszuby.

Wielkopolski ser smażony/ fried cheese



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Wielkopolska ser smażony is made from curd cheese. The whole process of obtaining the milk

to the final product should not exceed 6-7 days. First, milk is being skimmed then heated, cooled and primed with leaven from pasteurized milk and lactic streptococci. The milk is then acidified and the clot is formed. Milk is again slightly heated, and when the curd is separated from the whey, the latter is withdrawn and the remaining curd is drained of excess of liquid.

Cheese is crumbled chopped and left to become slimy which takes 2-3 days thanks to which the product owes its characteristic taste and smell. Cheese is then mixed with butter and fried, adding salt and, optionally cumin. Wielkopolska ser smażony was entered into the EU register as a Protected Geographical Indication on 21 April 2009.

Wiśnia nadwiślanka/cherry



Wiśnia nadwiślanka is a local type of juice cherry, occurring at the region of Pas

Nadwiślański from Ożarów to Lipsk. Nadwiślanka has significantly smaller fruit from cultivars and intense color - from dark red to burgundy, the same color has its juice. It is characterized by the intense, slightly tart and strongly acidic flavor. Nadwiślanka is ideal for all kinds of fruit preserves, it is much more aromatic and rich in flavor - than the other popular varieties of cherries. For comparison, harvesting of nadwiślanka begins when the extract is 16 brix, in the case of other varieties limit is set at 14 brix. Nadwiślanka is harvested between July 5 and August 5 - manually or mechanically.

When you remove the stem, the fruit is leaking a little bit of juice, which turns into a jelly - it is also a characteristic feature of nadwiślanka. Wiśnia nadwiślanka nadwiślanka was marked with Protected Designation of Origin on 16 December 2009. This means that the rights to manufacture the product can receive only producers in specific areas of the Mazowieckie (districts Lipsko, Sienno, Solec n/Wisłą), Świętokrzyskie (districts Ożarów and Tarłów) and Lubelskie (Annopol). Fruit of wiśnia nadwiślanka harvested for food must be picked by hand. Regardless of destination, the fruit must be packed into suitable packaging directly at the point of harvest to maintain the quality of the product and enable the control of origin.

Slovenia-Specifications of EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

1. Mohant

Mohant cheese



Date: 19.11.2013 (Registered)

Mohant, produced in the Bohinj area, is a soft type of cheese of a whitish-yellow colour distinctive smell and piquant taste which can be repellent to some people, yet they are typical of Mohant and make it unique amongst cheeses. Even today Mohant is produced in a traditional way which has been passed from generation to generation.

2. Kočevski gozdni med

Kočevje forest honey



Date: 15.11.2011 (Registered)

The area of bee pasture for Kočevski gozdni med is highly forested and boasts a highly varied floristic composition. Individual areas vary according to the occurrence of honey plant communities, diversity of individual habitats, climatic conditions and altitude ranges. Beekeepers know and use the diverse flora and various vegetation periods. Varieties of Kočevski gozdni med are honeydew, spruce, fir and lime.

3. Nanoški sir Nanos cheese



Date: 05.10.2011 (Registered)

Nanoški sir has been produced since the 16th century. The tradition started on the Nanos plateau which also gave it its name. Milk used for its production is distinguished for the high content of carotene which gives Nanoški sir the intensive yellow colour. Due to the specific microflora of the wine-growing area where cheese ripening depots are placed, a special piquant taste, typical of Nanoški sir, develops after two months' ripening.

4. Tolminc Tolminc cheese



Date: 08.03.2012 (Registered)

Tolminc is a circular type of cheese with seldom holes which are the size of lentils or peas. It has a very long tradition of making. It first appeared as “Formaggio di Tolmino – Tolminski sir” in 1756 in a cheese price list in the town of Videm. The people of Tolmin have remained faithful to the tradition and

preserved the original cheese making technology which results in recognisable sensory characteristics of Tolminc.

5. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre Extra virgin olive oil from Slovenian Istria



Date: 16.02.2007 (Registered)

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre is oil of superior quality. It is produced from/of mostly hand-picked olives of various sorts/varieties which grow in the area of Slovenian Istria; at least 30 % of them must be of istrska belica type. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre is characterized by a high content of oleic acid and a low content of linoleic acid at the same time. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre has a fruity aroma of olives and other fruit, is of mild or medium intensity and has a slightly bitter and piquant taste.

6. Kraški med Karst honey



Date: 06.08.2013 (Registered)

Kraški med is a honey of outstanding quality as it is a dry and ripe type which is very rich in minerals and enzymes, all due to climatic conditions and microclimate. Rich indigenous flora and dry climate give Kraški med a full and intensive aroma which makes it extremely distinguishable. Typical varieties of Kraški med, all a result of bee pasture, are mahalareb cherry, wild cherry, acacia, blossom, honeydew, chestnut, linden and saturea montana.

7. Piranska sol

Piran salt



Date: 30.04.2014 (Registered)

Salt from the Piran saltpans is produced manually following a more than 700-year-old tradition with the use of only traditional tools. It is harvested daily. The basic process is natural crystallisation in salt fields where salt is harvested from a few-millimetre thick base of biosediment dubbed petola which is composed of minerals and microorganisms. Piranska sol is unground and unrefined, rich in sea minerals and of remarkable taste.

8. Bovški sir

Bovec Cheese



Date: 21.08.2012 (Registered)

Bovški sir was named after the town of Bovec. It dates back for centuries: it was mentioned for the first time as Bovški sir (Formaggio di Plezzo vero in Italian) in the price list of the town of Videm/Udine in 1756. Its production is limited to the summer pasture season. Bovški sir used to be made from raw sheep's milk with the addition of goat's or cow's milk. Nowadays it is mainly pure sheep's milk although some producers still add up to 20% of cow's or goat's milk. The milk used to make the cheese comes from the indigenous breed of sheep – the Bovec sheep that evolved in the Upper Soča Valley over the centuries and was named after the town of Bovec. Bovški sir comes in flat discs each weighing between 2.5 and 4.5 kg. Its rind is hard and smooth and grey-brown to dull beige in colour. It has compact, elastic, grey-beige coloured body with sparsely but uniformly distributed lentil-sized eyes or a few tiny holes. It has a characteristic aromatic, full, intense and slightly pungent odour and spicy flavour. The addition of cow's or goat's milk results in a milder flavour and odour. The cheese must be aged at least 60 days before it can be sold. The body of longer-aged cheeses is more compact and fragile.

9. Kraški teran / Teran wine



Date: 2008 (Registered)

Teran is a grape variety traditionally grown on the Istrian peninsula comprising three different national territories (Croatia, Slovenia and Italy). In 2008 Slovenia registered the wine produced in the Kras region which is Teran of Kras, as Protected Designation of Origin which means Teran is protected Slovenian product and no other wine could be sent on the EU market under that name.

Blue-Greece-Specifications of EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

Products with PDO property:

1. Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής
Galano Metaggitsiou Chalkidikis
29/09/2015
2. Τοματάκι Σαντορίνης
Tomataki Santorinis
21/12/2013
3. Μεσσαρά
Messara
12/10/2013
4. Αγουρέλαιο Χαλκιδικής
Agoureleo Chalkidikis
21/06/2013



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

5. ΞηράΣύκαΤαξιάρχη
Xira Syka Taxiarchi
17/05/2013
6. ΠράσινεςΕλιέςΧαλκιδικής
Prasines Elies Chalkidikis
23/05/2012
7. ΚατσικάκιΕλασσόνας
KatsikakiElassonas
05/10/2011
8. ΞύγαλοΣητείας / ΞίγαλοΣητείας
Xygalo Siteias / Xigalo Siteias
03/08/2011
9. ΑρνάκιΕλασσόνας
Arnaki Elassonas
27/07/2011
10. ΦιρίκιΠηλίου
Firiki Piliou
29/04/2011
11. ΦάβαΣαντορίνης
Fava Santorinis
09/10/2010
12. ΕξαιρετικόΠαρθένοΕλαιόλαδοΣέλινοΚρήτης
Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis
12/05/2010
13. ΣταφίδαΖακύνθου
Stafida Zakynthou
31/05/2008
14. Εξαιρετικόπαρθένοελαιόλαδο "Τροιζηνία"
Exeretiko partheno eleolado "Trizinia"
13/07/2007



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

15. Φοινίκι/Λακωνίας
Finiki Lakonias
23/07/2003
16. Φέτα
Feta
15/10/2002
17. ΕξαιρετικόπαρθένοελαιόλαδοΘραψανό
Exeretiko partheno eleolado Thrapsano
11/07/2002
18. Κρόκος Κοζάνης
Krokos Kozanis
20/02/1999
19. Κορινθιακή Σταφίδα
Βοστίτσα Korinthiaki Stafida Vostitsa
18/07/1998
20. Αποκορώνας Χανίων Κρήτης
Arokoronas Chanion Kritis
21/01/1998
21. Σητεία Λασιθίου Κρήτης
Sitia Lasithiou Kritis
21/01/1998
22. Ροδάκινα Νάουσας
Rodakina Naoussas
21/01/1998
23. Καλαμάτα
Kalamata
13/06/1997
24. Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης
Kolymvari Chanion Kritis
13/06/1997



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

25. Μήλα Ντελίσσιους Πιλαφά Τριπόλεως
Mila Delicious Pilafa Tripoleos
13/06/1997
26. Κεράσια τραγανά Ροδοχωρίου
Kerassia Tragana Rodochoriou
24/01/1997
27. Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου
Konservolia Piliou Volou
24/01/1997
28. Μαστίχα Χίου
Masticha Chiou
24/01/1997
29. Μαστιχέλαιο Χίου
Mastichelaio Chiou
24/01/1997
30. Τσίχλα Χίου
Tsikla Chiou
24/01/1997
31. Φυστίκι Μεγάρων
Fystiki Megaron
14/11/1996
32. Πηχτόγαλο Χανίων
Pichtogalo Chanion
33. Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης
Throumpa Ampadias Rethymnis Kritis
13/11/1996
34. Πορτοκάλια Μάλεμε Χανίων Κρήτης
Portokalia Maleme Chanion Kritis
02/07/1996
35. Κονσερβολιά Στυλίδας
Konservolia Stylidas
02/07/1996



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

36. Κονσερβολιά Αμφίσσης
Konservolia Amfissis
02/07/1996
37. Κονσερβολιά Ροβίων
Konservolia Rovion
02/07/1996
38. Θρούμπα Χίου
Throumpa Chiou
02/07/1996
39. Θρούμπα Θάσου
Throumpa Thassou
02/07/1996
40. Κονσερβολιά Αταλάντης
Konservolia Atalantis
02/07/1996
41. Φυστίκι Αίγινας
Fystiki Aeginas
02/07/1996
42. Αυγοτάραχο Μεσολογγίου
Avgotaracho Messolongiou
02/07/1996
43. Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια
Meli Elatis Menalou Vanilia
02/07/1996
44. Τσακωνική μελιτζάνα Λεωνιδίου
Tsakoniki Melitzana Leonidiou
21/06/1996
45. Ελιά Καλαμάτας
Elia Kalamatas
21/06/1996



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

46. Πεζά Ηρακλείου Κρήτης
Peza Irakliou Kritis
21/06/1996
47. Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης
Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis
21/06/1996
48. Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης
Viannos Irakliou Kritis
21/06/1996
49. Λυγουριό Ασκληπιδίου
Lygourio Asklipiou
21/06/1996
50. Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης
Arxanes Irakliou Kritis
21/06/1996
51. Ακτινίδιο Σπερχειού
Aktinidio Sperchiou
21/06/1996
52. Μήλα Ζαγοράς Πηλίου
Mila Zagoras Piliou
21/06/1996
53. Ξερά σύκα Κύμης
Xera syka Kymis
21/06/1996
54. Πέτρινα Λακωνίας
Petrina Lakonias
21/06/1996
55. Κρανίδι Αργολίδας
Kranidi Argolidas
21/06/1996



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

56. Κροκεές Λακωνίας
Krokees Lakonias
21/06/1996
57. Κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας
Kelifoto fystiki Fthiotidas
21/06/1996
58. Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού
Formaella Arachovas Parnassou
21/06/1996
59. Σαν Μιχάλη
San Michali
21/06/1996
60. Μετσοβόνε
Metsovone
21/06/1996
61. Γραβιέρα Νάξου
Graviera Naxou
21/06/1996
62. Καλαθάκι Λήμνου
Kalathaki Limnou
21/06/1996
63. Σφέλα
Sfela
21/06/1996
64. Ανεβατό
Anevato
21/06/1996
65. Μανούρι
Manouri
21/06/1996



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

66. Γαλοτύρι

Galotyri

21/06/1996

67. Κεφαλογραβιέρα

Kefalograviera

21/06/1996

68. Λαδοτύρι Μυτιλήνης

Ladotyri Mytilinis

21/06/1996

69. Μπάτζος

Batzos

21/06/1996

70. Ξυνομυζήθρα Κρήτης

Xynomyzithra Kritis

21/06/1996

71. Γραβιέρα Αγράφων

Graviera Agrafon

21/06/1996

72. Κοπανιστή

Koranisti

21/06/1996

73. Γραβιέρα Κρήτης

GravieraKritis

21/06/1996

74. Κατίκι Δομοκού

KatikiDomokou

21/06/1996

75. Κασέρι

Kasseri

21/06/1996

Products with PGI property:

1. Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης
Stafida Soultanina Kritis
26/01/2016
2. Μανταρίνι Χίου
Mandarini Chiou
11/12/2012
3. Φασόλια Βανίλιες Φενεού
Fasolia Vanilies Feneou
24/05/2012
4. Πατάτα Νάξου
Patata Naxou
02/12/2011
5. Σταφίδα Ηλείας
Stafida Ilias
11/05/2011
6. Άγιος Ματθαίος Κέρκυρας
Agios Mattheos Kerkyras
23/10/2004
7. ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias
12/08/2003
8. Λέσβος ; Μυτιλήνη
Lesvos ; Mytilini
15/05/2003
9. Μήλο Καστοριάς
Milo Kastorias
22/11/2002
10. Ακτινίδιο Πιερίας
Aktinidio Pierias
22/11/2002

11. Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου
Patata Kato Nevrokopiou 26/03/2002
12. Σάμος
Samos
18/07/1998
13. Ζάκυνθος
Zakynthos
18/07/1998
14. Φασόλια (Γίγαντες Ελέφαντες) Πρεσπών Φλώρινας
Fasolia Gigantes Elefantes Prespon Florinas
18/07/1998
15. Φασόλια (πλακέ μεγαλόσπερμα) Πρεσπών Φλώρινας
Fasolia (plake megalosperma) Prespon Florinas
18/07/1998
16. Φασόλια κοινά μεσόσπερμα Κάτω Νευροκοπίου
Fassolia kina Messosperma Kato Nevrokopiou
21/01/1998
17. Φασόλια γίγαντες ελέφαντες
Κάτω Νευροκοπίου Fassolia
Gigantes Elefantes Kato Nevrokopiou
21/01/1998
18. Κουμ Κουάτ Κέρκυρας
Koum kouat Kerkyras
13/11/1996
19. Σύκα Βραβρώνας Μαρκοπούλου Μεσογείων
Syka Vavronas Markopoulou Messongion
02/07/1996
20. Κονσερβολιά Άρτας
Konservolia Artas
02/07/1996
21. Χανιά Κρήτης
Chania Kritis



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

21/06/1996

22. Ολυμπία

Olympia

21/06/1996

23. Κρητικό παξιμάδι

Kritiko paximadi

21/06/1996

24. Θάσος

Thassos

21/06/1996

25. Κεφαλονιά

Kefalonia

21/06/1996

26. Ρόδος

Rodos

21/06/1996

27. Πρέβεζα

Preveza

21/06/1996

28. Λακωνία

Lakonia

21/06/1996

The ten most famous Greek products that have European registration protection

1. Exeretiko partheno eleolado "Trizinia"

The olive oil Trizinia

Premium organic extra virgin olive oil is produced from private, estate grown Manaki olives found in the historic Greek village of Trizina. Century old olive trees forged by hot and dry summers, mild winters and nutrient rich volcanic soil produce an exceptional olive oil of the Manaki cultivar found almost exclusively to this E.U. Protected Designation of Origin (PDO) region.

2. Fava Santorinis

Fava Santorini is famous for its uniqueness that gives the soil of Santorini. Fava is one of the oldest products of Santorini along with grapes and found ancient relics in archaeological excavations. The size of Fava is as tall pebbles with bright yellow. What makes Santorini Fava stand out is its flavor and aroma.

3. Feta Cheese

Feta is a brined curd white cheese made in Greece from sheep's milk, or from a mixture of sheep and goat's milk. Similar brined white cheeses produced in Europe are often made partly or wholly of

cow's milk, and they are also sometimes called feta. It is a crumbly aged cheese, commonly produced in blocks, and has a slightly grainy texture. Feta is used as a table cheese, as well as in salads (e.g. the Greek salad) and pastries.

4. Tsikla Chiou chewing gum of Chios

Chios Mastiha is the name of a resinous sap produced from the mastic tree (*Pistacia Lentiscus* var. *Chia*). It is a natural, aromatic resin in teardrop shape that falls on the ground in drops from superficial scratches induced by cultivators on the tree's trunk and main branches with sharp tools.



5. Elia Kalamatas / Olives of Kalamata

The Kalamata Olives PDO are the olives of the variety "Olive Kalamata" or "Kalamata" also known as "Nychati Kalamata" (scientific name *Olea europaea* var. *Ceraticarpa*) which is grown only in those regions of Messinia characterized by mild winters and cool summer in the valleys or sloping fields with clayey soil to stony. Olive Kalamata has the root of Messinia from where it spread in neighboring Laconia and other locations.



6. kefalograviera

The gruyere hard cheese from sheep's milk with salty taste and rich aroma. It is often used when we make fried (ie the cut into triangular pieces, the dip in seasoned flour and fry lightly). Similar to Kefalotyri and sometimes it replaces. The gruyere is a product of Protected Designation of Origin (PDO).



7. Krokos Kozanis

One of the most nutritious spices of saffron, besides relish our food, collect multiple medicinal and aphrodisiac properties, passing in front of the list of beneficial spices. With local residents of Kozani planting saffron every summer and take the precious stigmas of the flower each autumn by manual work, the Greek saffron has now come to belong to the best quality of the spice in the world.



8. Korinthiaki Stafida Vostitsa

Currant is a natural product made by sun drying the grapes of the Greek vine variety under the scientific name *Vitis Vinifera* L.

Currant is cultivated in Greece and particularly on the coasts of North and West Peloponnesus as well as the Ionian islands where the soil and climatic conditions thanks to the sea breeze and the sunshine are ideal for the production of a natural product of sublime quality.



9. Xera syka Kymis

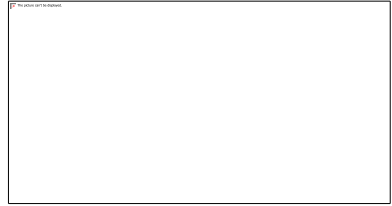
The fig Kimi, unique and recognized as a product with Protected Designation of Origin (PDO), is produced exclusively in the area of Kimi. The drying and packaging is done by hand, without using preservatives, so that the fig Kimi always remain a natural product.



10. Fystiki Aeginas

The pistachio is specific area product, as evidenced by its historical reputation and the connection of the name with Aegina.

The pistachios due to a rare combination of factors has a special flavor that has made it famous.



Turkey-Specifications of EU Protected Geographic Marked Products Having National Registration

In the EU, there are 1 PDO and 1 PGI registries in the name of Turkey.

Aydın Fig

Date of Decision: 11.06.2013

Date of Issue: 11.09.2015

Date of Registration: 17.02.2016

File No: TR/PDO/0005/01116

Name of Applicant: Aydın Chamber of Commerce



Distinguishing features of Aydın Fig; the maximum number of figs in one kilo is 90 pieces. The average fig weight is 65 gram; it is in 55 mm diameter. It has a thick skin (on avg. 1.17-1.34 mm.) in yellow color; the color of the pulp is in the range of amber and yellow. In terms of analysis results of these fruits, their pH level is 5.05; acidity 18%, water- soluble material 21%; total dry matter 23.24% and reducing sugars are 20.48%. In terms of composition of 100 gr dry Aydın Fig, water (max. 20%), energy (min.) 213 kcal, total sugar (min), 50%, calcium (Ca) (min) 120 mg. In term of sensual characteristics, seeds are rather sticky; and skin texture is smooth. Especially, a sweet taste remains and it has sweet smell as well.

Antep Baklavası / Gaziantep Baklavası

Date of Decision: 10.07.2009

Date of Issue: 08.08.2013

Date of Registration: 21.12.2013

File No: TR/PGI/0005/0781

Name of Applicant: Gaziantep Chamber of
Industry



According to the European Commission, the distinguishing features of “Antep Baklavası” are it has golden surface color; the bottom part is in dark green color because of pistachios. Its texture is semi-crusty. A kilo of the “Antep Baklavası” contains 110-170 gr dark green unshelled pistachio nut which provide its intense aroma. Fame of “Antep Baklavası” across Turkey is identified with Gaziantep City subject to special cooking style and Antep pistachio nut. A pure butter is used in “Antep Baklavası” made out of goat milk. Its cream is made by addition of semolina into boiling goat, sheep or cow milk at 105 C degree. Buckwheat flour is used in preparation. Preferably in the stone cuisine fired with oak woods, it is baked at 200-300 C degree for 30-45 by rotating continuously.

C. Analysis Report

1-The National Legislations About The Geographical Indication Protection

Czech Republic-The National Legislations About The Geographical Indication Protection

In Czech Republic, the geographical indication protection is currently regulated by Act no. 452/2001 Coll. about protected designation of origin, geographical indication and Amendment of Customer Protection Act.

European directives are also applicable.

Source: <http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potravin-y-s-chranenym-nazvem/#X-201307261509102>

Italy-The National Legislations About The Geographical Indication Protection

Regulation (EC) No. 510/2006 of 20 March 2006, on the protection of geographical indications and designations of origin of agricultural products and food.

Regulation (EC) No. 509/2006 of 20 March 2006, for traditional specialties guaranteed for agricultural products and foodstuffs.

Article 14 of Law 21 December 1999 n. 526, "Provisions for the fulfillment of obligations deriving from Italy participation to EU - European Law 1999".

Ministerial Decree of 12 April 2000, Collaboration of consortiums of PDO and PGI with the Central Inspectorate repression fraud in the activities of supervision, protection and preservation of the PDO and PGI

Ministerial Decree n. 61413 of 12 April 2000, "General Provisions representation requirements of the PDO and PGI protection Consortia".

Ministerial Decree n. 61414 of 12 April 2000, "Identification of criteria for representation in the governing bodies of the PDO and Consortiaof the IGP".

Ministerial Decree of 4 May 2005, "Mode of exemption to the requirement under Article 2 of the Decree of 12 April 2000 laying down detailed general

provisions to representation requirements of the PDO and PGI protection consortia".

Ministerial Decree of 4 May 2005, "Integration to the decrees 12 April 2000 bearing the general provisions concerning representation requirements and identification of criteria for representation in the governing bodies of consortia for the protection of PDO and PGI".

Ministerial circular no. 4 of 28 June 2000, "Application for registration of designations of origin and protected geographical indications pursuant to art. 5 of Reg. (EEC) n. 2081/92 and identification of the relevant administrative procedures".

Ministerial Decree n. 410 of 12 September 2000, "Adoption of the regulation on the allocation of costs arising from the activities of the Consortia the protection of PDO and PGI appointed by the Ministry for Agricultural and Forestry Policies. "

Ministerial Decree of 27 August 2004, "Definition of the supervisory activity on the premises authorized to carry out inspection and certification of regulated agricultural food production to EU standards. "

Legislative Decree of 19 November 2004, n. 297, "Penalty provisions under Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and food. "

Ministerial Decree of December 1, 2005, "Procedural provisions pursuant to Legislative Decree 19 November 2004, n. 297".

Article 15 (Other agreements of the food system) of the Legislative Decree of 27 May 2005, n. 102, "Adjustment of agricultural and food markets, in accordance with Article 1, paragraph 2, letter e) of the Law 7 March 2003, n. 38".

Article 1-c (production plans for designation cheese of protected origin) of Law 11 November 2005, n. 231, "Conversion into law, with amendments, of Decree-Law of 9 September 2005, n. 182 providing for measures urgent in agriculture and for public bodies in the sector, as well as to counter trends abnormal prices in the food chain".

Poland-The National Legislations About The Geographical Indication Protection

In Poland granting of trademarks, patents, geographical indications, etc. are governed by the following laws and regulations:

- Act of 30 June 2000. - Industrial Property Law (Journal of Laws of 2013. Pos. 1410 as amended);
- Regulation of the Prime Minister of 8 July 2002. On the filing and processing of trademark applications (Journal of Laws No. 115, item. 998 and 2005. Journal of Laws No. 109, pos. 911 and 2014. pos. 466)
- Council of Ministers Ordinance of 26 February 2008. Amending the ordinance on fees related to the protection of inventions, utility models, industrial designs, trade marks, geographical fi MANUAL and topographical fi and integrated circuits (Journal of Laws of 2001., No. 90, item. 1000 of 2004. No. 35, pos. 309 and 2008. No. 41, pos. 241)
- Act of 5 August 2015 amending the laws governing the conditions of access to the exercise of certain professions (Journal of Laws of 2015., Pos. 1505)

In Poland there are the following quality systems:

- PDO - Protected designation of origin (European scheme) – all phases of production and processing must take place in the specific geographical area;
- PGI - Protected geographical indication (European scheme) – at least one of the production phases of an agricultural product must take place in the specific geographical area;
- TSG - traditional specialty guaranteed (European scheme) – production is not restricted to the specific geographical area, meaning that the products may be produced throughout Slovenia and the European Union (if the European protection is acquired). These products are produced in the traditional way or from the traditional materials or according to the traditional recipe;
- List of traditional and regional (national system) - production, protection and promotion of high quality food plays an increasingly important role in the countries of European Union. One of the basic ways to implement the quality policy in the Community is products marking that confirm the high quality of

agri - food products originating from specific regions, as well as characterized by the traditional method of production

- Try Fine Food (national system) - high quality food products. Entrepreneurs of member states of the European Union can participate in the program. Marks are awarded only to products that meet criteria developed by the Scientific Committee on food products quality.

- Organic farming (national system) is defined as a system of farming based on balanced plant and animal production. Organic production should combine environmentally friendly farming practices, to support a high level of biodiversity, the use of natural processes, and ensure appropriate animal welfare.

- Requirements for the commercial quality of fresh fruits and vegetables with the goal of eliminating products of poor quality from the market

- The national food quality systems

- a) Integrated production of plants, modern food quality system using sustainably technical and biological progress in the cultivation, plant protection and fertilization, with paying a special attention to the protection of the environment and human health.

- b) Quality Tradition - system in which the production uses only raw materials of identified origins and not containing GMO.

- c) Quality Meat Program (QMP) quality beef and baby beef produced in the system ensures appropriate characteristics in the production process

- d) Quality Assurance for Food Products (QAFP) includes pork, poultry and poultry, pork and beef cold meats,

- e) Pork Quality System PQS quality of pork comes from detailed obligations of livestock producers, which guarantee the appropriate characteristics in the production process.

Slovenia-The National Legislations About The Geographical Indication Protection

The quality schemes in the Republic of Slovenia are the following:

- PDO - Protected designation of origin (European scheme) – all phases of production and processing must take place in the specific geographical area;
- PGI - Protected geographical indication (European scheme) – at least one of the production phases of an agricultural product must take place in the specific geographical area;
- TSG - traditional speciality guaranteed (European scheme) – production is not restricted to the specific geographical area, meaning that the products may be produced throughout Slovenia and the European Union (if the European protection is acquired). These products are produced in the traditional way or from the traditional materials or according to the traditional recipe;
- Higher quality (national scheme) – an agricultural product or foodstuff positively deviates from other similar products and foodstuff in terms of its characteristics;
- Organic production (national scheme) – an agricultural product or foodstuff is produced and processed according to natural methods and procedures;
- Integrated production – an agricultural product is produced according to the methods using approved agro-technical measures in a regulated way;
- Treats from our farms (national scheme – in the process of introduction) – it refers to the agricultural products and foodstuff produced or processed on the farm according to the recipes characteristic of agricultural products and by using the major part of own materials or materials from the local environment.

Greece-The National Legislations About The Geographical Indication Protection

National legislation of Greece

System is established about Protected Designation of Origin and Protected Geographical Indication in order to help product producers connected to an area by the following:

- a) by ensuring of fair yields depending on the quality of their products
- b) by ensuring designation as the right of intellectual property in the domain of Europe
- c) by providing to consumers clear updates about product's information that make them unique. In national level, a member state can only provide transitional designation protection according to present regulation, which is valid after the date of submission to the commission. This national protection stops after the date that the application is repealed. In case that an indication is not enshrined according to the present regulation, the current member state is exclusively responsible for the consequences of this national protection. The measurements made by all member states are making results only to a national level and don't have the right to offend international or inner-state commerce.

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/kan1151_2012_poppge.pdf

Turkey-The National Legislations About The Geographical Indication Protection

In Turkey, the legal regulation concerning the Protection of Geographical Indication is the Industrial Property Law with 6769 serial number (Official Gazette, 29944, January 10th, 2017). Subject to this law, food, agriculture, mining, hand crafts and industrial products supplied as result of combination of natural and human factors which correspond to the necessary conditions in the relevant law will take advantage of Protection of Geographical Indication or Traditional Product given that they are registered.

Resource: <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf>

2-Institutional Structure About The Geographical Indication Registration System

Czech Republic-Institutional Structure About The Geographical Indication Registration System

In the Czech Republic, the institutional structure regarding geographical indication registration system includes following institutions:

- Industrial Property Office (<http://www.upv.cz/en.html>) in the case of PDI and PDO, Czech database of appellations of origin and geographical indications manages Industrial Property Office;
- Ministry of Agriculture of the Czech Republic (<http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/>) in case of TSG.

Source:<http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potraviny-s-chranenym-nazvem/#X-201307261509102>

Italy-Institutional Structure About The Geographical Indication Registration System

In order to get a quality label, you must apply to the Italian Ministry of Agriculture and Forestry: www.politicheagricole.it As a result of the application for recognition to the Ministry of Agriculture and Forestry, it opens a procedure which is divided essentially into three phases:

- Investigation,
- Evaluation.
- Inspection.

1) Investigation phase: in this phase the Ministry

- obtain the opinion of the Region or Autonomous Province territorial jurisdiction;
- verifying the compliance of the application with the requirements of Regulation 510/2006 of the European Union;
- if there are discrepancies with the standard, plan a meeting with the Organization of the producers, the region (or autonomous province) and the Chamber of Commerce for further verification that the specification of the production actually responds to fair and traditional practices as well as provided for by the EU Regulation;
- Publish the proposed disciplinary on Official Gazette of the Italian Republic, waiting 30 days to accommodate any opposition.

2) Evaluation phase. Ended positively this preliminary stage, the Ministry shall forward the application to the EU Commission, that:

- examines their compliance with Regulation 510/2006;
- in the event of a favourable outcome, the EU Official Journal on public waiting six months to accommodate any opposition.
- After this period without opposition, the product gets the recognition and is therefore entered into the Community Register.

3) Inspection phase. Once the products have obtained the DOP or IGP, the term shall be, by each processor, constantly subject to:

- compliance check of product specification, function for which it is responsible the third party certification body (which, in fact, also oversees the perfect sanitary-product reliability);
- supervising the marketing function entrusted to the Consorzio di Tutela, an organization representing producers, which also performs the tasks necessary to the promotion and enhancement of the PDO or PGI product on the market. The certification activities shall be borne by producers, therefore, in this way, they decide to invest to improve their professionalism and, above all, to convey to consumers a "substance" (not just a "picture") and of seriousness passion for their work.

Poland-Institutional Structure About The Geographical Indication Registration System

In Poland, Ministry of Agriculture and Rural Development is the unit responsible for carrying out the registration system of products of a specific geographical origin and specific, traditional quality, within the meaning of EU law. According to the Act on the registration and protection of names and designations of agricultural products and foodstuffs ACT of 17 December 2004 (Journal of Laws of 2005 No. 10, item. 68)

The Ministry of Agriculture and Rural Development is responsible for receiving, assessing and forwarding applications for the registration of designations of origin, geographical indications and guaranteed traditional specialties to the European Commission.

The Act on registration and protection of names and designations of agricultural products and foodstuffs and on traditional products also regulates the following issues:

1. The rules and procedure for the assessment of applications for registration of designations of origin, geographical indications and guaranteed traditional specialties;
2. The conditions for temporary protection of designations of agricultural products and foodstuffs in country prior to a registration at the EU level
3. terms of temporary protection to names of agricultural products and foodstuffs prior to a national registration at the EU level
4. The principles and procedure inspection of agricultural products and foodstuffs with a protected designation of origin, protected geographical indication or traditional specialty guaranteed;
5. conditions for keeping the list of traditional products;
6. criminal penalties for counterfeiting products of protected names

Source: www.minrol.gov.pl

Slovenia-Institutional Structure About The Geographical Indication Registration System

An application for the protection of an agricultural product or foodstuff must be lodged with the competent authority, represented by the Ministry of Agriculture, Forestry and Food (<http://www.mkgp.gov.si/en/>), of Republic Slovenia. An application must be prepared in accordance with the instructions for the protection of a special agricultural product or foodstuff ([http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna in kakovostna hrana in krma/zasciteni kmetijski pridelki/PRIPRAVA VL OGE ZA ZASCITO junij 13.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/PRIPRAVA_VL_OGE_ZA_ZASCITO_junij_13.pdf)). The protection of agricultural products or foodstuffs takes place in two phases:

1. In the first phase, the Ministry of Agriculture and the Environment protects the name.
2. In the second phase, the certification authority (<http://evem.gov.si/info/?id=294>) establishes the conformity and issues a certificate which is a proof of the authenticity of the products under the protected name.

Greece-Institutional Structure About The Geographical Indication Registration System

The scrutiny of each application is carried out in two stages, in national level in Greece and international level. It is a long-term procedure due to the different stages are included.

The applicant group shall submit the registration application to the Directorate of Organic Agriculture of the Ministry of Rural Development and Food (Section PDOPGI-TSG) Acharnon 29, Athens P.C 104 39. The folder shall include:

- a) the registration application according to the model of the Annex I of the C.M.D 261611/2007 as amended by the C.M.D 290398/2008.
- b) the single document according to the model of the Annex I of the Reg. (EC) 1898/2006
- c) the product's specifications

d) a statement that the conditions of article 2 of the Regulation 1898/2007 are met in the case where the interested party is a natural or legal person.

The folder is assessed in the first stage, for the completeness and quality of the submitted data by the Section of PDO-PGI-TSG of the Directorate of Organic Farming of the Ministry of Rural Development and Food. In case the application is justified and complies by the regulations, then the relevant request is widely publicized at national level and national objection procedure is initialized. After the examination of the objections the application is either accepted at national level or rejected. In any case, a relevant decision of the Minister of the Rural Development and Food is issued.

Then, the folder is communicated to the European Commission to be scrutinized at second stage. Where the Commission considers that the conditions are met, the single document is published in the Official Journal of the European Union. Any legal or natural person having legitimate interest at international level, may object to the proposed registration. Following the objections' examination, the designation is registered to the Community Register for the Protected Designations of Origin and the Protected Geographical Indications. In case the application is finally rejected by the Commission, the relevant Ministerial decision is recalled.

The use of the indications POD PGI may start from the date of issue of the EU registration regulation.

Turkey-Institutional Structure About The Geographical Indication Registration System

In Turkey, the sole institutional structure authorized with registration of the Geographical Indication is "Türk Patent ve Marka Kurumu" (TPMK) (Turkish State Patent and Brand Institution) (Paragraph (e) of the 2nd article of the law with 6769 serial number)

TPMK performs following tasks in order to contribute into country's technological and industrial development;

- a) (Amendment: 22/12/2016-6769/166 article.) Registers Patents, utility models, brands, Geographical Indications, traditional product names, designs as well as topographies of integrated circuits as it was ruled by the provisions of the relevant regulations; and protection of associated rights,
- b) Mediator role for obligatory licensing operations and performs duty of committee of expertise,
- c) Registers and keep logs of license and transfer agreements,
- d) Follows up utility of inventions; evaluates new technologies and directs and archives technology,
- e) (Amendment: 22/12/2016-6769/166 article.) In terms of Industrial Property, maintains relationships and collaboration with European Union, international institutions and foreign countries,
- f) Represents Turkey before international institutions subject to approval of the ministry,
- g) Observes interests of the country in preparation of the international agreements relevant with industrial property rights and ensures practice of these agreements in Turkey,
- h) Cooperates with the relevant domestic and foreign institutions and corporations, data banks for research and development institutions; establishes documentation centers; and provides public service for utility of these information,
- i) (Amendment: 22/12/2016-6769/166 article) Makes publications regarding Industrial property rights,

j) Performs necessary studies for providing information and guidance to domestic and foreign real and institutional parties concerning Industrial Property Rights,

k) (Amendment: 22/12/2016-6769/166 article) spends effort to provide training to domestic and foreign real and institutional parties on Industrial property subject; and supports training activities and academic studies on the relevant subject of the institution,

l) Performs other tasks assigned by the laws.

Appropriate Applicants for Protection of Geographical Indications (PGIs);

a) Manufacturer groups.

b) Public institutions and Professional institutions with government background regarding the original product or geographical area,

c) Associations, foundations and cooperatives which works on the relevant product for the public welfare or for interests of their members.

d) If there is only one manufacturer of a product, the manufacturer, given that this status to be proven. (The law with 6769 serial number, article 36/1)

Resource: <http://www.tpe.gov.tr>

<http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5000.pdf>

3-Other Institutions For The Geographical Indication Protection And For The Marketing of Geographic Marked Products

Czech Republic-Other Institutions For The Geographical Indication Protection And For The Marketing of Geographic Marked Products

If the product has animal origin, following two institutions control compliance of the production process with specification of the product:

- State Veterinary Administration
(<http://eagri.cz/public/web/en/svs/portal/>);
- Municipal Veterinary Administration in Prague of State Veterinary Administration (<https://www.mevs.cz/>)

Other institutions which are in charge of other labelling in the Czech Republic:

- Ministry of Agriculture of the Czech Republic – Ministry of Agriculture is in charge of regional products (<http://eagri.cz/public/web/mze/>);
- The State Agricultural Intervention Fund, Department for Marketing is in charge of label KLASA (<https://www.szif.cz/cs>);
- Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic is in charge of label Czech Product
(<http://www.foodnet.cz/slozka/?jmeno=Basic+Facts&id=13>);
- Czech Agricultural Food Inspection Authority is a state administration body subordinate to the Ministry of Agriculture. It is a state authority responsible for supervision of safety, quality and labelling of foodstuffs. This institution is in charge of Food Pilory (<http://www.szpi.gov.cz/default.aspx>);

Source:<http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potraviny-s-chranenym-nazvem/#X-201307261509102>

Italy-Other Institutions For The Geographical Indication Protection And For The Marketing of Geographic Marked Products

ACCREDIA: <http://www.accredia.it/>

ACCREDIA is the Italian National Accreditation Body appointed by the State to perform accreditation activity.

ACCREDIA, which was created by the merger of SINAL and SINCERT and the contribution of SIT - INRIM, ENEA and ISS, as a recognised non-profit-distributing association, has been appointed by the Italian Government on December 22, 2009 as the sole National Accreditation Body that performs accreditation with authority derived from the State.

The mission is full compliance of the national accreditation system with the regulation of the European Parliament and Commission n° 765 of July 9, 2008, which is applicable from January 1, 2010, for accreditation and market compliance in all EU countries.

MADE IN ITALY: <http://madeinitalycert.it/>

The 100% Made in Italy Certification provides consumers with the guarantee on the Italian origin and the quality of purchased products.

The certification adheres to all parameters provided for by current Italian legislation: Adoption of the certification guidelines, definition of procedures, management through modules and printouts. The certification is issued by the Istituto Tutela Produttori Italiani. The management of the certification process with the producers is handled by Promindustria SPA.

The certification project has been approved and co-funded by the Italian Ministry for Economic Development.

SLOW FOOD PRESIDIA: <http://www.fondazione Slow Food.com/>

The Presidia sustain quality production at risk of extinction, protect unique regions and ecosystems, recover traditional processing methods, safeguard native breeds and local plant varieties.

Today, more than 450 Presidia involve more than 13,000 producers.

Poland-Other Institutions For The Geographical Indication Protection And For The Marketing of Geographic Marked Products

All quality labels applicable in Poland are issued by the Ministry of Agriculture and Rural Development.

Slovenia-Other Institutions For The Geographical Indication Protection And For The Marketing of Geographic Marked Products

Before making a decision regarding the protection of agricultural products or foodstuffs, it is very important that an applicant or association of producers conducts a preliminary strategic analysis, on the basis of which it acquires general information on the rationale of the product certification procedure. All guidelines for the preparation of a preliminary strategic analysis for special agricultural products or foodstuff

(http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Strat_analiza_jan.2007.doc) are available for the assistance, published by the the national competent authority (Ministry of Agriculture, Forestry and Food).

Greece-Other Institutions For The Geographical Indication Protection And For The Marketing of Geographic Marked Products

ELGO DIMITRA is an institution that certifies interested businesses after their application, in order to produce or even sell geographic marked products. He is qualified for the approval of requests made by interested businesses in order to access the check system, to accomplish checks in cooperation with Rural Economy and Veterinary, ensuring the observation of specifications, to certify these products and ensuring the entry of approved businesses.

Turkey-Other Institutions For The Geographical Indication Protection And For The Marketing of Geographic Marked Products

In Turkey, there is no any other institution authorized for registration of Geographical Indication apart from the TPMK.

R.T. Ministry of Food, Agriculture and Husbandry is authorized and assigned with task of “Auditing of Geographical Indications given to food and agriculture products” on the basis of the second paragraph of the 23rd article of the Food Codex of Law of Veterinary Services, Vegetation Welfare, Food and Feed with 5996 serial number. The ministry arranges auditing actions for reliability and traceability of products registered by TPMK.

4-Preferences of Consumers For Geographic Marked Products

Czech Republic-Preferences of Consumers For Geographic Marked Products

The most famous and the most popular of geographically marked products are:

- Olomoucké tvarůžky (cheese),
- Hořické trubičky (sweet),
- Pardubický perník (sweet),
- Špekáčky (sausages),
- Lovecký salám (kind of salami).

The least famous and popular are:

- Chodské pivo (beer),
- Všecká cibule (onion).

Source: http://is.muni.cz/th/322812/esf_b/BP_text.pdf

According to one research more than 50% of respondents are interested into origin of the product, while 91% of respondent are mostly interested into origin of the foodstuff.

Source: http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/2012/value-gi/agricultural-products-cz_en.pdf

Trends

More and more consumers prefer food produced in the Czech Republic. This trend demonstrates an increasing popularity of farmers' markets and increasing demands on traditional craft fairs where customers searching for Czech products.

Source:

https://is.muni.cz/th/172023/esf_m/Diplomova_prace.pdf

Italy-Preferences of Consumers For Geographic Marked Products

According to a survey carried out by ACCREDIA and CONAL, Italians show high attentions to the agri-food quality certification marks. Acronyms such as DOP, DOCG, PGI and BIO are known to most consumers, so that one in three knows it even list the features, but even more striking is the associated importance: most consumers remember what products they It has found and gives a guarantee of reliability.

The survey data shows some peculiarities. The sample interviewed - who lives in Milan, Bologna, Rome, Cagliari and Ragusa - in 76% of cases is purchasing responsible for the whole family, 60% are female and people aged between 35 and 65 years. Trademarks are evaluated more favorably to the South rather than in the center and north of Italy, but between those who simply recognizes them and who knows how to list the main features of the regional proportion is reversed: the South and Islands (84% of Sicily and Sardinia) consumers say they know the brands more than in the North Central regions (51% of Lazio, 68% to 72% of Lombardy and Emilia Romagna), but when you ask the characteristics certified by the mark, go down the percentages of Sicily (3%) and Sardinia (14%) tend to rise while those of the northern regions (33% of Lombardy, Lazio 51% and 72% of Emilia Romagna).

