

No: 1444 – Mahreç İşareti

ZONGULDAK ZILBIT YEMEĞİ

Tescil Ettiren

ZONGULDAK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1444
Tescil Tarihi	: 07.08.2023
Başvuru No	: C2022/000391
Başvuru Tarihi	: 14.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Zonguldak Zılbit Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yayla Mah. Bağlık Cad. No: 5 Merkez ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili
Kullanım Biçimi	: Zonguldak Zılbit Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zonguldak Zılbit Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zonguldak Zılbit Yemeği; *Trachystemon orientalis* türü bitki, yağsız dana kıyma, kuru soğan, ayçiçek yağı, zeytinyağı, coğrafi işaret olarak 135 sayı ile tescilli Taşköprü Sarımsağı, yumurta, karabiber, pul kırmızıbiber, kekik ve tuz kullanılarak Zonguldak ilinde üretilen yemektir. Dana kıyma yerine, tereyağında hafifçe pişirilmiş pastırma da kullanılabilir. Servisi sıcak olarak ve üzerine pul kırmızıbiber serpildikten sonra yapılır.

Trachystemon orientalis türü bitki, coğrafi sınırda “zılbit otu” olarak adlandırılır. Zılbit otu hodan, odan, ısıt, zirbit, zılbırık, kaldırık, kaldirik, kalındirek, burğı, mancar, zembil çiçeği ve sığırdili’ gibi isimler de bilinir. Zonguldak Zılbit Yemeğinin üretiminde, zılbit bitkisinin sadece yaprak ve çiçekleri kullanılır.

Zılbit otu nisan-mayıs aylarında yetişir. Zonguldak Zılbit Yemeğinin üretiminde taze olarak kullanımın dışında dondurularak veya salamura yapılarak muhafaza edilmiş hali de kullanılabilir.

Zonguldak Zılbit Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Zonguldak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zonguldak Zılbit Yemeğinin üretiminde kullanılan zılbit otu, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Zonguldak Zılbit Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

<u>Miktar</u>	<u>Bileşen</u>
1 kg	Zılbit otu
400-450 g	3 iri kuru soğan
200 g	Yağsız dana kıyma
6-9 g	3 diş Taşköprü Sarımsağı
5 g	Karabiber
5 g	Kırmızıbiber
5 g	Kekik
2 tane (İsteğe bağlı olarak sayısı artırılabilir)	Yumurta
30-40 g	Tuz
15-20 ml	Ayçiçek yağı
15-20 ml	Zeytinyağı
50 g (isteğe bağlı)	Pastırma

10-13 g (isteğe bağılı)

Tereyağı

Zılbit otunun kökleri hariç olmak üzere sadece yaprakları ve çiçekleri toplanır, ayıklanır ve birkaç kez yıkanarak temizlenir. İsteğe bağılı olarak 100 ml üzüm sirkeli veya elma sirkeli suda 10 dakika bekletilip 2 kez daha yıkanarak temizlenir. 2-4 cm uzunluğunda doğranır ve 30-40 g tuz ilave edilip 10-15 dakika suda kaynatıldıktan sonra suyu sıkılarak yemeğin yapımında kullanılır. Bu aşamada dondurularak veya salamura yapılarak daha sonra kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Bir tencereye ayçiçek yağı, zeytinyağı, küçük parçalar halinde doğranmış soğan ve ince doğranmış Taşköprü Sarımsağı koyulup karıştırılarak kavurmaya başlanır. 2-3 dakika sonra önce yağsız kıyma daha sonra karabiber, pul kırmızıbiber ve kekik karışımı ir ve karıştırılarak 5-6 dakika kavrulur. Zılbit otu eklenip 10-15 dakika pişirilir. Yemek, çok katı olmayan orta kıvam alınca tuz ve yumurtalar yemeğin üzerine kırılır ve karıştırılarak pişirilir.

Yemeğin yapımında kıyma yerine pastırma kullanılacak ise küçük parçalar şeklinde dilimlenen pastırma bir tencerede tereyağı ile 2 dakika pişirilerek ilave edilir.

Zonguldak Zılbit Yemeğinin servisi, sıcak olarak ve üzerine pul kırmızıbiber serpidikten sonra yapılır.

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

Zonguldak Zılbit Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Zonguldak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Zonguldak Zılbit Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası, Zonguldak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Zonguldak Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odası'ndan konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; özellikle Taşköprü Sarımsağı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Zonguldak Zılbit Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.