

No: 561 – Mahreç İşareti

ERKİLET KEDİ BACAĞI

Tescil Ettiren
KOCASINAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 561
Tescil Tarihi	: 08.10.2020
Başvuru No	: C2017/160
Başvuru Tarihi	: 19.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Erkilet Kedi Bacağı
Ürün / Ürün Grubu	: Cevizli Pekmez Sucuğu / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kocasinan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Gevher Nesibe Mahallesi Tekin Sokak No:10 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınırı	: Kayseri ili Kocasinan ilçesi Erkilet Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Erkilet Kedi Bacağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erkilet Kedi Bacağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kocasinan ilçesinin Erkilet Mahallesinde çok sayıda bağlık alan bulunur. Çabuk bozulan bir ürün olmasından dolayı hasat edilen üzümlerin hemen tüketilmesi veya işlenmesi gerekir. Coğrafi sınırdaki uzun yıllardır bağ bozumundan sonra üzümlerin değerlendirilmesi için cevizli pekmez sucuğu üretilmekte olup şeklinin kedi bacağına benzemesinden dolayı bu ürün, yöre halkı tarafından Erkilet Kedi Bacağı olarak adlandırılmış ve bu adla ünlenmiştir.

Erkilet Kedi Bacağı üretiminde iri cevizler ile beyaz üzümlerin kullanılması sonucu dolgun ve açık renkli bir görünüme sahip olur.

Üretim Metodu:

Erkilet Kedi Bacağı üretimi için öncelikle cevizler hazırlanır. İpe dizerken bütün halde kalması için, üretimde dört parça birleşim yeri kalın cevizler kullanılır. Cevizler yaşken dört parçaya ayrılarak parçalanmaması için ince iğne ile kırılan ağzı yukarıya gelecek şekilde ipe dizilir. Cevizlerin dizildiği ipler yaklaşık 90 cm boyunda ayarlanarak, iplere dizilen cevizler, küflenmemesi için özel hazırlanan 1,5 m yükseklikte ve 1 m çapında yuvarlak döner çengellere asılarak güneş gören yerde 3 - 4 gün kurutulur. Kuruyan cevizler toplanarak karton kutulara uzunlamasına dizilir ve hazırlanan cevizler bağ bozumundan sonra kullanılmak üzere saklanır.

Ürün yapımında yörede yetiştirilen, iri taneli, bol sulu ve eldaş olarak bilinen beyaz üzümler kullanılır. Ekim ayı ortası ile sonuna doğru üzüm hasadı gerçekleşir. Hasadın ardından 150 kg üzüm 1 m x 1,5 m tahtadan yapılmış eğimli çörten ağza sahip dikdörtgen küvete (şirahane) doldurularak bol su ile yıkanır. Ardından 150 kg üzüme 5 kg kadar şıra toprağı eklenir. Eskiden çıplak ayaklarla çiğnenen üzümler günümüzde gıda ile temasa uygun malzemenin üretilen çizmeler ile çiğnenir. Üzümlerin suyu çıkana ve geriye posası kalana kadar çiğneme işlemine devam edilir. Üzümün sadece şirasının geçebilmesi için tahta küvetin çörten ağzına kevgir koyulur.

150 kg üzümün çiğneme işlemi sonrası yaklaşık 80 kg şıra elde edilir ve bu şıra büyük bakır kazana aktarılır. Bakır kazan yörede şıra tandırı olarak adlandırılan ocağına alınır ve ocak, budanan asma çubukları, gazeller ve ceviz kabukları ile yakılır. Şıra kısık ateşte ısıtıldıktan sonra 5 adet yumurtanın beyazı ile 250 g yoğurt çırpılarak eklenir ve karışım kaynamaya kadar sürekli karıştırılarak yüzeyinde biriken kefir alınır. Karışım kaynamaya başladığında ocaktan alınır ve toprağı dibe çökene kadar soğumaya bırakılır.

Soğuyan karışımın üzerinden, dibe çöken toprak karıştırılmadan derin ve saplı tas şeklindeki araçlarla büyük ve geniş bakır leğenlere alınır. Karışım, harlı bir şekilde yakılan şıra tandırının üstüne alınır ve göz göz tatlı şurubu gibi olana kadar kaynatılır. Bir kâseye soğuk su koyularak içine kaynayan karışımın damlatılır. Damlatılan karışım şekil alıyorsa, temiz ve büyük bir bakır leğene aktararak soğutulur. Parmak yakmayacak sıcaklığa gelince, 3 - 4 kg makarnalık un tabana çökmemesi amacıyla sürekli karıştırılarak eklenir. Daha önce ipe dizilerek kurutulmuş cevizler koyulaşmış şurup haline alan hamura batırılır ve cevizlerin de kurutulduğu yuvarlak döner çengellere asılır. Leğende kalan hamur sürekli karıştırılmaya devam edilir. Hazırlanan hamurla yaklaşık 100 adet ipe dizilen cevizler kaplanabilir. Çengellere asılan ipler sırasıyla 3 defa hamura batırma, çengele asma ve kurutma işlemlerine tabii tutulur.

Döner çengellere asılmış şıra hamuruna batırılarak oluşturulan ceviz sucukları güneş gören bir yerde 3 - 4 gün kurutulur. Kurutma işlemi tamamlandığında temiz ve kalın muşambalar içerisine uzununa sarılır ve üstü minderlerle örtülerek terlemeye bırakılır. 2-3 gün süren terleme işleminin ardından temiz tülbent bezlerle ürünler

tek tek silinip döner çengele asılarak bir gün daha havalandırılıp kurutulur. Erkilet Kedi Bacağı yaklaşık 20 - 25 cm uzunluğunda kesilerek serin ve karanlık bir yerde saklanır.

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

Erkilet Kedi Bacağının üretilmesi, cevizlerin hazırlanması aşaması da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca şeklinin kedi bacağına benzemesinden dolayı bu ürün, yöre halkı tarafından Erkilet Kedi Bacağı olarak adlandırılmıştır. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Erkilet Kedi Bacağının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Erkilet Kedi Bacağının denetimi, Kocasinan Belediyesinin koordinasyonunda, Kayseri Ticaret Odasından, Erkilet Dayanışma ve Kültür Vakfından, Kocasinan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kocasinan Belediyesinden birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl bir defa, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetimlerde Erkilet Kedi Bacağının amblem kullanımının uygunluğu ile üretim metoduna uygunluk; özellikle iri cevizler ile beyaz üzümlerin kullanılmasına dikkat edilerek kontrol edilecektir.

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