This is especially true for brands such as DOP, STG, DOC and IGT, while others, like PGI and BIO, are known in all the land steadily.

Certification marks are important variables for the purchase of a product and, in the view of consumers, are immediately after price, brand, authenticity, nutritional aspect, ease of use and environmental friendliness.

Poland-Preferences of Consumers For Geographic Marked Products

Regional products are used as a tool for the promotion and attraction of a particular region in Poland. Thanks to their cultural heritage items that are passed down from generation to generation are unique. Due to increasing public awareness buyers choose products not only about higher standards of hygiene and quality but are they looking for products where they can find confirmation of origin or guarantee of appropriate production methods. It is trend to buy regional products from solid and reliable suppliers and with appropriate labeling.

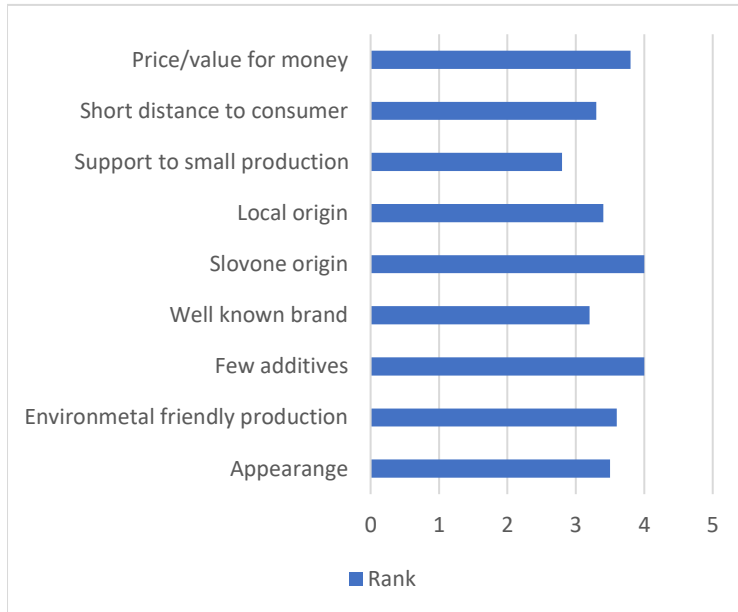
Slovenia-Preferences of Consumers For Geographic Marked Products

Slovenian authorities expressed a keen interest for the protection system according to European legislation (Council regulations 2081/92 and 2082/92). Before that, Slovenia knew and practiced only the protection of geographical designation under the law on intellectual properties, which considered the protection of names but without quality certification.

Slovenian food has its own identity and in general the people of Slovenia like to conserve their traditions. Slovenians prize their national dishes and are proud of them, and some of them have been given protected product designations, while others are covered by special certificates. This is a way to ensure that products of significantly better quality are available to domestic and foreign consumers.

Consumer perceptions of the protected products are very distinctive. In general the social awareness about the protection of traditional foodstuffs and products can be assessed by the positive value. The protected products are mainly unavailable in supermarkets and the missing information on the packages are not in help of promoting those certified Slovenian products. Supply is also impermanent and there exist a variability of food products assigned under the same name (e.g. taste, colours).

There are solution to overpass those issues, like improving the communication with the costumers, legislative measures against the misleading traditional food characteristics – specially by the traditional products and of course an increment in the promotion actions on national and international level.



Greece-Preferences of Consumers For Geographic Marked Products

There is a wide variety of geographic marked products. Such products are: wine, olive oil and olives, cheese, fruits vegetables and nuts, breads, fishes, essences, resin. Consumers prefer PGI products because they ensure quality and also certificate production, processing and geographical origin. Consumers buy all of these varieties a lot but cheese and olive oil have the ownership. Cheese comes first, as Greek people consume cheese almost every day and specially cheese called 'feta'. The second place goes to olive oil as Greek people consume olive in their everyday life. It has high nutrient value and it's the best edible oil in terms of palatability, stability and lipid profile.

Turkey-Preferences of Consumers For Geographic Marked Products

In Turkey, when profile of registered geographical indications is evaluated, it is notable that majority of products are composed by carpets and rugs in 'handcraft products' classification. These were followed by 'agriculture products' category whose majority is composed of pastrami, kebab, cezerye and other deserts/sweet varieties.

Some of the products with geographical indication are given below:

- Oushak Carpet
- Hereke Carpet
- Kayseri Mantısı
- İnegöl Kofta
- Antep Pistachio
- Gemlik Olive

Resource: Tepe, S., 2008, "Economic Impact of Geographical Indication", Expertise Thesis, R.T.

TPMK, Directorate of Brands, 148 s.

When consumers' preferences about the products with geographical indication are considered, for instance, a survey conducted in Turkey revealed that economic support, culture and tradition were effective as well as quality and reliability on the perception of products with geographical indication; and this perception results in higher tendency among consumers to pay more to the products with geographical indication.

The results another study revealed that 58.9% of consumers are eager to pay higher to products with geographical indication. Therefore, it is possible to conclude that consumers have positive attitude towards the products with Geographical indication.

Resource: Toklu, İ.T., Ustaahmetoğlu, E., Öztürk Küçük, H., 2016, "Consumers' Attitude towards Products with Geographical Indication and Tendency to Pay Higher", Yönetim ve Ekonomi Dergisi, 23(1).

Meral, Y., Şahin, A., 2013, Consumers' Perception of Products with Geographical Indication: A Case Study on Gemlik Olive", KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi, 16(4).

5-Labeling of Geographical Indications Products

Czech Republic-Labeling of Geographical Indications Products

There are three labels of the geographical indications products in the Czech Republic:

- Protected Designation of Origin;
- Protected Geographical Indicator;
- and Traditional Speciality Guaranteed.



On PGI and PDO can be, aside from these labels, a specific image of the region/country of origin with text, graphic illustration or symbol.

In Czech Republic, products must contain a label with information about contents and safe usage.

The products may also contain information about their character (local, bio, natural and fresh), imitation of flavour (flavour of banana), and religious appropriateness (kosher).

KLASA label is granted by the Ministry of Agriculture since 2003. This mark deserves only the best quality food and agricultural products. This label is granted for the period of three years. KLASA logo is placed on the packaging of products.

For the seventh year is granted by the Ministry of Agriculture label REGIONAL

FOOD to top quality agricultural and food products, which win in regional competitions. The project aims to support domestic producers of local foods and motivate customers to search shops at farmers' markets or directly from producers. Regional food brand appreciates the best products from each region.

Logo CZECH PRODUCT – guaranteed by Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic, can be identified only food produced in the Czech Republic. Food has, with few exceptions, contain mostly raw materials originating from the country.

VÍM, CO JÍM /Eng. Healthy Choice/ is a programme for designation of quality and nutritionally balanced food for a healthy lifestyle and prevention of disease based on nutritional recommendations.

WE READ LABELS FOR YOU is initiative which label food without unnecessary additives and with addressable origin.

Logos of the labels:



The Czech Agricultural and Food Inspection Authority launched in 2012 the new website FOOD PILLORY (www.potravinynapranryri.cz)

People can get information about poor quality, counterfeit or unsafe food through this website. The website allows visitors to search for information on a nonconforming product by its name, type, seller, country of origin and distributor.

According to a representative from the Czech Agricultural and Food Inspection Authority is such the website unique in Europe.



Sources:

http://is.muni.cz/el/1451/jaro2013/bp1232/Leg_oznacovani.pdf?lang=en

[http://ekonomika.idnes.cz/loga-na-potravinach-04c-
/ekonomika.aspx?c=A140107_114302_ekonomika_fih](http://ekonomika.idnes.cz/loga-na-potravinach-04c-/ekonomika.aspx?c=A140107_114302_ekonomika_fih)

Italy-Labeling of Geographical Indications Products

The great heritage of Italian local products is enhanced with various quality labels, known and shared at a national and also European level.

- PDO - Protected Designation of Origin

The Protected Designation of Origin (PDO) is granted to products which are produced, processed, and prepared in a given geographical area using recognized know-how.

- PGI - Protected Geographical Indication

In the case of the Protected Geographical Indication (PGI), the geographical link must occur in at least one of the stages of production, processing, or preparation. Furthermore, the product can benefit from a good reputation.

- TSG - Traditional Speciality Guaranteed

A Traditional Speciality Guaranteed (TSG) does not refer to the origin but highlights traditional character, either in the composition or means of production.

- PAT - Traditional Agri-Foodstuffs

They represent a calling card of the Italian quality agriculture. The label refers to all those agri-foodstuffs whose processing, conservation, and seasoning methods are recognized and have been used all over the involved territory, according to traditional rules, for a period of at least twenty-five years.

- DOCG - Controlled and Guaranteed Designation of Origin

DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) is a label granted to wines that have been recognized DOC wines for at least 5 years, of "particular quality value" and known at a national and international level. These wines undergo stricter controls, must be sold in bottles with a capacity of less than 5 liters, and bear a State label guaranteeing their origin and quality, as well as giving the possibility to number the bottles.

- DOC - Controlled Designation of Origin

After the 1992 enforcement of the European labels PDO, PGI, and TSG, this quality certification system has been exclusively used to distinguish quality wines. The DOC label is granted to wines produced in usually small or medium-size holdings and bearing their geographical name. Usually, the vine name follows the DOC name and the production discipline is rather strict. DOC wines are commercialized only after undergoing thorough chemical and sensorial analyses.

- IGT - Typical Geographical Indication

After 1992, also this label has been reserved to wines characterized by a geographical designation, which can be completed or not by further remarks (regarding for instance the vine). It is characterized by generally large production areas and by a less restrictive discipline than the previous ones.

- BIO - Organic Farming Label

Consumers buying products bearing the EU logo can be confident that:

- at least 95% of the product's ingredients of agricultural origin have been organically produced;
- the product complies with the rules of the official inspection scheme;
- the product has come directly from the producer or preparer in a sealed package;
- the product bears the name of the producer, the preparer or vendor and the name or code of the inspection body.

- Slow Food Presidia

The Presidia support small extraordinary but threatened products, enhancing territories, recovering traditional professions and working techniques, saving

from extinction autochthonous breeds and ancient varieties of fruit and vegetables. The Presidia directly involve producers, offer help to improve the quality of the products, and promote exchanges between different Countries, looking for new markets (both local and international).

Poland-Labeling of Geographical Indications Products

Products marked with logo or the name according to the labeling of Protected Designation of Origin and Protected Geographical Indication and Traditional Speciality Guaranteed label must have the appropriate mark.



Protected Designation of Origin –
9 products



Protected Geographical Indication –
19 products

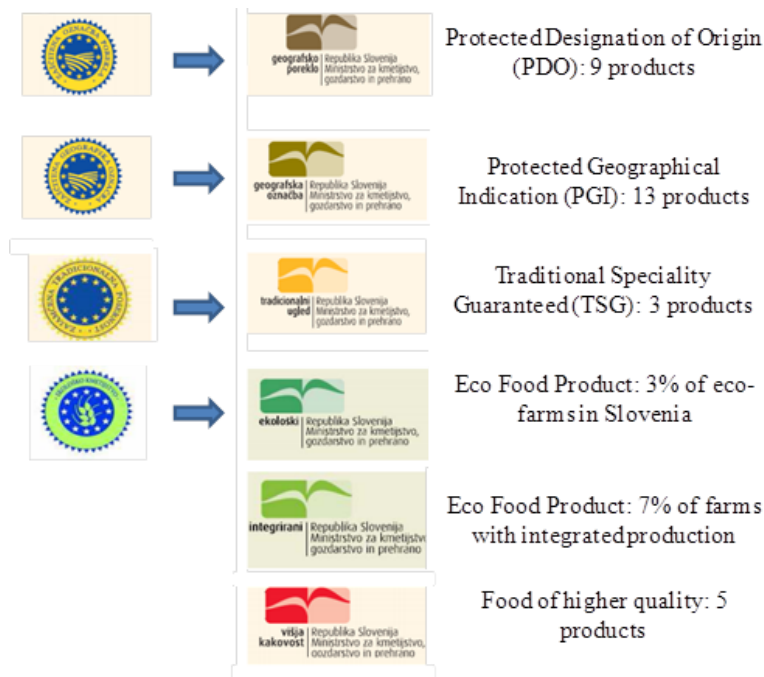


Traditional Speciality Guaranteed –
9 products



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Slovenia-Labeling of Geographical Indications Products



Greece-Labeling of Geographical Indications Products

1. Protected Designation of Origin (PDO)

- (a) originating in a specific place, region or, in exceptional cases, a country;
- (b) whose quality or characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment with its inherent natural and human factors;
- (c) the production steps of which all take place in the defined geographical area.

2. Protected Geographical Indication (PGI)

- (a) originating in a specific place, region or country;
- (b) whose given quality, reputation or other characteristic is essentially attributable to its geographical origin;

(c) at least one of the production steps of which take place in the defined geographical area

3. Traditional Specialities Guaranteed (TSG)

It describes a specific product or foodstuff that:

- (a) results from a mode of production, processing or composition corresponding to traditional practice for that product or foodstuff;
- (b) is produced from raw materials or ingredients that are those traditionally used.

Turkey-Labeling of Geographical Indications Products

Protection of products in Turkey is ensured through geographical indication and traditional product names.

Geographical indications are distinguished in two forms as name of origin and PGI.

- Name of origin,
- PGI.

(1) Geographical indications are registered as either name of origin or PGI according to the characteristic given below:

- a) Name of origin includes products originated from a territory, area or exceptionally from a country within certain geographical borders while these products gain all or fundamental characteristics from the natural or humane characteristics of this specific geographical area; which are manufactured or grown within the borders of this geographical area.
- b) PGI is the name describing products that at least one of manufacturing process operations is implemented within boundaries of a geographical area and bear distinguishing characteristic, quality or reputation of this geographical area and identified with this region.

(2) Although geographical names do not include name of a certain area, names not containing a geographical area but which are identified in daily language

and used traditionally in language to refer a product bearing conditions set forth by the first paragraph could be name of origin or a PGI.

(3) Names which are not in classifications of name of origin or PGI but proven to be used traditionally for referring a product in the market for at least 30 years are described as traditional product given that they conform to at least one of the conditions below:

- a) Originated from a traditional manufacturing or processing method; or from a traditional composition.
- b) Traditional raw material or ingredient.

Registered Geographical Indications and traditional product names are used by the ones who perform manufacturing or marketing activities for products conforming to the conditions indicated in the registry. These parties make declarations to registrant that they are performing manufacturing and marketing activities for the product subject to geographical indication and name of the traditional product.

Parties who own the exclusive rights for using name of registered geographical indication or name of traditional product use geographical indication or name of traditional product on the packaging of the product together with the emblem. Usage of emblem is obligatory for geographical indications.

Subject to quality of product, registered sign or name are kept at the facility together with emblem in a notable fashion by the parties with exclusive utility rights in cases when geographical indication or name of traditional product is not placed on product or on its packaging next to the product emblem.

Usage of name of traditional product without an emblem is not subject to the provisions of this law.

Procedures and principals concerning usage of registered geographical indication and name of traditional product next to the emblem are governed by the regulations (46th article of the law with 6769 serial number).

6- Geographical Marked Products' Contribution To The National Economy

Czech Republic-Geographical Marked Products' Contribution To The National Economy

Theoretically, GIs should increase revenues for local producers and satisfy the needs of more conscious and demanding customers. GIs are should be a key to higher and more stable export earnings, and can make a positive contribution to rural development, the preservation of diversity, the quality of products and local jobs.

Source: <http://www.intracen.org/news/Experts-discuss-the-benefits-of-geographical-indications-and-the-support-needed-to-make-them-work/>

One research asked companies what they expect when they are using the Geographical Marked Products. An economic improvement in the form of higher turnover and higher profit was only insignificant.

Overall, it can be said that the real benefits that companies gain after they obtain the label are raising the prestige of the company, differentiation (delimitation) from the competition, increase product promotion and improving negotiation position to buyers. Smaller, not so much notable benefits include maintaining existing subscribers, acquire new subscribers in the country and increase product quality and protection against imitations. Obtaining such label would affect more on improving marketing side of the businesses than on improving the economic side.

Source: http://is.muni.cz/th/322812/esf_b/BP_text.pdf

Italy-Geographical Marked Products' Contribution To The National Economy

Among the expected benefits of a central importance it is given to the achievable price increases through both plus that the PDO-PGI would give the product logo (greater willingness to pay of the consumer) and through the "cleansing" of the market by the "fake" products employ incorrectly the

geographical name (supply reduction of the typical product on the market). However these expectations are not always realized. For example, a survey carried out by the authors in 2005 (Belletti et al., 2006.a) of 45 different types and size of businesses operating with 4 different geographical indication products of Tuscany (Prosciutto Toscano DOP Pecorino Toscano DOP Chianti Classico Oil DOP and IGP Sorana Bean) showed that the cost-effectiveness evaluation resulting from the PDO-PGI does not provide encouraging results: more than 25% of enterprises (distributed evenly among the four products tested) declares the use of the PDO -IGP absolutely not profitable in the short term, while a third of them feel that the higher costs are just offset by higher revenues. One of the 45 companies interviewed considered very profitable use of the designation.

It 'important, however, to consider that the request for recognition of the PDO-PGI and, later, its use by businesses often respond to operational logics and motivations that are placed in a broader strategy with respect to the cost of short-term revenue evaluation.

The companies express reasons both "offensive" that defensive "type", and very often not immediately linked to price reasons.

Protection from the use of unfair geographical name is the motivation often prevalent, at least for those products that have an established reputation even if only on local markets or niche and / or employ names with itself a highly attractive (for eg. Tuscany or Chianti).

Among other positive effects which companies make reference are: the warranty provided on the characteristics of the product to those who have knowledge of the collateral underlying the EC Reg. 510/06, to more widespread today at intermediate customers "professional" (eg. Buyer of modern distribution system), that end; the growth of the quality logic within the company thanks to the adoption of quality assurance systems; the overall supply qualification (assortment), which uses the PDO-PGI product as a "medal".

From all this can result the consolidation of existing commercial channels or

opening up new channels and markets (in particular large-scale distribution, export, long canals).

However, it does not underestimate the views "collective", often under local public institutions, for which the PDO-PGI is intended as a tool to support local development processes, giving greater visibility to the area and increasing the sense of awareness of the subjects that are part of the typical product chain.

Poland-Geographical Marked Products' Contribution To The National Economy

Competitiveness of the regions is the current position of the region on the market which was gained through the development strategy of the region and the strategies used by competitors. Regions that have products with a protected designation of origin and protected geographical indication allow to improve the quality and prices in all regions of Poland and hence drive the economy.

Slovenia-Geographical Marked Products' Contribution To The National Economy

To ensure the economic success of the protected products, the Slovenian professionals expect a profit from the assets of this collaboration. It appears essential to guarantee and facilitate the access of all the operators concerned with the protection, in particular small farm and artisan producers in order to avoid situations observed elsewhere (for example in France for protected geographical indication for goose-liver of south-west "Foie gras du Sud-ouest"). Moreover, the operators need to ensure the collective approach to the development of protected designations and to make the control over the product or certification by an independent organization; it is a question of accepting a control as a guarantee of protection as an approach to the progress in quality. My personal opinion is that the Geographical Indications (GI) needs to overcome the dimension of pure economic benefit for producers and should expand the range of effects to consumers, rural areas, and to entire regions and countries. The whole value premium rate in EU-28 for GI products was

estimated at 2.23, which means that GI products were sold 2.23 times as high as non-GI products. Those facts clearly identify that the protection of the authentic products is beneficial for rating the economic growth on national and global level.

- GIs are improving the incomes of farmers;
- Encouraging the diversification of agricultural production;
- Achieving a better balance between supply and demand;
- Development of remote or less-favoured regions; and,
- Retaining rural populations.

The economic benefits of geographical indications come mainly from differentiation - special quality linked to the territory is acknowledged by consumers in the country and outside. In fact, the demand for GIs is based on the economics of product differentiation so it affords producers a valuable opportunity for the creation of territorially-differentiated niche markets. All producers of the protected products prefer the market growth. The producers of PDO products wanted to grow by 150-700%, the companies selling PGI products by 40-300% and the companies selling TSG products by 20-100%. As the market growth is always achieved at another company's expense, the positioning is of outmost importance to identify the unique selling points of a product and a suitable promotion, distribution and pricing strategy. In some cases, a more societal orientation strategy – a strategy that is based on the identifying wants and needs in the market – is helpful to achieve this growth. This requires investments in gathering information and in techniques to determine the needs, wants, requirements and interests of target markets.

Greece-Geographical Marked Products' Contribution To The National Economy

The availability of agricultural products or quality foods with special characteristics which have high-demand, induce a high economic benefit to the producers over the last years. In case of equivalent competition, economic agriculture is enhancing, especially in remoted areas in which producers have

the opportunity to promote much easier products with specialized characteristics. Also, products cost more because of recognition and reputation that they have due to their geographical origins.

Turkey-Geographical Marked Products' Contribution To The National Economy

In Turkey, geographical indications system has increased its significance and intensive efforts have been exerted until 2015 which could be considered as its breaking point. It was observed that some data were compiled from various resources (local governorships, chambers of industry and commerce / local exchanges, TÜİK). However, it is not possible to determine the extent of the impact of registration of products with geographical indication on Turkish economy because no systematic records were maintained or because of poor governance with majority of registration processes.

According to a study conducted in Turkey, it was revealed that while demand for Ayvalık Olive Oil with geographical indication was higher with respect to its competitor products which were not bearing geographical indication; again, consumers were ready to pay 82% higher to the same product (Zuluğ, 2010). Nevertheless, it was determined that 76.3% of consumers were not knowledgeable about food bearing geographical indication. It was determined that 58.9% of consumers were ready to pay higher to a food with geographical indication. For instance, it was determined that consumers were ready to pay 29.8% higher to the Gemlik Olive bearing geographical indication (Meral and Şahin, 2013).

Turkey has gained significant development in geographical indications owing to collaboration among universities, civil society organizations, and relevant government institutions in parallel to the most developed countries of the world. Afterwards of establishing manufacturing and auditing regulations concerning traditional and domestic foods, geographical indications would provide significant competitive strength in terms of both economic and social – cultural perspectives as a substantial motive of rural development for traditional products versus industrial agriculture.

7. Geographical Indications' Cultural Effects And Its Reflection To The Tourism

Czech Republic-Geographical Indications' Cultural Effects And Its Reflection To The Tourism

The majority of people do not know about the term geographical indication, however, they are aware of their traditional regional products as well as the products of other countries (France - wine, Bavaria - sausages, Slovakia - bryndza). Some products like Czech beer and Karlovarské oplatky are considered to be one of the best products in the Czech Republic not only by Czech themselves but also by foreigners. Therefore, we can assume that geographical indication, if properly promoted in media, may have positive effect on Czech culture and tourism.

Source: http://theses.cz/id/p5ixly/BP_Novkov_2013.pdf

However, according to some studies, the municipalities and regions do not support local products with special labels, in order to promote their culture and tourism.

Source: https://theses.cz/id/0wqa7w/zaverecna_prace.pdf

Italy-Geographical Indications' Cultural Effects And Its Reflection To The Tourism

The certification, in addition to enhancing the local product strongly linked to the production area and to the historical and cultural traditions, can be a source of development for the area as the certificate label use could lead to a greater ability to sell a product quality on a larger scale can generate employment and development, thus ensuring a continuous economic flow and the possibility of affirmation of the product also on the extra-regional territory. The potential abroad of quality products are important, but you need to have an approach to the foreign market that considers the differences and particular nature than the national, the different segments and distribution channels.

Poland-Geographical Indications' Cultural Effects And Its Reflection To The Tourism

Geographical location allows to get to know both Polish regions as well as its regional products. Poland is a country visited by local and foreign tourists and because of that PDO and PGI labeled products allow for the development of tourism and the economy of the country. The most products (as many as 11) has Małoposka region and largely products such as sheep cheese or Krakow bagel, which have a history and a corresponding mark recognized in the EU, allow for a proper development of tourism in Poland. Moreover, other Polish regions through its regional marks also take a greater number of tourists.

Slovenia-Geographical Indications' Cultural Effects And Its Reflection To The Tourism

The names of the protected products, i.e. brands enable the Slovenian producers to be recognized in the global market, to bring variety in their offer and to get legal protection. Geographical identity can enable producers “branded name” and protection, which other products of the type do not usually get. For the protected products, there is a possibility for the producers to ask for the highest prices, especially if it is considered that there is a real difference in the quality, including the differences attributed to their unique geographical position, contrary to the origin of the product. The importance of Slovenian protected products, i.e. brands is reflected by the possibility of sale increasment in the destinations visited by gastronomic tourists, therefore gastronomic tourism has a huge impact on the protected products promotion.

Greece-Geographical Indications' Cultural Effects And Its Reflection To The Tourism

Geographical indications are really enlightening about the product because in this way consumers know product's origins. In this case the product's quality, reputation and other crucial details are given by this specific geographic origin. Furthermore, due to the different ways of processing and production in every geographic area, customer recognizes the quality of the product he is going to

buy as long as geographical indication is provided. In regard to tourism, the enhancement of competition between islands through the differentiation of products that offer, it's an option with perspective of sustainable economic growth.

Turkey-Geographical Indications' Cultural Effects And Its Reflection To The Tourism

In all over the world, local products have privileged positions and specialty in the eyes of people in comparison with other products because human beings try to keep their cultures, history and memories of their ancestors alive by means of the local products. They establish connections through these products and create sense of belonging. According to the data obtained from the TPMK, it is estimated that there are about 2500 local products across Anatolia which remained to our contemporary time as a result of 12000 years of cultural heritage. These products are effective to attract the people interested in them. These Anatolian products are valuable inheritance which provides employment opportunity by means of traditional manufacturing style at their original locations and supports local economy and maintain cultural richness so as to transfer next generations. Local products play significant role in supporting and developing women employment. Local products, the employment area for women who are considered primary transmitter of cultural assets, are significantly important and one of the economic activities generating public welfare.

Geographical indication has positive impact on tourism. Although they may not always have direct impact on attracting tourists to a specific area, they increase direct recognition of the geographical area where the product was originated. They are substantial tool for city branding process. By advertising geographical territory where products were originated, they make contribution into development of the services offered in the region. Moreover, as a result of attraction of geographical indications, more frequent tourist visits to the regions develop rural tourism and increase demand for other products and allow supply of other services. Local manufacturers, thus, they gain

opportunity to sell more products as well as promote their products by enhancing recognition of products. Especially, as exemplified in some areas in the world, “food tours” are organized and they reveal significance of positive impact of geographical indications on tourism.

Resource: Tepe, S., 2008, Economic Impact of Geographical Indications, Expertise Thesis, R.T. TPMK, Directorate of Brands, 148 s.

9. Registered Geographical Indications Within The City Where You Live

Czech Republic-Registered Geographical Indications Within The City Where You Live

The Prague Ham has been announced as a candidate for Traditional Speciality Guaranteed mark in May 2016.

Prague Ham is a traditional meat product. Abroad is known as Prague Ham or Prager Schinken and it is a gourmet delicacy, in terms of production lightly smoked and then cooked pork.

Source:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=cs&recordStart=16&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone_mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone_mask=&filterMax.milestone=&filter.country=CZ&filter.category=&filter.type=&filter.status

Italy-Registered Geographical Indications Within The City Where You Live

- Olio Extravergine di Oliva Molise Gentile DOP
- Caciocavallo Silano DOP
- Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP
- Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
- Rosso Biferno IGP

Poland-Registered Geographical Indications Within The City Where You Live

In Malopolska region there are distinguished 11 products that are registered as Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication and Traditional Speciality Guaranteed.

- Karp zatorski/ Carp
- Jagnięcina podhalańska/ Lamb`s Meat
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunajca/
Beans of Dunajec Valley
- Chleb prądnicki/ Bread of Prądnice region
- Jabłka łuckie/ Apples of Łuckie region
- Obwarzanek krakowski/ Kraków Bagel
- Kiełbasa lisiecka/ Sausage
- Suska sechłońska/ Prunes, plums
- Redykołka/ Small pieces of smoked cheese
- Oscypek/ Smoked cheese
- Bryndza Podhalańska/ ewe`s milk cheese

Slovenia-Registered Geographical Indications Within The City Where You Live

- Semi-hard cheese without preservatives – semihard cheeses of Zelena dolina
- Upper-Savinja Stomach
- Styrian hops

Greece-Registered Geographical Indications Within The City Where You Live

I live in Larisa and there are two registered geographical indications which are Larisa`s lentils and Larisa`s chickpeas. Larisa has a tradition of producing agricultural products for decades due to its fertile plain. At first, Larisa was producing huge amounts of seeds and supplied the hole Greece and later managed to export significant amounts.

Turkey-Registered Geographical Indications Within The City Where You Live

Aydın Chesnutt was registered upon the application of the Aydın Chamber of Commerce on December 7th, 2012; its name of origin was registered by TPMK (Official Gazette, 28122, November 24th, 2011). For Aydın Chesnutt, there are three factors representing distinguishing characteristics and fruit quality; size of fruit, peeling capability of seed skin and permeability of seed membrane into fruit meat. Protected name of origin includes Aydın City and its counties.

Being effective from 20.07.2006, Aydın Fig was registered upon the application of the Aydın Chamber of Commerce with the TPMK as the name of origin (Official Gazette, 26234, July 20th, 2006). Thin name of origin includes all counties and villages within the jurisdiction of the Aydın City.

Being effective from 06.02.2003, Aegean Cotton was registered upon the application of the İzmir Chamber of Commerce on July 22nd, 2003. The PGI registration includes cotton varieties known as Nazilli 84, Nazilli M503, Nazilli 143 and Carmen. Geographical borders of the registry includes İzmir, Manisa, Muğla, Denizli, Balıkesir and Çanakkale cities as well as majority of their counties and all counties of Aydın City.

Being effective from 29.04.2016, South Aegean Olive Oil was registered upon the application of S.S.Tariş Union of Agriculture and Marketing Cooperatives for Olive and Olive Oil on 29.07.2014.

9. Opportunities In The Geographic Marked Products For New Entrepreneurs

Czech Republic-Opportunities In The Geographic Marked Products For New Entrepreneurs

Protecting a GI ensures fair competition for producers and provides consumers with reliable information on the place of production or specific characteristics of a product. The protection that GIs give helps to preserve traditional, high-quality products and know-how and jobs related to them. GI protection is particularly important to small and medium-sized enterprises (SMEs). It is also an incentive for investment in innovation to protect and enhance the high quality of protected products, while maintaining competitiveness.

Source: http://ec.europa.eu/growth/industry/intellectual-property/geographical-indications/non-agricultural-products/index_en.htm

Italy-Opportunities In The Geographic Marked Products For New Entrepreneurs

The quality marks may become a strength for the socio-economic development of rural areas, particularly in disadvantaged or remote areas, should therefore be carried out in advance of the context, territorial and economic analysis, in which the PDO/PGI/TSG are inserted, as well as regulatory constraints.

Although established with the protective purpose, these tools with the passing years have taken on more and more a function of marketing aimed at the differentiation and enhancement of the productive specificities with the geographical name.

The certifications DOP/IGP/TSG can provide important benefits including a high level of information on the characteristics of the product, greater guarantees related to food safety and product quality. In addition, the differential between the price of the PDO/PGI/TSG products and those without brand is perceived as beneficial by comparing the costs and benefits derivable

from the purchase of certified product, as in recent years there has been an increase in consumer interest to quality products and increased sensitivity in the context of food security, with significant benefits for the community, for the environment and for the territory.

The PDO/PGI/TSG trademark is a starting point and not the end, it must be remembered that the consumer is not willing to pay more for a product with the "stamp" if you do not know, so you need to complement the EU recognition promotion of branded product. Also obtaining and maintaining the brand results in costs to be incurred (for compliance with the specification, certification costs, to join the Consortium costs, etc.), It is therefore necessary that there is the maximum sharing of objectives between economic actors and institutions, a broad membership in the training process of the specification for the request PDO/PGI/TSG, knowledge of distribution channels and the target market, the awareness on the need to promotional investments and communication.

Poland-Opportunities In The Geographic Marked Products For New Entrepreneurs

Poland is distinguished by 1,570 products that have been entered on the list of regional and traditional products of the Ministry of Agriculture and Rural Development. In order to obtain label with a well-known regional product (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and traditional products is to meet several factors as follows:

- proposing natural solutions
- the use of traditional solutions of production
- the use of appropriate solutions for the region
- the use of ecological solutions
- promoting the company and the product in direct sales
- protecting regional regulations
- using tourism to promote the region and regional product

On the website of the Ministry of Agriculture there are presented all the

products with all the information such as place of occurrence, origin and production. Every new producer, who is interested in the manufacturing of the product, may apply for registration. The most important is to maintain production requirements in order to obtain the given taste, geographical origin, and special marking of goods.

Slovenia-Opportunities In The Geographic Marked Products For New Entrepreneurs

The Slovenians are proud of their heritage, their culinary tradition and their special food products. A number of Slovenian Farmers, manufacturers and new kick starters are involved in maintaining the culinary heritage of traditional Slovenian Products. The possibilities or potentials for entrepreneurship expansion in this field are enormous. The Slovenian government supports the existing and newly arisen companies by offering producers certification schemes that will protect their special food products. Regional production in general can become important for the regional economy and for maintaining or creating short chains between producers and consumers. The protected status of the products provides a base for fair competition in the market, as competitors who copy the products can be sued. However a protected status is not sufficient to compete successfully in the market: companies also need to have a solid strategy!

Recommendations for the new Entrepreneurs:

1. Recommendations for the organizations that produce PDOs:
 - Use the natural differences between products in the product proposition
 - Use the content of regional promotion in the product proposition
 - Use direct selling to promote the business and the origin of the products
 - Assess market potential in specific target groups
 - Decide who you want to sell to
2. Recommendations for the PGI producers:

- Identify and communicate the distinguishing product characteristics in your product proposition
- Use the content of regional promotions in the product proposition
- Use the possibilities for scaling up production
- Potential products for the supermarkets: explore this channel if you have not yet done so
- Assess market potential in specific target groups
- Decide who you want to sell to

3. Recommendations for TSG producers:

- Protect the recipe against copying and sue copiers
- Keep the product small; scale up only if freshness and quality can be guaranteed
- Recent cooling techniques could be valuable in production scaling up
- Use the content of regional promotions in the product proposition
- Enter alliances with tourist organizations

Greece-Opportunities In The Geographic Marked Products For New Entrepreneurs

New entrepreneurs can register their own designation of a product to the community record because every team of producers, regardless its legal form has the right to submit an application to be classified in the community record of geographical indication products. First of all, every team of producers who is willing to submit an application, has to prove that the suggested designation responds to all the definitions are written in the article 2 of rule 510/06. Furthermore, new entrepreneurs can use an already registered designation in the community record, only if they comply with the specifications of this specific product.

Turkey-Opportunities In The Geographic Marked Products For New Entrepreneurs

Within the scope of the supports offered by the Ministry of Economy, “Government Decree on Support for International Competitive Strength (Decree No: 2010/8; 2014/5 serial number)” (URGE), it is allowed that local manufacturers to act in collaboration and marketing of these products to foreign markets are supported (Official Gazette, 29210, December 19th, 2014). Again, according to the decree issued by the Ministry of Economy, the Government Decree for “Supporting ‘Branding of Turkish Products in Abroad, Institutionalizing of Made in Turkey image and Supporting TURQUALITY” (2006/4 serial number), companies are supported. Within the scope of the “TURQUALITY”, a branding program, companies are required to provide documentary evidences that they registered their brand in Turkey and in at least one foreign market in order to access relevant support. Moreover, of the supports given within the scope of the TURQUALITY Program, “Associations of Manufacturers and Exporters” will be able to utilize from these supports. Associations were not asked to comply with brand registration requirement (Official Gazette, May 24th, 2006, Serial No. 2677).

Moreover, according to the government decree with 2014/3 serial number, “Supporting Foreign Branch, Brand and Promotion Activities” (Decree No: 2010/6), and the one with 2014/4 serial number, “Supporting Design Activities” (Decree No: 2008/2), companies exporters of products bearing geographical indication are supported regardless of their industry (Official Gazette, 29203, December 12th, 2014; and 29212 December 21st, 2014).

As another institutional support, The Directorate of Administration for Developing and Supporting Small and Medium-Sized Enterprises (KOSGEB) offers support for projects containing products with geographical indication in the scope of the “Thematic Project Support Program”. These projects target the groups referred as “professional institutions”.

Within the scope of sub-measures under “Development of Local Products and Micro Businesses” part of the “Pre-Accession Assistance Rural Development Program (IPARD)” prepared by the Ministry of Food, Agriculture and Husbandry and put in effect by the Agriculture and Rural Development Agency, products bearing geographical indication and registered by the TPMK are privileged and supported. This support is provided for evaluation of traditional and unique local agriculture (non-food) products and traditional hand crafts and/or their processing. However, this support does not cover international registration fee need to be paid by the applicant for international registration of the products.

Resource: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/12/20141219-10.htm>
<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/05/20110516-3.htm>
<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/12/20141212-12.htm>
<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/12/20141221-4.htm>

A. Ülkelerdeki ulusal koruması olan coğrafi işaretler hakkında bilgiler

1-Ulusal tescile sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

Çek Cumhuriyeti-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

Koruma Altına Alınmış Menşe (PDO) ve Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret (PGI) hakkındaki AB Mevzuatı EU doğrudan yürürlükte ve Çek Cumhuriyeti'nde coğrafi ve geleneksel isimlerin korunması hususunda yürürlükte başka bir ulusal kanun bulunmamaktadır.

İtalya-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

PAT - Geleneksel Tarım-Gıda ürünleri: PAT sertifikası geleneksel tarımsal ürünler düzenlemesi kapsamında resmi olarak tescil edilen 4965 İtalyan ürününe verilmiştir. Bu sertifika kaliteli İtalyan tarımının bir nişanesidir. Bu etiketler, belirli işleme, koruma ve terbiye yöntemlerine sahip tarım ve gıda ürünlerinin tanındığını ve ilgili bölge içerisinde en az yirmi beş yıldır, geleneksel yöntemlere dayanarak kullanıldığının bir göstergesidir.

Polonya-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

Tarım ve Kırsal Kalkınma Bakanlığı, her bir ilçeye ait bölgesel ve geleneksel ürünlerin kaydını tutmaktadır. Polonya'da 1,570 geleneksel ürün bulunmakta ve bölgesel kategoriler alttaki gibidir:

- süt ürünleri
- et ürünleri
- balıkçılık ürünleri
- sebze ve meyveler
- pasta ve şekerlemecilik ürünleri
- katı ve sıvı yağ
- bal
- hazır gıda ve yemekler

1. bölge. Dolny Śląsk - 46 ürün
2. bölge. Kujawsko-Pomorskie 67 ürün
3. bölge. Lubelskie 163 ürün
4. bölge. Lodz 101 ürün
5. bölge. Lubuskie 58 ürün
6. bölge. Małopolskie 174 ürün
7. bölge. Mazowieckie 89 ürün
8. bölge. Opole 62 ürün
9. bölge. Podkarpackie 209 ürün
10. bölge. Podlaskie 61 ürün
11. bölge. Pomorskie 174 ürün
12. bölge. Śląskie 138 ürün
13. bölge. Świętokrzyskie 72 ürün
14. bölge. Warmia - Mazury 26 ürün
15. bölge. Wielkopolska 92 ürün
16. bölge. Zachodnio-Pomorskie 38 ürün

Slovenya-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

Ulusal Kalite Planı içerisine üstün kalite işareti taşımaları için resmi tescile sahip 5 Slovenya ürünü dahil edilmiştir:

4. DESIGNATION OF HIGHER QUALITY

Ulusal kalite planı, aynı tür ürünler içerisinde kalitesiyle öne çıkan tarımsal ürünü ve gıda maddeleri. Bu kalite grubu



içerisindeki ürünlerin ayırt edici özellikleri, ürünün bileşimi, algısal veya fiziksel-kimyasal özellikler ve üretim veya işleme yöntemlerini belirler.

Yunanistan-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

Yunanistan'da Avrupa Birliği mevzuatı kapsamında coğrafik işaretli ve tescilli ürün isimleri belirlenerek uygulamaya alınmakta ve bu mevzuatın üzerinde Yunanistan'da ulusal herhangi bir yasa bulunmamaktadır. 75 tane coğrafik işaretli ürün tam olarak AB mevzuatında korunması belirlenmiş kaynak (PDO) özelliğine sahiptir.

Türkiye-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

Türkiye’ de ulusal alanda coğrafi işaret tesciline sahip 203 ürün bulunmaktadır.
(30.03.2017 tarihi itibarıyla)

2-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ayrıntılı Bilgileri

Çek Cumhuriyeti-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ayrıntılı Bilgileri

Koruma Altına Alınmış Menşe (PDO) ve Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret (PGI) hakkındaki AB Mevzuatı EU doğrudan yürürlüktedir ve Çek Cumhuriyeti’nde coğrafi ve geleneksel isimlerin korunması hususunda yürürlükte başka bir ulusal kanun bulunmamaktadır.

İtalya-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ayrıntılı Bilgileri

Molise Bölgesi Geleneksel Tarım-Gıda ürünlerinden bazılarının listesi:

1. Caciocavallo

Şişman peynir, kısa, orta veya uzun olgunlaşmış, iyice bükülmüş ve yarı-sert hamurludur.



Kabuğu sert, pürüzsüz, ince, koyu kahverengi veya sarı renklidir, uzun olgunlaşma döneminden kaynaklanan küfleri mevcuttur. Seyrek deliklere sahiptir.



2. Stracciata del matese

Tombul, taze burgu hamur.

İtalya'nın diğer bölgelerinde, Stracciata esnetilmiş şişman süt kesmiğidir ve mozerella gibi diğer şişman peynirlerde



olduğu gibi döndürme aşamasında stoklar halinde üretilir. Fakat Matese bölgesinde, tam tersi şekilde Stracciata, taze makarna dolgusu olmak üzere ciddi boyutlara sahip yaklaşık 1 kg'lık ağılığa ulaşan bir yapıdadır. Dış yüzey yumuşak, pürüzsüz, parlak, beyaz renkte. Hamuru sıkı, pürüzsüz, beyaz renktedir.

3. Torcinello

Torcinello (turcenéle dialect of Puglia ve Molise, mboti, turcinieddi ya da turcinieddhri in Salento dialect) tipik Apulya ve Molise mutfağıdır; kuzu bağırsağı kuzu sakatatı doldurularak yapılır. Genellikle, kömürde pişirilerek ve bazen de et sosuyla servis edilir.



4. Mostaccioli

Mostaccioli orta-güney bölgesinin tipik bir noel tatlısıdır. Her bölge kendine özel değişikliğe sahip olduğu gibi Molise mutfağı da kendi tarifine sahiptir. Geleneğe göre akşam üzeri Molise meydanlarında kamp ateşi yakılır;



etkinlik için, ateşi her daim canlı tutmak için, iç içe geçmiş köknar dalları özellikle erkeklerce toplanır. Kadınlar bu toplama işine karışmaz, ancak 24 Aralık akşamı, toplayanlara mostaccioli veya fıstık türevlerinden yapılmış lezzetli tatlılar, geleneksel düğün pastası sunma görevleri vardır.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

5. Cavatelli (Geleneksel Ev yapımı Makarna)

Kadınların evde aileleri için, kendi tavuklarının yumurtalarından, un ve su kullanarak hazırladıkları türden makarnadır. Üç sağlıklı ve basit içerik yoğrulur, nesilden nesile geçen tutkuyla



karıştırılır ve benzersiz lezzete sahip bir yemek ortaya çıkar. Ne güzel ki, hazır olarak satın alma imkanı olsa da, günümüzde hala evlerde geleneksel olarak yapılmaktadır.

Polonya-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ayrıntılı Bilgileri

Malopolska bölgesinde, 11 PGI ürünü ve 174 adet Tarım ve Kırsal Kalkınma Bakanlığı tarafından hazırlanan bölgesel ve geleneksel ürünler listesinden seçilmiş ürün bulunur. Nowy Sacz bölgesine yakın çeşitli yerel ürünler bir sonraki başlıkta açıklanmıştır.

