

No: 1516 – Mahreç İşareti

AYVALIK KARADİKENİ

Tescil Ettiren
AYVALIK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1516
Tescil Tarihi	: 04.01.2024
Başvuru No	: C2022/000121
Başvuru Tarihi	: 04.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayvalık Karadikeni
Ürün / Ürün Grubu	: Meze/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ayvalık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fevzipaşa Vehbibey Mah. Sahilboyu Sok. No:1 Ayvalık BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Ayvalık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Karadikeni ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Karadikeni ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Karadikeni; Latince tür adı *Paracentrotus lividus* olan; derisi dikenliler grubuna ait denizkestanelerinin, gıda olarak tüketilebilen gonad kısımlarının tekniğine uygun olarak çıkartılmasıyla; meze şeklinde doğrudan tüketime sunulan ya da limon suyu ve/veya zeytinyağı ile karıştırılarak çeşnili olarak hazırlanıp tüketime sunulan Ayvalık ilçesine özgü bir mezedir.

Denizkestanelerinden elde edilen gonadların gıda olarak tüketilmesi ve bu ürünlerden uzun yıllardır katma değer sağlanmasıyla Ayvalık Karadikeninin, Ayvalık ilçesi ile ünü bağı bulunur. Halk dilinde bu denizkestaneleri; karadiken ve taş kestanesi olarak da bilinir. Bu ürünün tarihçesinde; meze olarak kullanımıyla Ayvalık ilçesinde alışlagelen adıyla Ayvalık Karadikeni olarak isimlendirilmiştir.

Denizkestanelerinin toplanmasında dişi olanları tercih edilir. Dişi denizkestaneleri, konumlarını sağlama almak için üzerlerine bitki ya da küçük bir taş parçası vb. tutturdukları için erkek denizkestanelerinden ayırt edilebilir. Gonadları uygun gelişim göstererek ağırlığının yaklaşık %10'unu oluşturabilir. Protein oranı en az %9 ve kuru madde oranı ise en az %15 düzeyindedir.

Ayvalık ilçesinden temin edilen denizkestaneleri; genellikle kıyı şeridinde, sığ sularda 80 m derinliğe kadar kayalıklarda ve deniz çayırлары (*Posidonia oceanica*) içerisinde dağılım gösterir. Denizkestanelerinin kabuğu yarım küre şeklinde, kahverengi-yeşil renk ve tonlarında ve ortalama 5 cm, karın bölgesi hafifçe basıktır. Ağız bölgeleri oldukça küçük, dikenleri sık ve sivridir. Renk olarak; mor renk ve tonlarında, kızıl ya da siyaha yakın renktedirler.

Ayvalık Karadikeninin, meze olarak çiğ olarak tüketilebilmesinin yanında; zeytinyağı ve/veya limon suyu ile çeşnilendirilerek meze olarak tüketimi daha yaygındır. Çiğ olarak tüketildiğinde tuzlu tada, yumuşak kıvama, özellikle deniz kaynaklı olması nedeni ile avcılığının yapıldığı deniz suyu kokusuna sahiptir.

Ayvalık ilçesinde, denizkestanelerinin avlanması/toplanması ve gıda olarak tüketimi yılın aralık ayı ile mart ayı arasındaki zaman aralığında artar. Denizkestanelerinin avcılığı/toplanması aşamaları emek gerektirirken, işlenmesinde; özellikle kesilmesi, gonadlarının çıkarılması aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Ayvalık Karadikeni üretimi aşamalarına aşağıda sırasıyla yer verilmiştir:

Denizkestanelerinin Avlanması/Toplanması: Denizkestanelerinin avcılığı/toplanması aşamaları; ilgili su ürünleri mevzuatı gerekliliklerine uygun olarak yapılır.

Ayvalık ilçesinde karadiken avcılığı/toplanması için en verimli dönem, yılın aralık ayı ile mart ayı arasındaki zaman aralığıdır.

Denizkestanelerinin ve Gonadlarının İşlenmesi Muhafazası ve Depolanması: Denizkestanelerinin işlenmesi aşamaları ise ilgili hayvansal gıdalar için özel hijyen mevzuatı gerekliliklerine uygun olarak yapılır.

Denizkestaneleri karaya çıkartıldıktan sonra beklenmeksizin hızlı bir şekilde işlenmelidir. İşlenmesi sırasında dikenlerinin batmaması için kalın eldivenler kullanılır.

Denizkestaneleri gıda ile temasa uygun temiz, paslanmaz özel makaslar, bıçaklar vb. kesme aletleri ile kesilerek ortadan ikiye ayrılır. Kaya vb. yapıştığı yerde ağız denilen konik bir kısım bulunan denizkestanelerinin içindeki gonadlarına ulaşmak için bu kısımdan yuvarlak olarak kesilmesi ustalık becerisi gerektirir. İkiye ayrılan denizkestanelerinin gonadları; gıda ile temasa uygun kaşık vb. ile çıkartılır ve bu aşamada ayrıca ustalık becerisi gerektirir.

Elde edilen bu gonadlar; genellikle gıda ile temasa uygun cam şişelere/kaplara konulur. Asgari teknik ve hijyenik şartlar ve soğuk zincir gerekliliklerine uygun bir şekilde muhafaza edilir ya da depolanır.

Ayvalık Karadikeninin Hazırlanmasında Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (1 porsiyon):

- Sade hazırlama: 60 g gonad.
- Çeşnili hazırlama: 60 g gonad, 5 ml zeytinyağı ve/veya 5 ml limon suyu.

Çeşnili hazırlamada kullanılan bileşenler; yeteri büyüklükteki bir kabın içerisinde ortalama 30 saniye kadar yeterince karıştırılarak meze olarak kullanıma hazır hale getirilir.

Piyasaya Arz ve Servis: Ayvalık Karadikenini; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak servisi yapılır ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde soğuk zincir gerekliliklerine uygun bir şekilde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Ayvalık Karadikenini; sade ve çeşnili olarak tüketiciye sunulur. Ayvalık Karadikeninin; soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Ayrıca tüketici isteğine bağlı olarak yeterince tuz ilave edilebilir.

Ayvalık Karadikeninin, buzdolabı koşullarında muhafaza edilmek şartıyla hazırlandıktan sonra 2 gün içerisinde tüketilmesi uygun olur.

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

Balıkesir ili Ayvalık ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Ayvalık Karadikeninin adını aldığı Ayvalık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Ayvalık Karadikeninin tüm üretim aşamaları, Balıkesir ili Ayvalık ilçesinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinatörlüğünde; Ayvalık Belediyesi, S. S. Ayvalık Su Ürünleri Kooperatifi ile Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Ayvalık Belediyesi tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ayvalık Karadikenini ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.