Slovenya-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ayrıntılı Bilgileri

1. Med z vsebnostjo vlage največ 18 % v HMF in največ 15 mg/kg medu – Zlati panj / %18'e kadar su içeriğine ve kilo başına en fazla 15 mg HMF'ye sahip bal – Golden Kovan Balı

“Zlati panj” balı, kalitesini belirleyen hayati iki ana özelliğiyle diğer bal türlerinden farklılık gösterir: aşırı ısınmanın göstergesi olan hidroksimetilfurfural (HMF) seviyesi ve düşük su içeriği. Şimdiye kadar altı bal türüne “Zlati panj” kalite işareti verilmiştir – altın tabak çiçeği, dağ çiçeği, köknar, akasya, kestane ve misket limonu.





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

2. Kokoşja jajca Omega plus Omega plus kümes yumurtaları



Omega plus sofralık yumurtalar normal bir üretim teknolojisinin ürünüdür ama besin bileşimine eklenen keten tohumlarından ötürü normal yumurtalara göre kıyasla beş kat daha fazla omega-3 yağ asidi içermektedir. Omega-3, hücre membranlarının gelişimi fonksiyonu için, özellikle sinir dokuları, beyin ve retina için önemli olan çoklu doymamış yağ asidi grubunun genel adıdır.

3. Piščančje meso in izdelki z navedbo “vir seleno” “Selenyum kaynağı” olarak tavuk eti ve ürünü işareti



Tavuk eti ve ürünleri, bağışıklık sistemini, saç ve tırnak gelişimini ve pankreas aktivitesini güçlendiren yüksek selenyum içeriğinden ötürü üstün kalite planının bir parçasıdır. Bir tür antioksidan olarak, hücreleri oksidatif stresten korur. Tavuk eti ve ürünlerindeki gereken selenyum seviyesi, tavuk yemlerine selenyum ilavesiyle sağlanır.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

4. Pivški piščanec in izdelki z omega-3 “Pivka” Tavuk ve omega-3 ürünü



Tavuklar, seçilmiş bitki menşeli ham maddelerden oluşan özel olarak hazırlanmış yem karışımıyla beslenir. Bu da Pivški piščanec eti ve ürünlerinde yağ asidi kompozisyonunda değişikliklerle sonuçlanır ve bunun sonucunda tavukların eti serbest gezen tavukların etine benzer.

5. Poltrdi sir brez konzervansov – poltrdi siri Zelene doline Koruyucusuz yarı-sert peynir–Zelena dolina’ya has yarı-sert peynirler



Koruyucusuz yarı-sert peynirler alttaki standart teknolojik yarı-sert peynir prosedürleri izlenerek üretilir; üretimlerinde kullanılan süt baktöfugasyon sürecinden geçer. Bu prosedür bakterileri ve bunların sporlarının %99-99.5’ini arındırır. Yarı-sert peynirler için süt baktöfugasyon sürecinden geçmediğinde, istenmeyen mikro organizmaların gelişimini engellemek için yarı-sert peynir üretiminde ileriki aşamalarda koruyucu eklenir. Baktöfugasyon sürecinden geçmiş süttten yapılan yarı-sert peynirler, herhangi koruyucu madde eklenmemesine rağmen, uzun süre dayanıklıdır.

Yunanistan-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ayrıntılı Bilgileri

Yunanistan'da Avrupa Birliği mevzuatı kapsamında coğrafi işaretli ve tescilli ürün isimleri belirlenerek uygulamaya alınmakta ve bu mevzuatın üzerinde Yunanistan'da ulusal herhangi bir yasa bulunmamaktadır. 75 tane coğrafi işaretli ürün tam olarak AB mevzuatında korunması belirlenmiş kaynak (PDO) özelliğine sahiptir

Türkiye-Ulusal Tescile Sahip Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ayrıntılı Bilgileri

Yunanistan'da Avrupa Birliği mevzuatı kapsamında coğrafi işaretli ve tescilli ürün isimleri belirlenerek uygulamaya alınmakta ve bu mevzuatın üzerinde Yunanistan'da ulusal herhangi bir yasa bulunmamaktadır. 75 tane coğrafi işaretli ürün tam olarak AB mevzuatında korunması belirlenmiş kaynak (PDO) özelliğine sahiptir

Türkiye' de ulusal alanda coğrafi işaret tesciline sahip 203 ürün bulunmaktadır. (30.03.2017 tarihi itibarıyla)

Sıra No	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru ve Koruma Tarihi	Başvuru Sahibi
1	ADANA KEBABI	15.08.2003	Adana Ticaret Odası
2	ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK	26.10.2009	Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
3	ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ	26.10.2009	Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
4	AFYON KAYMAĞI	31.12.2003	Afyon Ticaret Odası
5	AFYON MERMERİ	31.12.2003	Afyon Ticaret Odası
6	AFYON PASTIRMASI	31.12.2003	Afyon Ticaret Odası
7	AFYON SUCUĞU	31.12.2003	Afyon Ticaret Odası
8	AKHİSAR DOMAT ZEYTİNİ	04.11.2010	Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

9	AKHİSAR USLU ZEYTİNİ	04.11.2010	Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
10	AKKUŞ ŞEKER FASULYESİ	26.03.2010	Akkuş Ziraat Odası
11	AKÇAABAT KÖFTESİ	31.07.2008	Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
12	AKŞEHİR KIRAZI	14.11.2003	Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Akşehir İlçe Müdürlüğü
13	ANAMUR MUZU	12.06.2001	Mustafa Yılmaz
14	ANDIRIN TIRŞIĞI	06.05.2010	Andırınlılar Eğitim Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
15	ANTAKYA KÜNEFESİ(TATLI)	14.04.2006	Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
16	ANTEP BAKLAVASI	28.03.2005	Gaziantep Sanayi Odası
17	ANTEP BEYRANI	08.05.2015	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
18	ANTEP FISTIĞI	18.09.1997	Gaziantep Ticaret Odası
19	ANTEP KUTNU KUMAŞ	19.01.2015	Gaziantep Sanayi Odası
20	ANTEP YUVARLAMASI / ANTEP YUVALAMASI	30.06.2015	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
21	ANTEP İŞİ	24.04.2012	Gaziantep Ticaret Odası, S.S. Gaziantep Kadın Çevre Kültür ve Kalkınma Kooperatifi (KADKOOP- 2006)
22	ARAPGİR KÖHNÜ ÜZÜMÜ	24.08.2006	Arapgir Belediyesi

23	AYDIN KESTANESİ	07.12.2010	Aydın Ticaret Borsası
24	AYDIN İNCİRİ	09.12.2003	Aydın Ticaret Odası
25	AYVALIK ZEYTİNYAĞI	18.03.2004	Ayvalık Ticaret Odası
26	BAFRA PİDESİ	20.05.2005	Bafra Ticaret ve Sanayi Odası
27	BAFRA ZEMBİLİ	14.05.2012	Samsun Büyükşehir Belediyesi
28	BALIKESİR HÖŞMERİM TATLISI	21.02.2011	Balıkesir Aşçı Köfteci Ve Benzerleri Esnaf Odası
29	BARTIN İŞİ TEL KIRMA	08.11.2004	Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
30	BAYAT TÜRKMEN KİLİMİ	28.04.2000	Bayat Sosyal Yardımlaşma Vakfı
31	BAYRAMIÇ BEYAZI	17.09.2010	Bayramiç Ziraat Odası
32	BAYRAMIÇ ELMASI	12.03.2013	Bayramiç Ziraat Odası
33	BERGAMA EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
34	BERGAMA KOZAK ÇAM FISTIĞI	21.10.2008	Bergama Ticaret Odası
35	BEYPAZARI KURUSU	31.12.2009	Beypazarı Ticaret Odası
36	BODRUM MANDARİNİ	03.12.2009	Bodrum İlçesi Turuncgil Üretici Birliği
37	BOYABAT ÇEMBERİ	26.12.2007	Boyabat Belediyesi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

38	BOZDAĞ KESTANE ŞEKERİ	16.08.1999	Bozdağ İmalat Şekerleme Meşrubat İmalat ve Paz.San.Tic.Ltd.Şti.
39	BULDAN BEZİ	27.01.2010	Buldan Ticaret Odası
40	BURDUR CEVİZ EZMESİ	22.05.2008	Burdur Ticaret ve Sanayi Odası
41	BURDUR ŞİŞ KÖFTESİ	09.08.2010	Burdur Ticaret ve Sanayi Odası
42	BÜNYAN EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
43	DAMAL BEBEĞİ	06.05.2002	Damal Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği
44	DENİZLİ LEBLEBİSİ	20.02.2008	Denizli Ticaret Borsası
45	DENİZLİ TRAVERTENİ	09.01.2008	Denizli Ticaret Odası
46	DEVELİ CIVIKLISI	17.09.2004	Develi Belediyesi
47	DEVREK BASTONU	10.07.2003	Devrek Bastonculuğun Yaşatma ve Geliştirme Derneği
48	DÖŞEMEALTI EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
49	DIYARBAKIR KARPUZU	03.12.2007	Diyarbakır Valiliği
50	DIYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ	15.02.2010	Diyarbakır Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
51	EDREMİT KÖRFEZ BÖLGESİ ZEYTİNYAĞLARI	29.04.2003	S.S.Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

52	EDREMİT KÖRFEZİ YEŞİL ÇİZİK ZEYTİN	18.07.2014	Edremit Ticaret Odası
53	EDİRNE BEYAZ PEYNİRİ	10.05.2004	Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
54	EDİRNE TAVA CİĞERİ	18.05.2006	Edirne Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği
55	EFLANİ CEMBER BEZİ	15.04.2008	Eflani Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı
56	EGE PAMUĞU / AEGEAN COTTON	06.02.2003	İzmir Ticaret Borsası
57	EGE SULTANİ ÜZÜMÜ / AEGEAN SULTANAS	06.02.2003	İzmir Ticaret Borsası
58	EGE İNCİRİ / AEGEAN FIG	06.02.2003	İzmir Ticaret Borsası
59	ELAZIĞ ÖKÜZGÖZÜ ÜZÜMÜ	01.10.2007	Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Elazığ İl Müdürlüğü, Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliği
60	ERZURUM CİVİL PEYNİRİ	17.12.2007	Erzurum Ticaret Borsası
61	ERZURUM KADAYIF DOLMASI	01.03.2010	Erzurum Ticaret Borsası
62	ERZURUM KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİ(GÖĞERMİŞ PEYNİR)	01.03.2010	Erzurum Ticaret Borsası
63	ERZİNCAN BAKIR İMALAT VE EL İŞLEMECİLİĞİ SANATI	25.06.2001	Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

64	ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ	21.08.2000	Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası
65	ESKİŞEHİR LÜLE TAŞI	27.10.1997	Eskişehir Sanayi Odası
66	ESKİŞEHİR ÇİĞBÖREĞİ (ÇİBÖREK)	19.04.2010	Eskişehir Ticaret Odası
67	EZİNE PEYNİRİ	24.02.2006	Ezine Peynirini ve Mandıracılarını Geliştirme ve Tanıtma Derneği
68	EŞME YÖRÜK KİLİMİ	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
69	FİNİKE PORTAKALI	26.04.2006	Finike İlçesi Meyve Üreticileri Tarımsal Birliği
70	GAZİANTEP BAKIR EL İŞLEMECİLİĞİ	19.07.2010	Gaziantep Bakırcılar Odası
71	GAZİANTEP SEDEF EL İŞLEMECİLİĞİ	22.07.2010	Gaziantep Bakırcılar Odası
72	GELENEKSEL TÜRK AHUDUDU LİKÖRÜ	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
73	GELENEKSEL TÜRK GÜL LİKÖRÜ	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
74	GELENEKSEL TÜRK KAYISI LİKÖRÜ	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
75	GELENEKSEL TÜRK VİŞNE LİKÖRÜ	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

76	GELENEKSEL TÜRK ÇİLEK LİKÖRÜ	03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
77	GEMLİK ATI	03.05.2001	Askeri Veteriner Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı
78	GEMLİK ZEYTİNİ	05.03.2003	Gemlik Ticaret Borsası
79	GÖNEN İĞNE OYASI	23.02.2010	Gönen Belediye Başkanlığı
80	GÖRDES EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
81	GÖRECE NAZAR BONCUĞU ÜRETİM EL VE İŞLEME SANATI	23.04.2003	Görece Belediye Başkanlığı
82	GÜMÜŞHANE DUT PESTİLİ	23.01.2004	Gümüşhane İl Özel İdare Müdürlüğü
83	GÜMÜŞHANE KÖMESİ	23.01.2004	Gümüşhane İl Özel İdare Müdürlüğü
84	GÜNEY EGE ZEYTİNYAĞLARI	29.04.2003	S.S.Tariş Zeytin ve Zeytinyağları Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
85	GİRESUN TOMBUL FINDIĞI	18.09.2000	Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
86	HELLİM / HALLOUMİ	10.10.2008	Kıbrıs Türk Sanayi Odası
87	HEREKE YÜN EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.

88	HEREKE YÜN İPEK EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
89	HEREKE İPEK HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
90	HINIS FASULYESİ	07.06.2012	Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü
91	ISPARTA GÜLÜ	01.12.2005	Süleyman Demirel Üniversitesi
92	JIRKAN KİLİMİ	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
93	KADINHANI TAHİNLİ PİDESİ	15.06.2010	Kadınhanı Belediye Başkanlığı
94	KALE BİBERİ	18.12.2008	Kale Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı
95	KALECİK KARASI ÜZÜMÜ	07.06.2005	Kalecik Belediye Başkanlığı
96	KANGAL BALIKLI KAPLICASI	06.05.2002	Kangal kaymakamlığı
97	KANGAL KOYUNU	06.05.2002	Kangal kaymakamlığı
98	KARAMÜRSEL SEPETİ	06.11.2006	Karamürsel Belediye Başkanlığı
99	KARNAVAS DUT PEKMEZİ	12.08.2005	Osmanağzı Köyü Muhtarlığı
100	KARS EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
101	KARS KAŞARI	14.02.2014	T.C. Kafkas Üniversitesi Rektörlüğü



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

102	KARS TÜRK ÇOBAN KÖPEĞİ	03.05.2001	Askeri Veteriner Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı
103	KAYSERİ MANTISI	22.05.2006	Kayseri Ticaret Odası
104	KAYSERİ PASTIRMASI	13.09.2000	Kayseri Ticaret Odası
105	KAYSERİ SUCUĞU	13.09.2000	Kayseri Ticaret Odası
106	KEŞAN SATIR ET	09.07.2008	Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
107	KIRKAĞAÇ KAVUNU	01.11.2006	Kırkağaç Belediye Başkanlığı
108	KONYA ETLİ DÜĞÜN PİLAVI	21.01.2009	Öz Başaralı Tunç Kardeşler gıda inşaat hay.san. Ve tic.ltd.şti.
109	KULA EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
110	KÜTAHYA ÇİNİSİ	20.05.2004	Kütahya Valiliği İl Özel İdaresi
111	KİLİS KATMERİ	17.04.2014	Kilis Valiliği
112	MALATYA KAYISISI	31.07.2000	Malatya Ticaret ve Sanayi Odası
113	MARAŞ BURMA BİLEZİĞİ	26.09.2012	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı
114	MARAŞ BİBERİ	26.12.2001	Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası
115	MARAŞ TARHANASI	29.07.2010	Kahramanmaraş Ticaret Borsası
116	MARDİN KABURGA DOLMASI	22.10.2007	Mardin Valiliği



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

117	MARDİN KİBE	27.12.2007	Mardin Valiliği
118	MARDİN SEMBUSEK	27.12.2007	Mardin Valiliği
119	MARDİN TAŞI	22.07.2009	Mardin Valiliği
120	MARDİN İKBEBET	27.12.2007	Mardin Valiliği
121	MARDİN İMLEBES (BADEM ŞEKERİ)	28.01.2008	Mardin Valiliği
122	MERSİN CEZERYESİ	06.09.2001	Mersin Ticaret ve Sanayi Odası
123	MERSİN TANTUNİSİ	15.07.2014	Mersin Kebapçılar Lokantacılar Kafeteryacılar ve Pastacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
124	MERZİFON KEŞKEĞİ	06.12.2011	Merzifon Belediyesi
125	MUT KAYISISI (YAŞ SOFRALIK)	28.06.2005	Mut Ziraat Odası
126	MİLAS EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
127	MİLAS ZEYTİNYAĞI	24.06.2014	Milas Ticaret ve Sanayi Odası
128	NİKSAR CEVİZİ	17.05.2011	Niksar Ticaret ve Sanayi Odası
129	NİZİP ZEYTİNYAĞI	18.08.2009	Nizip Ticaret Odası
130	OLTU CAĞ KEBABI	14.05.2007	Oltu Ticaret ve Sanayi Odası
131	OLTU TAŞI	19.03.2012	Oltu Ticaret ve Sanayi Odası

132	OSMANİYE YER FISTIĞI	07.02.2002	Osmaniye Ticaret Borsası
133	PAZIRIK EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
134	PERVARI BALI	27.05.2003	T.C. Siirt Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü
135	PROSCIUTTO DI PARMA (PARMA HAM / PARMA JAMBONU)	18.12.2007	Consorzio del Prosciutto di Parma (Parma Ham Consortium)
136	PİRAZİZ ELMASI	05.03.2013	Piraziz Ziraat Odası
137	RAKI	15.04.2009	Geleneksel Alkollü İçki Üreticileri Derneği (GİSDER)
138	RİZE BEZİ (FERETİKO)	31.03.2005	Rize Valiliği
139	SAFRANBOLU LOKUMU	22.05.2006	Safranbolu Lati Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
140	SAFRANBOLU SAFRANI	21.05.2009	Safranbolu Esnaf ve Sanatkarlar Odası
141	SALİHLİ KİRAZI	11.08.2006	Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
142	SALİHLİ ODUN KÖFTE	11.08.2006	Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
143	SAMSUN KAZ TİRİDİ	27.12.2011	Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği
144	SAMSUN SİMİDİ	20.03.2012	Samsun Ticaret ve Sanayi Odası

145	SCOTCH WHISKY (İSKOÇ VİSKİSİ)	02.06.2008	The Scotch Whisky Association
146	SOĞANLI BEZ BEBEKLERİ	28.04.2003	T.C.Yeşilhisar Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği
147	SÜMER KARS EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
148	SÜPER İNCE KİLİM	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
149	SİMAV EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
150	SİVAS EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
151	SİVAS KÖFTESİ	01.02.2006	Sivas Ticaret ve sanayi Odası
152	SİİRT BATTANİYESİ	24.02.2003	Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü
153	SİİRT BÜRYAN KEBABİ	24.02.2003	Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü
154	SİİRT FISTIĞI	24.06.2003	Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü
155	SİİRT PERDE PİLAVI	24.02.2003	Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü
156	TARSUS BEYAZI ÜZÜM TOPACIK	22.09.2003	Tarsus Belediyesi
157	TARSUS YAYLA BANDIRMASI	10.12.2004	Tarsus Belediyesi
158	TARSUS ŞALGAMI	26.11.2004	Tarsus Belediyesi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

159	TAVŞANLI LEBLEBİSİ	09.07.2002	Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odası
160	TAŞKÖPRÜ KUYU KEBABI	03.07.2012	Taşköprü Belediye Başkanlığı
161	TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI	28.05.2009	Taşköprü Belediye Başkanlığı
162	TAŞPINAR EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
163	TERME PİDESİ	31.03.2008	Özler Pide ve Çorba Salonu Oto.İnş.Arı San.Tic.Ltd.Şti.
164	TOKAT KEBABI	26.08.2013	Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
165	TOMARZA KABAK ÇEKİRDEĞİ	11.07.2011	Tomarza İlçesi Kabak Üreticiler Birliği
166	TRABZON TELKARIYE VE HASIRI	22.09.2006	Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Odası
167	TURHAL YOĞURTMACI	31.07.2012	Turhal Ticaret ve Sanayi Odası
168	TÜRK RAKISI	25.12.1996	Tekel Tütün, Tütün Maddeleri,Tuz ve Alkol İşletmecileri Genel Müdürlüğü
169	TÜRK TAZISI	03.05.2001	Askeri Veteriner Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı
170	TÜRKMEN EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

171	URFA MEYAN ŞERBETİ (BİYANBALI)	02.05.2013	Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
172	UŞAK HALISI	07.01.2010	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
173	UŞAK TARHANASI	23.02.2015	Uşak İl Özel İdaresi
174	YAHYALI EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
175	YAMULA PATLICANI	27.11.2007	T.C.Yemliha Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
176	YAĞCIBEDİR EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
177	YOZGAT ARABAŞISI	14.03.2011	Yozgat Belediye Başkanlığı
178	YOZGAT PARMAK ÇÖREĞİ	14.03.2011	Yozgat Belediye Başkanlığı
179	YUNTDAĞI EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
180	ZİLE PEKMEZİ	20.10.2006	Zile Ticaret Borsası
181	ÇANAKKALE EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
182	ÇARŞIBAŞI KEŞANI	08.06.2004	Çarşıbaşı Kaymakamlığı
183	ÇAY İLÇESİ VİŞNESİ	21.10.2005	Çay Belediye Başkanlığı



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

184	ÇAĞLAYANCERİT CEVİZİ	21.12.2011	Çağlayancerit Ziraat Odası Başkanlığı
185	ÇELİKHAH TÛTÛNÛ	12.04.2002	Çelikhan Köylere Hizmet Götürme Birliğı
186	ÇORUM LEBLEBİSİ	15.08.2001	Çorum Ticaret Borsası
187	ÇUBUK TURŞUSU	14.02.2006	Çubuk Belediyesi
188	ÇİMİN ÜZÛMÛ	23.11.2000	Erzincan üzümlü Belediyesi
189	ÖDEMİŞ PATATESİ	26.03.2002	Ödemiş Ticaret Borsası
190	İNCE İSPARTA HASGÛL EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş.Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.
191	İNCESU KARAEVREK ÜZÛMÛ	22.09.2014	İncesu Belediyesi
192	İNEGÖL KÖFTE	08.08.2002	İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası
193	İPSALA PİRİNCİ	27.04.2012	Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
194	İSABEY ÇEKİRDEKSİZİ(ÜZÛM)	10.11.2004	İsabey Belediye Başkanlığı
195	İSKİLİP DOLMASI	14.02.2005	İskilip Belediyesi
196	İSKİLİP TURŞUSU	14.02.2005	İskilip Belediyesi
197	İSPİR KURU FASÛLYESİ	07.07.2008	İspir Esnaf ve Sanatkarlar Odası
198	İZMİR LOKMASI	08.02.2011	İzmir Ticaret Odası
199	İZMİR ŞAMBALISI	18.01.2011	İzmir Ticaret Odası

200	İZMİT PİŞMANİYESİ	11.09.2000	Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği
201	İZNİK ÇİNİSİ	27.12.2004	İznik Belediye Başkanlığı
202	ŞANLIURFA BİBERİ	25.08.2000	Şanlıurfa Belediye Başkanlığı
203	ŞANLIURFA ÇIĞ KÖFTE	31.05.2006	Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası

3-PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe özelliğine sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

Çek Cumhuriyeti-PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe özelliğine sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

Çek Cumhuriyeti'nde altı ürün Koruma Altına Alınmış Menşe (PDO) işaretiyle tescil edilmiştir.

1.

a) Vřestarská cibule (soğan türü)

b) Yayım Tarihi: 28.09.2007

Tescil Tarihi: 17.07.2008

c) Zemědělské družstvo Vřestary

2.

a) Bohemya Papatyası

b) Yayım Tarihi: 17.10.2007

Tescil Tarihi: 11.07.2008

c) LEROS, s.r.o., zastupující skupinu producentů

3.

a) Český kmín (Frenk Kimyonu Tohumları)

b) Yayım Tarihi: 07.08.2007

Tescil Tarihi: 21.05.2008

c) ČESKÝ KMÍN–sdružení

4.

a) Nošovické kysané zelí (Lahana Turşusu)

b) Yayım Tarihi: 05.05.2007

Tescil Tarihi: 07.02.2008

c) Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice

5.

a) Pohořelický kapr

b) Yayım Tarihi: 25.08.2006

Tescil Tarihi: 09.05.2007

c) Rybníkářství Pohořelice a.s.

6.

a) Žatecký chmel (hop)

b) Yayım Tarihi: 26.08.2006

Tescil Tarihi: 09.05.2007

c) Svaz pěstitelů chmele České republiky
özelliğine sahiptir



İtalya-PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe özelliğine sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

165 coğrafi işaretli İtalyan ürünü PDO kapsamındadır (detaylı olarak kitabın B Bölümünde açıklanmıştır).

Polonya-PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe özelliğine sahip Coğrafi İşaretli

Ürünler

Polonya’da toplamda 9 ürün PDO işaretini taşımaktadır. PDO işareti alttaki Polonya ürünlerinde bulunur:

- bryndza podhalańska/ ewe`nin süt peyniri
- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/ Dunajec Vadisi Fasulyesi
- fasola wrzawska/ fasulye
- karp zatorski/sazan
- miód z Sejneńszczyzny/ Łódziejszczyzny/ bal
- oscypek/tütsülenmiş peynir
- podkarpacki miód spadziowy/basura
- redykołka/ tütsülenmiş peynir parçacıkları
- wiśnia nadwiślanka/vişne

Detaylı açıklamalar B bölümündedir.

Slovenya-PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe özelliğine sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

9 coğrafi işaretli Slovenya ürünü PDO özelliğine sahiptir. Detaylı açıklamalar B bölümündedir.

Yunanistan-PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe özelliğine sahip Coğrafi İşaretli Ürünler

75 tane coğrafik işaretli ürün tam olarak AB mevzuatında korunması belirlenmiş kaynak (PDO) özelliğine sahiptir.

Türkiye-PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe özelliğine sahip Coğrafi İşaretli

Ürünler

Türkiye’de 81 ürün Koruma Altına Alınmış ‘Menşe (PDO) işaretiyle’ tescil edilmiştir.

Sıra No	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru ve Koruma	
		Tarihi	Başvuru Sahibi
1	AFYON KAYMAĞI	31.12.2003	Afyon Ticaret Odası
2	AFYON MERMERİ	31.12.2003	Afyon Ticaret Odası
3	AKHİSAR DOMAT ZEYTİNİ	04.11.2010	Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
4	AKHİSAR USLU ZEYTİNİ	04.11.2010	Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
5	AKKUŞ ŞEKER FASULYESİ	26.03.2010	Akkuş Ziraat Odası
6	AKŞEHİR KİRAZI	14.11.2003	Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Akşehir İlçe Müdürlüğü
7	ANAMUR MUZU	12.06.2001	Mustafa Yılmaz
8	ANTEP FISTIĞI	18.09.1997	Gaziantep Ticaret Odası
9	ARAPGİR KÖHNÜ ÜZÜMÜ	24.08.2006	Arapgir Belediyesi
10	AYDIN KESTANESİ	07.12.2010	Aydın Ticaret Borsası
11	AYDIN İNCİRİ	09.12.2003	Aydın Ticaret Odası
12	AYVALIK ZEYTİNYAĞI	18.03.2004	Ayvalık Ticaret Odası

13	BAYRAMIÇ BEYAZI	17.09.2010	Bayramiç Ziraat Odası
14	BAYRAMIÇ ELMASI	12.03.2013	Bayramiç Ziraat Odası
15	BERGAMA KOZAK ÇAM FISTIĞI	21.10.2008	Bergama Ticaret Odası
16	BODRUM MANDARİNİ	03.12.2009	Bodrum İlçesi Turunçgil Üretici Birliği
17	BOYABAT ÇEMBERİ	26.12.2007	Boyabat Belediyesi
18	DENİZLİ TRAVERTENİ	09.01.2008	Denizli Ticaret Odası
19	DIYARBAKIR KARPUZU	03.12.2007	Diyarbakır Valiliği
20	EDREMIT KÖRFEZ BÖLGESİ ZEYTİNYAĞLARI	29.04.2003	S.S.Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
21	EDREMIT KÖRFEZİ YEŞİL ÇİZİK ZEYTİN	18.07.2014	Edremit Ticaret Odası
22	EGE PAMUĞU / AEGEAN COTTON	06.02.2003	İzmir Ticaret Borsası
23	EGE SULTANI ÜZÜMÜ / AEGEAN SULTANAS	06.02.2003	İzmir Ticaret Borsası
24	EGE İNCİRİ / AEGEAN FIG	06.02.2003	İzmir Ticaret Borsası
25	ELAZIĞ ÖKÜZGÖZÜ ÜZÜMÜ	01.10.2007	Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Elazığ İl Müdürlüğü, Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliği
26	ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ	21.08.2000	Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

27	ESKİŞEHİR LÜLE TAŞI		27.10.1997	Eskişehir Sanayi Odası
28	EZİNE PEYNİRİ		24.02.2006	Ezine Peynirini ve Mandıracılarını Geliştirme ve Tanıtma Derneği
29	FİNİKE PORTAKALI		26.04.2006	Finike İlçesi Meyve Üreticileri Tarımsal Birliği
30	GELENEKSEL TÜRK AHUDUDU LİKÖRÜ		03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
31	GELENEKSEL TÜRK GÜL LİKÖRÜ		03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
32	GELENEKSEL TÜRK KAYISI LİKÖRÜ		03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
33	GELENEKSEL TÜRK VIŞNE LİKÖRÜ		03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
34	GELENEKSEL TÜRK ÇİLEK LİKÖRÜ		03.05.2005	Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
35	GEMLİK ATI		03.05.2001	Askeri Veteriner Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı
36	GÜNEY EGE ZEYTİNYAĞLARI		29.04.2003	S.S.Tariş Zeytin ve Zeytinyağları Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
37	GİRESUN TOMBUL FINDIĞI		18.09.2000	Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
38	HELLİM / HALLOUMİ		10.10.2008	Kıbrıs Türk Sanayi Odası



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

39	HINIS FASULYESİ	07.06.2012	Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü
40	ISPARTA GÜLÜ	01.12.2005	Süleyman Demirel Üniversitesi
41	KALE BİBERİ	18.12.2008	Kale Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı
42	KANGAL BALIKLI KAPLICASI	06.05.2002	Kangal kaymakamlığı
43	KANGAL KOYUNU	06.05.2002	Kangal kaymakamlığı
44	KARS KAŞARI	14.02.2014	T.C. Kafkas Üniversitesi Rektörlüğü
45	KARS TÜRK ÇOBAN KÖPEĞİ	03.05.2001	Askeri Veteriner Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı
46	KIRKAĞAÇ KAVUNU	01.11.2006	Kırkağaç Belediye Başkanlığı
47	MALATYA KAYISISI	31.07.2000	Malatya Ticaret ve Sanayi Odası
48	MARAŞ BİBERİ	26.12.2001	Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası
49	MARDİN TAŞI	22.07.2009	Mardin Valiliği
50	MUT KAYISISI (YAŞ SOFRALIK)	28.06.2005	Mut Ziraat Odası
51	MİLAS ZEYTİNYAĞI	24.06.2014	Milas Ticaret ve Sanayi Odası
52	NİKSAR CEVİZİ	17.05.2011	Niksar Ticaret ve Sanayi Odası
53	OSMANİYE YER FISTIĞI	07.02.2002	Osmaniye Ticaret Borsası
54	PERVARI BALI	27.05.2003	T.C. Siirt Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü

55	PROSCIUTTO DI PARMA (PARMA HAM / PARMA JAMBONU)	18.12.2007	Consorzio del Prosciutto di Parma (Parma Ham Consortium)
56	PİRAZİZ ELMASI	05.03.2013	Piraziz Ziraat Odası
57	RAKİ	15.04.2009	Geleneksel Alkollü İçki Üreticileri Derneği (GİSDER)
58	SAFRANBOLU SAFRANI	21.05.2009	Safranbolu Esnaf ve Sanatkarlar Odası
59	SALİHLİ KİRAZI	11.08.2006	Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
60	SCOTCH WHISKY (İSKOÇ VİSKİSİ)	02.06.2008	The Scotch Whisky Association
61	SIİRT FISTIĞI	24.06.2003	Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü
62	TARSUS BEYAZI ÜZÜM TOPACIK	22.09.2003	Tarsus Belediyesi
63	TARSUS YAYLA BANDIRMASI	10.12.2004	Tarsus Belediyesi
64	TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI	28.05.2009	Taşköprü Belediye Başkanlığı
65	TOMARZA KABAK ÇEKİRDEĞİ	11.07.2011	Tomarza İlçesi Kabak Üreticiler Birliği
66	TÜRK RAKISI	25.12.1996	Tekel Tütün, Tütün Maddeleri,Tuz ve Alkol İşletmecileri Genel Müdürlüğü
67	TÜRK TAZISI	03.05.2001	Askeri Veteriner Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı
68	UŞAK TARHANASI	23.02.2015	Uşak İl Özel İdaresi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

69	YAMULA PATLICANI	27.11.2007	T.C.Yemliha Kooperatifi	Tarımsal	Kalkınma
70	ÇAY İLÇESİ VİŞNESİ	21.10.2005	Çay Belediye Başkanlığı		
71	ÇAĞLAYANCERİT CEVİZİ	21.12.2011	Çağlayancerit Ziraat Odası Başkanlığı		
72	ÇELİKİKHAN TÜTÜNÜ	12.04.2002	Çelikhan Köylere Hizmet Götürme Birliği		
73	ÇİMİN ÜZÜMÜ	23.11.2000	Erzincan üzümlü Belediyesi		
74	ÖDEMİŞ PATATESİ	26.03.2002	Ödemiş Ticaret Borsası		
75	İNCESU KARAEVREK ÜZÜMÜ	22.09.2014	İncesu Belediyesi		
76	İPSALA PİRİNCİ	27.04.2012	Keşan Ticaret ve Sanayi Odası		
77	İSABEY ÇEKİRDEKSİZİ(ÜZÜM)	10.11.2004	İsabey Belediye Başkanlığı		
78	İSPİR KURU FASÜLYESİ	07.07.2008	İspir Esnaf ve Sanatkarlar Odası		
79	İZMİT PİŞMANİYESİ	11.09.2000	Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği		
80	İZNİK ÇİNİSİ	27.12.2004	İznik Belediye Başkanlığı		
81	ŞANLIURFA BİBERİ	25.08.2000	Şanlıurfa Belediye Başkanlığı		

4-PGI ile Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret Özelliğine Sahip Ürünler

Çek Cumhuriyeti-PGI ile Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret Özelliğine Sahip Ürünler

Çek Cumhuriyeti'nde 23 ürün Koruma Altına Alınmış Coğrafi işaretiyle tescil edilmiştir.

1.

a) Valašský frgál (Kek)

b) Başvuru Tarihi: 04.04.2010

Yayın Tarihi: 01.06.2013

Tescil Tarihi: 06.12.2013

c) Yok

2.

a) Chelčicko — Lhenické ovoce (meyve) -

b) Başvuru Tarihi: 23.11.2004

Yayın Tarihi: 14.09.2011

Tescil Tarihi: 24.05.2012

c) Unie ovocnářů jižních a západních Čech

3.

a) Karlovarské oplatky (gofret)

b) Başvuru Tarihi: 20.10.2004

Yayın Tarihi: 19.04.2007

Tescil Tarihi: 29.07.2011

c) Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

4.

a) Karlovarské trojhránky (gofret)

b) Başvuru Tarihi: 19.10.2004

Yayın Tarihi: 05.09.2007

Tescil Tarihi: 29.07.2011

c) Sdružení výrobců Karlovarských trojhránků

5.

a) Olomoucké tvarůžky (peynir)

b) Başvuru Tarihi: 19.10.2004

Yayın Tarihi: 04.08.2007

Tescil Tarihi: 05.08.2010

c) A. W. spol. s r. o

6.

a) Jihočeská Zlatá Niva (peynir)

b) Başvuru Tarihi: 20.10.2004

Yayın Tarihi: 21.11.2007

Tescil Tarihi: 15.01.2010

1. Değişiklik Tarihi: 20.11.2013

c) MADETA a.s.

7.

a) Jihočeská Niva (peynir)

b) Başvuru Tarihi: 20.10.2004

Yayın Tarihi: 21.11.2007

Tescil Tarihi: 14.01.2010

1. Değişiklik Tarihi: 20.11.2013

c) MADETA a.s

8.

a) Černá Hora (bira)

b) Başvuru Tarihi: 19.10.2004

Yayın Tarihi: 27.03.2009

Tescil Tarihi: 06.11.2009

c) Pivovar Černá Hora, a. s.

9.

a) Březnický ležák (bira)

b) Başvuru Tarihi: 19.10.2004

Yayın Tarihi: 17.02.2009

Tescil Tarihi: 15.10.2009

c) Pivovar Herold Bşeznice, a. s.

10.

a) Brněnské pivo; Starobrněnské pivo (bira)

b) Başvuru Tarihi: 14.10.2004

Yayım Tarihi: 05.12.2008

Tescil Tarihi: 24.07.2009

c) Starobrna, a. s.

11.

a) Mariánskolázeňské oplatky

b) Başvuru Tarihi: 28.04.2004

Yayım Tarihi: 11.05.2007

Tescil Tarihi: 21.05.2009

c) KLS KLIMENTOV, s.r.o

12.

a) Znojenské pivo (bira)

b) Başvuru Tarihi: 14.10.2004

Yayım Tarihi: 25.09.2008

Tescil Tarihi: 06.05.2009

c) Starobrna, a. s.

13.

a) České pivo (bira)



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

b) Başvuru Tarihi: 14.10.2004

Yayım Tarihi: 23.01.2008

Tescil Tarihi: 17.10.2008

c) Sdružení České pivo

14.

a) Chodské pivo (bira)

b) Yayım Tarihi: 07.08.2007

Tescil Tarihi: 31.05.2008

c) Chodovar, spol. s r.o.

15.

a) Pardubický perník (zencefilli çörek)

b) Yayım Tarihi: 08.05.2007

Tescil Tarihi: 07.02.2008

c) Sdružení Pardubický perník

16.

a) Třeboňský kapr (sazan)

b) Yayım Tarihi: 22.03.2007

Tescil Tarihi: 30.11.2007

1. Değişiklik Tarihi: 23.01.2014

c) Rybářství Třeboň a.s



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

17.

a) Lomnické suchary (gofret)

b) Başvuru Tarihi: 14.09.2004

Yayın Tarihi: 16.12.2006

Tescil Tarihi: 31.08.2007

1. Değişiklik Tarihi: 01.04.2014

c) Sdružení výrobců Lomnických sucharů

18.

a) Hořické trubičky

b) Başvuru Tarihi: 22.09.2004

Yayın Tarihi: 18.11.2006

Tescil Tarihi: 24.08.2007

1. Değişiklik Tarihi: 11.03.2014

c) Sdružení výrobců Hořických trubiček

19.

a) Karlovarský suchar

b) Başvuru Tarihi: 20.10.2004

Yayın Tarihi: 29.11.2006

Tescil Tarihi: 22.08.2007

1. Değişiklik Tarihi: 10.03.2016

c) Karlovarská pekárna Trend s.r.o.

20.

a) Štramberské uši (şekerleme türü)

b) Yayım Tarihi: 24.06.2006

Tescil Tarihi: 07.03.2007

c) Štramberk Ears Üreticilerini Koruma Derneği

21.

a) Budějovické pivo (bira)

b) Tescil Tarihi: 23.09.2003

c) Yok

22.

a) Budějovický měšťanský var (bira)

b) Tescil Tarihi: 23.09.2003

c) Yok

23.

a) Českobudějovické pivo (bira)

b) Tescil Tarihi: 23.09.2003

1. Değişiklik Tarihi: 04.12.2013

c) Yok



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

İtalya-PGI ile Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret Özelliğine Sahip Ürünler

117 coğrafi işaretli İtalyan ürünü PGI kapsamındadır (detaylı olarak kitabın B Bölümünde açıklanmıştır.).

Polonya-PGI ile Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret Özelliğine Sahip Ürünler

Polonya'da şimdiye kadar 19 ürün PGI işareti almış ve bu ürünler altta gösterilmiştir:

- andruty kaliski/ Gofret
- cebularz lubelski/ Lublin bölgesi soğanıyla yapılmış bazlama
- chleb prądnicki/ ekmek
- fasola korczyńska/fasulye
- jabłka grójeckie/elma
- jabłka tąckie/elma
- jagnięcina podhalańska/kuzu eti
- kiełbasa lisiecka/sosis
- kołocz śląski/kołacz śląski, /Silesya Keki
- miód drahimski/ Drahim balı
- miód kurpiowski/bal
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich/süppürge otu balı
- obwarzanek krakowski/ Kraków bageli
- rogal świętomarciński/St. Martin krovasanı
- ser koryciński swojski/Korycin peyniri
- suska sechłńska/Kuru yabani erik
- śliwka szydłowska/Yabani erik
- truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna/Kashubian çileği
- wielkopolski ser smażony/Kızarmış peynir

Detaylı açıklama B bölümün verilmiştir.

Slovenya-PGI ile Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret Özelliğine Sahip Ürünler
13 coğrafi işaretli Slovenya ürünü, PGI özelliğine sahiptir (detaylı olarak Kitabın B Bölümünde açıklanmıştır.)

2. PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

Kalite planı designation on the left refers to the Ulusal designation, while the right sign refers to the EU qualification.



Yunanistan-PGI ile Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret Özelliğine Sahip Ürünler

Yunanistan'da 28 adet coğrafik işaretli ürün tam olarak Korunan Coğrafik İşaretler özelliğine sahiptir.

Türkiye-PGI ile Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret Özelliğine Sahip Ürünler
Türkiye' de 121 ürün Koruma Altına Alınmış Coğrafi işaret (PGI) (Mahreç) ile tescil edilmiştir.

Sıra		Başvuru ve Koruma		
No	Coğrafi İşaretin Adı	Tarihi	Başvuru Sahibi	
1	ADANA KEBABI	15.08.2003	Adana Ticaret Odası	mahreç
2	ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK	26.10.2009	Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
3	ADAPAZARI ISLAMAKÖFTESİ	26.10.2009	Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
4	AFYON PASTIRMASI	31.12.2003	Afyon Ticaret Odası	mahreç
5	AFYON SUCUĞU	31.12.2003	Afyon Ticaret Odası	mahreç
6	AKÇAABAT KÖFTESİ	31.07.2008	Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
7	ANDIRIN TIRŞIĞI	06.05.2010	Andırınlılar Eğitim Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği	mahreç



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

8	ANTAKYA KÜNEFESİ(TATLI)	14.04.2006	Antakya Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
9	ANTEP BAKLAVASI	28.03.2005	Gaziantep Sanayi Odası	mahreç
10	ANTEP BEYRANI	08.05.2015	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi	mahreç
11	ANTEP KUTNU KUMAŞ	19.01.2015	Gaziantep Sanayi Odası	mahreç
12	ANTEP YUVARLAMASI / ANTEP YUVALAMASI	30.06.2015	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi	mahreç
13	ANTEP İŞİ	24.04.2012	Gaziantep Ticaret Odası, S.S. Gaziantep Kadın Çevre Kültür ve Kalkınma Kooperatifi (KADKOOP-2006)	mahreç
14	BAFRA PİDESİ	20.05.2005	Bafra Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
15	BAFRA ZEMBİLİ	14.05.2012	Samsun Büyükşehir Belediyesi	mahreç
16	BALIKESİR HÖŞMERİM TATLISI	21.02.2011	Balıkesir Aşçı Köfteci Ve Benzerleri Esnaf Odası	mahreç
17	BARTIN İŞİ TEL KIRMA	08.11.2004	Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü	mahreç
18	BAYAT TÜRKMEN KİLİMİ	28.04.2000	Bayat Sosyal Yardımlaşma Vakfı	mahreç
19	BERGAMA EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
20	BEYPAZARI KURUSU	31.12.2009	Beypazarı Ticaret Odası	mahreç
21	BOZDAĞ KESTANE ŞEKERİ	16.08.1999	Bozdağ İmalat Şekerleme Meşrubat İmalat ve Paz.San.Tic.Ltd.Şti.	mahreç
22	BULDAN BEZİ	27.01.2010	Buldand Ticaret Odası	mahreç



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

23	BURDUR CEVİZ EZMESİ	22.05.2008	Burdur Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
24	BURDUR ŞİŞ KÖFTESİ	09.08.2010	Burdur Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
25	BÜNYAN EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
26	DAMAL BEBEĞİ	06.05.2002	Damal Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği	mahreç
27	DENİZLİ LEBLEBİSİ	20.02.2008	Denizli Ticaret Borsası	mahreç
28	DEVELİ CIVIKLISI	17.09.2004	Develi Belediyesi	mahreç
29	DEVREK BASTONU	10.07.2003	Devrek Bastonculuğun Yaşatma ve Geliştirme Derneği	mahreç
30	DÖŞEMEALTI EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
31	DİYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ	15.02.2010	Diyarbakır Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü	mahreç
32	EDİRNE BEYAZ PEYNİRİ	10.05.2004	Edirne Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
33	EDİRNE TAVA CİĞERİ	18.05.2006	Edirne Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği	mahreç
34	EFLANİ CEMBER BEZİ	15.04.2008	Eflani Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı	mahreç
35	ERZURUM CİVİL PEYNİRİ	17.12.2007	Erzurum Ticaret Borsası	mahreç
36	ERZURUM KADAYIF DOLMASI	01.03.2010	Erzurum Ticaret Borsası	mahreç



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

37	ERZURUM KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİ (GÖĞERMİŞ PEYNİR)	01.03.2010	Erzurum Ticaret Borsası	mahreç
38	ERZİNCAN BAKIR İMALAT VE EL İŞLEMECİLİĞİ SANATI	25.06.2001	Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
39	ESKİŞEHİR ÇİĞBÖREĞİ (ÇİBÖREK)	19.04.2010	Eskişehir Ticaret Odası	mahreç
40	EŞME YÖRÜK KİLİMİ	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
41	GAZİANTEP BAKIR EL İŞLEMECİLİĞİ	19.07.2010	Gaziantep Bakırcılar Odası	mahreç
42	GAZİANTEP SEDEF EL İŞLEMECİLİĞİ	22.07.2010	Gaziantep Bakırcılar Odası	mahreç
43	GÖNEN İĞNE OYASI	23.02.2010	Gönen Belediye Başkanlığı	mahreç
44	GÖRDES EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
45	GÖRECE NAZAR BONCUĞU ÜRETİM EL VE İŞLEME SANATI	23.04.2003	Görece Belediye Başkanlığı	mahreç
46	GÜMÜŞHANE DUT PESTİLİ	23.01.2004	Gümüşhane İl Özel İdare Müdürlüğü	mahreç
47	GÜMÜŞHANE KÖMESİ	23.01.2004	Gümüşhane İl Özel İdare Müdürlüğü	mahreç
48	HEREKE YÜN EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
49	HEREKE YÜN İPEK EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

50	HEREKE İPEK HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
51	JİRKAN KİLİMİ	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
52	KADINHANI TAHİNLİ PİDESİ	15.06.2010	Kadinhani Belediye Başkanlığı	mahreç
53	KALECİK KARASI ÜZÜMÜ	07.06.2005	Kalecik Belediye Başkanlığı	mahreç
54	KARAMÜRSEL SEPETİ	06.11.2006	Karamürsel Belediye Başkanlığı	mahreç
55	KARNAVAS DUT PEKMEZİ	12.08.2005	Osmanağzı Köyü Muhtarlığı	mahreç
56	KARS EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
57	KAYSERİ MANTISI	22.05.2006	Kayseri Ticaret Odası	mahreç
58	KAYSERİ PASTIRMASI	13.09.2000	Kayseri Ticaret Odası	mahreç
59	KAYSERİ SUCUĞU	13.09.2000	Kayseri Ticaret Odası	mahreç
60	KEŞAN SATIR ET	09.07.2008	Keşan Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
61	KONYA ETLİ DÜĞÜN PİLAVI	21.01.2009	Öz Başaralı Tunç Kardeşler gıda inşaat hay.san. Ve tic. ltd. şti.	mahreç
62	KULA EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
63	KÜTAHYA ÇİNİSİ	20.05.2004	Kütahya Valiliği İl Özel İdaresi	mahreç
64	KİLİS KATMERİ	17.04.2014	Kilis Valiliği	mahreç



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

65	MARAŞ BURMA BİLEZİĞİ	26.09.2012	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı	Mahreç
66	MARAŞ TARHANASI	29.07.2010	Kahramanmaraş Ticaret Borsası	mahreç
67	MARDİN KABURGA DOLMASI	22.10.2007	Mardin Valiliği	mahreç
68	MARDİN KİBE	27.12.2007	Mardin Valiliği	mahreç
69	MARDİN SEMBUSEK	27.12.2007	Mardin Valiliği	mahreç
70	MARDİN İKBEBET	27.12.2007	Mardin Valiliği	mahreç
71	MARDİN İMLEBES (BADEM ŞEKERİ)	28.01.2008	Mardin Valiliği	mahreç
72	MERSİN CEZERYESİ	06.09.2001	Mersin Ticaret ve Sanayi Odası	Mahreç
73	MERSİN TANTUNİSİ	15.07.2014	Mersin Kebapçılar Lokantacılar Kafeteryacılar ve Pastacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası	mahreç
74	MERZİFON KEŞKEĞİ	06.12.2011	Merzifon Belediyesi	Mahreç
75	MİLAS EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halicilik El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
76	NİZİP ZEYTİNYAĞI	18.08.2009	Nizip Ticaret Odası	mahreç
77	OLTU CAĞ KEBABI	14.05.2007	Oltu Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
78	OLTU TAŞI	19.03.2012	Oltu Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
79	PAZIRIK EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halicilik El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

80	RİZE BEZİ (FERETİKO)	31.03.2005	Rize Valiliği	mahreç
81	SAFRANBOLU LOKUMU	22.05.2006	Safranbolu Lati Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.	mahreç
82	SALİHLİ ODUN KÖFTE	11.08.2006	Salihli Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
83	SAMSUN KAZ TİRİDİ	27.12.2011	Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği	mahreç
84	SAMSUN SİMİDİ	20.03.2012	Samsun Ticaret ve Sanayi Odası	Mahreç
85	SOĞANLI BEZ BEBEKLERİ	28.04.2003	T.C. Yeşilhisar Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği	mahreç
86	SÜMER KARS EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
87	SÜPER İNCE KİLİM	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
88	SİMAV EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
89	SİVAS EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
90	SİVAS KÖFTESİ	01.02.2006	Sivas Ticaret ve sanayi Odası	mahreç
91	SİİRT BATTANİYESİ	24.02.2003	Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü	Mahreç
92	SİİRT BÜRYAN KEBABI	24.02.2003	Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü	Mahreç
93	SİİRT PERDE PİLAVI	24.02.2003	Siirt Valiliği Özel İdare Müdürlüğü	Mahreç



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

94	TARSUS ŞALGAMI	26.11.2004	Tarsus Belediyesi	mahreç
95	TAVŞANLI LEBLEBİSİ	09.07.2002	Tavşanlı Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
96	TAŞKÖPRÜ KUYU KEBABI	03.07.2012	Taşköprü Belediye Başkanlığı	mahreç
97	TAŞPINAR EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
98	TERME PİDESİ	31.03.2008	Özler Pide ve Çorba Salonu Oto. İnş. Arı San.Tic.Ltd.Şti.	Mahreç
99	TOKAT KEBABI	26.08.2013	Tokat Ticaret ve Sanayi Odası	Mahreç
100	TRABZON TELKARİYE VE HASIRI	22.09.2006	Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Odası	Mahreç
101	TURHAL YOĞURTMACI	31.07.2012	Turhal Ticaret ve Sanayi Odası	Mahreç
102	TÜRKMEN EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
103	URFA MEYAN ŞERBETİ (BİYANBALI)	02.05.2013	Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası	Mahreç
104	UŞAK HALISI	07.01.2010	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
105	YAHYALI EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
106	YAĞCIBEDİR EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
107	YOZGAT ARABAŞISI	14.03.2011	Yozgat Belediye Başkanlığı	mahreç



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

108	YOZGAT PARMAK ÇÖREĞİ	14.03.2011	Yozgat Belediye Başkanlığı	mahreç
109	YUNDAĞI EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
110	ZİLE PEKMEZİ	20.10.2006	Zile Ticaret Borsası	mahreç
111	ÇANAKKALE EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
112	ÇARŞIBAŞI KEŞANI	08.06.2004	Çarşıbaşı Kaymakamlığı	mahreç
113	ÇORUM LEBLEBİSİ	15.08.2001	Çorum Ticaret Borsası	mahreç
114	ÇUBUK TURŞUSU	14.02.2006	Çubuk Belediyesi	mahreç
115	İNCE ISPARTA HASGÜL EL HALISI	21.06.1996	Sümer Halı A.Ş. Sümer Halıcılık El Sanatları San.ve Tic.A.Ş.	mahreç
116	İNEGÖL KÖFTE	08.08.2002	İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç
117	İSKİLİP DOLMASI	14.02.2005	İskilip Belediyesi	mahreç
118	İSKİLİP TURŞUSU	14.02.2005	İskilip Belediyesi	mahreç
119	İZMİR LOKMASI	08.02.2011	İzmir Ticaret Odası	mahreç
120	İZMİR ŞAMBALISI	18.01.2011	İzmir Ticaret Odası	mahreç
121	ŞANLIURFA ÇİĞ KÖFTE	31.05.2006	Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası	mahreç

5-TSG - Geleneksel Özellik Garantisi Özelliğine Sahip Ürünler

Çek Cumhuriyeti-TSG - Geleneksel Özellik Garantisi Özelliğine Sahip Ürünler

Çek Cumhuriyeti'nde 4 ürün Geleneksel Özellik Garantisi (TSG) işaretiyle tescil edilmiştir. Şimdiye kadar sadece 3 ürün yayınlanmıştır.

Tescil edilen ürünler:

1.

a) Liptovská saláma / Liptovský salám (salam)

a) Başvuru Tarihi: 04.08.2006

Yayın Tarihi: 22.04.2010

Tescil Tarihi: 22.02.2011

c) Slovenský zváz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

2.

a) Lovecký salám / Lovecká saláma (salam)

b) Başvuru Tarihi: 04.08.2006

Yayın Tarihi: 16.04.2010

Tescil Tarihi: 22.02.2011

c) Slovenský zváz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

3.

a) Spišské párky (sosis)

b) Başvuru Tarihi: 18.01.2007

Yayın Tarihi: 15.04.2010

Tescil Tarihi: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

4.

a) Špekáčky / Špekačky (sisis)

b) Başvuru Tarihi: 21.05.2007

Yayım Tarihi: 14.04.2010

Tescil Tarihi: 22.02.2011

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

Yayınlanan ürünler:

1.

a) Pražská šunka (domuz budu)

b) Başvuru Tarihi: 21.10.2010

Yayım Tarihi: 19.05.2016

c) Český svaz zpracovatelů masa

2.

a) Tradiční Lovecký salám / Tradičná Lovecká saláma (salam)

b) Başvuru Tarihi: 18.12.2015

Yayım Tarihi: 11.05.2016

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

3.

a) Tradiční Špekáčky / Tradičné Špekačky (sosis)

b) Başvuru Tarihi: 18.12.2015

Yayın Tarihi: 11.05.2016

c) Slovenský svaz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

İtalya-TSG - Geleneksel Özellik Garantisi Özelliğine Sahip Ürünler

2 coğrafi işaretli İtalyan ürünü TSG kapsamındadır (detaylı olarak kitabın B Bölümünde açıklanmıştır.).

Polonya-TSG - Geleneksel Özellik Garantisi Özelliğine Sahip Ürünler

Polonya'da şimdiye kadar 9 ürün işaret almıştır:

- póttorak,
- dwójniak,
- trójniak,
- czwórniak,
- kabanosy,
- kiełbasa jałowcowa,
- kiełbasa myśliwska,
- olej rydzowy,
- pierekaczewnik.

Detaylı açıklama B bölümünde verilmiştir.

Slovenya-TSG - Geleneksel Özellik Garantisi Özelliğine Sahip Ürünler

3 coğrafi işaretli Slovenya ürünü, TSG özelliğine sahiptir (detaylı olarak kitabın B Bölümünde açıklanmıştır.)

3. TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED



Yunanistan-TSG - Geleneksel Özellik Garantisi Özelliğine Sahip Ürünler

Yunanistan'da geleneksel özellik garantili ürün bulunmamaktadır.

Türkiye-TSG - Geleneksel Özellik Garantisi Özelliğine Sahip Ürünler

Türkiye’ de henüz bu adla koruma altına alınmış ürün bulunmamaktadır. 555 sayılı KHK ile sadece coğrafi işaretlere koruma sağlanmaktaydı. 10 Ocak 2017 tarihinde yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile coğrafi işaretlerin yanı sıra “geleneksel ürün adları”na da koruma sağlanması öngörülmüştür. Düzenleme yapılırken, 1151/2012 sayılı Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkındaki Kalite Düzenlemelerine ilişkin AB Konsey Tüzüğü örnek alınmıştır. Anadolu kültürünün zengin birikimi dikkate alındığında, geleneksel özellik taşıyan çok sayıda ürünümüzün bulunduğu ve söz konusu ürünlerden coğrafi işaret kapsamına girmeyenlerin “geleneksel ürün adı” olarak tescile konu olabileceği değerlendirilmiştir. Bu ürünlere koruma sağlanmasının kırsal kalkınmanın gelişmesi ve ülkemize özgü geleneksel ürünlerin üretimine ilişkin yöntemlerin ve kültürümüze ait öğelerin nesilden nesile aktarılması ve standart üretim prosedürlerinin belirlenerek garanti altına alınması bakımından ülkemiz menfaatine olduğu kanaatine varılmıştır.

B.Ülkelerdeki Avrupa Tarım ve Kırsal Kalkınma Komisyonu (DOOR) Koruması Olan Coğrafi İşaretler Hakkında Bilgiler

1-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Coğrafi İşaretler

Çek Cumhuriyeti-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Coğrafi İşaretler

DOOR Veri tabanında 36 Çek ürünü tescil edilmiştir.

İtalya-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Coğrafi İşaretler

Avrupa tescil koruması 284 İtalyan ürününe verilmiş ve şu anda DOOR veri tabanında resmi olarak kayıtlıdır.

Polonya-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Coğrafi İşaretler

DOOR Veri tabanında tescil edilen 48 Polonya ürünü mevcuttur.

Slovenya-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Coğrafi İşaretler

Avrupa tescil koruma işareti, artık DOOR Veri Tabanında resmi olarak kayıtlı bulunan 25 Slovenya ürününe tahsis edilmiştir.

Yunanistan-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Coğrafi İşaretler

AB korumasına sahip 103 adet Yunan ürünü belirlenmiş ve resmi olarak DOOR adlı veri bankasında yer almıştır.

Türkiye-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Coğrafi İşaretler

Ülkemizde ulusal tescile sahip 203 üründen 2 tanesi AB korumasına sahiptir.Bu ürünler; Antep Baklavası/Gaziantep Baklavası ile Aydın İnciri'dir. Malatya Kayısı Avrupa Birliği Resmi Gazetesi'nde 13 Ocak 2017 tarihinde ilana çıkmış olup, başvuruya 3 ay içerisinde herhangi bir itiraz olmaması durumunda AB korumasına sahip olacaktır.AB Komisyonuna başvurusu yapılan ve değerlendirme sürecinde olan diğer ürünler; Taşköprü Sarımsağı, Bayramiç Beyazı, Aydın Kestanesi,İnegöl Köftesi, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırmasıdır.

2-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Ürünlerin Özellikleri

Çek Cumhuriyeti-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Ürünlerin Özellikleri

Çek Cumhuriyeti'nde 6 ürün Koruma Altına Alınmış Menşe (PDO) işaretiyle tescil edilmiştir.

1.

a) Všeňarská cibule (soğan türü) - Avrupa Komisyonu'na göre bu soğan türünün benzersiz özelliđi besin değeri arasında bulunan yüksek seviyede demir ve B3 vitamini buna mukabil zararlı maddelerin bulunmamasıdır

b) Yayım Tarihi: 28.09.2007

Tescil Tarihi: 17.07.2008

c) Zemědělské družstvo Všeňary



2.

a) Bohemya Papatyası

Benzersiz bir papatya türüdür. Sadece Bohemya bölgesinde yetiştirilmektedir Bohemya'nın iklim ve toprak

karakteristiklerinin yanı sıra geleneksel tarım ve yetiştiricilik yöntemleri Bohemya

Papatyasının yetişmesi için gereken benzersiz koşulları temin etmektedir. Buna dayanarak

AB, Bohemya Papatyasına PDO işaretini tescil

ederek kullanma hakkını vermiştir. Bohemya Papatyası yüksek kalitesiyle ön plana çıkar. Papatyada birçok aktif içerik bulunur ve benzersiz özellikleri arasında yüksek yağ ve "chamazulene" adı verilen kimyasal bileşik bulunur.

b) Yayım Tarihi: 17.10.2007

Tescil Tarihi: 11.07.2008

c) LEROS, s.r.o., zastupující skupinu producentů





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

3.

a) **Český kmín (Frenk kimyonu tohumu)** - Çek Cumhuriyeti'nde yetiştirilir ve dünyanın en yüksek kaliteli kimyon tohumlarından. Yüksek esans yağı içeriği bulunur. Merhem ve ilaç yapımında kullanılan baharatlardan dolayı önemli bir üründür. Bu baharatlar arasında sunduğu karlılıkla diğerlerinden ayrılır.

b) Yayın Tarihi: 07.08.2007

Tescil Tarihi: 21.05.2008

c) ČESKÝ KMÍN–sdružení



4.

a) **Nošovické kysané zelí (lahana turşusu)** – Lahanadan laktik fermentasyon yoluyla üretilir Lahana, Nižní Lhota, Nošovice, Dobrá ve Pazderná beldelerinde yetiştirilir. Ürün, kokusu, aroması ve rengiyle benzersizdir. Bu özellikleri temel hammaddelerce belirlenen çevresel koşullara bağlıdır: - beyaz lahana. Beskydy eteklerinde yetiştirilir. Doğal koşullar - dağ altı bölge, Morávka Nehri vadisi, çok uzun olmayan yaz mevsimi, yüksek yağış oranı, orta seviye soğuk ve nemli iklim ve balçık özlü toprak. Bu koşullarda besinler de benzersiz tat ve renklere sahiptir.



b) Yayın Tarihi: 05.05.2007

Tescil Tarihi: 07.02.2008

c) Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice

5.

a) **Pohořelický kapr (sazan)** – “Pohořelický kapr” yüz yıllar boyunca Znojmo kasabası yakınındaki güney Moraviya göletlerinde yetiştirilmektedir.

“Pohořelický kapr” mükemmel büyüme kapasitesiyle benzersizdir ve %58 kesim verime sahiptir. Bu kesim verimi vücut yapısı anlamında, balığın yapısındaki yüksek sırt ve küçük kafa şekliyle alakalıdır. Canlı balıklar son derece dinç, dirençli ve mükemmel bir sağlığa sahiptir. Pohořelický kapr kasları sıkı bir bütünlüğe sahiptir. Pembemsi, taze balık kokusuna ve lezzete sahiptir.



b) Yayım Tarihi: 25.08.2006

Tescil Tarihi: 09.05.2007

c) Rybníkářství Pohořelice a.s.

6.

a) **Žatecký chmel (şerbetçiotu)**- Zatec şerbetçiotu ince ve yarı-erken aromaya sahiptir. Benzersiz özellikleri dolayısıyla, dünya çapında bira üreticilerinin tercih ettiği yer olan Žatec bölgesinde yetiştirilir. Bira endüstrisinde, özellikle kaliteli bira markalarında, Zatec şerbetçiotunun doldurulamaz bir yeri bulunmaktadır. Žatec şerbetçiotunun diğer aroma verici içeriklerle kullanılmasıyla, hafif şerbetçiotu aromalı ve lezzetli biralara üretilmesi mümkün olmaktadır.



b) Yayım Tarihi: 26.08.2006

Tescil Tarihi: 09.05.2007, yüksek kaliteli

c) Svaz pěstitelů chmele České republiky

Çek Cumhuriyeti'nde PGI işareti tesciline sahip 23 ürün bulunmaktadır.

1.

a) **Valašský frgál (kek)** – Frgál, yaklaşık 30 cm çapa sahip bir kektir. Wallachia bölgesinde neredeyse yüzyıllardır aynı kalmış bir tarifile yapılmaktadır. İlk sağlam kalan tariflere göre 1826 yılına kadar izlenebilmektedir. En yaygın pişirilen çeşitleri arasında tatlı dolgusu bulunmakta ve genellikle erik veya armut meyveleri kullanılmaktadır. Lor peyniri, haşhaş tohumu, yaban mersini, elma ve taze veya turşu formda lahana, havuç veya şeker pancarı da bulunur.

b) Başvuru Tarihi: 04.04.2010

Yayın Tarihi: 01.06.2013

Tescil Tarihi: 06.12.2013

c) Yok



2.

a) **Chelčicko — Lhenické ovoce (meyve)** – “Chelčicko-Lhenické ovoce” özel olarak, Çek Cumhuriyeti'nde Güney Bohemya meyvecilik bölgesi olan Strakonice ve Prachatice şehirlerinde yetiştirilir.

Çek Cumhuriyeti'nde yetiştirilen diğer meyvelerle kıyaslandığında Chelčicko-Lhenické ovoce'un özelliklerinden biri yetiştirildiği bölge diğeri üretimdeki farklılıktır. Yetiştigi

bölge sadece elmalarıyla ünlü değil(tüm bölgenin %60'ı), aynı zamanda başka bölgeler için özel biralandır. Bölge, vişne, kiraz, erik ve siyah ve kırmızı kuş üzümü gibi küçük meyvelerin yetiştiriciliği konusunda uzun bir tarihe sahiptir.



b) Başvuru Tarihi: 23.11.2004

Yayın Tarihi: 14.09.2011

Tescil Tarihi: 24.05.2012

c) Unie ovocnářů jižních a západních Čech

3.

a) **Karlovarské oplátky (gofret)** – Bu ürünler Carlsbad şehrinde uzun bir tarihi geleneğe sahiptir ve yaklaşık 18. Yüzyılın yarısından itibaren üretildiği ispat edilebilmektedir.

Kolay sindirilebilir yapısıyla
SPA ziyaretçileri için
menülerinde özel besin
desteği teşkil eder.

1948 yılından sonra, bu ürün
Carlsbad çevresindeki diğer



yerleşimlere taşınmış olmasına rağmen, her zaman bu bölge içinde kalmıştır. 1989 yılında, üretim ispatlanmış geleneksel şekline dönmüştür. Günümüzde Carlsbad özel gofret üretim bölgesi haline gelmiştir.

b) Başvuru Tarihi: 20.10.2004

Yayın Tarihi: 19.04.2007

Tescil Tarihi: 29.07.2011

c) Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

4.

a) **Karlovarské trojhránky (gofret)** - Carlsbad üçgeni, geleneksel tarife göre, yuvarlak Carlsbad gofretinin bölünerek üretilmektedir. Carlsbad gofreti, sekiz parçanın arasına kakao veya çikolata dolgusu kullanılarak birleştirilmesiyle yapılır. En sonunda nihai şekli olan sekize bölünür. Hazırlanan üçgenler gerek tekli gerekse çeşitli parçalar halinde paketlenir.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

b) Başvuru Tarihi: 19.10.2004

Yayın Tarihi: 05.09.2007

Tescil Tarihi: 29.07.2011

c) Sdružení výrobců Karlovarských trojhránek



5.

a) **Olomoucké tvarůžky (peynir)** – yağsız,

yayılarak olgunlaşan bir peynirdir; kendisine özgü koku ve aromaya sahiptir.

Bu keskin ve baharatlı, karmaşık

lezzet ve aroma, peynirin

olgunlaşma döneminde geçirdiği

derinlemesine proteoliz ve yüzey

mikro florasının etkisi sonucu

ortaya çıkmaktadır. Tat ve

kokuolgunlaşma seviyesine bağlıdır ve hafif dereceden oldukça keskin

seviyelere kadar değişiklik gösterebilir. Peynir altın sarısı bir sebum rengine,

sıkı ve yarı-yumuşak oldukça dikkat çekici açık renkte orta bölüm dokusuna

sahiptir. Yağ içeriği %1'i geçmez; kuru madde içeriği %34-38 arasındadır. Yüzü

genelde 20 ile 30 g ağırlığında gelen diskler, halkalar, çubuklar halinde

bulunsa da, düzensiz şekillerde de olabilir.



b) Başvuru Tarihi: 19.10.2004

Yayın Tarihi: 04.08.2007

Tescil Tarihi: 05.08.2010

c) A. W. spol. s r. o

6.

a) **Jihočeská Zlatá Niva (peynir)** - MADETA Český Krumlov şirketinin ürünüdür. Bu şirket 1951 yılından beri mavi peyniri üretmektedir.

Hammaddesi olan inek sütü Güney Bohemya bölgesinden toplanmakta ve özellikle Šumava eteklerinde, sıkı şekilde kontrol altında bulunan ve çevre etkilerinden en az etkilenen sahadan gelmektedir. Jihočeská Zlatá Niva, %52 kuru madde, kuru madde içinde %60 yağ içermektedir.

b) Başvuru Tarihi: 20.10.2004

Yayın Tarihi: 21.11.2007

Tescil Tarihi: 15.01.2010

1. Değişiklik Tarihi: 20.11.2013

c) MADETA a.s.



7.

a) **Jihočeská Niva (peynir)** – Bu mavi peynir Český Krumlov bölgesinde 1951 yılından beri nesilden nesile değişmeyen üretim süreciyle üretilmektedir. Kasım ayında yayımlanan Madeta içinde belirtilen uygulamasında belirtildiği gibi, Jihočeská Niva üretiminde özellikle bölgenin inek sütü kullanılmaktadır.

b) Başvuru Tarihi: 20.10.2004

Yayın Tarihi: 21.11.2007

Tescil Tarihi: 14.01.2010

1. Değişiklik Tarihi: 20.11.2013

c) MADETA a.s





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

8.

a) **Černá Hora (bira)**

b) Başvuru Tarihi: 19.10.2004

Yayım Tarihi: 27.03.2009

Tescil Tarihi: 06.11.2009

c) Pivovar Černá Hora, a. s.



9.

a) **Březnický ležák (bira)**

b) Başvuru Tarihi: 19.10.2004

Yayım Tarihi: 17.02.2009

Tescil Tarihi: 15.10.2009

c) Pivovar Herold Bşeznice, a. s.



10.

a) **Brněnské pivo; Starobrněnské pivo (bira)**

b) Başvuru Tarihi: 14.10.2004

Yayım Tarihi: 05.12.2008

Tescil Tarihi: 24.07.2009

c) Starobrna, a. s.



11.

a) **Mariánskolázeňské oplatky (gofret)** – Gofret, dolgu tabakasıyla birbirine birleştirilen iki ince tabakadan oluşmaktadır. Orijinal olarak ürünün ana kullanımı SPA'lar iken, talebin artmasıyla ticari amaçlarla üretimin gelişimine doğru kaymıştır.

b) Başvuru Tarihi: 28.04.2004

Yayım Tarihi: 11.05.2007



Tescil Tarihi: 21.05.2009

c) KLS KLIMENTOV, s.r.o

12.

a) **Znojemské pivo (bira)**

b) Başvuru Tarihi: 14.10.2004

Yayın Tarihi: 25.09.2008

Tescil Tarihi: 06.05.2009

c) Starobrnno, a. s.



13.

a) **České pivo (bira)**

b) Başvuru Tarihi: 14.10.2004

Yayın Tarihi: 23.01.2008

Tescil Tarihi: 17.10.2008

c) Sdružení České pivo

14.

a) **Chodské pivo (bira)**

b) Yayın Tarihi: 07.08.2007

Tescil Tarihi: 31.05.2008

c) Chodovar, spol. s r.o.



15.

a) **Pardubický perník (zencefilli çörek)** –Pişirilen bir pastane ürünüdür ve buğday unundan, şeker, yumurta, bal, meyve reçelleri, bitkisel yağ, kakao, zencefilli çörek için özel baharat karışımı (tarçın, kişniş, karanfil, anason ve yenibahar) ve kabartma tozu ile yapılır. “Pardubický perník” iki farklı şekilde yapılır: doldurulmuş sandviç ürünü vezencefilli çörek şekilleri halinde.

b) Yayım Tarihi: 08.05.2007

Tescil Tarihi: 07.02.2008

c) Sdružení Pardubický perník

16.

a) **Třeboňský kapr (sazan)** – Bu sazan türü ilgili bölgede yetiştirilen bir türdür. Bu bölgede üretilmesi, beslenmesi ve salınması gerekir. İşlemesinin bu bölgede gerçekleştirilmesi gerekmez.

b) Yayım Tarihi: 22.03.2007

Tescil Tarihi: 30.11.2007

1. Değişiklik Tarihi: 23.01.2014

c) Rybářství Třeboň a.s



17.

a) **Lomnické suchary (gofret)** – “Lomnicke suchary” şekerli bisküvi, kraker, fındık bisküvisi, badem bisküvisi, fıstık krakeri ve yuvarlak şeklinde gerçekleştirilir.

b) Başvuru Tarihi: 14.09.2004

Yayım Tarihi: 16.12.2006

Tescil Tarihi: 31.08.2007

1. Değişiklik Tarihi: 01.04.2014

c) Sdružení výrobců Lomnických sucharů



18.

a) **Hořické trubičky (şekerleme türü)** – Şekerleme tüpleridir ve adını Hořice şehrinden alır. Bu tüpler iki ince kırılğan pişmiş gofretten elle yapılmaktadır. Özel kremayla veya çeşitli kremalarla doldurulur. Ayrıca gofretler çikolata şeker kremasına batırılır.

- b) Başvuru Tarihi: 22.09.2004
Yayın Tarihi: 18.11.2006
Tescil Tarihi: 24.08.2007
1. Değişiklik Tarihi: 11.03.2014
c) Sdružení výrobců Hořických trubiček



19.

a) **Karlovarský suchar (bisküvi)** – Bu bisküvi, düz bir tosta benzemekte fakat arasında farklı bir malzeme bulunur. Bu farklılık elbette ürünün işleminde saklıdır. “Karlovarský suchart”, Carlsbad’da 19. Yüzyıldan beri süregelen geleneksel tarife göre yapılır. 2. Dünya Savaşından önce, bu ürünü üreten 36 pastane bulunmaktaydı. En önemli unsur, hamurun işleminde kullanılan termal su işleme yöntemidir. Daha sonra duble pişirme uygulanır. Isıtılarak yapılmaz. Pastaneler iki tür kraker üretir: diyet ve özel tür. Diyet türde tıbbi uyarı bulunur.

- b) Başvuru Tarihi: 20.10.2004
Yayın Tarihi: 29.11.2006
Tescil Tarihi: 22.08.2007
1. Değişiklik Tarihi: 10.03.2016
c) Karlovarská pekárna Trend s.r.o.

20.

a) **Štramberké uši (şekerleme türü)** – Özel bir pastane ürünüdür ve tarihi olarak korunmuş tarife göre yapılmaktadır. Koni şeklinde zencefilli çörek hamurundan yapılan pastacılık ürünüdür. Geleneksel olarak Štramberk’in Moraviya kasabasında ve çevresinde yapılır.

- b) Yayın Tarihi: 24.06.2006



Tescil Tarihi: 07.03.2007

c) Štramberk Ears Üreticilerini Koruma Derneği

21.

a) **Budějovické pivo (bira)**

b) Tescil Tarihi: 23.09.2003

c) Yok



22.

a) **Budějovický měšťanský var (bira)**

b) Tescil Tarihi: 23.09.2003

c) Yok

23.

a) **Českobudějovické pivo (bira)**

b) Tescil Tarihi: 23.09.2003

1. Değişiklik Tarihi: 04.12.2013

c) Yok

Çek Cumhuriyeti'nde 4 ürün altta belirtildiği gibi Geleneksel Özelliği Garanti edilmiş işareti ile tescil edilirken; 3 ürün şimdiye kadar yayımlanmıştır.

Tescil edilen ürünler:

1.

a) **Liptovská saláma / Liptovský salám (salam)**- "Liptovský salám" özel bir isimdir. Çünkü belirli bir tür salamla ilişkilendirilmektedir. Slovak Cumhuriyeti ve Çek Cumhuriyeti birlikte iyi bilinen bir birlikteliktir ve uzun geleneğe ve nama sahiptir. Bu mamulün üretimi ulusal düzenlemelere göre halen devam etmektedir (normlara göre). "Liptovský salámının" karakteristik özelliği

ürünün dilimlerinde ince, homojen görünüm, leziz et tadı ve aroması ve tutsüleme sürecinde kullanılan baharatların kokusudur.

b) Başvuru Tarihi: 04.08.2006

Yayın Tarihi: 22.04.2010

Tescil Tarihi: 22.02.2011

c) Slovenský vzäz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa



2.

a) **Lovecký salám / Lovecká saláma (salam)** – Lovecký salami, özel dayanıklılık ömrüne sahip, fermente edilmiş et yapısındadır özellikle yassı prizmatik şekle ve benzersiz aromaya sahiptir.

b) Başvuru Tarihi: 04.08.2006

Yayın Tarihi: 16.04.2010

Tescil Tarihi: 22.02.2011

c) Slovenský vzäz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa



3.

a) **Spišské párky (sosis)** – “Spišské párky” bir sosis türüdür ve domuz ve dana etinden özel tarife göre belirli leziz baharatların karışımıyla, çoğunlukla tatlı ve acı biberlerle yapılır.

b) Başvuru Tarihi: 18.01.2007

Yayın Tarihi: 15.04.2010

Tescil Tarihi: 22.02.2011

c) Slovenský vzäz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa



4.

a) **Špekáčky / Špekačky (sosis)** – Špekáčky bir tür sosistir; ve ince kıyılmış domuz ve dana eti karışımı ve ürüne adını veren domuz pastırmasıyla hazırlanır.

b) Başvuru Tarihi: 21.05.2007

Yayın Tarihi: 14.04.2010

Tescil Tarihi: 22.02.2011

c) Slovenský svaz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa



Yayımlanan ürünler:

1.

a) **Pražská šunka (ham)** – Prag Domuz Budu geleneksel et ürünüdür. Yurtdışında Prag Domuz eti veya “Prager Schinken” olarak bilinir ve gurmetadında lezzetesehiptir. Ürün tütsülenmiş ve pişirilmiş domuz etinden ibarettir.

b) Başvuru Tarihi: 21.10.2010

Yayın Tarihi: 19.05.2016

c) Český svaz zpracovatelů masa



2.

a) **Tradiční Lovecký salám / Tradičná Lovecká saláma (salam)** – “Tradiční lovecký” salami bir et ürünüdür. Fermente edilmiş ve dayanması için ısıtılmış ve soğuk dumandan faydalanılır. Özellikleri arasında, kurumasını kolaylaştıran yassı prizmatik şekil bulunur.

b) Başvuru Tarihi: 18.12.2015



Yayın Tarihi: 11.05.2016

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/ Český svaz zpracovatelů masa

3.

a) **Tradiční Špekáčky / Tradičné Špekačky (sosis)** – “Tradiční špekáčky” bir sosis türüdür. Isıl işlem görmüş et ürünüdür ve metrelerce uzunlukta olabilir.

b) Başvuru Tarihi: 18.12.2015

Yayın Tarihi: 11.05.2016

c) Slovenský zväz spracovateľov mäsa/
Český svaz zpracovatelů masa



İtalya-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Ürünlerin Özellikleri

AB koruması altında tescilli PDO ürünleri

1. Squaquerone di Romagna

Tarih: 25.07.2012 (Tescil)

Tam yağlı hamur hale getirilmiş inek sütüne otokton süt enzimleri, tuz ve peynir mayası ilavesiyle yapılan yumuşak şişman. Romagna'nın mandıra

geleneğinin bir parçasıdır ve güçlü krema kıvamında dokusu ve sürülebilirliği ile diğerlerinden ayrılır. Rengi inci beyazı ve aroması yumuşak ekşi lezzetlidir. Yumuşak formları içine konduğu kabin çerçevesine yaslanır.



2. Liquirizia di Calabria / Calabrian Meyan Kökü

Tarih: 25.10.2011 (Tescil)

'Liquirizia di Calabria'nın üretim alanı içerisinde, deniz seviyesinin 650 m üzerinde, Calabria'daki tüm belediye sınırları içerisinde yetiştirilen veya doğadan toplanan Glycyrrhiza glabra, Calabria'daki adıyla "Cordara",

"tipik bitki türlerinin" üretim özellikleri içerisinde detaylı olarak belirtilmiştir.

Tarihi meyan kökü üretim bölgesi, Calabria'nın kıyı bölgesi ve özellikle günümüzde bile artmakta olan meyan kökü üretimiyle Sybaris ovası üzerindeki Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro ve Rossano belediyeleri arasındaki bölgedir.



3. Ricotta di Bufala Campana

Tarih: 20.07.2010 (Tescil)

Tipik Güney İtalya ürünüdür ve Akdeniz bufalosunun yoğun olduğu birçok bölgede yapılır: Campania, Lazio, Puglia, Molise. Süt işleme

sırasında peynir altı suyunun sıcak asit koagülasyonu ile elde edilir; taze ve homojenize şekilde tüketilir. Tanecikli, yumuşak, laktik içeren kremi ve düşük yağlı aromalı süt ürünüdür.



4. Prosciutto di Parma / Parma Ham

Tarih: 05.02.2008 (Tescil)

"Prosciutto di Parma" ağır ulusal domuzların uzun dönem olgunlaştırılmış uyluk bölgelerinden



elde edilen üründür. Terbiye edilmiş Parma Pastırmasının belirgin özellikleri arasında:

- Yuvarlak dış form,
- Ağırlığı normalde 8 ile 10 kilo arasında olur ve 7 kg'dan düşük olmaz,
- Keserken pembe ve kırmızı arasında düzgün renk dağılımı ve bunların arasında saf beyaz yağ parçaları bulunur,
- Lezzetli, tatlımsı tat ve kokulu karakteristik aromaya sahiptir.

5. Oliva Ascolana del Piceno

Tarih: 15.11.2005 (Tescil)



PDO (Menşe Koruma İşareti), "Oliva Ascoli Piceno" ifadesiyle, "Ascolana tender" zeytin çeşidinden toplanan salamura edilmiş veya doldurulmuş zeytinleri kastetmektedir. Tuzlu salamura suyundaki zeytinler yeşilden sazlık sarısına doğru düzgün bir renk dağılımına sahiptir; tadı hafif asidik ve sonrasında ağızda hafif acılık bırakır. Doldurulmuş zeytinler hafifçe uzundur (eliptik) ve düzensiz gözle görünür yeşil benekler bulunur; kokusal olarak yeşil zeytin ve baharatlı notalarla orta yoğunlukta aromayla diğerlerinden ayrılır.

6. Pane di Altamura / Altamura Ekmeği

Tarih: 19.07.2003 (Tescil)



Altamura ekmeği, geleneksel Bari metropolitan bölgesinde bulunan Altamura şehri fırıncılığının bir ürünüdür. Ekmek, Murgia sathında yetiştirilen durum buğdayından üretilen kabuğu alınmış (glüten açısından son derece zengin) irmik kullanılarak yapılır.

Geleneksel odun ateşli soba veya fırınlarda pişirilir. Altamura ekmeğini farklı kılan kokusudur, tadı ve aromasıdır. Son derece ktır kabuğu ve yumuşak ve soluk sarı içi bulunur. İki geleneksel şekle sahiptir; birincisi yerel olarak "U skuanéte" (üst üste binmiş ekmek) yüksek olan kısım, çapraz şekilde bir diğer katmanın altına geçmiş vaziyettir; diğeri ise yerel olarak "a cappidde Father de Simone" (papazın başlığı) adlandırılır.

7. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena / Geleneksel Balsamik Sirke

Tarih: 20.04.2000 (Tescil)

Geleneksel Balsamik Sirke (ABT), Emilia mutfağının geleneksel çeşnidir ve özellikle Modena ve Reggio Emilia bölgelerinden gelen üzümlerin fermente, asidize edilen şıralarının pişirilmesi ve en az on iki yıl olgunlaştırılmasıyla yapılır.



Kökleri araştırıldığında, muhtemelen Roma dönemlerinden beri üretilmekte ve belgelerde 1046 yılına kadar takip edilebilmektedir[1]. Rönesans döneminde Este ailesi tarafından oldukça rağbet görmüş ve yüksek aristokrasi birçok yönetici arasında ünlü olmuştur.

8. Pecorino Sardo / Pecorino Sardo Peyniri

Tarih: 02.07.1996 (Tescil)

Pecorino Sardo Dop, sadece menşenin bulunduğu bölgeden gelen koyun sütüyle yapılır. Koyun yemi temel olarak doğrudan doğal meralar, çayırlar ve çimenliklerden temin edilir ve bu yüzden süt PDO bağlamında yüksek kalitelidir ve son ürünün eldesini



sağlar benzersiz koku ve tat elde edilir. Pecorino Sardo büyük yassı tombul yapıda ve boyut ve algı açısından iki farklı türde elde edilir: DOLCE ve RIPE. Düzenlemeler, tam yağlı koyun sütünün mümkün mertebe arındırılarak hamur hale getirilmesini ve yerel laktik asit bakterisi kültürüyle aşılmasını ve sonrasında peynir mayasıyla 35 ° ve 39 ° C sıcaklıkta koagülasyon sürecini gerekli kılar.

9. Parmigiano Reggiano

Tarih: 21.06.1996 (Tescil)

Parmigiano Reggiano, PDO tombul ve sert tombul yapıda ve çiğ inek sütünden, kısmen yağsız şekilde herhangi bir koruyucu veya katkı maddesi

eklenmeden üretilmektedir. Parmigiano Reggiano'nun üretim bölgeleri arasında Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Reno Nehrinin solundan, Mantua nehrinin güneyine kadar olan alan bulunur.



AB koruması altında PGI (Coğrafi İşaretle Koruma) Kapsamındaki ürünler

1. Cantucci Toscani

Tarih:26.01.2016 (Tescil)

Cantuccini bir tür şekerleme-pastane ürünüdür ve un, ham doğal kabuklu badem (en az karışımın %20'si kadar), şeker, yumurta, tereyağı ve bal eklenmiş hamurdan, kendine özgü oval şekilli geleneksel fırında pişirilerek, piştikten hemen sonra diyagonal kesilerek yapılır. Bazı tariflere göre kavrulmuş bademler de olabilir:



mevcut düzenlemeler diğer içerikleri dahil etmesede, bazı tariflerde aile geleneği hamura portakal kabuğu rendesi ilave edilir.

2. Pasta di Gragnano / Gragnano Makarnası

Tarih: 11.10.2013 (Tescil)

Gragnano Makarnası artık bir I.G.P ürünüdür ve Avrupa ve İtalya'da AB tarafından tanınmış ilk nitelikli üründür ve coğrafi işaretle koruma konusunu kapsayan 25 Ağustos 2010 tarihli ve 198 Sayılı Resmi Gazete yayımlanmıştır. PGI markasının şartları şu şekildedir: hamurun sadece Gragnano şehrinde, durum buğdayı irmiğinden ve yerel su kaynaklarından gelen suyla yapılması gereklidir. Karışımın kalıplardan geçirilmesinde bronz parçalar kullanılır. Kurutma aşamasında sıcaklık 40° ile 80° C arasındadır. Soğutma işleminden sonra (24 saat içerisinde), makarnanın paketlenmesi gereklidir. Fakat ürün mükemmelliğini sürdürebilmesi için yer değiştirmemelidir.



3. Porchetta di Ariccia

Tarih:16.06.2011 (Tescil)

La Porchetta di Ariccia, pişmiş domuzdan yapılan ve Roma'nın Ariccia bölgesine has bir üründür. Ürünün diğerlerinden ayrılan en önemli özelliği dış kabuğun kırırlılığıdır. Rayihalı iştah açıcı eti beyaz ve pembemsi renk arasında ve biberiye, karabiber ve sarımsağın ustacakullanımıyla terbiye edilmiştir. Geleneğe göre, sadece dişi hayvanların (daha yağsız ve lezzetli olduğu bilinen) karkas etinden yapılır. Kemikli ve terbiye edilmiş karkas ön ve arka ayaklardan ve/veya kafa



bölgesinden alınır. Bütün ağırlığı 27 kg ile 45 kg arasındayken; domuzla yapılan parçanın ağırlığı 13 kg ile 7 kg arasında olmalıdır.

4. Cipolla Rossa di Tropea / Tropea Calabria Kırmızı Soğanı

Tarih: 28.03.2008 (Tescil)



**Cipolla Rossa di
Tropea Calabria
I.G.P.**

Tropea Calabria Kırmızı Soğanı IGP Allium Cepa türüne ait bir bitkidir ve Tondo Piatta veya Primaticcia çeşitleri bulunur; Erken ve geç olgunlaşmasına göre yarı “Campana” veya “Orta” şekilde nitelenir. Yuvarlak veya oval şekillidir ve çeşitli eş merkezli, tombul, beyaz renk tonlarında ve kırmızı renkte saran bir tabaka bulunur. Üretim bölgesi Calabria Tropea’dır. Kırmızı Soğan IGP ayrıca Cosenza Bölgesinde Tyrrhenian sahilinde bazı beldelerde; Calabria’nın Catanzaro ve Vibo Valentia Bölgelerinde yetişir.

5. Pomodoro di Pachino / Pachino (IGP) domatesi

Tarih: 05.04.2003 (Tescil)



Pachino (IGP) domatesi bir İtalyan meyve-sebze ürünüdür (botanik türü *Lycopersicon esculentum* Mill) coğrafi işaretle korunmakta ve Siracusa ve Ragusa bölgelerinden gelmektedir. Domates geleneksel ada tarımına ait değildir; 1989 yılında çok uluslu İsrail Hazera Genetik firmasının tohumlarının bir türü olarak ortaya çıkmış ve işaret yardımıyla seçilerek elde edilmiştir [1]. İtalya’nın belirli bölgelerinde bu domates “Pendulum” olarak bilinir.

6. Lardo di Colonnata

Tarih: 27.10.2004 (Tescil)

Kuyruk yağı bir tür salamdır ve coğrafi işaretle (PGI) korunmaktadır. Bu ürüne tipik adını veren köy Apuan Alplerinde, Massa Carrara bölgesindeki Carrara beldesidir. Kuyruk yağı baharatlanmış domuz kuyruk yağından, Carrara'nın mermer çanaklarında yapılır.



7. Limone Costa D'Amalfi / Amalfi Sahili Limonu

Tarih: 05.07.2001 (Tescil)

Amalfi Sahili Limonu, aynı zamanda Sfusato Amalfitano olarak bilinir ve coğrafi işaretle korunan bir İtalyan meyve-sebze ürünüdür. Amalfi sahilindeki Amalfi, Atrani, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Sunsets ve Vietri sul Mare beldelerinde üretilmektedir. Bu meyve kendisini dünyada meşhur eden benzersiz özelliklere sahiptir. Limon kategorisine giren bir "Sfusato"dur ve Sorrento bölgesindeki limonlardan tarım uygulamaları ve organoleptik özellikleriyle farklılık gösterir.



8. Mortadella Bologna

Tarih: 18.07.1998 (Tescil)

Mortadella Bologna IGP bir şarküteri ürünüdür ve çok ince şekilde kıyılmış, yağ ve hafif baharatla karıştırılmış, doldurulmuş ve pişirilmiş saf domuz etiyle yapılır.



9. Cappero di Pantelleria

Tarih: 21.06.1996 (Tescil)

Pantelleria bölgesinin kaparileri bir bahçe tarımı ürünüdür ve Sicilya, Trapani bölgesindeki volkanik Pantelleria adasındaki *Capparis spinosa* L. button (Inermis türü, Nocellara cultivars)'nın çiçeklenmesiyle ortaya çıkar. Pantelleria IGP kaparileri deniz tuzuyla korunur.



10. Arancia Rossa di Sicilia / Sicily Kırmızı Portakalı (PGI)

Tarih: 21.06.1996 (Tescil)

Sicilya kırmızı portakalı (PGI), Catania, Enna ve Syracuse bölgelerinde birçok merkezde yetiştirilen ve coğrafi işaretle korunan (PGI) belirli portakal türünü göstermek içkullanılmaktadır.



11. Prosciutto di Norcia

Tarih: 13.06.1967 (Tescil)

Prosciutto di Norcia (PGI) işlem görmüş domuzdur. IGP özelliklerini karşılaması için deniz seviyesinin 500 m üzerindeki Norcia, Cascia, Preci, Poggiodomo ve Monteleone di Spoleto beldelerini içine alan bölgede yetiştirilmektedir çünkü iklim koşulları üretim döngüsünün ayrılmaz bir parçasıdır.



12. Speck Alto Adige

Tarih: 13.06.1997 (Tescil)

Benekli PGI (Ladin ciocce), Güney Tyrolya şarküterisine özel bir üründür. Hafifçe tütsülenmiş tamamen kemikli domuzdan yapılır. Avrupa Birliği IGP işaretiyle korunmaktadır. “Benekli” terimi Almancada "yağ" anlamına gelmektedir.



13. Nocciola Piemonte

Tarih: 13.03.2004 (Tescil)

Tonda Gentile del Piemonte ya da Piedmont fındığı; coğrafi işaretle korunan, Cuneo, Asti ve Alessandria beldelerini içeren Piedmont’un aşağı kısımlarında bulunan bir fındık türüdür.



AB koruması altındaki TSG (Geleneksel Özelliği Garanti edilmiş) ürünler;

1. Pizza Napoletana

Tarih: 05.02.2010 (Tescil)

“Özgünlüğün Tasdigi” “Pizza Napoletana



STG”, İtalyan geleneğine göre ve özellikle bir İtalyan ürünü olmasıyla etiketlenmiş; 'Pizzerias olarak tanımlanmış pizza üretimine adanmış

şirketlerce pişirilen bir üründür. Nihai müşteriler de dahil 'Pizza Napoletana'

ve 'hamur tabanı, baharatı ve odun fırınında pişirilmesi dahil gıdanın hazırlanması tüm özellikler bu ifade de belirlenmiştir.

Ürün, çalışma materyallerinin, tekniklerinin, ham maddelerin üreticiden doğrudan seçilerek kullanılmasıyla diğerlerinden ayrılır.

'Pizza Napoletana' düzenlemesinde, farklı dolgu çeşitlerine göre alttaki isimler verilir: "Pizza Napoletana Marinara", "Pizza Napoletana Margherita Extra" ve "Pizza Napoletana Margherita".

2. Mozzarella

Tarih: 26.11.1998 (Tescil)

Küremsi şekilde burgu hamur ve helezonlardan oluşmuş taze, tombul bir peynirdir: bir derece

kararsız yapıdadır. Dairy di Soligo tarafından yapılan Mozzarella STG yumuşak, homojen, pürüzsüz, parlak ve süt beyazı bir yüzeye sahiptir. Hamur ise birbirinin üzerine binen yaprak tabalar şeklindedir; bir defa kesildiğinde veya hafif yassılaştığında sütlü bir sıvı salgılar. Yumuşaktır, tombuldur, elastiktir, elinizle kolayca bölebilirsiniz ve iyi karışmıştır... Lezzetli pizza yapmak için mükemmeldir.





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Polonya-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Ürünlerin Özellikleri

Andruty kaliskie / Kalisz gofreti



Bunlar 15-15 cm çapında, disk şeklinde, gevrek ve lezzetli bir tatlılığa sahip ince gofretlerdir.

Kendine çekici bir parlaklığa sahip ve oldukça ince yapılıdır; inceliği 0.8 ile 1.5 mm arasındadır. Bu lezzet Kalisz'te yüz yıllardır değişmeyen bir tarife göre üretilmektedir. Bu tarifte bulunan içerikler sadece su, şeker, buğday unu, kanola yağı. Gofretler, 'andruciarki' olarak adlandırılan demirler üzerinde, 180-220 ° C ısıtılarak pişirilir. Tamamen elle ve çok düzenli bir çalışmayla üretilir. Her partide sadece dört halka üretilir. Bu yüzden binlerce gofret üretmek oldukça zorlu bir çabayı gerektirir.

Hiç şüphe yok ki „andrut kaliski” üretildiği yerle güçlü bağlara sahip bir üründür. Tüm üreticilerin ambalajlarında, aynı şehrin tepesinde bulunduğu gibi bir trompetçinin bulunması hiç de şaşırtıcı değildir. Ambalajın kaydı ve dağıtımı Kalisz Yerel Turizm Kurumu tarafından yürütülür. 'Andruty kaliskie' AB tesciline PGI işaretiyle 22 Nisan 2009 tarihinde kabul edilmiştir. Sadece Kalisz şehrinde, idari kısıtlara göre üretilebilirler.

Bryndza podhalańska/Ewe`in süt peyniri (koyun peyniri)



Bryndza Podhalańska, yumuşak bir mayalı peynir çeşididir; beyaz, krem beyazı veya hafif akuamarin gölgeli renktedir. Koyun peynirinin tadı tuzlu ve çeşnildir; bazen keskin bir parça ekşi olabilir.

bir tada sahip olurken bazen de

Her şey yapıldığı sütün kalitesine bağlıdır (1 kg peynir için 4 - 6 litre süt gereklidir). Peynir her zaman dağ koyunlarından gelen süttten yapılmasına rağmen, Polonya Kızıl İnek türünden de muhtemel süt eklenmektedir (ikincisinin içeriği %40'ı geçemez); hoş koku özellikleri hafif farklılık gösterir ve yılın o dönemindeki hayvanın belirli özelliklerine bağlıdır: koyun peyniri Mayıs'tan Eylül'e kadar olan dönemde üretilir ve bu dönemde üretilen peynirler en yoğun aromaya sahiptir.

Sütün ve buna bağlı olarak peynirin aroması üzerinde bir diğer büyük etki Tatra Yaylalarında bulunan, aromatik esans yağları açısından zengin ve bunların hayvanların otlamasıyla süte geçerek peyniri hafifçe 'aromalandırmasıyla' meralardaki bitki örtüsüne bağlı olarak süte ortaya çıkmaktadır.

'Bryndza Podhalańska', AB tarafından PDO olarak tescil edilen ilk Polonya ürünüdür (12 Haziran 2007). Üretim, Podhale olarak bilinen belli alanda Nowy Targ İlçesi, Tatra ve Zywiec bölgesinin altı beldesinde (Milowka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoty, Jeleśnia ve Koszarawa) içerisinde gerçekleştirilir. Sadece listede bulunan üreticiler üretim için yetkilidir. Her üretim bölgesi üretim süreciyle ilgili gereken kayıtları tutar ve böylece gereken izlenebilirliği temin ederler.

Cebularz lubelski / Lublin bölgesi soğanlı bazlaması



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Cebularz Lubelski”, buğday hamurundan yapılan yuvarlak çöreklerdir. Yüzeyinde haşhaş tohumuyla, tuz ve bitkisel yağ ile karıştırılmış küp şeklinde doğranmış soğan tabakasından oluşan bir tabaka bulunur. Kenarları 0,5 – 1,5 cm genişliğinde halkamsı bronzlaşmış bir kekten oluşmuş görünüme sahiptir. “Cebularz” şekli 5 ile 25 cm çapı aralığındadır. 23 Temmuz 2014 tarihinde Avrupa Komisyonu, Cebularz Lubelski adına PDO ve PGI düzenlemeleri olarak yayımlanmıştır. Bu lezzetli, soğanlı buğday çöreği, 37. Polonya ürünü olarak tescil edilmiştir.

Chleb prądnicki/Prądnice Ekmeği



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Prądnice ekmeği geleneksel, esmer ekşi mayalı çavdar ekmeğidir. Oldukça büyük boyutta

yapılır ve bu özelliği onu ilk bakışta diğerlerinden ayırt eden bir özelliktir. İki temel ağırlık çeşidinde yapılır. Küçük boyutu bile yaklaşık olarak 4,5 kg ağırlığında ve 65 cm uzunluğunda ve 35 cm genişliğinde üretilir. Ancak, büyük çeşidi 14 kg kadar gelirken ölçüleri 1 m uzunluk ve yarım metre genişliğindedir. Dev ekmeğin siparişiyle yapılır ve düğün ve resmi kutlamalar gibi önemli olaylar sırasında ikram edilir. Ekmeğin yarım metre genişliğinde yuvarlak şekilde gelir ve yaklaşık olarak 4.5 kg ağırlığındadır. 12 Mart 2011 tarihinde Prądnice ekmeği, PGI işaretiyle tescil edilmiştir. Sadece Krakow şehri sınırları içerisinde üretilen ekmeğin bu işareti taşır.

Fasola korczyńska / Korczyn fasulyesi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Korczyn Fasulyesi – veya diğer adıyla “Piękny Jaś” (*Phaseolus coccineus*), New Korczyn (1409 yılında Kral Władysław Jagiełło’nun Teuton Şövalye üyelerini seçtiği yer olan)’de bulunan Ponidzie’de yetiştirilen en popüler fasulye türüdür. Bu fasulyelerin taneleri son derece büyüktür öyle ki 100g’da 90 adet bulunur. Şekilleri kenarları yassı şeklinde böbrek formunda; çok ince beyaz bir kabukla sarılmıştır. Bu yüzden diğer çeşitler arasında son derece lezzetli, tatlı ve acımtraklıktan yoksundur. Korczyn fasulyesinin sadece Polonya piyasasında az olmasına değil ününün yayılmış olduğu tüm dünyada nadir bulunmasına şaşmamalı. Beslenme uzmanları bu fasulyeyi sağlığa son derece yararlı bulmakta: yüksek protein içeriği, mineral – özellikle kalsiyum, fosfor ve B grubu vitaminleri bulunmaktadır.

13 Temmuz 2010 tarihinde, "fasola korczyńska" PGO işaretiyle tescil edilmiştir. Sonrasında adı sadece Busko Opatowiec bölgesinde bulunan Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdroj’nun hububatları arasında sayılan "Jaś Karłowý" olarak adlandırılan yerel fasulye cinsinin kuru tohumu ibaresini içermesine izin verilmiştir.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Piękny Jaś Fasulyesi



Dunajec Vadisi sadece ülkenin en güzel turistik destinasyonlarından biri değil, aynı zamanda fasulye yetiştiriciliği anlamında ünlü bir yerdir. Bu fasulye cinsleri arasında en önemli olanı Piękny Jaś (Giants)'dir. Bu fasulyenin tohumları böbrek şekline sahip, yanlardan yassılaşmış, oldukça büyük ve parlaktır. Dunajec Vadisinde fasulye magnezyum içeriğiyle diğer yerlerde yetişen cinslere göre farklılık gösterir (80 mg / kg; bu oran bu elementin yerel topraktaki yüksek oranına bağlıdır.) Fasulye tatlımsı bir tada sahiptir ve dokusu oldukça naziktir. Fasulye aynı zamanda ince bir kabuğa sahiptir. Böylece diğer türlere göre 10dakika daha az kaynaması yeterlidir. 25 Ekim 2011 tarihinde “Fasola Piękny Jaś” PDO işareti ile tescil edilmiştir.

Fasulyenin PDO etiketi ile korunabilme kabiliyeti sadece, Malopolska bölgesinde yer alan Dunajec Nehri vadisindeki Gródek ve Dunajcem, Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnow, Pleśna, Żabno (Tarnów bölgesi), Czychów ve Gmina Gręboszów'da bulunan 11 beldeyi içine alan bölgelerde bulunan çiftçiler tarafından yetiştirilmesine bağlıdır.

Fasola wrzawska / Fasulye



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Fasola wrzawska” -
“Piękny Jaś” çok
çiçekli fasulye olarak
sınıflandırılmaktadır
(Phaseolus
multiflorus) Vistula ve

San arasındaki Sandomierz Havzasının kuzey kısmında yetiştirilir. Adı, bu cins fasulyenin ana vatanı olan Wrzawa adlı köyden gelmektedir. Bu cins oldukça büyük yapıya sahiptir (1000 tanesi 2,1-2,9 kg gelir), böbrek şeklindedir ve hafifçe yassılaştırmıştır; tatlımsı tadı ve hassas dokusuyla diğerlerinden ayrılır. Damakta unsu bir tat kesinlikle bırakmaz. “Fasola wrzawska”yı diğer türlerinden ayıran en önemli özelliği, %20 daha ince kabuğa sahiptir ve suyu emme kabiliyeti oldukça yüksektir. Diğer yerlerde yetiştirilen çok çiçekli türlere göre yaklaşık 10 dakika daha az kaynatılır. Bu durum da fasulyeyi birçok aşçının favorisi haline getirmektedir. Çünkü “fasola wrzawska”nın birçok özelliğinden ötürü adı PDO tescil kütüğüne kaydedilmiştir (13 Ocak 2012). Bu tarihten itibaren, çok çiçekli fasulyenin sadece kuru tohumları bu adı alabilmekte ve bu cins Tarnobrzeg’in sadece belirli bölgelerinden, ismen Gorzyckie şehrinden Wrzawa, Gorczyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie; Zaleszany belediyesinde Stalowa Wola, Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie; ve Radomyśl by San belediyesinden Dąbrówka Nipwska, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów ve Orzechów. Tüm bölge Podkarpackie Voyvodalığı sınırları içerisinde.

Jabłka grójeckie / Grójec elması



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



"Jabłka grójeckie" terimi, Grójec'de yetişen ve oraya has 27 türü (ve onların çeşitlerini) ifade

etmektedir. Ancak, bu isim altında sadece, renk, büyüklük ve eten sıklığı konusunda ve birinci sınıf



minimum şartları sağlayan ekstra

meyveler bu isim altında satışa sunulabilir ancak bu parametrelerin değeri her tür için ayrı belirlenir. Tüm Grójec elmasının kendine has asiditesi bulunmaktadır; aynı tür ama farklı bölgelerden gelen elmalarda ortalama oran %5'in üzerindedir. Bu meyvenin diğer ayırt edici özelliği, kabuğu altında bulunan renklendiricilerin yaklaşık %5'ten büyük olmasından kaynaklanan güçlü renk (temel olarak antosiyaninler ve karotenoidler).

Grójec tepelerinde üç kule olmasına rağmen, buraların insanların yaşamalarında önemli bir meyve olan elmanın çiçek açan dalları da önemlidir. Uzun yıllar boyunca, Mayıs ayı sonunda, Elma Çiçeği Festivali burada kutlanırken en lezzetli türlerin tohumlarını satın alabilirsiniz. 5 Ekim 2011 tarihinde Jabłka Grójeckie, AB tesciline PGI işaretiyle girmiştir. 27 tür ve Gala, Gloster, Idared, Lobo, Ligol gibi ilgili türevler son derece sıkı kontrol altında bahsedilen bölgede yetiştirilmektedir. Mazowieckie Voyvodalığında, 21 belediye ve Łódź'da 5 belediye bulunmaktadır. Ürünlerin büyük bölümü Błędów, Belsk Duży, Grójec, Warka (mahsulün %70'i kadarı) bölgelerindeki belediye ve kasabalarından toplanır. Elma üreticileri, Entegre Üretim (IP) prensiplerine veya paketleme etiketlemeye kadar iş adımlarının hazırlık süreçlerini de içine alan tarımda gıda güvenliği sistemi olan GLOBALGAP sistemine sıkı sıkıya bağlı olma konusunda sorumluluk sahibidir.

Jabłka łąckie/ Łącko Elması



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



`Jabłka Łąckie` terimi, Łącka Vadi bölgesinin belirli türlerini içine alan grup için kullanılmaktadır. Bu meyveler, “dağ yeşili

dokunuşu” adı verilen, istisnai sululuğa ve aromaya, yüksek eten sıklığına sahip nispeten yüksek asiditeye sahiptir. Diğer türlere göre daha geniş ve net kırmızılığa sahiptir. Bunun yanında, yetiştiricilerin ifadesiyle "elma kararmaz" yani soyulduktan sonra kahverengileşmenin olmasıdır. Lezzeti, kokusu, renk deseni son derece sıra dışıdır. Łącko Elması, Łącka Vadisinin mikro-klimasına özgüdür (örneğin gündüz ve gece arasında büyük ısı değişimleri bulunur), toprak ağaçların iyi derecede köklenmesine müsaade eder ve ye yüzü şekli – 15 derecelik eğim- aşırı suyun drenajla atılmasına izin verir ve yıl boyu tercih edilen ısının dağıtımına izin verir. "Jabłka Łąckie" ismi 5 Kasım 2010 tarihinde PGI işaretiyle tescil edilmiştir.

Bu tarihten sonra, bu isim sadece Idared, Jonagold, Szampion, Ligol, Golden Delicious, Gala, Boskoop, Red Boskoop, Elise, Early Geneve, Topaz, Lobo, Rubin, Gloster ve Jonagored Class Extra gibi belirli bir asiditeye ve sıklığa sahip, Malopolska bölgesi içinde kalan Łącko, Podegrodzie, Stary Sacz ve Łukowica limanowski bölgelerinde yetiştirilen ürünlerde kullanılabilir. Bu dönemde, "Jabłka Łąckie" markası 16 üretici tarafından kullanılmasına izin verilmiştir: “Orchard Deney Departmanı, Brzezna Bahöecilik Enstitüsü ve Łącko, Podegrodzie ve Łukowica belediyeliklerde yerleşik 15 çiftçi.

Jagnięcina podhalańska/ Koyun Eti



"Jagnięcina podhalańska" adı sadece et ve belirli koyun türlerinin (Polonya dağ koyunu, renkli Polonya dağ koyunu veya eğer aşı 60 günü geçmemişse "cekiel podhalański" adı) sakatatları için kullanılmaktadır. Bunlar sütlük karkaslardır çünkü bu yaştaki koyunlar sadece emzirilerek beslenir. "Jagnięcina podhalańska" soluk pembe renge, yumuşak ve elastik dokuya sahiptir. Lezzetli sulu tada ve geyik eti kokusuna sahiptir. Karkaslar aynı zamanda düşük yağ oranıyla diğerlerinden kendini ayırır. 11 Ekim 2012 tarihinde "jagnięcina podhalańska" ismi PGI olarak tescil edilmiş. Bunun anlamı sertifikanın sadece Nowy Targ ve Tatra (tüm alan) ve Cieszyn (Istebna)'nin bölgeleri, Zywiec (Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia ve Koszarawa), Suskie (Zawoja, Bystra Sidzina), Ilimanowskie (Niedźwiedz ve Kamienica ve Mszana Dolna'nın bir bölümü: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe ve Lubomierz) ve Nowy Sącz (Piwniczna, Muszyna, Krynica) bölgelerinde doğan ve yetiştirilen koyunların etlerine verildiğidir. Aynı zamanda yemlerin de bu bölgelerden temin edilmesi gerekmektedir. Tek istisna, kış süresince koyunlara verilen tamamlayıcı amaçlara yönelik verilen konsantreler için geçerlidir.

Kabanosy/ Hunter Sosisi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Kabanosy”, Polonya’da en çok tercih edilen sosis türlerinden biridir. Bu sosisler uzun, ince ve kuru yapıya sahiptir. Kuru ve eşit derecede kıvrık yüzeye sahiptir. Tepeden itibaren, koyu kırmızı renge sahi ve kiraz kırmızısı gölgelere sahiptir. Çaprazlamasına kırmızı renklerde büyük bölümü et, açık renkli kısımları ise yağdan oluşmaktadır. En karakteristik özelliği kızartılmış domuz aromasına ve hafif tütsülenmiş lezzet, kimyon ve karabiber tonlarını taşımaktadır. Kabanosy, 20 Ekim 2011 tarihinde AB’de Geleneksel Polonya Özelliği Garantisiyle tescil edilmiştir.

Karp zatorski/ Sazan



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Karp zatorski”, Małopolskie Voyvodalığının üç bölgesinde üretilir. Bu bölgelerin adı Zator,

Przeciszów ve Spytkowice (2003 yılından beri yürütülen “Sazan Vadisi” programı altında) toplam büyüklüğü 134 km² ‘ye ulaşır. En büyük üretim Zator’da gerçekleşir ve balık adını buradan almıştır. “Karp zatorski”, yerel Polonya sazanı nesliyle (Galician) saf Macar, Yugoslav Gotys ve İsrail cinsleri arasında bir hibrit türüdür. “Karp Zatorski”nin ayırt edici özellikler sırt taraflardadır; yoğun şekli ve zeytin yeşili renktedir. Sazanın kütlesi 1100 g ile 1800 g arasında değişir. Eti lezzetli, taze ve balıksı kokuya sahiptir. Kendine has sazan aroması bulunur ve bunu iki yıl toprak tabanlı göletlerde balıkçılıkla yetiştirilmesine borçludur. Temel besin ögesi, yerel üreticilerden temin edilen, buğday, arpa, çavdar ve mısır gibi kaliteli doğal hububatlardır. 20 Mayıs 2011 tarihinde, “Karp zatorski” Avrupa Komisyonunca PDO işareti ile tescil edilmiştir. Malopolska bölgesinde üç sahada yetiştirilir: Auschwitz’de bulunan Zator ve Przeciszów ayrıca Wadowice’de bulunan Spytkowice.

Kiełbasa jałowcowa / Ardiç Sosisi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Kiełbasa jałowcowa” domuzdan ve domuz bifteğinden üretilir. Adı ise, iç dolgusunda

kullanılan Ardıç (Juniperus) meyvesinden gelmektedir. Kangallar halinde satılmakta ve düzgün şekilde kıvrılmış barlardan meydana gelmektedir. Bu ürünler iki farklı boyut ve ağırlıkta piyasaya sürülür: 32 mm çap ve yaklaşık 0,5 kg ya da 36 mm çap ve yaklaşık 0.8 kg ağırlıkta. Sosis koyu kahverenginde, tipik olarak tütsülenmiş ettir. Yüzeyi kuru, pürüzsüz ve düzgün şekilde kıvrıktır. Ardıç sosisi 19 Nisan 2011 tarihinde Geleneksel Özelliği Garantili ürün olarak tescil edilmiştir. Bu tür ürün korumasının, korunmuş tarifiyle ilgili olarak, bazı durumlarda bile sosisi belirtmek için kullanılan kendi adını içermediği gerçeğine dayalı olarak, korunmuş ürünler AB GTS işareti etiketiyle ayırt edilebilir.

Kiełbasa lisiecka/ Sosis





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Kiełbasa Lisiecka”, Krakow yakınlarında

bulunun iki köyün ürünüdür:

Liszki ve Czernichów.

Ürün adını ilk köyden

alır. İlk bakışta

“Lisiecka”yı nasıl

tanırsınız? Ortalama sosis

ölçülerinde çapraz kesiti



daha geniş yapıdadır bunun da anlamı sosis 4,5 – 5,5 cm ölçülerindedir.

Tütülenmiş ürünlerin büyük bölümünde olduğu gibi, koyu ve hafifçe parlak bir dış kabuğa sahiptir. Buna ilaveten dokusu büyük oranda yalınlığa sahiptir; yani çapraz kesit görüntüsünde, dolgu malzemesiyle sarılı vaziyette büyük domuz eti parçalarını görebilirsiniz. Domuz eti sosisin en önemli içeriğidir. Bu et E sınıfı domuz karkasından kullanılır ve bu malzemede yalın et içeriği %55-60 kadardır ve bu et soğutma sağlanmadan sağlıklı şekilde saklanamaz. Fakat etin dondurulmaması gerekir. Domuz etinin yanında “Lisiecka” için başka sınırlamalar da bulunmaktadır. Örneğin, etin stres yaşayan hayvanlardan elde edilmesi istenmez (domuz etinin tadı stres sırasında bazı hormonların salınmasıyla değişiklik gösterir.).

Buna ilaveten, sosiste 1. Sınıf et içeriği %85'e kadar çıkmaktadır (2. Sınıf %10, 3. Sınıf %5'i geçemez). Bu da “Lisiecka”yı benzersiz, doğal aromaya sahip bir ürün haline getirmektedir. Üretimde kullanılan tek çeşni karışımında tuz, taze sarımsak ve beyaz toz karabiber bulunur. Sosisin, 55 cm'e kadar ulaşan kangallarla büyük doğal ambalajlarda satılması çok da maliyetli olmamaktadır (bu mutlak uyulması gereken de bir şart değildir). 13 Ekim 2010 tarihinde, “Lisiecka” sosisi AB'de PGI işaretiyle tescil edilmiştir. Bu işarete göre, sadece geleneksel tariflere göre ve Krakow Małopolskie bölgesinde bulunan Czernichów ve Liszki'de üretilen sosisler bu kapsama girmektedir.

Kiełbasa myśliwska/ Avcı sosisi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Kiełbasa myśliwska”, domuzdan yapılmış kurutulmuş bir sosis çeşididir; sahip olduğu

tadı, gevrekliği, kokusu, şekli ve dayanıklılığıyla benzersiz bir özelliğe sahiptir. İlk bakışta son derece karakteristik olan özellikleri tanımak oldukça kolaydır: kısa, koyu kahve (çoğu sosisten daha koyu renktedir), düzgün dağılıma sahip yüzey. 15 cm uzunluğunda ve 32 mm çapından büyük olmayan orak şeklinde eğri barlar halinde satılır. Çapraz kesitinde, gözle görünür ve büyük birinci sınıf domuz etleri bulunur; daha açık renkteki etler ikinci sınıf etlerdir. Sosisin tipik terbiyesi, pişmiş ve tütsülenmiş domuz eti lezzeti, karabiber, ardıç, taze sarımsak, şeker ve çeşni karışımıyla zenginleşir. Bu sosisi nadir ve gurmelerin gözünde değerli kılan şey gevrekliğidir.

“Kiełbasa myśliwska” Geleneksel Özelliği Garantili işaretiyle 19 Nisan 2011 tarihinde tescil edilmiştir. Ürünün bu tür korumayla tescil edilmesi bazı durumlarda koruna tarifle alakalı olmayan sosisi belirtmede halen kullanılabilen isminin korunmasını kapsamadığından, korunan ürünler AB GTS işaretiyle ayırt edilebilir.

Kołacz śląski/ kołacz śląski/ Silesya bölgesi keki



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Kołacz Śląski” ya da yerel diyalektte “Kołocz” olarak adlandırılan tatlı bir kektir ve Yukarı

Silesya’da popülerdir. Lezzetli tereyağlı aroması ve oldukça zahmetli ekmek kırığı şekline sahip şeker hamuru kaplaması altın üst dekorasyonu bu keki benzersiz kılar. Hamuru iki şekilde karşımıza çıkar: peynirli, haşhaş veya elmalı iç dolgusu ya da dolgusu- mayalı kekin çapraz kesitine benzer. Ancak, en çok tercih edilenleri arasında iç dolgusunun hafif nemli ve lezzet dengesini sağlayanlardır. Kek genellikle yaklaşık 40 × 60 cm dikdörtgen şekildedir. Kalınlığı yaklaşık 3,5 cm kadardır; yani çoğu benzer pastane ürünlerine göre hafifçe daha incedir. Bir kekin kütlesi yaklaşık 5-6 kg kadardır.

“Kołacz Śląski”, 27 Temmuz 2011 tarihinde AB’de PGI işaretiyle tescil edilmiştir. Bu işaretle tescil edilmiş olmak sadece Opolskie Voyvodalığında ve Będziny, Bielsko-Biała, Bytom, Chorzów, Gliwice, Jastrzębie-Zdrój, Katowice, Mysłowice, Piekary Śląskie, Racibórz, Ruda Śląska, Rybnik, Siemianowice Śląskie, Świętochłowice, Tychy, Zabrze ve Żory gibi Silesya Voyvodalığında bulunan bölgelerde üretilen kekler için geçerlidir.

Krupnioki śląskie/Silesya Kan Sosisi



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



İlk bakışta “Krupnioki”, ince bağırsak olan doğal ambalajında 15-25cm uzunluğunda,

çapraz kesiti yuvarlak olan bar şeklinde görüntüsünden ötürü siyah bir puding gibi görünebilir. “Krupnioki” yulaf lapası eklenerek domuz, sakatat, deri ve kanla yapılan dolguyla doldurulan bir üründür. “Krupnioki” içeriğinin %85’e kadar olan kısmının hayvan ve %15’inin ise hububat (sert buğday ve/veya arpa) kaynaklı olmasıyla benzerlerinden ayrılır. Elbette baharatlar zorunludur; taze veya kuru soğan, nemi alınmış tuz, karabiber ve yenibahar. İç hazırlığında, aynı zamanda karabiber çeşnisi, mercanköşk ve sarımsak eklenebilir. Krupnioki yapabilmek için, et içeriklerin bir bölümünün önce pişirilmesi gerekir.

Aynı zamanda üretilen yahni içerisinde, yarı yumuşak hale gelene kadar katı parçalar pişirilir. Takip eden aşamada, doğranmış soğanlarla birlikte et içerik karıştırılır ve lapa hazırlanır. Sonrasında bunun içerisinde yağ, kan, domuz ve baharatlar buhar uygulanmış ince bağırsak içerisinde doldurulur. 23 Şubat 2015 tarihinde Avrupa Komisyonu "Krupnioki śląskie" adını PGI işaretiyle tescil etmek üzere bir başvuru almıştır. Ürün 21 Haziran 2016 tarihinde tescil edilmiştir.

Miód drahimski/ Drahim Balı



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



‘Mi d drahimski’ adı altında be  tür bal satılabilir: sert buğday balı, kolza balı, süpürge otu balı, misket limonu balı ve

Çok   ekli bal. Tüm bunlar bal arıları alt türlerince üretilmektedir: *Apis mellifera carnica* ve *Apis mellifera mellifera* ve bunların arasındaki çapraz türler. “Mi d Drahimski”yi satın alanlar için önemli olan şey, polenlerin toplandığı yerlerde herhangi bir kirliliğin olmamasıdır. Bu alan Drawsko Doğal Parkı içerisinde bulunur. Ağır sanayi bulunmamakta ve ekosistem çok küçük çapta kapsam dahilinde insan etkisine maruz kalmıştır. Aynı zamanda g ller nehirler burada en saf hallerinde kapsamlı bir su a ı bölgesi oluşturmaktadır. Aynı zamanda diğer doğal koşullar bulunmaktadır. Aynı zamanda, balın üretimine katkıda bulunan diğer doğal koşullar bulunmaktadır: uzun büyüme sezonu ve arıların faaliyetleri için yararlı olan nispeten yumuşak iklim. “Mi d Drahimski” 16 Haziran 2011 tarihinde PGI işaretiyle AB için tescil edilmiştir. İlgili ad bal için alttaki bölgelerde yetiştirilmesi durumunda geçerlidir: Pojezierze Drawskie yakınlarındaki Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo ve Borne Sulinowo. Bal üretiminin tüm aşamaları, kovanların yerleştirilmesinden balın paketlenmesine kadar belirli bir bölgede gerçekleştirilmek zorundadır. Tüm arıcalar ve bal alan taraflar ve sonrasında koruma altındaki balı paketleyen taraflar Drahim Balı  reticileri Derneği tarafından dağıtılan aynı etiketi kullanmak zorundadır.

Mi d kurpiowski/ Kurpie Balı



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Miód kurpiowski”, isminden de anlaşılabilirliği gibi, Kurpie olarak bilinen

bölgeden gelmektedir. Çeşitli çiçeklerin polenlerinin oranı %30’u geçmeyen basura içeren, tüm ekinlerin polen paylarının %10’u geçmeyen çok çiçekli ve nektar balıdır. Bal iki şekilde bulunur: “patoka” olarak bilinen sıvı form ve “krupec” olarak bilinen kristalize form. Balın kristalizasyonundan önce, içeriği kalın, sıvı ve viskoz haldedir. Açık sarıdan, sarılık sarısına, yeşilimsi tonlara sahip kahverengiye doğru renklere sahiptir. Bu yeşilimsi renk yansımaları ayırt edici özelliktir ve baldaki basuranın bir kısmıdır. “Miód kurpiowski”, belirgin bir baharatlı koku ve yumuşak, hafif tatlımsı tada ve yoğun bir aromaya sahiptir. 13 Temmuz 2010 tarihinde Avrupa Komisyonu tarafından PGI işaretiyle tescil edilmiştir.

Kovanların yerleştirilmesinden, balın şişelenmesine ve ambalajlanmasına kadar tüm üretim aşamaları belirli bir tarihi ve etnografik bölge olan, Kurpie olarak adlandırılan yerde gerçekleşir. Bu yer, Mazowieckie ve Podlaskie Voyvodalıklarında bulunan bölgeleri de içine alır. Tüm arıcılar ve “Miód Kurpiowski” üreticileri, Ostroleka Bölgesi Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy (Arıcılar Derneği) tarafından dağıtılan tek tip etiket kullanmak zorundadır.

Miód pitny czwórniak, półtorak, dwójniak, trójniak



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Polonya geleneğinde bal şarabı, şıra
(sulandırılmış bal) hazırlama yöntemine veya

kullanılan katkılara bağlı olarak farklı türler altında sınıflandırılır. Bal aynı zamanda şıranın yapımında kullanılan katkılara göre de sınıflandırılır: katkısız doğal bal, meyvemsi- suyun bir kısmında meyve suyu konulmuş vaziyette-, baharatlı, şerbetçi otuyla hazırlanmış-şıra şerbetçi otuyla çeşnilendirilmiştir. 29 Temmuz 2008 tarihinde Polonya bal şarapları, AB tarafından geleneksel özelliğe sahip koruması altında tescil edilmiştir.

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich/ Süpürge otu balı



“Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”,
kristalize olma durumuna göre değişiklik

gösteren açık ve koyu gölgelenmeyle güzel bir amber renge sahiptir. Kristalize olma durumuna göre, amber rengi veya hatta kırmızı amber rengine sahip olabilir. Sonrasında, derinlik kazanır ve sarı-turuncudan kahverengiye doğru renklenir. “Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”, 31 Mayıs 2008 tarihinde

AB tarafından PGI işaretiyle tescil edilmiştir. Özelliklerine göre bu isim sadece Zgorzelec, Chojnów ve Żarki Wielkie arasında uzanan Aşağı Silesya’da, üretiminde Orta Avrupa, Carniolan (krainka) ve Caucasian ve bunların çapraz arı türleri gibi arılar kullanılarak üretilen ballar için sınırlanmıştır. Nektar toplama dönemi, süpürge otunun çiçeklenme dönemi boyunca (Ağustos ve Eylül).

Miód z Sejneńszczyny/Łódziejszczyny/Seinų/Lazdijų krašto medus/ Bal



Miód z Sejneńszczyny / Łódziejszczyny /

Seinų / Lazdijų krašto medus, çok çiçekli arı nektar balıdır (Patoka ve kristalize – Krupiec olarak adlandırılır). Koyu sarıdan koyu altın rengine doğru belirli bir rengi vardır. Yoğunluktan hafifçe bulanıklığa sahiptir. Bu bölgenin özellikleri arasında bulunan düzinelerde tipik polen bitkileriyle üretilir (örneğin söğüt, akça ağaç, karakavuk, ahududu, yer iğdesi, beyaz karanfil ve çayır, kuş ayağı ve tatlı karanfil vb. Çok kültürlü ekinlerin polenleri balda sadece nadir miktarlarda %5’in altında bulunabilir. Bu yüzden arıcılar çok kültürlü tarım yapılan yerlerin 2000m den fazla yakınına kovanları yerleştiremez. Sezon üzerinde etkili olabilecek özel hava koşulları söz konusu değilse bal sadece üç ay boyunca toplanır: Mayıs ortasından Ağustos ortasına kadar. 31 Ocak 2012 tarihinde “Miód z Sejneńszczyny / Łódziejszczyny / Seinų / Lazdijų krašto medus” Avrupa Komisyonu tarafından PDO işaretiyle tescil edilmiştir. İlk Polonya sınır ötesi ürünüdür.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Obwarzanek krakowski/ Kraków bagel



“Obwarzanek krakowski”, benzersizliği sadeliğinde saklı olan ürünlerden biridir.

Öncelikle, seçilen içerikleri bunlardan biridir çünkü ürün buğday unundan yapılıp (%30’a kadar çavdar unu kullanmak mümkündür), yağ, şeker, maya, tuz ve su eklenir. İkinci olarak lezzeti en büyük özelliğidir. Bagel sadece taze pişirilmiş ekmekten farklılığıyla kalmaz; aynı zamanda çıtır dış kabuğa ve yumuşak ve kendisini son derece lezzetli hale getiren hafifçe tatlı etene sahiptir. 30 Ekim 2010 tarihinde “Obwarzanek krakowski” PGI işaretiyle AB’de tescil edilmiştir. Sadece Krakow idari bölgesi ve Wieliczka bölgeleri bu işareti taşımaya hak kazanır.

Olej rydzowy/ Altın Kamelina Yağı



Uzun yıllar süren unutulma döneminden sonra, “Olej rydzowy” yavaş yavaş masalarımıza geri dönmüştür. İlk olarak, geleneksel mutfağımızın dahili bir

parçasıdır. İkinci olarak, benzersiz bir lezzete ve sağlığa yararlı özelliklere sahiptir. Bu şeffaf yağ, dipte düşük çökeltiye sahiptir ve Kamelina adı verilen bikiğin tohumlarından üretilmektedir. Halk arasında *rydz*, *rydzyk*, *ryzyk* veya daha nadiren *lennica* olarak adlandırılır. Bahar veya kış olma durumuna göre, hava koşullarına bağlı olarak, kamelina yağın rengi altın tonundan kızıl-kahveye doğru değişiklik gösterir. Yağ soğan ve hardal aromasının yanında, güçlü tatlımsı bir lezzete sahiptir. %90 kadar doymamış yağ asidine sahiptir; buna 2'ye 1 oranında %54 omega-3 ve omega-6 içermektedir.

“Olej rydzowy”un bileşimine benzeyen çoğu yağdan farklı olarak, özelliklerini kaybetmeden uzun süre saklanabilir. Polonya’da en büyük kamelina ekim alanları Wielkopolska’dadır ve burada en çok bu tür yağ üretilir. 16 Haziran 2009 tarihinde “Olej rydzowy” AB tarafından geleneksel özelliği garantili ürün olarak tescil edilmiştir.

Oscypek/ Koyun Peyniri



“Oscypek” tütülenmiş koyun sütü peyniridir ve Podhale bölgesinde üretilir. Elle Polonya

Dağ Koyunu türünden toplanan sütlerle üretilir. Bazen, Mayıs-Eylül döneminde Polonya Kızıl İneklerinden sağılan sütlerden de az miktarda eklenebilir. Nasıl üretilir? Süt hayvanlardan sağıldıktan sonra, keten bir

kumaşla ahşap bir kova içerisinde süzülerek dökülür. Hafif fermentasyon amacıyla süt birkaç saat burada bırakılır. Sonrasında, ağlın ortasında tavana asılı bulunan bakır "koltik" içerisinde taze sütle karıştırılır. Sonrasında, genel olarak bilindiği haliyle "kług" süte eklenir. Sonrasında, kurumuş kütle, "ferula" denen ahşap bir spatulayla parçalanır. Sonrasında parçaların bir birine yapışabilmesi ve kovanın dibinde toplanabilmesi için biraz sıcak su eklenir. Bu aşamada, peyniri kütlesi top şekline getirilir ve birkaç defa buhar uygulanır. Bunu takiben, peynirin bir kısmı burgu formunda şekillenir. "Oscypek" in karakteristik şekli, peynir üzerine "oscypiorek" adı verilen ahşap halkayla bastırılarak verilir. Bu tam olarak hazır bir burgu formudur ve "oscypek" bir gece salamura suyunda bekletilir ve bir ağlın damı altına yerleştirilir. Burada, olgunlaştığı yerin içerisinde yakılan küçük bir ateşin soğuk dumanıyla tütsülenir ve kendine has tat, koku ve çay gibi açık kahve renk kazanır. Hazırlanan "oscypek" sert, tuzlu ve ağızda güçlü bir tütsü tadı bırakır. 14 Şubat 2008 tarihinde, Oscypek PDO işaretiyle AB tarafından tescil edilmiştir. Peynir sadece Silesya bölgesinde - Cieszyn (Istebna), Zywiec'in kırsal alanlarında (Milowka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia ve Koszarawa), tüm Nowy Targ bölgeleri ve Tatra, Suski bölgelerinde (Zawoja ve Bystra Sidzina), Gorce Milli Parkı içerisinde yer alan Kamienica, Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe ve Lubomierz ve Nowy Sącz'ın kırsal bölgesinde (Piwniczna, Muszyna ve Krynica) üretilebilir.

Pierekaczewnik



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Podlasie’de Kruszyniany köyünden geçerken,
pierekaczewnik GTS olarak bilinen Tatar

böreğini tatmak için durmaya değer. Pierekaczewnik hamuru un, tuz, yumurta beyazı, su ve biraz yağın karışımıyla yapılır. İçeriği karıştırıldıktan sonra esnek bir kütleye erişene kadar elle yoğrulur. Sonrasında, hamur topağı altı eşit parçaya bölünür. Her parçanın yaklaşık 70 cm genişliğinde ve neredeyse 1 mm kalınlığında bir ince bir tabaka oluşturmak için yuvarlanır ve açılır. Daha sonra, bu hazırlanan dairesel yufkalar elle esnetilir ve neredeyse yarı şeffaf bir hale dönüşür. Ancak herhangi bir delinme ve yırtılma olmamalıdır. Her parçaya yağ –tereyağı veya kaz yağı- sürülür. Tüm bu altı parça birbirinin üzerine yerleştirilir. En son katın üzerine koyun eti, dana eti, kaz, hindi eti veya tatlı olarak şeker ilave edilmiş kuru üzüm, elmalı veya kuru erikli krem peyniri malzeme konulur. Üst kısmı malzemeye kaplandıktan sonra, hamur yuvarlaklar halinde burkular ve sonra dairesel şekilde salyangoz kabuğu şeklinde şekil verilir. Bunu takiben, “Pierekaczewnik” GTS üzerine tereyağı sürülmüş bir yuvarlak tepsiye yerleştirilir ve yaklaşık 2 saat 180 ° C’de pişirilir. Pişen tepsinin muhteşem bir büyüklüğü vardır: 26-27 cm çapında ve yaklaşık 3 kg’luk bir ağırlığa sahiptir.

El emeğiyle yapılan bu yufka açma işi ve hamurun ince katmanları ve kullanılan dolgu malzemesi sayesinde muhteşem bir lezzet ve kesitinde görülen şekil elde edilir. “Pierekaczewnik” yapım şekli yüzyıllar boyunca, Tatarların Podlasie’ye yerleştikleri günden beri değişmemiştir.

“Pierekaczewnik”, 30 Haziran 2009 tarihinde Geleneksel Özellik Garantisi ürün işaretiyle tescil edilmiştir.

Podkarpacki miód spadziowy/ Basura Balı



“Podkarpacki miód spadziowy”, Podkarpackie’nin çeşitli ormanlık bölgelerinde üretilmektedir. Ak köknardan elde edilen basura içeriği (ortalama %70 veya daha fazla) hakim olan, sıvı ya da kristalize bal formundadır. Bal aynı zamanda diğer kozalaklı ağaçların basurasını içerebilir (çoğunlukla çam ve alaçam) veya eser miktarda polen veya rüzgar kaynaklı nektar bulunabilir. Kıvamı kalın ve yapışkan; rengi ise yeşil gölgelere sahip koyu kahvedir. Kristalizasyon sürecinden sonra az miktarda hafifler.

“Podkarpacki miód spadziowy” tipik reçinemsi aromaya sahiptir ve çam iğnelerini hatırlatan, yumuşak ve tatlı aromalı kokuya sahiptir.

7 Ağustos 2010 tarihinden beri “podkarpacki miód spadziowy” PDO işaretiyle AB’de tescil edilmiştir. Bunun da anlamı, korunması Podkarpackie Bölgesinde bulunan 17 ormanlık alanda ve iki milli parkta (Bieszczady ve Magura) arıcılar tarafından yürütülmektedir. Basura balının korunması için, sadece batı ve orta Avrupa’da karniola (krainka) ve caucasians türlerince üretilmesi gerekmektedir.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Redykołka



1 Aralık 2009 tarihinde “Redykołka” Avrupa Komisyonu tarafından PDO işaretiyle tescil

edilmiştir. Bu isim Silesya bölgesinde üretilen peynir için kullanılabilir; mesela Cieszyn (Istebna), Żywiec (Milówka, Węgierska Górk, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia and Koszarowa) bölgelerinin yanında Malopolska bölgesindeki Nowy Targ ve Tatra ilçeleri; Suski’nin kırsal kesimi (Zawoja ve Bystra Sidzina), Lima’nın kırsal kesimi (Niedzwiedz ve Kamienica’nın bir bölümü), Mszana Dolna’nın bazı köyleri (Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe ve Lubomierz), Nowy Sacz’ın kırsal kesimi (Piwniczna, Muszyna ve Krynica). Tanımlanan alan, Podhale olarak bilinen tarihi ve etnografik Tatrás bölgesine tekabül etmektedir.

Rogal świętomarciński/ Ay Çöreği



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Rogal świętomarciński”, Poznan ve

Wielkopolska’nın çeşitli ilçelerinde 150 yıldır pişirilen tatlı ekmeğin genel adıdır. Ay şeklindedir ve kalın bir kremayla ve üzerine serpilmiş fındıklarla kaplanmıştır. Yaklaşık 150-250 g ağırlığında;10 cm genişliğinde ve en kalın noktasında yaklaşık 7 cm yüksekliğindedir. Krosanın üst kabuğunun rengi açık; koyu altın sarısından açık kahve renge doğru geçişlidir. İçerisi krem renktir. Bir tür milföy türü pasta hamurundan yapılır. Burada dikkatlice yapılan yuvarlamaya bağlı olarak, kesildiğinde tüm katmanlar görünür. Lezzetli dolgusu haşhaş tohumu, şeker, kırıntılar, yumuşta, margarin, kuru üzüm, fındık, meyve ve şurup/karmelize meyveler (vişne, armut, portakal kabuğu ve badem çeşitleriyle) yapılır. "Flaky" hamuru ve beyaz haşhaş tohumuyla yapılan dolgusu (çok az bulunur) ile yapılanları özeldir. Badem aroması “rogal świętomarciński”yi benzersiz bir ürüne çevirir. 31 Ağustos 2008 tarihinde “rogal świętomarciński” Avrupa Komisyonu tarafından PGI işaretiyle tescil edilmiştir. Poznan, Poznań İlçesi ve Wielkopolska bölgesindeki diğer 25 ilçede üretilir.

Ser koryciński swojski



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Ser koryciński” pastörize edilmemiş, tam yağlı
sütten peynir mayası ve tuz eklenerek ve

olgunlaştırılarak yapılan bir peynirdir. Yassı küre şeklindedir ve yaklaşık 30 cm çapındadır. Büyüklüğü, süzgece yerleştirilen peynir kesmiğinin miktarına (2.5 kg’dan 5 kg’a kadar) ve olgunlaşma periyodunun uzunluğuna bağlıdır. “Ser korycinski” benzersiz bir görünüme sahiptir. Karakteristik özellikleri arasında, peynirin süzgeçten geçtikten sonra oluşan oluklu yüzeyi bulunur. Peynirin nemli ve esnek içerisinde de çeşitli boy ve sayıda dağınık küçük deliklerin olması gerekir. Yapılan farklı peynirler, olgunlaşma dönemlerine göre birbirinden değişiklik gösterir. 2 ile 4 gün boyunca olgunlaşan peynir "taze" olarak nitelenir. Peynirin dışı ve çapraz kesiti krem renge sahiptir. Oldukça nemli bir içe ve muhtemelen hafifçe peynir altı suyuna sahiptir. Yumuşak ve kolay kesime, elastik dokuya sahip olması genel özelliğidir.

Taze “Ser korycinski”nin tadı yumuşak, hafifçe asidik ve güçlü bir tereyağı kokusuna sahiptir. 5 ile 14 gün kadar olgunlaştıktan sonra peynir sarımtırak sazlık sarısı renge dönmekte; daha kuru, dışı daha sertken içi daha esnek bir hale gelmektedir. Çapraz kesit bölgesindeki geçiş hafifçe daha büyük tadı da daha baharatlıdır. Olgunlaşan “Ser korycinski”, birkaç ayda tadına kavuşsa da, bu konuda bir son tarih yoktur. Git gide daha sarı ve dış yüzeyi daha sert hale gelir. Bu peynir, özellikle dış kısmı çok daha fazla tuzludur; hafifçe kurumuş peynirin kokusu baskındır.

Ürünün lezzetini zenginleştirmek için, baharat ve kurutulmuş bitkiler kullanılabilir: karabiber, acı biber, fesleğen, dereotu, maydanoz, yaban

kerevizi, nane, siyah kimyon, sarımsak, paprika, mercanköşk, kimyon, kekik e hatta kuru mantar. Üretim için kullanılan süt yılda en az 150 gün merada otlayan ineklerden sağılır. Bu ineklerin yemleri geleneksel yöntemlerle hazırlanır. Tüm “Ser koryciński” üreticileri, Ser Koryciński Üreticileri Derneği tarafından dağıtılan ortak logoyu kullanır. 10 Ağustos 2012 tarihinde Ser koryciński PGI işaretiyle AB’de tescil edilmiştir. Podlasie’in üç bölgesinde, Sokółka’da bulunan Korycin, Suchowola ve Janow’da üretilmektedir.

Śliwka szydłowska/ Yabani Erik



Szydłów bölgesinden doğan “Śliwka szydłowska” çekirdekli veya çekirdeği çıkarılmış

şekilde satılan meyvelerdir. Kurutma ve tütsüleme şeklinde, duman ve sıcak hava içeren eş zamanlı yürütülen bir süreçten geçerler. “Śliwka szydłowska” için sadece olgun, sağlıklı çeşitli türlerde erik meyveleri kullanılır (örneğin geleneksel “Damachy”). “Śliwka szydłowska”, homojen, esnek etenli doğasıyla diğerlerinden ayırt edilir ve oldukça yoğun benzersiz tada ve tütsü lezzetine sahiptir. Oldukça kırışık ama parlak bir yüzeye sahiptir. 30 Ekim 2010 tarihinde “śliwka szydłowska” PGI işaretiyle AB’de tescil edilmiştir. Bu işaret sadece Węgierka erigi ve bunun türevlerine verilir (yüksek şeker ve düşük su oranı ile diğerlerinden ayrılan) ve özellikle Szydłów (108 km²) bölgesinde yetiştirilir.

Suska sechłońska/ Yabani Erik



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Suska sechłońska” hafifçe kurutulmuş ve tütülenmiş eriktir (çekirdekli). Yerel lehçede

"Suska" kuru anlamına geldiği gibi "sechłońska" adı da, Małopolska'da bulunan Laskowa'nın kurutulmuş eriğiyle meşhur olan Sechna köyünden gelmektedir. Suska'nın büyüklüğü meyvenin büyüklüğü ve türüne göre değişir: 1,5 cm ile 4,5 cm civarındadır. Bir kilogramında 44 ile 99 arasında erik bulunur. Eriklerin şekli, buna göre kurutmada kullanılan meyvenin türüne göre değişkenlik gösterir; küresel, yassı veya uzunlamasına bir şekle sahiptir. “Suska sechłońska” yanlardan ve içten esnek, dış kısmı kırışık, yapışkan dış yüzeyli ve rengi koyu lacivertten siyaha doğrudur. Tadı hafifçe tatlımsı ve ağızda geride tütülenmiş bir aroma tadı bırakır.

Kurutma amaçlı olarak ev tipi erik çeşidi kullanılır; genel olarak Węgierki ve çeşidi olarak bilinir: Promis, Tolar, Nektawit ve Valjevka ve Stanley; bu türler tütüleme anlamında kolay işlenebilir türlerdir. Bu türdeki meyveler yüksek şeker ve düşük su içeriğiyle bilinir. Bu kıvrık yüzeye kavuştukları zaman fakat tüketime hazır oldukları andan önce toplanırlar. “Suska sechłońska” PGI işaretli ürün olarak 9 Ekim 2010 tarihinde Avrupa Komisyonunca tescil edilmiştir. Üretildiği coğrafi alan yaklaşık 239,55 km² büyüklüğünde bir alanı kapsamakta ve Małopolska bölgesinde dört idari bölgenin sınırları içerisinde bulunmaktadır: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna ve Żegocina.

Truskawka kaszubska / kaszëbskô malëna / Çilek



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Hiçbir yerde, Pomorskie'deki daha spesifik olarak Kashubia'daki gibi böyle lezzetli çilek

bulamazsınız. Moren tepelerin eğimlerinin güneşli kıvrımlarında olgunlaşarak, göller ve çam ormanlarıyla çevrili Kashubian çileği / “Kaszëbskô Malena” diğer bölgelerden gelen başka meyvelerden çok daha aromatiklidir. İlk bakışta hiç dikkati çekmeyen küçük, yaklaşık 18 mm çapında, küreden konik şekle kadar değişken şekilli, dikkat çekici şekilde kırmızı ve parlak renktedir. Sulu ve sıkı eteni, türüne göre açık pembeden koyu kırmızıya kadar renklerde olabilir (ortak isim altında üç tür satılır: Elsanta, Honeoye ve Senga Sengana).

Ancak, bunu diğer çilek türlerinden ayıran unsur yoğun aroması ve tatlımsı lezzeti, aromatik, harmonize orman çileğini andırır. “Truskawka kaszubska” / Kaszëbskô Malena, diğer türlere göre daha fazla şeker içerir bu yüzden doğrudan çalılıktan yenmekle kalmaz, aynı zamanda işlenerek, yani reçellerde, marmelatlarda ve meyve suları şeklinde de tüketilir. Truskawka kaszubska / Kaszëbskô Malena, 28 Kasım 2009 tarihinde PGI işaretiyle AB içerisinde tescil edilmiştir. İlgili işaret Kartuzy, Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce veya tüm Pojezierze Kaszubskie bölgesi ve tarihi Kaszuby bölgesinde yetiştirilen çilekler için geçerlidir.

Wielkopolski ser smażony/ Kızarmış Peynir



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Wielkopolska ser smażony” lor peynirinden yapılır. Sütün sağılmasından nihai ürünün

yapılışına kadar tüm süreç 6-7 günü geçmemelidir. Öncelikle sütün kaymağı alınır ve ısıtılır; soğutulur ve pastörize süttten ve laktik streptokokla işlem den geçirilir. Süt asidize edilir ve topraklanmalar oluşur. Süt yine hafifçe ısıtılır ve lor peynir altı suyundan ayrılır. Su ayrıldıktan sonra kalan lor fazla sıvının alınması için ayrılır.

Peynir ufalanır ve parçalara ayrılır; ürünün kendine has karakteristiğini, tadını ve kokusunu kazanması için 2-3 kadar yapışkan kıvam, alması için bırakılır. Peynir daha sonra tereyağı eklenir ve kızartılır; tuz ve tercihe bağlı olarak kimyon eklenir. Wielkopolska ser smażony, 21 Nisan 2009 tarihinde PGI işaretiyle AB için tescil edilmiştir.

Wiśnia nadwiślanka/ Vişne



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



“Wiśnia nadwiślanka” yerel tür meyve suyu amaçlı vişnedir ve Pas Nadwiślański’nde

Ożarów’dan Lipsk’e kadar olan alanda yetişir. Nadwiślanka, koyu kırmızıdan bordoya kadar tonlarda yoğun bir renge sahip oldukça küçük bir meyvedir. Meyve suyu da aynı renktedir. Yoğun, hafif mayhoş ve güçlü asidik lezzete sahiptir. Nadwiślanka, her tür marmelat için idealdir ve diğer popüler vişne türlerinden çok daha fazla aromatik zenginliğe sahiptir. Karşılaştırma için, “nadwiślankia” hasadı sıvı içinde katı madde oranı 16’ya ulaştığında yapılırken; diğer türlerde limit 14’dür. “Nadwiślanka” 5 Temmuz ve 5 Ağustos arası elle veya mekanik olarak toplanır.

Sapı ayrıldığında, meyve bir miktar suyundan akıtır ve bu da jölemsi kıvam alır. Bu özellik nadwiślankanın karakteristiklerinden biridir. “Wiśnia nadwiślanka”, 16 Aralık 2009 tarihinde PDO işaretiyle koruma altına alınmıştır. Bunun anlamı, üretim hakları sadece Mazowieckie (Lipsko, Sienno, Solec n/Wistą), Świętokrzyskie (Ożarów ve Tarłów) ve Lubelskie (Annopol) bölgelerdeki üreticilerdedir. Wiśnia nadwiślanka meyvesi yemeklik olarak hasat edilirken elle toplanır. Bulunduğu bölgeden bağımsız olarak, ürün kalitesinin devamının sürdürülmesi ve menşe noktasını kontrol edebilmek için meyvenin doğrudan hasat noktasında uygun ambalajda paketlenmesi gerekir.

Slovenya-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Ürünlerin Özellikleri

PDO korumalı ürünler;

1. Mohant Peyniri



Tarih: 19.11.2013 (Tescilli)

Mohant peyniri Bohinj bölgesinde üretilen yumuşak beyaz-sarımtırak renkte, benzersiz kokuya sahip ve bazı insanlar için itici bulunan keskin lezzete sahiptir; fakat bu özellikler Mohant peynirinin karakteristikleridir ve onu diğer peynirler arasında benzersiz kılar. Günümüzde bile Mohant peyniri, nesilden nesile aktarılan geleneksel şekilde üretilmektedir.

2. Kočevski gozdni med / Kočevje orman balı



Tarih: 15.11.2011 (Tescilli)

Kočevski gozdni med için arıcılık bölgesi yoğun ormanlık alandır ve çok çeşitli çiçek zenginliğine sahiptir. Birbirinden bağımsız alanlar, bal üretimine katılan bitki toplulukları, bireysel habitatların çeşitliliği, iklim koşulları ve yükseklik değişiklikleri açısından büyük değişiklik gösterir. Arıcılar çok çeşitli flora hakkında bilgi sahibidir ve çeşitli bitki dönemlerini kullanma konusunda

ustalaşmışlardır. Kočevski gozdni med çeşitleri basura, ladin, köknar ve misket limonu.

3. Nanoški sir / Nanos peyniri



Tarih: 05.10.2011 (Tescilli)

Nanoški sir peyniri 16. YY'dan beri üretilmektedir. Bu gelenek,adını aldığı Nanos platosunda başlamıştır. Üretiminde kullanılan süt yüksek keroten içeriğiyle diğerlerinden farklılık gösterir ve bu da Nanoški sir peynirine yoğun sarı rengi kazandırır. Peynir olgunlaşma depolarının bulunduğu bu bağcılık bölgesine has farklı mikro-florasından dolayı, iki aylık olgunlaşma döneminden sonra Nanoški sir'e özel keskin tad ortaya çıkar.

4. Tolminc / Tolminc peyniri



Tarih: 08.03.2012 (Tescilli)

Tolmenc, yuvarlak şekilli ve nadir mercimek veya nohut büyüklüğünde gözenekleri olan bir peynir türüdür. Son derece uzun bir tarihe sahiptir. İlk olarak “Formaggio di Tolmino –Tolminski sir” adıyla 1756 yılında Videm kasabasında peynir fiyat listesinde görülmektedir. Tolminliler geleneğe bağlı kalmışlar ve orijinal peynir yapım tekniğine sahip çıkarak günümüze kadar sürdürmüşler ve nihayetinde Tolmenc’in kendine özgü bilinen algısal özellikleriyle sonuçlanmıştır.

5. Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre / Slovenya Istria’dan ekstra virgin zeytinyağı



Tarih: 16.02.2007 (Tescilli)

“Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” üstün kaliteli bir yağdır. Çoğunlukla Slovenya’nın Istria bölgesinden elle toplanmış çeşitli türlerdeki zeytinlerden üretilir; üretime giren zeytinlerin en az %30’u Istrska belica türünde olmalıdır. “Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” yüksek oleik asit içeriği ve düşük linoleic asit özellikleriyle diğerlerinden ayrılır. “Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” hafif ve orta seviyede zeytinlerin ve diğer meyvelerin meyvemsi aromasına sahipken, çok az keskin ve acımtırak bir tada sahiptir.

6. Kraški med / Karst balı



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Tarih: 06.08.2013 (Tescilli)

“Kraški med” üstün kaliteli bir baldır; kuru ve olgun türde ve mineral ve enzimler açısından oldukça zengindir. Tüm bu özellikler iklim koşulları ve mikro-klima koşullarından kaynaklanmaktadır. Zengin yerel flora ve kuru iklim, “Kraški med”e tam ve yoğun bir aroma kazandırmakta ve son derece ayırt edici nitelik katmaktadır. Kraški med’in tipik türleri arıcılık yapılan bölgenin niteliklerine bağlıdır: mahalareb kirazı, vahşi kiraz, akasya, ağaç çiçekleri, basura, kestane, ladin ve saturea montana.

7. Piranska sol / Piran tuzu



Tarih: 30.04.2014 (Tescilli)

Piran tuzlasından elde edilen tuz el emeğiyle 700 yıllık bir geleneğin takip edilmesiyle, saece geleneksel ekipmanların kullanımıyla üretilir. Günlük olarak hasat edilir. Temel süreç, tuzun toplandığı, mineral ve mikro-organizmalardan meydana gelen biyo-çökelti tabanı üzerindeki tuzladaki doğal birkaç milimetre kalınlığındaki kristalizasyondur. “Piranska sol” yeraltından ve rafine edilmemiş, deniz mineralleri açısından zengin ve benzersiz tada sahiptir.

8. Bovški sir / Bovec Peyniri



Tarih: 21.08.2012 (Tescilli)

“Bovški sir” peyniri Bovec kasabasından adını almıştır. Peynirin tarihi yüz yıllar öncesine gider: ilk defa Bovški sir (Formaggio di Plezzo vero in Italian) olarak Videm/Udine şehrinde 1756 tarihinde bir fiyat listesinde bahsedilmektedir. Peynirin üretimi, yaz mera dönemiyle sınırlıdır. “Bovški sir” önceden çiğ koyun sütüne keçi ve inek sütü katılarak yapılırken, günümüzde sadece koyun sütüyle yapılmaktadır. Ancak bazı üreticiler %20 civarında inek veya keçi sütü eklemektedir. Peynir yapımında kullanılan süt yerel koyun cinsi olan, yukarı Soča Vadisinde yüz yıllar boyunca evrimleşen “Bovec” koyunundan sağılmakta ve buranın adını almaktadır. “Bovški sir” yassı disk şeklinde yapılır ve ağırlığı 2,5 ve 4,5 kg arasında gelir. Kabuğu sert ve pürüzsüzdür; rengi ise gri-kahverenginden soluk beje doğru değişir. Kompakt, elastik, gri-bej renkli kütlesi, seyrek fakat uniform dağılmış mercimek büyüklüğünde veya birkaç küçük deliği vardır. Karakteristik özellikleri arasında aromatik, tam, yoğun ve hafifçe kekre kokusu ve baharatlı tadı vardır. İnek veya keçi sütünün eklenmesi, tad ve kokuda hafiflemeyle sonuçlanır. Peynirin satılmadan önce en az 60 gün olgunlaştırılması gereklidir. Uzun süre olgunlaştırılmış peynirler daha kompakt yapıda ve kırılgandır.

9. Kraški teran / Teran şarabı



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Tarih: 2008 (Tescilli)

Teran, üç farklı ulusal bölgeden meydana gelen (Hırvatistan, Slovenya ve İtalya) Istrian peninsulasında yetiştirilen geleneksel bir üzüm çeşididir. 2008 yılında Slovenya, Kras bölgesinde üretilen şarapları “Teran of Kras” olarak PDO altında tescil ettirmiştir. Bunun anlamı, Teran korunmuş Slovenya ürünüdür ve bu isim altında başka bir şarap AB pazarına sürülemez.

PGI Korumalı Ürünler;

1. Kraški pršut / Karst Jambonu



Tarih: 15.06.2012 (Tescilli)

“Kraški pršut” açık havada kurutulmuş et ürünüdür; taze bütün domuz bacaklarından yapılır. Kuru tuzlama süreciyle diğerlerinden ayrılır; sadece kaba seniz tuzu kullanılır. Ortalama olgunlaşma süresi bir yıldır ve bu süre zarfında benzersiz algısal özellikler kazanır ve dehidrasyon sürecine bağlı düşük su oranı bunu yansıtır. Uygun iklim koşulları, kas etindeki renk ve doku

özelliklerinde gözle görünür kuruma ve olgunlaşmanın çok yönlü dinamiklerini etkiler ve Kraški pršut'nin zengin aromasında hissedilir.

2. Zgornje-savinjski želodec / Yukarı-Savinja Karnı



Tarih: 15.11.2011 (Tescilli)

Zgornje savinjski želodec, kaliteli domuz eti ve domuz pastırmasından yapılan kurutulmuş bir et ürünüdür. Et dolgusu içerisinde sert domuz pastırması, tuz ve baharatlar bulunur ve doğal malzemeye sarılır. Geçmişte bunlar temelde domuzun mesanesi ve midesi ve aynı zamanda bu ürüne adını veren malzemelerdi. Zgornje savinjski želodec için hayati öneme sahip olan şey bölgenin mikro-klimatik özellikleri ve aynı zamanda nerede kurutulduğudur. Geçmişte, Zgornjesavinjski želodec temel olarak önemli zamanlarda sunulan yemektir; tatil ve düğünlerde ikram edilirdi.

3. Štajersko-prekmursko bučno olje / Štajerska-Premurje Balkabağı Çekirdeği Yağı



Tarih: 03.10.2012 (Tescilli)

Štajerska ve Prekmurje bölgelerindeki çiftçiler, 18. YY’dan beri yağlık balkabaklarını yetiştirmekte ve bunların çekirdeklerini yağ üretmek amacıyla işlemektedir. “Štajersko-prekmursko bučno olje” rafine edilmemiş, katkısız, yüksek kaliteli mutfaklık bitkisel yağdır. Kavrulan balkabağı çekirdeklerinin geleneksel sıkma yöntemiyle sıkılmasıyla üretilir.

Koyu yeşil ile kırmızı arası bir renkte ve benzersiz aromaya ve tercih edilen yağ asidi içeriğinden dolayı tada sahiptir.

4. Prleška tünka / Prlekija tünka



Tarih: 08.10.2010 (Tescilli)

1487’den kalan yazılı kaynaklar, Tünka’nın Prlekija’da yüz yıllardır var olduğunu göstermektedir. “Prleška tünka” kıyma haline getirilmiş iç yağı ve domuz etinden meydana gelir. Eti tuzlu, kurutulmuş-ısı uygulanmış ve tütsülenmiştir. Kıyma haline getirilmiş iç yağı ısıtılmış domuz pastırmasının parçalanması, tuzlanması ve soğutulmasıyla gerçekleştirilir. Et ve öğütülmüş iç yağı, odun bir kap içerisinde katmanlar arasına sırayla konur; hazırlanan Tünka, 30 gün boyunca olgunlaştırılır.

5. Kraška panceta / Karst pancetta



Tarih: 08.11.2012 (Tescilli)

“Kraška panceta” terbiye edilmiş ettir ve tipik dikdörtgen şekliyle ve etli ve derili kemiksiz domuz pastırmasıyla Karst bölgesine özel bir üründür. Etli domuz pastırmasının dikkatlice seçiminden sonra, deniz tuzu ile kurutulmak üzere tuzlanır; kuruma sürecinde dikkatlice gözlenmesi “Kraška pancetta” kendine özgü algısal özelliklerini, yumuşak dokusunu, aroma zenginliğini ve tatımtırak lezzetini kazandırır.

6. Ptujski lük / Ptuj soğan



Tarih: 22.12.2011 (Tescilli)

“Ptujski lük”, 200 yıldır Ptujsko polje’de yetişen soğanın yerel dildeki adıdır. 200 years. Kalp şeklindedir. İçi beyaz, mavimsi veya mor tonlar daha belirgin mor kenarlar, tadı orta derecede kekredir. Mükemmel mutfak özellikleri bulunur ve uzun süren kalite özellikleriyle diğerlerinden ayrılır. Geleneksel olarak, 6 veya 12’li eşit büyüklükte soğanın çelenkler haline örülmesiyle satılır.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

7. Slovenski med / Slovenya balı



Tarih: 22.11.2013 (Tescilli)

“Slovenski med”, Slovenya bölgesinde üretilen baldır; %18,6’dan daha az su içerdiği ve 15 mg/kg HMF olduğu için yüksek kalitesiyle diğerlerinden ayrılır. Slovenya florasındaki değişkenliğe bağlı olarak, algısal (renk, aroma ve tat) ve mikroskopik özelliklerindeki sıra dışı farklılıklarla diğerlerinden ayrılır.

“Slovenski med”in en yaygın çeşitleri akasya, misket limonu, ürüm çekirdeği, kestane, köknar, ladin, ağaççiçeği ve basura balı.

8. Kraški zašink / Karst domuz boynu



Tarih: 25.07.2012 (Tescilli)

“Kraški zašink” geleneksel olarak terbiye edilmiş et ürünüdür ve Karst bölgesinin tipik silindirik şekline sahiptir; kaliteli kemiksiz domuz boynundan yapılır ve elastik file ile sarılır. “Kraški zašink” üretiminin en önemli özelliği kuru tuzlama prosedürüdür. Kurutma ve olgunlaşma döneminde tam aroması ve hafifçe tuzlu aroması gelişir.

9. Kranjska klobasa / Carniolan Sosisi



Tarih: 07.01.2015 (Tescilli)

“Kranjska klobasa”, hem yerel hem de uluslararası anlamda en çok bilinen Slovenya ürünlerinden biridir. Pastörize edilmiş yarı-uzun ömürlü et ürünüdür. Kalın şekilde öğütümüş domuz etinden (boyun, sırt, bacak) ve pastırmasından yapılır. “Kranjska klobasa”nın dolgusudasadece karabiber ve sarımsaktır ve bunlar domuz kasaları içine yerleştirilir ve ahşap kamalarla sıkıştırılır. Sosisler sıcak dumanla tütsülenir ve pastörize edilir. Organoleptik özellikler kazandıktan ve mükemmel gastronomik kaliteye ulaştıktan sonra, az ısıtılarak ılık olarak servis edilir.

10. Jajca izpod Kamniških planin / Kamnik Alp Bölgesi Yumurtası



Tarih: 04.11.2015 (Uygulamalı)

Tavuk yeminde kalsitbulunmasından dolayı, Kamnik Alp bölgesi yumurtaları yüksek kalsiyum oranıyla bilinir. Yumurta kabuğu pürüzsüz ve her tarafında düzgün kalınlıktadır ve parlaktır. Yumurta beyazı ve sarısının kalsiyum içeriği diğer yumurtalara göre yaklaşık %20 daha fazladır.

11. Šebreljski želodec / Šebrelje karni



Tarih: 15.11.2011 (Tescilli)

Üretildiği kasabanın adını almıştır – Šebrečje, “Šebreljski karni” yüksek kalitede kurutulmuş bir et ürünüdür. Domuz karni yüksek kaliteli domuz ve domuz pastırmasıyla doldurulur. İkincisi, etle mukayese edildiğinde daha önemsiz bir role sahiptir. Bu ürünün eşsiz yönü kurutma aşamasındaki Alpler ve Akdeniz rüzgarlarının sağladığı özel iklim koşullarında saklıdır. Bu ürünün bir diğer özelliği iki tahta arasında olgunlaşmasıdır; geleneksel teknoloji ve iyi kaliteli malzeme bununçerçevesini oluşturur. Olgunlaşma sırasında karın

kendi özel ayırt edici oval ve yassı şeklini alır; karın son derece etli ve besin değeri açısından dengelidir. Coğrafi Koruma İşareti olarak tescillidir ve bu yüzden sadece Idrija ve Cerklno bölgelerinde yapılabilir. Gurme başlangıç tabağı veya çeşitli özel günlerde soğuk et olarak servis edilebilir. “Šebrelje karni”nın önde gelen üreticileri arasında Cerklno yakınında Čeplez’de Podobnik Kasapçılık bulunur.

12. Štajerski hmelj / Styrian Şerbetçiotu Bitkisi



Tarih: 01.06.2016 (Published)

Şerbetçiotu Bitkisi çok yıllık sararak tırmanan bir bitkidir. İkievcikli, yani tek bir tür sadece ya erkek ya da dişi çiçeklenme gerçekleştirir. Şerbetçiotu konileri sadece dişi cins üzerinde geliştiğinden, dişi çiçekler ekonomik açıdan değerlendirilir. ‘Štajerski hmelj’, bitkisel, meyvemsi ve çiçek notaları taşıyan sahip olduğu Şerbetçiotu aromasıyla özellik kazanır. ‘Štajerski hmelj’, Ulusal Tür Listesinde bulunan, temel olarak Savinjski Golding, Aurora, Atlas, Ahil, Apolon, Bobek, Buket, Blisk, Celeia, Cekin, Cicero, Cerera, Dana, Styrian Gold, Styrian Eureka ve Styrian Eagle içeren Slovenya Şerbetçiotu türlerinden meydana gelir. En yaygın yetiştirilen türler Aurora, Bobek, Celeia ve Savinjski Golding; bunların yanında daha yeni türler Dana ve Styrian Gold daha az bir pay tutar. Türler iyi aroma, aroma şerbetçiotu (Aurora, Bobek, Celeia, Savinjski Golding) ve acı şerbetçiotu (Dana) olarak sınıflandırılır.

13. Prekmurska šunka / Prekmurje domuz pastırması



Tarih: 26.04.2014 (Tescilli)

“Prekmurska šunka” tütsülenmiş ve kurutulmuş bir et ürünüdür ve domuzun taze arka bacağından üretilir. Kemiksiz ve kendine özgü armut şekli bulunur; derisi kızıl-kahve renktedir. Geleneksel üretim yöntemleriyle farklılık kazanır; uygun şekilde serinletilen domuz bacakları tuzla ve baharatlarla ovulur; ve sonra altı ay boyunca terbiye edilir. “Prekmurska šunka” özgün kısmı, belirli iklim koşullardaki kuru ve sert kış boyunca süren kurutma ve uzun olgunlaşma sürecidir.

TSG Korumalı Ürünler;

1. Prekmurska gibanica / Prekmurje Kek Tabanı



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey



Tarih: 02.03.2010 (Tescilli)

“Prekmurska gibanica”, nesilden nesile aktarılan benzersiz bir tarife ve üstün seviyede uzmanlık, dikkat ve bilgi gerektiren üretim yöntemine sahiptir. Pasta tabanı ince, kırıtır yapıda ve birbirinden pastayla ayrılan dört farklı dolgu katmanına sahiptir (haşhaş tohumu, kaymak peynir, öğütülmüş ceviz ve rendelenmiş elma). Dolgunun belirnen sırayla, her birinin iki defa görüneceği şekilde dikkatlice konulması gereklidir. Son dolgu tabakası patta tabakasıyla kapanır ve yumurta beyazı içeren ya da sadece tombul süslerle bezenmiş ekşi veya çırpılmış kremayla kaplanır.

2. Idrijski žlikrofi / Idrija dumplings



Tarih: 15.01.2010 (Tescilli)

“Idrijski žlikrofi”, makarnada kullanılabilecek, sadece biraz daha yumuşak olan hamurdan yapılan geleneksel bir yiyecektir. Hamur patates, kıyılmış yağ veya kıyılmış tütülenmiş domuz pastırması, soğan, baharat ve bitkilerle doldurulur. Karakteristik olarak, kenarları kıvrılmış, üzerinde oyuk olan şapka şeklindedir. Bu yiyecek hem ara sıcak hem de ana yemek olarak kabul görür. Çoğunlukla et ve sebzeyle yapılan “Bakalca” yemeğinin yanında servis edilir.

3. Belokranjska poğača / Bela krajina Yassı Ekmeği



Tarih: 04.03.2010 (Tescilli)

“Belokranjska poğača” bir tür yassı ekmektir ve kendine has bir tarife göre yapılır. Yaklaşık 30 cm genişliğinde yuvarlak bir şekli vardır. Merkezinde 3 ile 4 cm kalınlığında, kenarlara doğru 1–2 cm’e kadar incilir. Çukur hatlar şeklinde kesikler ekmeği yaklaşık 4 cm’lik küplere ayırır; üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve kimyon tohumları ve kalın tuz kristalleri serpilir. Pişirilirken, çizilen hatlar boyunca açılı çizgiler şeklinde ayrılır ve kesilmeden bölünerek sıcak

halde servis edilir. Ana yemek olarak kabul görür. Çoğunlukla et ve sebzeyle yapılan “Bakalca” yemeğinin yanında servis edilir.

Yunanistan-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Ürünlerin Özellikleri

AB Koruması Kapsamında Yer Alan 10 Adet En Ünlü Yunan Ürünleri

1. Trizinia Zeytin Yağı:

Organik, el değmemiş ek olarak olağan üstü bu zeytinyağı özel bir mülk olan tarihi Trizana köyünde Manaki zeyintinlerinden üretilmiştir. Yüz yıllık zeytin ağaçları sıcak ve kuru yazlar aracılığıyla dövülmüş ve yumuşak kışlarla ve besin değeri yüksek volkanik topraklardan üretilmiş olan bu olağan üstü zeytinyağı Avrupa Birliği mevzuatının koruması altında belirlenmiş özel bir bölgede üretilmektedir.

2. Fava santorines: Fava santorines eşsiz Santorini topraklarından gelmiştir. Fava Santoriniin üzümle beraber en eski mahsullerinden olup arkeolojik kazılarda eski tarihi kalıntılardan üretilmiştir. Çakıl büyüklüğünde ve boyunda parlak yeşildir. Onu farklı kılan güzel kokusu ve tadıdır.

3. Feta Cheese: Feta salamura lor olup beyaz peynirden yapılan Yunanistan’ın koyun sütünden yada koyun ve keçi sütü karışımından elde edilir. Aynı şekilde salamura beyaz peynirler Avrupa’da üretilen şekliyle genelde kısmen ya da tamamen inek sütünden elde edilmiş olup benzer şekilde feta peynir olarak da adlandırılmaktadırlar. Bu ağızda dağılan yılanmış peynir genellikle kalıplar halinde üretilmekte ve hafif çizgili dokuya sahiptir. Feta sofralık zeytin olup salatalarda da kullanılmaktadır. Örneğin: Yunan salataları ve hamur işlerinde.

4. Tsikla Chiou / Chio’nun sakızı: Chios reçinenin adı olup reçine bitki özünden elde edilmiş ve damla sakızı ağacından üretilmiştir. Doğal reçine kokusu ve göz yaşı şekliyle gelişigüzel dökülen görüntüsüyle ağacın gövdesinden sivri araçlarla çıkarılarak elde edilir.

5. Elia Kalamatas / Olives of Kalamata: Kalamata zeytinleri Avrupa birliği mevzuatına göre (PDO) korunan belirlenmiş bir tür kapsamında olup Kalamatanın bir tür zeytini olarak sadece Messina bölgesinde vadilerde ve

eğimli tarlalarda killi ve taşlı topraklarda yetişen yumuşak kışlarla ve serin yazlarla şekillenmiştir. Bilimsel adı Olea Europea var. Ceraticarpa'dır. Kalamata zeytini kaynağını Laconia ve komşu diğer yerleşimlere yayılan Messina bölgesinden almıştır.

6. Kefalograviera: Koyun sütünden elde edilen bu sert türdeki gravyer peyniri tuzlu bir tada ve zengin bir kokuya sahiptir. Genellikle kefalograviera gravyer peynirini üçgen şekillerde keserek unlu baharata batırarak hafifçe kızartarak tüketebilirsiniz. Kefalotyriye'ye benzer olarak bazen onun yerine de geçer. Kefalograviera AB mevzuatı kapsamında korunması belirlenmiş kaynak olarak yer alır (PDO).

7. Krokos Kozanis: Safranın en besleyici türlerinden olan krokos kozanis yiyeceklerimize lezzet vermesinin yanı sıra birçok alanda tedavi edici ve afrodizyak özelliği ile birçok yararlı baharatın önüne geçer. Kozani'de yaşayan ve bu safran türünü yetiştiren yerel halk her yaz bu baharatı ekerek kış aylarında da bu değerli çiçeklerin baş kısmını elleriyle toplarlar. Yunan safranı şu anda dünyanın en kaliteli baharatı kapsamında yer almaktadır.

8. Korinthiski Stafida Vostitsa: Kuş üzümü doğal bir ürün olup güneşte Yunan şaraplarında da kullanılan farklı üzüm çeşitleri kurutulularak Vitis Vinifera L. Currantadıyla bilimsel adıyla da üretilmektedir. Kuş üzümü özellikle Yunanistan'ın kuzey ve batı Peloponnesus kıyılarında, yanı sıra İonion adalarında toprak ve iklim koşullarının, deniz meltemi ve güneş ışığının sentezinin ideal olduğu bu bölgede bu olağanüstü kalitedeki doğal ürünün üretimini olanaklı kılar.

9. Xera syka Kymis: Eşsiz olan Kimi inciri, AB mevzuatı kapsamında korunması belirlenmiş bir kaynak kapsamında olup (PDO), Yunanistan'ın yalnızca Kimi bölgesinde üretilmektedir. Kurutulması ve paketlenmesi elle yapılmakta olup, Kimi incirinin her zaman doğal bir ürün olarak kalması için hangi bir koruyucu madde kullanılmamaktadır.

10. Fystiki Aeginas: Şam fıstığı özel bir bölge ürünü olup kanıtlanmış haklı tarihi ünüyle ve Aegina ismiyle bağlantılıdır. Antep fıstığı nadir birleşim faktörleriyle özel tadıyla ünlüdür.

Türkiye-AB Korumasına Sahip Ulusal Tescilli Ürünlerin Özellikleri

AB nezdinde ülkemiz adına kayıtlı bulunan 1 adet menşe (PDO), 1 adet mahreç (PGI) bulunmaktadır.

1. Aydın İnciri

Karar Tarihi: 11.06.2013

Yayın Tarihi: 11.09.2015

Tescil Tarihi:17.02.2016

Dosya No: TR/PDO/0005/01116

Başvuru Sahibi: Aydın Ticaret Odası



Aydın İnciri'nin ayırt edici özellikleri;

boyunun kg başına en fazla 90 adet

olmasıdır. Yaş meyve ağırlığı ortalama 65 gram, çapı 55 milimetredir. Meyve kabuğu kalın (ort. 1,17-1,34mm.) kabuk rengi sarı, pulp rengi amber ile sarı renk arasındadır. Meyvelerde pH 5.05, toplam asitlik %18,suda çözünür

madde %21, toplam kuru madde %23,24 ve indirgen şekerler %20,48' dir. Kurusunda, 100 gram bileşim; su (maksimum%20), enerji (en az) 213 kcal,

toplam şeker (en az),%50, kalsiyum (Ca), (en az) 120 mg'dır. Duyusal özellikleri ise çekirdeğinin oldukça yapışkan, dokusu pürüzsüz olmasıdır.

Özellikle tatlı bir lezzet bırakır ve tatlı bir kokusu vardır.

2. Antep Baklavası / Gaziantep Baklavası



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

Karar Tarihi: 10.07.2009

Yayın Tarihi: 08.08.2013

Tescil Tarihi: 21.12.2013

Dosya No: TR/PGI/0005/0781

Başvuru Sahibi: Gaziantep Sanayi Odası



Avrupa Komisyonu'na göre bu ürünün

ayırt edici özellikleri; yüzeyi altın

sarıdır, alt kısmı yüzünden fıstık koyu yeşildir. Dokusu yarı gevrek.

Kilogramında 110-170 gr fıstık içi veren, koyu yeşil renkli, aroması yoğun

Antep Fıstığıdır. Antep Baklavası, imalat tarzı ve kullanılan Antep Fıstığı ile

ülke genelindeki üzü ile Gaziantep ili ile özdeşleşmiştir. Sade yağı; keçi

sütünden imal edilmiş saf tereyağıdır. Kaymağı keçi, koyun ya da inek

sütünün 105 derecede kaynatılıp içine irmik katılmasıyla elde edilir. Unu sert

buğday unundan elde edilmiş undur. 30-45 dakikada 200-300 derecede

sürekli çevrilerek, tercihen meşe odunu ağacının ateşinde taş fırınlarda

pişirilmektedir.

C.Ülkelere Göre Coğrafi İşaret Sistemleri

1-Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Mevzuatlar

Çek Cumhuriyeti-Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Mevzuatlar

Çek Cumhuriyeti'nde coğrafi işaret koruması şu anda Koruma Altına Alınmış Menşe (PDO), Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret (PGI)'yi düzenleyen 452/2001 Sayılı Kanuna ve Müşteri Koruma Kanunu'ndaki düzenlemeye göre yürütülmektedir.

Avrupa yönergeleri de aynı zamanda uygulanmaktadır.

Kaynak:<http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potravin-y-s-chranenym-nazvem/#X-201307261509102>

İtalya-Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Mevzuatlar

20 Mart 2006 tarihli, (EC) No. 510/2006 numaralı, coğrafi işaretler ve tarımsal ürün ve gıdaların menşelerinin belirlenmesi ve korunmasına dair düzenleme.

20 Mart 2006 tarihli, (EC) No. 509/2006 numaralı, tarımsal ürün ve gıda ürünleri için garanti edilen geleneksel özellikler hakkında kanun.

21 Aralık 1999 tarihli, 526. Kanunun 14. Maddesi, "Avrupa Kanunu 1999-İtalya'nın Avrupa Birliğine katılımından doğan yükümlülüklerini yerine getirilmesiyle ilgili maddeler".

12 Nisan 2000 tarihli Bakanlık Kararnamesi, PDO ve PGI'nin korunması ve muhafazası faaliyetlerinde Merkezi Denetim Kurulu sahtekarlığıyla ilgili PDO ve PGI konsorsiyumlarının işbirliği.

12 Nisan 2000 tarihli, 61413 seri sayılı, Bakanlık Kararnamesi, "PDO ve PGI Koruma konsorsiyumunun temsil şartlarına dair genel hükümler".

12 Nisan 2000 tarihli, 61414 seri sayılı, Bakanlık Kararnamesi, "PDO ve IGP konsorsiyumunun yetkili organlarında temsil kriterlerinin belirlenmesi".

4 Mayıs 2005 tarihli Bakanlık Kararnamesi, "PDO ve PGI koruma konsorsiyumunun temsil şartlarıyla ilgili genel hükümlerini ortaya koyan 12 Nisan 2000 tarihli kararnamenin 2. Maddesi altında istisna durumu".

4 Mayıs 2005 tarihli Bakanlık Kararnamesi, "12 Nisan 2000 tarihli PDO ve PGI koruma konsorsiyumunun yetkili organlarında temsil kriterini belirlenmesiyle ilgili genel hükümleri içeren kararnamenin entegrasyonu ".

28 Haziran 2000 tarihli, 4 numaralı Bakanlık genelgesi, "2081/92 numaralı (EEC) düzenlemesinin 5. Maddesine bağlı olarak menşe ve korunan coğrafi işaretlerin tescilinin ve ilgili idari prosedürlerin belirlenmesi".

12 Eylül 2000 tarihli, 410 seri sayılı Bakanlık Kararnamesi "Tarım ve Orman Politikaları için Bakanlıkça tahsis edilen PDO ve PGI'ların koruma konsorsiyumunun faaliyetlerinden doğan maliyetlerin dağıtılması hakkında düzenlemenin benimsenmesi".

27 Ağustos 2004 tarihli Bakanlık Kararnamesi "AB standartlarında düzenlemelere tabi tarım ürünü üretiminin denetimi ve sertifikasyonunu yürütme konusunda yetkili tesisler üzerinde gözetim faaliyetlerinin tanımlanması."

19 Kasım 2004 tarihli, 297 seri sayılı Kanun Hükmünde Kararname "Tarımsal ürün ve gıdaların menşeyinin belirlenmesi ve koruma işaretleri hakkında (EEC) No. 2081/92 seri sayılı ceza hükümleri."

1 Aralık 2005 tarihli Bakanlık Kararnamesi, "19 Kasım 2004 tarihli, 297 seri sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye bağlı Prosedür hükümleri".

27 Mayıs 2005 tarihli, 102 seri sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 15. Maddesi (Gıda sistemi üzerine diğer sözleşmeler), "Tarımsal ve gıda piyasalarının E belgesi, 1. Madde, 2. Paragrafa göre düzenlemesi) 7 Mart 2003 tarihli 38 seri sayılı kanun".

11 Kasım 2005 tarihli, 231 seri sayılı 11. kanun Madde 1-c (korunan peynir menşelerinin üretim planları), "9 Eylül 2005 tarihli, 182 seri sayılı, Genelge-Kanunun değişiklikleriyle kanuna dönüştürülmesiyle tarımda ve sektörde kamu organlarında önlemlerin sağlanması ve gıda zincirindeki anormal fiyatlara karşı trendler".

Polonya-Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Mevzuatlar

Polonya alttaki kanun ve düzenlemelere göre ticari marka, patentler, coğrafi işaretler, vb. ile yönetilmektedir:

30 Haziran 2000 Kanunu. - Endüstriyel Mülkiyet Kanunu (2013 Resmi Gazetesi, Yayın 1410 değişiklik);

8 Temmuz 2002 Başbakan Düzenlemesi. Ticari Marka işlemleri hakkında başvuru (Resmi Gazete No. 115, madde. 998 ve 2005. Resmi Gazete No. 109, Yay. 911 ve 2014. Yay. 466)

Bakanlar Kurulu Kararı, 26 Şubat 2008; Buluşlar, faydalı modeller, endüstriyel tasarımlar, ticari markalar, coğrafi işaretler, kullanıcı kitapları ve tomografik ve entegre devrelerin korunmasıyla alakalı ücretler hakkındaki kararda değişiklik (Resmi Gazete 2001, No. 90, Madde 1000 / 2004. No. 35, Yay. 309 ve 2008. No. 41, Yay. 241)

5 Ağustos 2015 tarihli belirli uzmanlıkların uygulamasına erişim koşullarını düzenleyen kanunlarda değişik öngören kanun (Resmi Gazete 2015., Yay. 1505)

Polonya'da alttaki kalite sistemleri yürürlüktedir:

- PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe (Avrupa planı) – tüm üretim ve işleme süreci aşamalarının belirli bir coğrafi alanda gerçekleştirilmesi gereklidir;
- PGI - Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret (Avrupa planı) – tarımsal ürünlerin üretim aşamalarından en az biri belirli bir coğrafi alanda gerçekleştirilmelidir;
- TSG - Geleneksel Özellik Garantisi (Avrupa planı) – üretim belirli bir coğrafi alanla sınırlı değildir; yani ürünler Polonya ve Avrupa Birliği kapsamında üretilmiş olabilir (eğer Avrupa koruması gerekliyse). Bu ürünler geleneksel şekilde veya geleneksel malzemelerle, geleneksel tariflere göre üretilirler;
- Geleneksel ve bölgesel liste (ulusal sistem) – yüksek kaliteli gıdaların üretimi, koruması ve tanıtımı Avrupa Birliği ülkelerinde gittikçe artan önemde bir rol oynamaktadır. Toplum içerisinde kalite politikasını uygulamak için en temel yollardan biri, belirli bölgelerden gelen ve belirli geleneksel yöntemlerle üretilen ürünlere tarımsal-gıda ürünlerinin menşeyini ve kalitesini tescil eden işaretlerin kazandırılmasıdır.

- Kaliteli Gıda Tecrübesi (ulusal sistem) - yüksek kaliteli gıda ürünleri. Avrupa Birliğinin üye ülkelerindeki girişimciler bu programa katılabilir. İlgili işletmeler sadece Gıda Ürünleri Kalitesi Bilimsel Komitesi tarafından geliştirilen kriterlere sahip ürünlere verilir.
 - Organik tarım (ulusal sistem) dengeli bitkisel ve hayvansal üretime ulaşmak üzere kurulmuş bir sistem olarak tanımlanmıştır. Organik üretimin, yüksek seviyede biyo-çeşitlilik, doğal süreçlerden faydalanma, uygun hayvan bakımını temin etmek için çevreyle barışık tarım üretimi yöntemleriyle bütünleşik halle getirilmesi gereklidir.
 - Taze meyve ve sebzelerin ticari kalite şartları piyasasındaki düşük kaliteli ürünleri temizleme amacına dayalıdır
 - Ulusal gıda kalite sistemleri
- a) Entegre üretim tesisleri, çevre ve insan sağlığının korunmasına özel önem göstererek, toprak işleme, bitki koruma ve gübrelemede teknik ve biyolojik sürdürülebilirliği kullanan modern gıda kalite sistemi.
- b) Kalite Geleneği – içerisinde üretimin sadece belirli menşeden gelen ve GDO kullanılmamış hammaddeler kullandığı sistem.
- c) Kaliteli Et Program (QMP) üretim sürecinde uygun özelliklere sahip olunmasını garanti eden kaliteli biftek ve süt bifteği üretimi
- d) Gıda Ürünleri için Kalite Güvencesi (QAFP) domuz, kanatlı hayvan, domuz ve dana soğuk et çeşitleri içerir;
- e) Domuz Eti Kalite Sistemi PQS domuz etinin kalitesi, üretim sürecinde uygun karakteristikleri garanti eden hayvancılıkla uğraşan üreticilerin yükümlülüklerinin detaylı şekilde tanımlanmasıyla sağlanmaktadır.

Slovenya-Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Mevzuatlar

Slovenya Cumhuriyeti’nde bulunan kalite planları alttaki gibidir:

- PDO - Koruma Altına Alınmış Menşe (Avrupa planı) –üretim ve işlemenin tüm aşamalarının belirli bir coğrafi alanda gerçekleştirilmesi gereklidir;
 - PGI - Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret (Avrupa planı) – tarımsal bir ürünün üretim aşamalarından en az birinin belirli bir coğrafi alanda gerçekleştirilmesi gerekir;
 - TSG - Geleneksel Özellik Garantisi (Avrupa planı) – üretim, belirli bir coğrafi alanla sınırlı değildir. Bunun anlamı, ürünler Slovenya ve Avrupa Birliği çapında üretilebilir (eğer Avrupa koruması elde edilmişse). Bu ürünler geleneksel şekilde veya geleneksel malzemeler veya geleneksel tarife göre üretilirler;
 - Üstün kalite (milli plan) –tarımsal ürün veya gıda maddesi diğer benzer ürünlerden ve gıda maddelerinden özellikleri bağlamında ve olumlu yönde farklılık gösterir;
 - Organik üretim (milli planı) – bir tarımsal ürün veya gıda maddesi doğal yöntem ve prosedürlere göre üretilir ve işlenir;
 - Entegre üretim – bir tarımsal ürün onaylanmış tarım-teknik ölçütleriyle düzenlemeleri kullanılarak üretilir;
- Çiftlerimizden lezzetler (milli plan – tanıtım sürecinde) –çiftliklerde tarımsal ürünlere özetariflere göre ve kendi veya yerel ortamdan gelen malzemelerle üretilen ve işleyen tarımsal ürünler ve gıda maddelerini işaret eder.

Yunanistan-Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Mevzuatlar

Ulusal Yunanistan Kanunları

Alttaki unsurlara dayanarak, belirli coğrafi alanlardaki ürün üreticilerine yardımcı olmak amacıyla, Koruma altına Alınmış Menşe adı ve Koruma Altına alınmış Coğrafi İşaret ilgili bir sistem oluşturulmuştur:

- a) Ürettikleri ürünlerin kalitesine bağlı olarak adil getiriye teminat altına alarak;
- b) Avrupa bölgesinde fikri mülkiyet hakları olarak düzenlemelerin gerçekleştirilmesini sağlayarak;



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

c) Kendilerini benzersiz kılan ürün bilgileriyle ilgili tüketicilere açık ve net bilgi sunarak. Komisyona sunulmasından itibaren geçerli olacak mevcut kanunlara göre ulusal seviyede, bir üye devlet sadece geçici koruma düzeni sağlayabilir. Bu ulusal, koruma, başvurunun yürürlükten kaldırılmasından itibaren sona ermiştir. Bir coğrafi işaretin mevcut düzenlemeye göre onaylanmaması durumunda, söz konusu üye devlet özel olarak ulusal korumanın sonuçlarından sorumlu tutulacaktır. Her bir üye devlet tarafından gerçekleştirilen ölçümler, sadece ulusal seviyede sonuçları teşkil etmekte ve uluslararası veya devlet içi ticareti rahatsız etme hakkına sahip değildir.

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/kan1151_2012_poppge.pdf

Türkiye-Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Mevzuatlar

Türkiye’ de coğrafi işaret korumasını sağlayan yasal mevzuat 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu’dur.(Resmi Gazete, 29944, 10 Ocak 2017) Bu kanun ile doğal ve beşerî unsurların bir araya gelmesi sonucu gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerinden ilgili kanunda yer alan şartlara uygun olanlar, tescil edilmesi şartıyla, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı korumasından yararlanır.

Kaynak: <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf>

2-Coğrafi İşaret Tescilini yapan Ulusal Kurumlar

Çek Cumhuriyeti-Coğrafi İşaret Korumasını Sağlayan Ulusal Kurumlar

Çek Cumhuriyeti'nde coğrafi işaret tescil sistemleri ile ilgili kurumsal yapı içerisinde alttaki kurumları içerir:

-Endüstriyel Mülkiyet Bürosu (<http://www.upv.cz/en.html>)

PDI ve PDO durumlarında, menşe ve coğrafi işarete yönelik başvurularla ilgili Çek veri tabanını Endüstriyel Mülkiyet Bürosu idare etmektedir;

-TSG konularıyla Çek Cumhuriyeti Tarım Bakanlığı ilgilenmektedir: (<http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/>).

Kaynak: <http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potravin-y-s-chranenym-nazvem/#X-201307261509102>

İtalya-Coğrafi İşaret Tescilini yapan Ulusal Kurumlar

Coğrafi İşaret Tescilini yapan Ulusal Kurumlar

Kalite etiketi almak için İtalyan Tarım ve Ormancılık Bakanlığı: www.politicheagricole.it başvurulur. Tarım ve Ormancılık Bakanlığı'na tanınma için yapılan başvuru neticesinde, temel olarak üç kısımdan meydana gelen bir süreç başlatır:

- İnceleme,
- Değerlendirme.
- Denetim.

İnceleme aşaması: Bu aşamada Bakanlık,

- Bölge veya Otonom Bölgesel Yönetiminin görüşünün alınması;
- Avrupa Birliği 510/2006 düzenlemesinin şartlarına uyumun teyit edilmesi;
- Standartla uyumsuzluk varsa, prosedürler, bölge (veya otonom bölge) ve ticaret odasıyla ilgili prosedürlerin organize edilmesi ve üretim özelliklerinin teyit edilmesine adil ve geleneksel uygulamalara ve AB Düzenlemelerine gerçekten yanıt verecek bir toplantı planlayın;

- Önerilen disiplini İtalya Cumhuriyeti Resmi Gazetesinde yayımladıktan sonra her hangi bir itiraza karşı 30 gün bekleyin;

Değerlendirme aşaması. Bu başlangıç hazırlık aşamasının olumlu sonuçlanması üzerine, Bakanlık ilgili başvuruyu AB Komisyonuna iletir:

- Düzenlemesi 510/2006 düzenlemesine uyumu inceler;

- Alınan cevabın da olumlu olması halinde, AB Resmi Bülteninde herhangi bir itiraza karşı altı aylık bekleme süresince yayımlanır.

- Bu dönemden sonra, herhangi bir itiraz yapılmamışsa, ürün tanınır ve Kamu Tesciline girer.

Denetim aşaması. Ürün DOP veya IGP'yi aldıktan sonra, her işlem için dönem sürekli alttaki hususlara bağlı olacaktır:

- ürün özellikleri ve üçüncü taraf sertifikasyon organının (ürünün sıhhiyeti-ürün güvenilirliğini takip eden) sorumlu olduğu fonksiyona uyumun kontrolü;

- Consorzio di Tutela, üreticileri temsil eden ve aynı zamanda PDO ve PGI ürünlerinin piyasada tanıtım ve geliştirme görevlerini yerine getiren organizasyona bırakılmış pazarlama fonksiyonunun gözetimi.

Sertifikasyon faaliyetleri üreticilerce yürütülecektir ve bu yüzden üreticiler profesyonelliklerine ve her şeyden öte emeklerinin sonucu olan ürünlerini (sadece imajı değil), tutkularının ciddiyetini tüketicilere ulaştırma yatırım yapma konusunda karar vereceklerdir.

Polonya-Coğrafi İşaret Tescilini yapan Ulusal Kurumlar

Polonya'da, Tarım ve Kırsal Kalkınma Bakanlığı, belirli bir coğrafi menşee sahibi, belirli geleneksel kaliteye sahip AB kanunu içerisinde yere sahip olan ürünlerin tescilinin yürütme işinden sorumlu olan birimdir. Tarımsal ürünler ve gıda maddelerinin isim ve işaretlerinin tescili ve korunması hakkındaki 17 Aralık 2004 tarihli kanuna göre (Resmi Gazete 2005 No. 10, Madde 68)

Tarım ve Kırsal Kalkınma Bakanlığı, menşee, coğrafi işaretler ve geleneksel özellik garantisiyle ilgili başvuruları kabul etme, değerlendirme ve iletme konularından Avrupa Komisyonu'na karşı sorumludur.

Tarımsal ürünler, gıda maddeleri ve geleneksel ürünlerle ilgili isim ve işaretlerin tescili ve korunması hakkındaki kanun aynı zamanda alttaki hususları

düzenlemektedir:

1. Menşee, coğrafi işaretler ve geleneksel özellik garantisi hakkındaki isim ve işaretlerin tescili hakkındaki başvuruların değerlendirmesiyle ilgili prosedür ve kurallar;
2. Tarımsal ürünler ve gıda maddelerinin ülkede AB seviyesinde tescilinden önce geçici olarak korunmasıyla ilgili koşullar;
3. Tarımsal ürünler ve gıda maddelerinin isimlerinin AB seviyesinde tescilinden önce ulusal seviyede tescilinde geçici olarak koruma koşulları;
4. Tarımsal ürünler ve gıda maddelerinin PDO, PGI ve TSG ile denetimlerinde prosedürler ve prensipler;
5. Geleneksel ürünlerin listesini tutma koşulları;
6. Korunan isimler altındaki ürünlerin sahteciliğinde kanuni cezalar.

Kaynak: www.minrol.gov.pl

Slovenya-Coğrafi İşaret Tescilini yapan Ulusal Kurumlar

Bir tarımsal ürün veya gıda maddesinin korunması için yapılacak başvuru, Slovenya Cumhuriyeti, Tarım, Orman ve Gıda Bakanlığı (<http://www.mkgp.gov.si/en/>) tarafından temsil edilen yetkili otoriteye yapılmalıdır. İlgili başvuru, özel tarımsal ürün veya gıda maddelerine özel koruma yönergesine (http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/PRIPRAVA_VLOGE_ZA_ZASCITO_junij_13.pdf) uygun olarak hazırlanmalıdır. Tarımsal ürünler veya gıda maddelerinin korunması iki aşamada gerçekleşir:

1. İlk aşamada, Tarım ve Çevre Bakanlığı bu adı korur.
2. İkinci aşamada, sertifikasyon otoritesi (<http://evem.gov.si/info/?id=294>) uyumu sağlar ve korunan isim altında ürünlerin özgünlüğünün bir delili olan sertifika çıkarır.

Yunanistan-Cografî İşaret Tescilini yapan Ulusal Kurumlar

İncelemeler veya başvurular iki aşamada gerçekleştirilir: öncelikle Yunanistan’da ulusal seviyede ve ayrıca uluslararası seviyede gerçekleştirilir. Sürece dahil olan farklı aşamalara bağlı olarak bu işlem uzun dönemli bir prosedürdür.

Başvuru sahibi grup başvurularını Kırsal Kalkınma ve Gıda Bakanlığına bağlı Organik Tarım Başkanlığı’na sunacaktır (Bölüm PDOPGI-TSG) Acharnon 29, Atina P.C 104 39. Başvuru klasöründe bulunması gerekenler:

a) C.M.D 290398/2008 tarafından değiştirildiği üzere, C.M.D 261611/2007’nin Ek 1’indesunulan modele göre tescil başvurusu.

b) Yönerge (EC) 1898/2006’nin Ek 1’indeki modele göre hazırlanmış tek bir belge.

c) ürün özellikleri

d) İlgî duyan tarafın gerçek veya hukuki bir kişi olması durumunda, Yönerge 1898/2007’de madde 2’debelirtilen koşulların sağlandığına dair beyanat.

Klasör ilk aşamada, tam olup olmadığının görülmesi ve sunulan verilerin kalitesinin Kırsal Kalkınma ve Gıda Bakanlığına bağlı Organik Tarım Başkanlığı’nın çıkardığı Yönergedeki PDO-PGI-TSG Bölümüne uyumunu görmek amacıyla değerlendirilir. Başvurunun yerinde bulunması ve yürürlükteki yönergelere uygunluğunun tespit edilmesi üzerine, ilgili talep ulusal çapta geniş ölçekli olarak kamuoyuna duyurulur ve ulusal itiraz prosedürü başlatılır. Başvuruya yönelik itirazların değerlendirilmesinden sonra, ya ulusal ölçekte kabul edilir ya da reddedilir. Her türlü durumda, Kırsal Kalkınma ve Gıda Bakanlığının kararı yayımlanır.

Bunu takiben, başvuru klasörü incelenmesi için Avrupa Komisyonuna iletilir. Bu ikinci aşamayı teşkil eder. Bu noktada Komisyon gerekli koşulların sağlanıp sağlanmadığını değerlendirir ve Avrupa Birliği Resmi Gazetesinden tek bir belge yayımlanır. Uluslararası seviyede resmi bir çıkarı olan gerçek veya hukuki kişiler,

önerilen tescile itiraz edebilir. İtirazların incelemesinin tamamlanmasından sonra, düzenleme PDO ve PGI olarak Devlet Tescil kütüğüne kaydedilir. Başvurunun Komisyonca nihai olarak reddedilmesi durumunda, ilgili bakanlık kararı geri istenir.

PDO ve PGI işaretlerinin kullanımı, AB tescil düzenlemesinin yayımlanma tarihinden itibaren başlar.

Türkiye-Coğrafi İşaret Tescilini yapan Ulusal Kurumlar

Türkiye’ de coğrafi işaret tescil sistemiyle ilgili kurumsal yapı içindeki tek kurum Türk Patent ve Marka Kurumu’dur. (6769 sayılı kanun madde.2, (e) bendi)

Türk Patent ve Marka Kurumu; ülkenin teknolojik ve endüstriyel gelişmesine katkıda bulunmak amacıyla;

a) (Değişik: 22/12/2016-6769/166 md.) Patentler, faydalı modeller, markalar, coğrafi işaretler, geleneksel ürün adları, tasarımlar ile entegre devre topoğrafyalarının ilgili mevzuat hükümleri uyarınca tescilini ve bu hakların korunması ile ilgili işlemleri yapar,

b) Zorunlu lisans işlemlerinde arabuluculuk faaliyetlerinde bulunur ve mahkemelerde bilirkişilik yapar,

c) Lisans ve devir anlaşmalarını tescil ve kayıt eder,

d) Buluşların kullanımını takip eder, yeni teknolojilerin değerlendirilmesi ile teknoloji transferinin yönlendirilmesi ve arşivlenmesi işlemlerini yapar,

e) (Değişik: 22/12/2016-6769/166 md.) Sınai mülkiyet alanında Avrupa Birliği, uluslararası kuruluşlar ve yabancı ülkelerle ilişkileri yürütür, işbirliğinde bulunur,

f) Türkiye'yi Bakanlığın onayı ile uluslararası kuruluşlar nezdinde temsil eder,

g) Sınaî mülkiyet hakları ile ilgili uluslararası anlaşmaların hazırlanmasına ülke çıkarlarını koruyarak katkıda bulunur ve bu anlaşmaların Türkiye'de uygulanmasını sağlar,

h) Yurt içi ve yurt dışında teknoloji ve araştırma- geliştirme ile ilgili kurum ve kuruluşlarla ve bilgi bankalarıyla işbirliği yapar, dokümantasyon merkezleri kurar, bu bilgileri kamunun istifadesine sunar,

i) (Değişik: 22/12/2016-6769/166 md.) Sınai mülkiyet hakları ile ilgili olarak yayınlar yapar,

j) Sınaî mülkiyet hakları konularında yurt içinde kişi ve kuruluşların bilgilendirilmesi ve yönlendirilmesi için gerekli çalışmaları yapar,

k) (Değişik: 22/12/2016-6769/166 md.) Sınai mülkiyet alanında yurt içinde ve yurt dışında kişi ve kuruluşlara eğitim verilmesine yönelik çalışmalar yapar, görev alanına giren konularla ilgili eğitim faaliyetlerini ve akademik çalışmaları destekler,

l) Kanunlarla verilen diğer görevleri yapar.

Coğrafi işaretlerin koruması için uygun başvuru sahipleri;

a) Üretici grupları.

b) Ürün veya ürünün kaynaklandığı coğrafi alanla ilgili kamu kurum ve kuruluşları ile kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları.

c)Ürünle ilgili olarak kamu yararına çalışan veya üyelerinin ekonomik çıkarlarını korumaya yetkili dernekler, vakıflar ve kooperatifler.

d) Ürünün tek bir üreticisi varsa, bu durumu ispat etmesi şartıyla ilgili üreticilerdir.

(6769 sayılı kanun madde 36/1)

Kaynak: <http://www.tpe.gov.tr>

<http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5000.pdf>

3-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ya da Pazarlanması İçin Çalışan Diğer Kurumlar

Çek Cumhuriyeti-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ya da Pazarlanması İçin Çalışan Diğer Kurumlar

Eğer ürün hayvan menşeliyse, alttaki iki kurum üretim sürecinin ürün özelliklerine uyumunu kontrol etmektedir:

-Devlet Veteriner İdaresi

(<http://eagri.cz/public/web/en/svs/portal/>)

-Belediye Veteriner İdaresi, Prag (<https://www.mevs.cz/>)

Çek Cumhuriyeti'nde etiketleme sürecinden sorumlu olan diğer kurumlar:

-Çek Cumhuriyeti Tarım Bakanlığı – Tarım Bakanlığı bölgesel ürünlerden sorumludur (<http://eagri.cz/public/web/mze/>);

-Devlet Tarım Müdahale Fonu, Pazarlama Departmanı, KLASA etiketinden sorumludur (<https://www.szif.cz/cs>);

-Çek Cumhuriyeti Yiyecek ve İçecek Endüstrileri Federasyonu Çek ürünleri etiketinden sorumludur

(<http://www.foodnet.cz/slozka/?jmeno=Basic+Facts&id=13>) ;

-Çek Tarımsal Gıda Denetim İdaresi bir devlet kurumudur ve Tarım Bakanlığı altında çalışır. Gıda ürünlerinin güvenliği, kalitesi ve etiketlerinden sorumlu devlet otoritesidir. Bu kurum Gıda Teşhirinden sorumludur.

(<http://www.szpi.gov.cz/default.aspx>) ;

Kaynak: <http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potravin-y-s-chranenym-nazvem/#X-201307261509102>

İtalya-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ya da Pazarlanması İçin Çalışan Diğer Kurumlar

ACCREDIA: <http://www.accredia.it/>

ACCREDIA, devlet tarafından akreditasyon faaliyetini yürütmek için belirlenen İtalyan Ulusal Akreditasyon Organıdır.

ACCREDIA, SINAL ve SINCERT'in bir araya gelmesi ve SIT - INRIM, ENEA ve ISS'in katkısıyla, kar amacı gütmeyen dağıtım birliği olarak yaratılmış; İtalyan Hükümeti tarafından 22 Aralık 2009 tarihinde, gücünü devletten alan tek Ulusal Akreditasyon Organı olarak atanmıştır.

Görevi, 1 Ocak 2010 tarihinden itibaren tüm AB ülkelerinde akreditasyon ve piyasalara uyum sağlamak üzere geçerli olacak, Avrupa Parlamentosu ve Komisyonu'nun 9 Temmuz 2008 tarihli ve 765 sayılı düzenlemesine tam uyumlu Ulusal Akreditasyon sistemi oluşturmaktır.

MADE IN ITALY: <http://madeinitalycert.it/>

"%100 Made in Italy" Sertifikasyonu, tüketicilere satın aldıkları ürünlerde İtalyan menşei ve kalitesini garanti eder.

Sertifikasyon, mevcut İtalyan düzenlemelerinin verdiği tüm parametrelere bağlıdır: Sertifikasyon rehberlerinin benimsenmesi, prosedürlerin tanımlanması, modüller ve çıktılar aracılığıyla yönetim.

Sertifikasyon, "Istituto Tutela Produttori Italiani" tarafından çıkartılır. Sertifikasyon sürecinin üreticilerle yönetimi, Promindustria SPA tarafından yürütülür. Sertifikasyon projesi, İtalyan Ekonomik Kalkınma Bakanlığı tarafından onaylanmış ve kabul edilmiştir.

SLOW FOOD PRESIDIA: <http://www.fondazioneSlowFood.com/>

"Presidia", kaybolma tehlikesi altındaki geleneksel gıda işleme yöntemlerini geri kazanmak, yerel türleri ve bitki çeşitlerini, benzersiz lokasyonları, ekosistemleri korumaya yönelik kaliteli üretimi sürdürür.

Günümüzde 450'dan fazla "Presidia" içerisinde 13,000'den fazla üretici bulunmaktadır.

Polonya-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ya da Pazarlanması İçin Çalışan Diğer Kurumlar

Polonya’da geçerli tüm kalite etiketleri, Tarım ve Kırsal Kalkınma Bakanlığı tarafından çıkartılır.

Slovenya-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ya da Pazarlanması İçin Çalışan Diğer Kurumlar

Tarımsal ürünler veya gıda maddelerinin korunmasıyla ilgili bir karar vermeden önce, bir başvuru sahibinin veya üretici organizasyonunun ürün sertifikasyon sürecinin nedenleri hakkında genel bilgi edinilmesi temelinde önceden bir stratejik araştırma yapması çok önemlidir. Özel tarımsal ürünler veya gıda maddelerine yönelik ön stratejik analizin hazırlanması için her türlü rehber destek amacıyla hazırlanmış ve ulusal yetkili otorite tarafından yayımlanmıştır (Tarım, Orman ve Gıda Bakanlığı).

Yunanistan-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ya da Pazarlanması İçin Çalışan Diğer Kurumlar

ELGO DIMITRA, coğrafi markalı ürünleri üretmek ve hatta satmak üzere kurulmuş, başvuru sonrası işletmeleri sertifikalandıran bir kurumdur. Bu kişi, kontrol sistemine giriş ve Kırsal Ekonomi ve Veterinerlik Departmanı ile işbirliği halinde kontrolleri tamamlamak, özelliklerin gerçekten sağlandığını gözlemlemek, bu ürünleri sertifikalandırarak onaylı işletmenin girişini sağlamak için ilgili işletmelerden gelen taleplerin onaylanması için yetkilendirilmiştir.

Türkiye-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ya da Pazarlanması İçin Çalışan Diğer Kurumlar

Türkiye’ de Türk Patent ve Marka Kurumu’ndan başka Coğrafi işaret tescili konusunda yetkilendirilmiş kurum bulunmamaktadır.

T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunun Gıda Kodeksine ilişkin hükümlerinden 23üncü maddesi ikinci fıkrası gereği “Gıda ve Tarım Ürünlerine Yönelik Coğrafi İşaretlerin Denetimi” konusunda görevi bulunmaktadır. Türk Patent ve Marka

Kurumu tarafından tescil edilen ürünlerle ilgili gıda güvenilirliği ve izlenebilirlik kapsamında denetimler gerçekleştirilmektedir.

4-Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Tercihleri

Çek Cumhuriyeti-Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Tercihleri

En meşhur ve en popüler coğrafi işaretli ürünler şu şekildedir:

- Olomoucké tvarůžky (peynir),
- Hořické trubičky (tatlı),
- Pardubický perník (tatlı),
- Špekáčky (sosis),
- Lovecký salám (salam).

En bilinmeyen ürünler:

- Chodské pivo (bira),
- Všecká cibule (soğan).

Kaynak: http://is.muni.cz/th/322812/esf_b/BP_text.pdf

Bir araştırmaya göre, katılımcıların %50'si ürünlerin menşesine ilgi gösterirken; katılımcıların %91'i gıda ürünlerinin menşesine ilgi göstermektedir.

Kaynak: http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/2012/value-gi/agricultural-ürünler-cz_en.pdf

Trendler

Gittikçe daha fazla tüketici Çek Cumhuriyeti'nde üretilen gıdaları tercih etmektedir. Bu trend, müşterilerin Çek ürünlerini aradıkları yerler olan çiftçi pazarlarının artan popülerliğini ve geleneksel sanat fuarlarına yönelik artan talebi göstermektedir.

Kaynak:

https://is.muni.cz/th/172023/esf_m/Diplomova_prace.pdf

İtalya-Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Tercihleri

ACCREDIA ve CONAL tarafından yürütülen bir ankete göre, İtalyanlar tarım-gıda kalite sertifikasyon işaretlerine büyük önem vermektedir. DOP, DOCG, PGI ve BIO gibi kısaltmalar tüketiciler tarafından en çok bilinenlerdir. Böylece, her üç kişiden biri bu kısaltmaları bilmekte özelliklerini bile sıralayabilmektedir. Daha da ilginç olan ise tüketicilerin büyük bölümünün bunların hangi ürünlerle ilgili olduğunu ve güvenilirliği garanti ettiğini bilmesidir.

Anket verileri bazı tuhaf durumları da ortaya koymuştur. Örneklem grubu olarak Milan, Bologna, Rome, Cagliari ve Ragusa şehirlerinde yaşayan katılımcılar tercih edilmiş; katılımcıların %76'sı tüm ailelerin alışverişinden sorumludur; %60'ı bayan ve katılımcılar 35 ile 65 yaşları arasındadır. Ticari markalar güney bölgelerinde orta ve kuzey bölgelerine göre daha fazla değerlendirilirken; markaları kolayca tanıyanlar ve bölgesel oranların özelliklerini sayanlar arasında durum tam tersine dönmüştür: güney ve ada bölgelerindeki (Sicilya ve Sardinya'nın %84) tüketiciler, markaları kuzey orta bölgelerindekilere göre daha fazla bildiklerini belirtmiş (%51 Lazio, %68 ile %72 Lombardy ve Emilia Romagna). Fakat, işaretlerin anlam ifade ettikleri özellikler sorulduğunda, Sicilya ve Sardinya'ya doğru oranlar azalmıştır (%3 ve %14); kuzey bölgeleri olan Lombardy, Lazio ve Emilia Romagna'ya doğru artmaktadır (sırasıyla %33, %51 ve %72).

Bu durum özellikle DOP, STG, DOC ve IGT gibi işaretler için geçerli; PGI ve BIO gibi diğerleri tüm ülkede düzenli olarak bilinmektedir.

Sertifikasyon işaretleri, tüketiciler açısından bir ürünün satın alınmasında, fiyat, marka, özgünlük, besin değerleri, kullanım kolaylığı ve çevre dostluğu değerlerinden hemen sonra gelen önemli değişkenlerdir

Polonya-Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Tercihleri

Bölgesel ürünler, Polonya’da belirli bir bölgenin tanıtımında bir tanıtım ve çekim aracı olarak kullanılır. Nesilden nesile aktarılan kültürel mirasla alakalı maddelerin benzersizliği sayesindedir. Halk arasında artan farkındalığa bağlı olarak, alıcılar sadece yüksek hijyen ve kalite standardına sahip ürünleri değil, aynı zamanda menşeyi veya uygun üretim yöntemlerinin garanti edilebileceği ürünleri tercih etmeye başlamıştır. Uygun işaretleri taşıyan bölgesel ürünleri sağlam ve güvenilir tedarikçilerden satın almak artık yeni bir trenddir.

Slovenya-Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Tercihleri

Slovenya otoriteleri, Avrupa Hukuk Sistemine göre koruma sistemine yönelik yakın bir ilgi göstermiş (Konsey Düzenlemeleri 2081/92 ve 2082/92). Bundan önce Slovenya sadece, herhangi bir kalite sertifikasyonu olmadan isimlerin korunması olarak değerlendirilen fikri mülkiyet hakları kanunu altında coğrafi işarete göre koruma biliyor ve uyguluyordu.

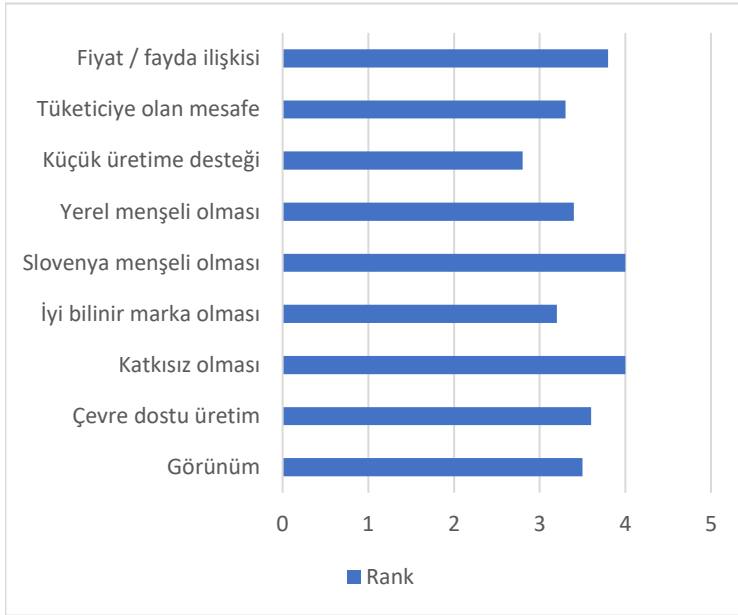
Slovenya gıda ürünleri kendi kimliğine sahiptir ve genel olarak Slovenyalılar kendi geleneklerini korumayı severler. Slovenyalılar, bazılarını korumuş ürün işaretleri verilen ve bazıları da özel sertifikalar alan kendi milli yemeklerini ödüllendirir ve onlarla gurur duyarlar. Ancak bu şekilde ürünlerin üstün kalitede üretilerek yerli ve yabancı tüketicilerle buluşması sağlanabilecektir.

Korunan ürünlere yönelik müşteri algısı oldukça farklıdır. Genel olarak, geleneksel gıda maddelerinin ve ürünlerin korunmasına yönelik sosyal farkındalık olumlu bir şey olarak değerlendirilebilir. Korunan ürünler temel olarak süpermarketlerde bulunmaz ve paketler üzerindeki eksik bilgiler sertifikalı Slovenya ürünlerinin tanıtımında elbette yardımcı olmaz. Tedarik de aynı zamanda kalıcı değildir ve aynı isim altında gıda çeşitleri de bulunabilir (örn. tat, renk).

Bu sorunları aşmak için, müşterilerle iletişimi güçlendirmek, yanlış yönlendiren geleneksel gıda özelliklerine –özellikle geleneksel ürünler- karşı kanuni

düzenlemelerle önlemler almak ve elbette milli ve uluslararası seviyede tanıtım faaliyetlerini artırmak gibi çözümler mevcuttur.

Slovenyalı Müşteriler için gıda ürünü alırken önemli olan şeyler konusundaki anket sonuçları:



Yunanistan-Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Tercihleri

Coğrafi işaret taşıyan çok çeşitli ürün bulunmaktadır. Bu ürünler arasında şarap, zeytinyağı ve zeytin, peynir, meyve, sebze ve kuru yemiş, ekmek, balık, esans ve reçineler buluyor. Tüketiciler coğrafi işaret koruması altındaki ürünleri kaliteleri ve sertifikalı korumaları, işleme şekli ve coğrafi menşeleri nedeniyle tercih ediyor. Tüketicilerin çokça satın aldıkları bu ürünler arasında Yunan halkının her gün tükettiği ürünler arasında bulunan ve özellikle “Feta” olarak anılan peynir gelmekte ve bu ürünü zeytinyağı takip etmekte. Zeytinyağı yüksek besin değerine sahip olmakla birlikte, lipid profil, dayanıklılık ve lezzet anlamında en iyi yere sahiptir.

Türkiye-Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Tercihleri

Türkiye’de tescilli coğrafi işaret profiline bakıldığında; çoğunlukla halı ve kilimlerin oluşturduğu ‘el sanatı ürünleri’ dikkati çekmektedir. Ardından, ‘tarım ürünleri’ kategorisi ve çoğunluğunu pastırma, kebab, cezerye ve diğer tatlı türlerinin oluşturduğu ‘diğer’ kategorisi izlemektedir.

Bazı coğrafi işaretli ürünler şu şekildedir:

- Uşak Halısı
- Hereke Halısı
- Kayseri Mantısı
- İnegöl Köftesi
- Antep Fıstığı
- Gemlik Zeytini

Kaynak: Tepe, S., 2008, Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri, Uzmanlık Tezi, T.C. Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, 148 s.

Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün tercihleri incelendiğinde örneğin Türkiye’de yapılan bir araştırmada; ekonomik destek, kültür ve gelenek ile kalite ve güvenilirliğin coğrafi işaretli ürün algısına etki ettiğini, coğrafi işaretli ürün algısının da coğrafi işaretli ürünlere daha fazla ödeme isteği oluşturduğunu ortaya çıkarmıştır.

Bir başka araştırmanın sonuçları ise; tüketicilerin %58,9' unun coğrafi işaretli bir gıdaya daha fazla ödeyebileceğini ortaya koymuştur. Dolayısıyla tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürünlere karşı olumlu yaklaştığı söylenebilir.

Kaynak: Toklu, İ.T., Ustaahmetoğlu, E., Öztürk Küçük, H., 2016, Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı ve Daha Fazla Fiyat Ödeme İsteği, Yönetim ve Ekonomi Dergisi, 23(1).

Meral, Y., Şahin, A., 2013, Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı: Gemlik Zeytini Örneği, KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi, 16(4).

5-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etiketlemesi

Çek Cumhuriyeti-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etiketlemesi

Çek Cumhuriyeti'nde ürünlerde üç tür coğrafi işaret bulunur:

- Koruma Altına Alınmış Menşe (PDO);
- Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret (PGI);
- Geleneksel Özellik Garantisi (TSG).



Bu etiketlerin yanında, PGI ve PDO menşe olan bölge/ülkeye ait belirli bir imaj, metin ve grafik illüstrasyon veya sembol kullanılabilir.

Çek Cumhuriyeti'nde, ürünler içerik ve güvenli kullanımla ilgili bilgileri içeren etiketler taşımaktadır.

Ürünler aynı zamanda özellikleriyle ilgili bilgiler içermelidir (yerel, biyo, doğal ve tazelik), taklit aroma (muz aroması) ve dini uygunluk (Kosher).

KLASA, Tarım Bakanlığı tarafından 2003 yılından beri verilen etikettir. Bu işaret sadece en kaliteli gıda ve tarımsal ürünlere verilir. Bu etiket üç yıllık bir periyot için verilir. KLASA logosu ürün paketlerinin üzerine yapıştırılır. Yedinci yılda, Tarım Bakanlığı Bölgesel GIDA etiketini, bölgesel yarışmaları kazanan en üst kalite tarımsal ve gıda ürünlerine verilmektedir. Bu proje yerel gıda üreticileri desteklemek ve müşterileri üretici pazarlarında mağazaları aramak ve doğrudan üreticilerden alma konusunda motive etmek amacıyla

hazırlanmıştır. Bölgesel gıda markaları, her bölgeden en iyi ürünleri desteklemektedir.

Logo Çek ÜRÜNÜ –Çek Cumhuriyeti, Yiyecek ve İçecek Endüstrileri Federasyonu tarafından garanti edilmekte ve sadece Çek Cumhuriyeti’nde üretilen ürünler tarafından taşınmaktadır. Birkaç istisna dışında gıda sadece ülkeden elde edilen hammaddelerden üretilmelidir.

Vím, co jím /Müh. Sağlıklı Seçim/ sağlıklı hayat tarzı ve beslenme üzerine tavsiyelere bağlı hastalıkların önlenmesi için kalite ve besin açısından dengeli işaretleri ilgilendiren programdır.

SİZİN İÇİN ETİKETİ OKUYORUZ bir tür inisiyatifdir ve gıdaları, gereksiz katkı maddelerinden koruyan ve tespit edilebilir menşei gösteren etiketleri ifade eder.

Etiket logoları:



Çek Tarımsal ve Gıda Denetim İdaresi 2012 yılında web sitesini hizmete açmıştır:

GIDA TEŞHİRİ (www.potravinynapranyri.cz).

İnsanlar bu web sitesi aracılığıyla kötü kaliteli, sahte veya güvenli olmayan gıdalar hakkında bilgi alabilmektedir. Web sitesi ziyaretçilere uyumsuz bir ürünün adıyla, türüyle, satıcısıyla, menşeiyle ve dağıtıcısıyla arayabilmesine izin vermektedir.

Çek Tarım ve Gıda Denetim İdaresinden bir yetkilinin ifadesine göre, böyle bir web sitesinin Avrupa’da bir örneği yoktur.



İtalya-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etiketlemesi

Büyük İtalyan mirası yerel ürünler, ulusal ve Avrupa sathında bilinen çeşitli kalite etiketleriyle geliştirilmiştir.

- PDO – Koruma Altına Alınmış Menşe

Koruma Altına Alınmış Menşe Adı (PDO), belirli bir coğrafi alanda, belirli tanınmış bir know-how kullanılarak üretilen, işlem gören ve hazırlanan ürünlere verilir.

- PGI – Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret

Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret (PGI), coğrafi link üretim, işleme veya hazırlama aşamalarının en az birinde ortaya çıkmalıdır. Buna ilaveten, iyi bir bilinirlik seviyesi ürüne faydalı olacaktır.

- TSG – Geleneksel Özellik Garantisi

Geleneksel Özellik Garantisi (TSG) menşe özelliğini işaret etmez ancak, gerek bileşim gerekse üretim araçları bağlamında geleneksel özelliği vurgular.

- PAT - Geleneksel Tarım-Gıda Ürünleri

Kaliteli İtalyan tarımının nişanesi durumundadır. Bu etiket, işleme, koruma ve terbiye yöntemleri kabul görmüş, bilinen ve bölge içerisinde geleneksel kurallara göre en az yirmi beş yıldır uygulanan tüm tarım-gıda ürünlerini ifade etmektedir.

- DOCG – Kontrol Altına Alınmış ve Garantili Menşe

DOCG (Kontrollü ve Garantili Menşe Belirleme), en az 5 yıl “belirli kalite değerine” sahip ve ulusal ve uluslararası seviyede tanınmış DOC şaraplar için belirlenmiş bir etikettir. Bu şaraplar daha sıkı kontrole sahiptir ve 5 litreden küçük hacimli şişelerde satılmak ve menşe ve kalitesini garanti eden devlet etiketini taşımak ve aynı zamanda mümkünse şişe numarasını taşımak zorundadır.

- DOC – Kontrol Altına Alınmış Menşe

1992 yılından sonra ortaya çıkan, PDO, PGI ve TSG şeklindeki Avrupa Birliği etiketlerinin kullanımının zorunlu tutulmasıyla birlikte, bu kalite sertifikasyon sistem özel olarak kaliteli şarapları ayırt etmek üzere kullanılmaya başlamıştır. DOC etiketi, genellikle coğrafi ada sahip küçük ve orta ölçekli holdinglerce üretilen şaraplara verilir. Şarap adının, DOC adını takip eder ve üretim disiplini oldukça sıkıdır. DOC şarapları ancak kimyasal ve tadım analizlerinden geçtikten sonra ticari olarak piyasaya sunulur.

- IGT – Coğrafi Tip İşareti

1992 yılından sonra, bu etiket aynı zamanda coğrafi işaretle özellik kazanan şaraplar için kullanılmaya başlamıştır (örnek şaraplar için). Genellikle büyük üretim alanlarıyla ve öncekilere kıyasla daha az sınırlayıcı disiplinle diğerlerinden ayrılır.

- BIO - Organik Tarım Etiketi

AB Logosu taşıyan ürünleri satın alan tüketiciler, alttaki hususlar hakkında emin olabilirler:

- Ürünün içeriğini meydana getiren maddelerin en az %95'i tarımsal menşesi orijinal olarak üretilmelidir;

- Ürün resmi denetim programı kurallarına uymalıdır;

- Ürün doğrudan üreticiden veya hazırlayıcıdan kapalı olarak gelmelidir;

- Ürün, üreticisinin, hazırlayıcısının veya satıcısının adını veya denetim organının kodunu taşımalıdır.



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir
This project is co-funded by the European Union and the Republic of Turkey

- Yavaş Gıda Presidia

Presidia, küçük sıra dışı ancak tehdit altında olan ürünleri, gelişen bölgeleri, geleneksel ustalıkların ve çalışma tekniklerinin yeniden canlandırılmasını desteklemekte ve kadim türleri ve tarihi meyve-sebze çeşitlerini yok olmaktan kurtarmaya çalışmaktadır. Presidia, doğrudan üreticileri içine almakla birlikte, ürünlerinin kalitesini artırmalarını teklif etmekte ve farklı ülkeler arası alışverişi teşvik etmekte ve yeni pazarlar aramaktadır (hem yerel hem uluslararası).

Polonya-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etiketlemesi

Ürünler “Koruma Altına Alınmış Menşe” (PDO), “Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret” (PGI) ve “Geleneksel Özellik Garantisi” (TSG)’ye logosu ve adıyla işaretlenen ürünler uygun etiketi taşımaktadır.

Slovenya-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etiketlemesi



Protected Designation of Origin (PDO): 9 products



Protected Geographical Indication (PGI): 13 products



Traditional Speciality Guaranteed (TSG): 3 products



Eco Food Product: 3% of eco-farms in Slovenia



Eco Food Product: 7% of farms with integrated production



Food of higher quality: 5 products

Yunanistan-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etiketlemesi

1. Koruma Altına Alınmış Menşe Adı (PDO)

- (a) Belirli bir bölge, saha veya istisnai durumlarda ülkede doğmuş ürünler;
- (b) Nitelikleri ve özellikleri temel olarak veya ayrıcalıklı olarak, o bölgeye has ve oranın doğal ve beşeri özelliğini teşkil eden belirli bir coğrafi bölgeye bağlı olan ürünler;
- (c) Üretim adımları belirli bir coğrafi bölgede gerçekleşen ürünler.

2. Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret (PGI)

- (a) Belirli bir bölgeden, eyalet veya ülkeden doğmuş ürünler;
- (b) Niteliğini, bilinirliğini veya diğer ayırt edici özelliklerini temel olarak doğduğu coğrafi bölgeyle ilişkilendirilen ürünler;
- (c) Üretim adımlarından en az birinin tanımlı coğrafi bölgede gerçekleştiği ürünler.

3. Geleneksel Özellikler Garantisi (TSG)

Altta özellikleri taşıyan belirli bir ürün veya gıda maddesini kapsamaktadır:

- (a) Üretim, işleme veya bileşenlerin kendine özgü şekli geleneksel uygulamalara dayanan ürünler veya gıdalar;
- (b) Geleneksel olarak kullanılan materyal ve malzemelerden üretilen ürünler.

Türkiye-Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etiketlemesi

Türkiye’de koruma, coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı koruması şeklindedir.

Coğrafi işaretler; menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmaktadır.

- Menşe Adı,
- Mahreç İşareti.

Coğrafi işaretler, aşağıda belirtilen özelliklerine göre menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir:

(1)

a) Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar menşe adıdır.

b) Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar mahreç işaretidir.

(2) Coğrafi bir yer adı içermese dahi birinci fıkrada yer alan şartları taşıyan bir ürünü belirtmek için geleneksel olarak kullanılan, günlük dilde yerleşmiş ve coğrafi bir yer adı içermeyen adlar da menşe adı veya mahreç işareti olabilir.

(3) Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanır:

a) Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.

b) Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.

Tescilli coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adları sicilde belirtilen şartlara uygun olan ürünlerin üretimi veya pazarlamasında faaliyet gösterenler tarafından kullanılır. Bu kişiler, tescil ettirene, coğrafi işaret ve geleneksel ürün adına yönelik üretim ve pazarlama faaliyeti gösterdiklerine dair bildirimde bulunur.

Tescil edilmiş coğrafi işaretin veya geleneksel ürün adının kullanım hakkına sahip olan kişiler, söz konusu coğrafi işaret veya geleneksel ürün adını, amblem ile birlikte ürün veya ambalajı üzerinde kullanır. Coğrafi işaretler bakımından amblemin kullanılması zorunludur.

Ürünün niteliği gereği, amblem ile birlikte coğrafi işaretin veya geleneksel ürün adının ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda, amblem ile tescilli işaret veya ad, kullanım hakkına sahip olanlar tarafından işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı bu Kanun hükümlerine tabi değildir.

Tescilli coğrafi işaretin ve geleneksel ürün adının kullanımı ile amblem ve amblemin kullanımına ilişkin usul ve esaslar yönetmelikle belirlenir. (6769 sayılı kanun madde 46)

6-Coğrafi İşaretli (GI) Ürünlerin Ülke Ekonomisine Katkıları

Çek Cumhuriyeti-Coğrafi İşaretli (GI) Ürünlerin Ülke Ekonomisine Katkıları

Teorik olarak, GI'lar yerel üreticilerin gelirlerini artırmayı hedeflemekte ve daha bilinçli ve talepkar müşterilerin ihtiyaçlarını karşılar. GI'lar yüksek ve istikrarlı ihracat kazanımları için kilit öneme sahiptir ve kırsal kalkınma ve çeşitliliğin, ürün kalitesinin ve yerel istihdamın sürdürülebilmesine olumlu katkılarda bulunmaktadır.

Kaynak: <http://www.intracen.org/news/Experts-discuss-the-benefits-of-coğrafi-işarets-and-the-support-needed-to-make-them-work/>

Araştırma çalışmalarından birinde şirketlere Coğrafi İşaretli Ürünleri kullandıklarında ne bekledikleri sorulmuştur. Şirketlerden yüksek ciro ve yüksek kar formunda ekonomik gelişim cevabı alınmıştır.

Genel olarak, etiketin alınmasından sonra şirketlerin elde ettiği gerçek faydanın şirketin yükselen prestiji, rekabette farklılaşarak öne çıkma, ürün tanımını geliştirmesi, alıcılara karşı pazarlık gücünün artması olarak sıralanabilir. Daha küçük ölçekte, dikkat çeken faydalar arasında mevcut müdavimlerin elde tutulması, ülkede yeni müşterilerin kazanılması, ürün kalitesinde artış ve taktitlere karşı koruma olduğu söylenebilir. Böyle bir etiketi edinmek işletmenin pazarlama kanadında ekonomik yöne göre daha fazla bir kazanım sağlayabilir.

Kaynak: http://is.muni.cz/th/322812/esf_b/BP_text.pdf

İtalya-Coğrafi İşaretli (GI) Ürünlerin Ülke Ekonomisine Katkıları

Merkezi öneme sahip faydalar arasında, hem de PDO-PGI'nin ürün logosunun sağlayabileceği (tüketici tarafından daha fazla ödeme yapma isteği) hem de piyasayı coğrafi adı (pazarda tipik ürünün arzını azaltarak) yanlış şekilde kullanan “sahte” ürünlerden “temizleyerek” erişilebilir fiyat artışları elde etmek bulunmaktadır. Ancak, bu beklentiler her zaman gerçekleşemez. Örneğin, 2005 yılında bir araştırmacı tarafından gerçekleştirilen bir ankette (Belletti et al., 2006.a) coğrafi işaret taşıyan Tuscany (Prosciutto Toscano DOP Pecorino Toscano DOP Chianti Classico Oil DOP ve IGP Sorana Bean) bölgesinin 4 farklı ürün ile çalışan 45 farklı tür ve büyüklükte işletme, PDO-PGI'dan kaynaklanan maliyet-etkinlik değerlendirmesinin, cesaret verici sonuçlar ortaya koymadığını göstermiştir: işletmelerin %25'inden fazlası (test edilen dört ürün arasında düzenli şekilde dağıtılan), PDO -IGP kullanımının kısa vadede kesinlikle karlı olmadığını belirtirken, bunlardan üçü yüksek maliyetlerin sadece yüksek gelirle karşılanabileceğini beyan etmiştir. Görüşme yapılan 45 şirketten sadece biri, bu düzenlemenin kullanımının son derece karlı olduğunu bildirmiştir.

Ancak, PDO-PGI tanınma sürecini değerlendirme ve sonrasında işletmelerce kullanma talebi önemlidir; çoğunlukla kısa dönem gelir değerlendirme maliyetiyle ilgili daha geniş strateji içerine eklenmiş operasyonel mantık ve motivasyona karşılık gelir.

Şirketler hem “saldırgan” hem de “savunma” türü nedenleri öne sürer ve çoğunlukla ilk adımda fiyatla ilgili nedenleri ön plana çıkarmaz.

Coğrafi adları haksız yere kullanılmasını önlemek, en azından belli bir bilinirlik kazanmış ürünler için, sadece yerel pazarlarda veya sınırlı pazar bölümlerinde bulunsalar bile ve/veya kendi adlarının yanında son derece çekici olan (örn. Tuscany veya Chianti gibi) adları kullanan ürünler için çoğunlukla hakim olan motivasyondur.

Şirketlerin gösterdiği diğer olumlu etkiler arasında şunlar bulunur:

Ürünün özellikleriyle ilgili, 510/06 seri sayılı Avrupa Komisyonu Düzenlemesi altında verilen garanti günümüzde “profesyonel” (yani günümüzün modern dağıtım sistemi içerisinde) müşterilere karşı daha geniş kapsamlıdır;

Kalite güvence sistemlerinin benimsenmesine bağlı olarak, şirket içerisinde kalite mentalitesindeki gelişme;

PDO-PGI ürünlerini bir “madalya” olarak kullanan genel tedarik kalitesinde gelişim (çeşitlilik).

Tüm bunlar, mevcut ticari kanalların konsolidasyonu veya yeni kanalların ve pazarların (özellikle büyük ölçekli dağıtım, ihracat, uzun kanallar) açılmasıyla sonuçlanmıştır.

Ancak, çoğunlukla yerel kamu kurumlara göre, “kolektif” görüş küçümsenmemeli çünkü PDO-PGI markaları yerel kalkınma süreçlerine destek olmakta, yerel görünürlüğü artırmakta ve tipik ürün zincirinin bir bölümünü teşkil eden konulara yönelik farkındalığı artırmada bir araç olarak değerlendirilmiştir.

Polonya-Coğrafi İşaretli (GI) Ürünlerin Ülke Ekonomisine Katkısı

Bölgenin rekabetçiliği, bölgesel kalkınma stratejisiyle ve rakiplerin kullandığı stratejilerle elde edilen piyasada bölgeyle ilgili ortaya çıkan mevcut durumdur. “Koruma Altına Alınmış Menşe” ve “Koruma Altına Alınmış Coğrafi İşaret” etiketi taşıyan ürünlere sahip olan bölgeler Polonya’nın tüm bölgelerinde kalite fiyatların gelişmesini ve ekonominin lokomotifi olmasını sağlamaktadır.

Slovenya-Coğrafi İşaretli (GI) Ürünlerin Ülke Ekonomisine Katkısı

Korunan ürünlerin ekonomik başarısından emin olmak için, Slovenyalı profesyoneller bu iş birliğinin yatırımından bir kazanç beklemektedir. Başka yerlerde özlenen olumsuz durumlara (örneğin Fransa’da, güney-batıda kaz ciğeri "Foie gras du Sud-ouest" coğrafi işaret koruması için) düşmemek için koruma konusunda endişe taşıyan işletme sahiplerinin, özellikle küçük çiftlik sahiplerinin ve el sanatçıların erişimini garanti etmek ve hızlandırmak hayati öneme sahip gibi gözükmektedir. Buna ilaveten, işletme sahiplerinin, koruma işaretlerinin gelişimine yönelik ortak yaklaşıma sahip olmayı sağlamaları ve ürün veya sertifikasyon üzerinde bağımsız bir kuruluşça kontrole sahip olmaları gerekmektedir. Bu durum şu soruyla ilgilidir: kalitede iyileştirme yaklaşımı olarak koruma garantisi için kontrolü kabul etmeli mi? Etmemeli mi? Benim

kişisel düşünceme göre Coğrafi İşaretlerin (GI) üreticiler için safi ekonomik fayda boyutunu aşmış olması ve tüketiciler, kırsal bölgeler ve tüm bölge e ülke için etki aralığını genişletmesi gerekir. AB-28 içerisinde Coğrafi İşaretli ürünlerin tüm değer prim oranı 2,23 olarak hesaplanmış; bunun anlamında GI ürünlerinin, olmayanlara kıyasla 2,23 kat fazla satılmaktadır. Bu gerçekler açıkça otantik ürünlerin korumasının, ulusal ve uluslararası seviyede ekonomik büyüme için faydalı olduğunu göstermektedir.

- GI'lar çiftçilerin gelirlerini artırmaktadır.
- Tarımsal üretimde çeşitliliği teşvik etmektedir;
- Arz ve talep arasında daha iyi denge sağlamaya yardımcı olur;
- Uzak, kırsal az gelişmiş bölgelerin kalkınmasına yardımcı olur; ve
- Kırsal nüfusu korur.

Coğrafi işaretlerin ekonomik faydaları temel olarak farklılaşmaktan kaynaklanır – bölgeyle ilişkilendirilen özel kalite müşteriler tarafından ülke içerisinde ve dışarısında kabul görür. Aslında, GI'ye yönelik talep ürün farklılaştırmanın ekonomisi üzerine temellenir bu yüzden üreticiler için bölgesel olarak farklılaşmış Pazar bölümlerinde fırsatlar doğurur. Tüm koruma altındaki ürün üreticileri, azarın büyümesini tercih eder. PDO ürünleri üreticileri %150-700 arası büyüme arzusundadır; PGI ürünleri satan şirketler %40-300 arası büyümeyi ve TSG ürünlerini satan şirketler %20-100 arası büyüme arzusundadır. Pazar payını büyütme, her zaman bir başka şirketin zararına olsa da, ürünün uzakta bile olsa benzersiz satış noktalarını ve ürün için uygun tanıtım, dağıtım ve fiyatlandırma stratejilerini belirlemek için konumlandırmak önemlidir. Bazı durumlarda, daha sosyal odaklanma stratejisi - yani pazardaki istekleri ve ihtiyaçları tespit etmeye dayanan strateji- bu büyümeyi elde etmede önemlidir. Bunu başarabilmek için, bilgi toplama ve hedef pazarın istek, ihtiyaç ve şartlarını belirlemeye yönelik tekniklere yatırımlar gerekir.

Yunanistan-Coğrafi İşaretli (GI) Ürünlerin Ülke Ekonomisine Katkıları

Yüksek talebe sahip ayırt edici özelliklere sahip tarımsal ürünlerin veya kaliteli gıdaların mevcudiyeti, son yıllarda üreticilere yüksek ekonomik fayda sağlamaktadır. Adil bir rekabet ortamının sağlanması durumunda, tarım ekonomisi özellikle üreticilerin özel niteliklerinden ötürü daha sade ürünleri tanıtmaya imkanı olan uzak bölgelerde gelişecektir. Bunun yanında, ürün maliyetleri sahip oldukları coğrafi işaretlerden ötürü bilinirlik ve namlarına bağlı olarak yüksektir.

Türkiye-Coğrafi İşaretli (GI) Ürünlerin Ülke Ekonomisine Katkıları

Türkiye’de coğrafi işaretler sistemi kırılma noktası olarak değerlendirebileceğimiz 2015 yılında buyana önemini arttırmış ve çalışmalar yoğunlaşmıştır. Bazı verilerin çeşitli kaynaklardan (il valilikleri, sanayi ve ticaret odaları/ borsaları, TÜİK) tarafından oluşturulduğu görülmüş ancak yetkililer tarafından sistematik bir şekilde kayıt tutulmadığından ve çoğu tesciller yönetişiminin yeterince yapılmadığından coğrafi işaretli ürünlerin, Türkiye ekonomisine ne şekilde bir etki yaptığı saptanamamaktadır.

Türkiye’de yapılan bir araştırmaya göre coğrafi işaretli Ayvalık Zeytinyağı talebi, coğrafi işareti olmayan rakiplerine kıyasla %58 daha fazla iken, yine aynı ürün için tüketicilerin %82 daha fazla ödemeyi kabul ettikleri sonucu ortaya çıkmıştır(Zuluğ, 2010) Ancak tüketicilerin %76,3’ünün coğrafi işaretli gıda ile ilgili bilgiye sahip olmadıkları tespit edilmiştir. Tüketicilerin %58,9’unun coğrafi işaretli bir gıdaya daha fazla ödeyeceği saptanmıştır. Örneğin; tüketicilerin coğrafi işaretli Gemlik zeytinine %29,8 daha fazla ödeyebileceği tespit edilmiştir(Meral ve Şahin 2013).

Türkiye, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları ve ilgili devlet kurumları iş birliğinde, Coğrafi İşaret’ler konusunda dünyanın gelişmiş ülkeleri paralelinde önemli ilerlemeler kaydediyor.Geleneksel ve yerel gıdaların üretim ve denetim mevzuatında gerçekleştirilecek düzenlemeler sonrasında, Coğrafi İşaretler, hem ekonomik anlamda, hem sosyal – kültürel varoluşuyla kırsal kalkınmanın önemli bir değeri olarak geleneksel ürünlere endüstriyel tarım karşısında önemli bir rekabet gücü desteği sağlayabilecektir.

7-Coğrafi İşaretlerin Ülkeye Sağladığı Kültürel Etkileri ve Turizme Yansımaları

Çek Cumhuriyeti-Coğrafi İşaretlerin Ülkeye Sağladığı Kültürel Etkileri ve Turizme Yansımaları

İnsanların büyük bölümü coğrafi işaret terimini bilmemekle birlikte, kendi bölgesel ve ülkelerine ait ürünler hakkında bir farkındalığa sahiptir (Fransa – şarap, Bavarya - sosis, Slovakya – tulum peyniri). Çek birası ve “Karlovarské oplatky” gibi bazı ürünler, sadece Çek vatandaşları tarafından değil, aynı zamanda yabancılar tarafından da Çek Cumhuriyeti’ndeki en iyi ürünler olarak kabul edilir. Bu yüzden coğrafi işareti, medyada doğru şekilde tanıtıldığında, Çek kültürü ve turizmi üzerinde birçok olumlu etkiye sahip olabileceğini bekleyebiliriz.

Kaynaklar: http://theses.cz/id/p5ixly/BP_Novkov_2013.pdf

Fakat bazı çalışmalara göre, belediyeler ve bölgeler özel işaretlere sahip yerel ürünleri kültürlerinin tanıtımları amacıyla desteklememektedir.

Kaynak: https://theses.cz/id/0wqa7w/zaverecna_prace.pdf

İtalya-Coğrafi İşaretlerin Ülkeye Sağladığı Kültürel Etkileri ve Turizme Yansımaları

Yerel ürünleri güçlendirmeye ilave olarak, sertifikasyon da ciddi anlamda üretim alanıyla ve tarihi ve kültürel geleneklerle güçlü şekilde ilişkilendirilmekte ve bu unsur, bölge için bir kalkınma kaynağı teşkil edebilir. Çünkü sertifika etiketine sahip olan ürünler daha kaliteli ürünü daha geniş ölçekli satışını mümkün kılacak ve bu da bölge için daha geniş iş imkanları ve kalkınma anlamına gelecektir. Böylece, bölge dışından sürekli ekonomik akış ve ürün güvencesi temin edilmiş olacaktır. Kaliteli ürün genişletme potansiyeli önemlidir ancak belirgin milli özellikleri farklılıklarını, farklı segmentleri ve dağıtım kanallarını değerlendiren, yabancı pazara yönelik bir yaklaşıma sahip olmanız gerekmektedir.

Polonya-Coğrafi İşaretlerin Ülkeye Sağladığı Kültürel Etkileri ve Turizme Yansımaları

Coğrafi işaretler, hem Polonya bölgelerinin ve aynı zamanda kendi bölgesel ürünlerinin tanınmasını sağlamaktadır. Polonya, hem yerli hem de yabancı turistlerin ziyaret ettiği bir ülkedir. PDO ve PGI etiketli ürünler ülkenin hem turizminin hem de ekonomisinin gelişmesini sağlamaktadır. Ürünlerin büyük bölümü (11 kadar) Małopolska bölgesinden ve ürünler büyük çoğunlukla koyun peyniri ve Krakow bageli gibi zengin bir tarihe sahiptir ve AB tarafından kabul gören işaretleri taşımakta ve Polonya'nın turizminin gelişimine katkıda bulunmaktadır. Buna ilaveten, diğer Polonya bölgeleri, sahip oldukları bölgesel işaretleriyle, oldukça fazla turist çekmektedir.

Slovenya-Coğrafi İşaretlerin Ülkeye Sağladığı Kültürel Etkileri ve Turizme Yansımaları

Korunan ürünlerin adları, örnek markalar Slovenyalı üreticileri küresel pazarda tanınır hale getirmekte, tekliflerine çeşitlilik ve hukuki koruma kazandırmaktadır. Coğrafi kimlik, üreticilere genellikle diğer ürünler tarafından edinilmeyen “markalı isim” ve koruma konusunda yardımcı olmaktadır. Korunan ürünler için, üreticiler için özellikle kalite bağlamında, ürünün menşeyinin aksine benzersiz coğrafi konumla özdeşleştirilen farklılıklar da dahil gerçekten bir farklılık söz konusuysa, en yüksek fiyatları talep edebilme olasılığı bulunmaktadır.

Slovenya'daki korunan ürünlerin önemi, gastronomik turistlerinin ziyaret ettiği noktalarda muhtemel satış artışlarına imkan vermekte; böylece, gastronomik turizm korunan ürünlerin tanıtımı üzerinde büyük öneme sahip olmaktadır.

Yunanistan-Coğrafi İşaretlerin Ülkeye Sağladığı Kültürel Etkileri ve Turizme Yansımaları

Coğrafi işaretler gerçekten ürünler hakkında aydınlatıcı birer unsurdur çünkü bunların sayesinde tüketiciler bu ürünlerin kaynakları hakkında fikir sahibi olabilmektedir. Bu durumda, ürünlerin kalitesi, bilinirliği ve diğer önemli detayları coğrafi işaret vasıtasıyla aktarılabilir. Bunun yanı sıra, her

bölgeye has farklı ürün işleme ve üretim yöntemlerine bağlı olarak verilen coğrafi işaretlere göre müşteriler satın alacakları ürün kalitesini tanıyabilmektedir. Turizmle ilgili olarak, bölgeler arasındaki rekabetin, sundukları ürünlerde farklılaştırma yoluyla geliştirilmesi, sürdürülebilir ekonomik kalkınma perspektifi dahilinde bir seçenektir.

Türkiye-Coğrafi İşaretlerin Ülkeye Sağladığı Kültürel Etkileri ve Turizme Yansımaları

Bütün dünyada yöresel ürünler insanların gözünde diğer ürünlerden farklı bir konuma ve özelliğe sahiptir. Çünkü İnsanlar; geçmişlerini, kültürlerini ve atalarının hatıralarını yöresel ürünleriyle canlı tutarlar. Bu ürünler sayesinde birbirleriyle bağ kurarlar ve bir aidiyet yaratırlar. Anadolu’da yaklaşık 12 bin yıllık kültürel birikimin mirası olarak günümüze kalan Türk Patent ve Marka Kurumu’nun verilerine göre yaklaşık 2 bin 500 yöresel ürün bulunduğu tahmin edilmektedir. Bu ürünler, meraklısını tedarik noktasına çekmede etkili ürünlerdir. Bu ürünlerimiz, yerinde istihdam sağlayan geleneksel üretim biçimleriyle yerel ekonomiyi ayakta tutan ve kültürel zenginliğimizi yaşatıp gelecek kuşaklara aktaran değerli mirasımızdır. Yöresel ürünler, kadın istihdamını arttırma ve geliştirmede de önemli rol oynamaktadır. Kültürel varlığın öncelikli aktarıcısı olan kadınların çalışma alanı olarak büyük önem taşıyan yöresel ürünler, kamu yararı üreten ekonomik faaliyetlerden biridir.

Coğrafi işaretlerin turizme de olumlu etkileri bulunmaktadır. Turistleri bölgeye çeken doğrudan etkisi her zaman olmasa da, ürünün ait olduğu coğrafi bölgenin direkt bilinirliğini arttırmaktadır. Şehir markalaşmasının önemli birer aracıdır. Ürünün kaynaklandığı coğrafi bölgenin reklamını yaparak, bölgede sunulan hizmetlerin gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Ayrıca coğrafi işaretlerin o bölgeye turist çekmesi ve kırsal turizmi canlandırması yoluyla diğer ürünlere talep de artmakta ve başka hizmetlerin sunulmasını sağlamaktadır. Yerel üreticiler bu sayede hem ürünlerini daha çok satma imkânı elde ederken hem de ürünlerinin bilinirliğini artırarak tanıtımını

yaparlar. Özellikle dünyada bazı yerlerde örneğine rastlanan “yemek turları”, coğrafi işaretlerin turizme ne derece olumlu etkisi olduğunu gösterme açısından önemlidir.

Kaynak: Tepe, S., 2008, Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri, Uzmanlık Tezi, T.C. Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, 148 s.

8-Bulunulan İl Sınırları İçinde Tescilli Coğrafi İşaretler

Çek Cumhuriyeti-Bulunulan İl Sınırları İçinde Tescilli Coğrafi İşaretler

Prag Domuz Budu, Geleneksel Özellik Garantisi (TSG) işareti için Mayıs 2016 tarihinde aday olarak ilan edilmiştir. May 2016.

Prag Domuz Budu geleneksel bir et ürünüdür. Yurt dışında Prag Domuz budu veya “Prager Schinken” olarak bilinir ve üretimi sırasında hafifçe tütsülenmesi ve sonrasında pişirilmesiyle gurme lezzetler arasında kabul edilir.

Kaynak:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=cs&recordStart=16&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone_mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone_mask=&filterMax.milestone=&filter.country=CZ&filter.category=&filter.type=&filter.status

İtalya-Bulunulan İl Sınırları İçinde Tescilli Coğrafi İşaretler

- Olio Extravergine di Oliva Molise Gentile DOP
- Caciocavallo Silano DOP
- Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP
- Salamini İtalyani alla Cacciatora DOP
- Rosso Biferno IGP

Polonya-Bulunulan İl Sınırları İçinde Tescilli Coğrafi İşaretler

Malopolska bölgesinde, buraya özel PDO, PGI ve TSG işaretlerine sahip benzersiz 11 ürün bulunmaktadır.

- Karp zatorski/ Sazan
- Jagnięcina podhalańska/ Kuzu Eti
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunajca/ Dunajec Vadisi Fasulyesi
- Chleb prądnicki/ Prądnice ekmeği
- Jabłka łuckie/ Łuckie elması
- Obwarzanek krakowski/ Kraków Bageli
- Kiełbasa lisiecka/ Sosis
- Suska sechlońska/ Kurutulmuş Erik
- Redykołka/ Tütsülenmiş peynir parçacıkları
- Oscypek/ Tütsülenmiş peynir
- Bryndza Podhalańska/ Ewe`in süt peyniri

Slovenya-Bulunulan İl Sınırları İçinde Tescilli Coğrafi İşaretler

- Koruyucu içermeyen yarı-sert peynir –Zelena dolina`nın yarı-sert peynirleri
- Yukarı-Savinja Karın
- Styrian şerbetçi otu

Yunanistan-Bulunulan İl Sınırları İçinde Tescilli Coğrafi İşaretler

Larisa mercimeği ve Larisa nohudu. Larisa, sahip olduğu verimli topraklar sayesinde tarımsal ürünlerin üretimiyle konusunda eski bir geleneğe sahiptir. İlk başta, Larisa yetiştirdiği büyük miktarlarda ürünü tüm Yunanistan`a dağıtırken, sonrasında önemli miktarlarda ürünü ihraç etmeyi başarmıştır.

Türkiye-Bulunulan İl Sınırları İçinde Tescilli Coğrafi İşaretler

Aydın Kestanesi, Aydın Ticaret Borsası'nın başvurusu sonucu 7 Aralık 2012 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere, menşe adını Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Resmi Gazete, 28122, 24 Kasım 2011). Aydın Kestanesi'nin ayırt edici ve meyve kalite özelliğini belirleyen önemli üç unsur bulunmaktadır. Bunlar; meyve iriliği, tohum kabuğunun soyulabilirliği ve tohum zarının meyve etine girme durumudur. Koruma altına alınan menşe adı Aydın ili ve ilçelerini kapsamaktadır.

Aydın İnciri de 20.07.2006 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere Aydın Ticaret Odası' nın başvurusu sonucu Türk Patent ve Marka Kurumu' na menşe adı tescili gerçekleşmiştir (Resmi Gazete, 26234, 20 Temmuz 2006). Bu menşe adı Aydın iline bağlı olan tüm ilçeler ve köyleri kapsamaktadır.

Ege Pamuğu, 22 Temmuz 2003' de 6 Şubat 2003 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere İzmir Ticaret Borsası başvurusu ile tescil edilmiştir. Menşe işareti tescilli bu pamuk Nazilli 84, Nazilli M503, Nazilli 143 ve Carmen çeşitlerini kapsamaktadır. Tescilin coğrafi sınırları İzmir, Manisa, Muğla, Denizli, Balıkesir ve Çanakkale illerinin birçok ilçesi yanında Aydın ilinin tüm ilçelerini de kapsamaktadır.

Güney Ege Zeytinyağları, 29.07.2014 tarihinde 29.04.2016 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere S.S.Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği başvurusu ile tescil edilmiştir.

9-Yeni Girişimciler İçin Coğrafi İşaretli Ürünler Konusunda Fırsatlar

Çek Cumhuriyeti-Yeni Girişimciler İçin Coğrafi İşaretli Ürünler Konusunda Fırsatlar

Bir coğrafi işaret, üreticiler arasında adil rekabetin oluşmasını sağlar ve müşterilere ürünün üretim yeri veya özel karakteristikleriyle ilgili güvenilir bilgi sunar. Coğrafi işaretlerin sunduğu koruma geleneksel, yüksek kaliteli ürünleri ve know-how seviyesini ve bununla ilgili istidamı muhafaza etmede yardımcı olur. Bu koruması özellikle küçük ve orta boy işletmeler için önemlidir (KOBİ'ler). Aynı zamanda rekabetçiliği geliştirirken, korunan ürünlerin yüksek kalitesini sürdürmede inovasyona yatırım için bir teşvik teşkil etmektedir.

İtalya-Yeni Girişimciler İçin Coğrafi İşaretli Ürünler Konusunda Fırsatlar

Kalite işaretleri, kırsal alanların, özellikle ekonomik olarak imkansızlıklarla karşı karşıya kalan uzak bölgelerin, sosyo-ekonomik kalkınması için bir güç teşkil edebilir.

Koruma gerçekleştirilmek üzere kurulmuş olmasına rağmen bu araçlar, geçtiğimiz yıllarda gittikçe çok daha fazla coğrafi isimle ilgili verimli özelliklerin farklılaştırması ve geliştirilmesini hedefleyen pazarlama fonksiyonu üstlenmiştir.

PDO/PGI/TSG sertifikasyonları, önemli yararlar sunabilir. Bunlar arasında, ürünün özellikleriyle ilgili çok sayıda bilgi, gıda güvenliği ve ürün kalitesi konusunda daha etkin garanti bulunur. Bunlara ilaveten, PDO/PGI/TSG işaretlerine sahip olan ve olmayan ürünler arasındaki fiyat farkı, fayda ve maliyeti göz önüne alınıp değerlendirildiğinde, sertifikalı bir ürünü satın almanın toplum, çevre ve bölge için çok faydalı olduğu düşüncesi, kaliteli ürünlere yönelik artan son yıllarda tüketici ilgisiyle yaygınlaşmıştır.

PDO/PGI/TSG ticari markaları nihai bir nokta değil; tam tersine bir başlangıç noktasıdır. Müşterilerin sadece bir “damgaya” sahip ürüne para vermek istemedikleri akıldan çıkarılmamalıdır. AB'nin markalı ürünlerin tanıtımına

yönelik çalışmaları üzerinde önemle durulmalıdır. Ayrıca, bir markayı almak ve devam ettirmek, belirli maliyetlerine katlanmayı gerektirir (özellikleri taşımak, sertifikasyon maliyetleri, konsorsiyuma katılmak vb.). bu yüzden, ekonomik aktörler ve kurumlar arasında amaçların, PDO/PGI/TSG talep edildiğinde özelliklerle ilgili eğitim sürecinde kapsamlı bir üyelik sürecinin, dağıtım kanalları ve hedef pazarla ilgili bilgilerin, tanıtım yatırımları ve iletişim ihtiyaçlarının maksimum seviyede paylaşılması gereklidir.

Polonya-Yeni Girişimciler İçin Coğrafi İşaretli Ürünler Konusunda Fırsatlar

Polonya, Tarım ve Kırsal Kalkınma Bakanlığı'nın bölgesel ve geleneksel ürünler listesinde 1,570 ürün girmiştir. Tanınan bölgesel ürünler için PDO, PGI ve TSG işaretleri alabilmek için, altta belirtilen çeşitli faktörleri karşılamak gerekmektedir:

- doğal çözümler önermek
- geleneksel üretim çözümleri kullanmak
- bölge için uygun çözümlerin kullanımı
- ekolojik çözümlerin kullanımı
- şirket ve ürünleri doğrudan satışla tanıtmak
- bölgesel düzenlemeleri korumak
- bölgeyi ve bölgesel ürünleri tanıtmak için turizmi kullanmak

Tarım Bakanlığı'nın web sitesinde, tüm ürünler, ortaya çıktıkları bölgeler, menşe ve üretim ilgili bilgilerle birlikte gösterilmiştir. Ürünü üretmeye ilgi duyan her yeni üretici tescil için başvurabilir. En önemli şey, belirli lezzeti, coğrafi menşe ve özel ürün işaretlerine ait üretim şartlarını sürdürebilmektir.

Slovenya-Yeni Girişimciler İçin Coğrafi İşaretli Ürünler Konusunda Fırsatlar

Slovenyalılar sahip oldukları mirasla, mutfak geleneği ve özel gıda ürünleriyle gurur duymaktadır. Çok sayıdaki Sloven çiftçi ve yeni girişimci grubu, geleneksel Sloven ürünlerinin mutfak sanatı mirasını sürdürebilmek için çalışmalara dahil olmuşlardır. Bu alandaki girişimciliğin genişlemesiyle alakalı olasılıklar veya

potansiyeller oldukça yüksek seviyelerdedir. Slovenya hükümeti mevcut ve yeni kurulacak yükselen şirketleri, kendi özel gıda ürünlerini korumaya yönelik sertifikasyon planları teklif ederek desteklemektedir. Genel olarak bölgesel üretim yerel ekonomi ve üreticiler ve tüketiciler arasında kısa zincirlerin yaratılması ve sürdürülmesi için önemli hale gelmiştir. Ürünlerin korunmuş statüleri, ürünleri kopyalayanların dava edilmesi, pazarda adil rekabet için bir temel teşkil eder. Ancak, korunmuş durum, pazarda başarılı şekilde rekabet edebilmek için yeterli değildir: şirketlerin aynı zamanda somut bir stratejiye sahip olması gerekir!

Yeni Girişimciler için Tavsiyeler:

1. PDO üreten organizasyonlar için tavsiyeler:

- Ürün teklifinde ürünler arasındaki doğal farklılıkları kullanın,
- Ürün teklifinde bölgesel tanıtım içeriğini kullanın,
- İşletmeyi ve ürün menşeyini tanıtmak için doğrudan satış yöntemini kullanın,
- Belirli hedef grupları için Pazar potansiyelini değerlendirin,
- Kime satış yapacağınıza karar verin.

2.PGI üreticileri için tavsiyeler:

- Ürün teklifinizde ayırt edici ürün karakteristiklerini belirleyin ve vurgulayın,
- Ürün teklifinde bölgesel tanıtım içerikleri kullanın,
- Üretimi artırmanın imkanlarını araştırın,
- Süpermarketler için potansiyel ürünler: henüz yapmadıysanız bu kanalı araştırın,
- Belirli hedef gruplardaki potansiyeli araştırın,
- Kime satacağınıza karar verin.

Yunanistan-Yeni Girişimciler İçin Coğrafi İşaretli Ürünler Konusunda Fırsatlar

Yeni girişimciler, hukuki şekillerinden bağımsız olarak, kendi ürün koruma başvurularını, her tür üretici için devlet tescil bürosuna doğrudan yapabilir ve coğrafi işaretli ürün kayıtlarına başvuru yapabilirler. Her şeyden önce, başvuru yapmaya istekli olan her üretici grubu önerilen korumanın 510/06 Numaralı kanunun 2. Maddesine uygun olduğunu ispatlamak zorundadır. Buna ilaveten, yeni başvuru sahipleri, bu belirli ürünün şartlarını sağlayabiliyorlarsa, devlet tescil bürosunda hali hazırdaki başvuruları kullanabilirler.

Türkiye-Yeni Girişimciler İçin Coğrafi İşaretli Ürünler Konusunda Fırsatlar

Ekonomi Bakanlığı tarafından sağlanan desteklerden 2014/5 sayılı “Uluslararası Rekabetçiliğin Geliştirilmesinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2010/8)’de Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ” (URGE) kapsamında; yerel üreticilerin bir araya getirilerek ortak hareket etmeleri sağlanmakta ve ürünlerin yurt dışına pazarlanması desteklenmektedir (Resmi Gazete, 29210, 19 Aralık 2014).

Yine Ekonomi Bakanlığının yarattığı 2006/4 sayılı ‘Türk Ürünlerinin Yurtdışında Markalaşması, Türk Malı İmajının Yerleştirilmesi ve TURQUALITY’ nin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ’ kapsamında şirketlere destekleme yapılmaktadır. Markalaşma programı olan “TURQUALITY” kapsamında bir destekleme yapılabilmesi için, şirketlerin yapacakları başvuruda Türkiye’de ve en az bir yurtdışı pazarda markalarını tescil ettirdiklerine ilişkin belgeleri de sunmaları gerekmektedir. Ayrıca TURQUALITY Programı kapsamındaki desteklerden “Üretici dernekleri ve ihracatçı birlikleri” de faydalanabilmekte olup, söz konusu birlik ve derneklerin başvurularında marka tescil şartı aranmamaktadır (Resmi Gazete, 24 Mayıs 2006, 2677).

Ayrıca 2014/3 ‘Yurt Dışı Birim, Marka ve Tanıtım Faaliyetlerinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2010/6)’de Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ’ ve 2014/4 sayılı Tasarım Desteği Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2008/2)’de Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ” kapsamında bir sektörel ayırım yapılmaksızın, coğrafi

işaretli ürünlerin ihracatını yapan firmalar söz konusu desteklerden faydalanabilmektedirler (Resmi Gazete, 29203, 12 Aralık 2014; 29212, 21 Aralık 2014).

Diğer bir kurum desteği olarak Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) tarafından sağlanan “Tematik Proje Destek Programı” kapsamında coğrafi işaretli ürünleri içeren projelere destek verilmektedir. Bu projeler “meslek kuruluşları” diye adlandırılan grupları hedef almaktadır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanıp Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu tarafından uygulanan “Katılım Öncesi Yardım Aracı-Kırsal Kalkınma Programı” (IPARD)” altında yer alan “Yerel Ürünler ve Mikro İşletmelerin Geliştirilmesi” alt tedbiri kapsamında; TPE tarafından tescil edilen coğrafi işaretli ürünlere öncelik tanınarak destek verilmektedir. Bu destek; geleneksel ve özgün yerel tarım (gıda ve gıda olmayan) ürünleri ile geleneksel el sanatlarının değerlendirilmesi ve/veya işlenmesi için destek sağlanmakta fakat bu destek, ürünlerin uluslararası tescilinde başvuru sahibi tarafından ödenmesi gereken uluslararası tescil ücretini kapsamamaktadır.

Kaynak: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/12/20141219-10.htm>
<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/05/20110516-3.htm>
<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/12/20141212-12.htm>
<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/12/20141221-4.htm>