

No: 1211 – Mahreç İşareti

MİLAS ÇAYKAMASI

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1211
Tescil Tarihi	: 07.09.2022
Başvuru No	: C2021/000291
Başvuru Tarihi	: 27.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çaykaması
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çaykaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Çaykaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Milas Çaykaması ibaresi, marka ibaresinden küçük olmayacak şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çaykaması; buğday unu, mısır unu, zeytinyağı, yoğurt, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan hamurun arasına iç harç konup üzerine kaynatılmış taze sütün alınmış kaymak ve zeytinyağı karışımı dökülüp fırında pişirilerek üretilen börektir. Üretimde kullanılan zeytinyağı, coğrafi işaret olarak 201 sayı ile tescilli Milas Zeytinyağıdır.

Milas Çaykamasının iç harcı, aşağıda verilen bitkilerden ve çökelek peynirinden oluşur.

Bitki	Kullanılan kısmı
Maydanoz (<i>Petroselinum sativum</i>)	Yaprak ve sap
Dereotu (<i>Anethum graveolens</i>)	Yaprak ve sap
Ispanak (<i>Spinacia oleracea</i>)	Yaprak ve sap
Pazı (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>)	Yaprak ve sap
Pancar yaprağı (<i>Beta vulgaris</i>)	Yaprak
Taze soğan (<i>Allium cepa</i>)	Yaprak
Pırasa (<i>Allium porrum</i>)	Yaprak
Marul (<i>Lactuca sativa</i>)	Yaprak
Kışkincik (kişniş) (<i>Coriandrum sativum</i>)	Yaprak ve sap
Kapçık (gelinciğin çiçek açmadan önceki yaprağı) (<i>Papaver rhoeas</i>)	Yaprak
Dalğan (ısırgan otu) (<i>Urtica dioica</i>)	Yaprak
Kuşyüreği (<i>Stellaria media</i> - Familyası: <i>Caryophyllaceae</i>)	Yaprak ve sap
Köremen (dağ pırasası) (<i>Allium ampeloprasum</i>)	Yaprak
Labada (<i>Rumeoc Patienta</i>)	Yaprak ve sap
Kerdime (tere) (<i>Lepidium sisymbrioides</i>)	Yaprak ve sap

Milas Çaykamasının servisi, 10 x 10 cm'lik dilimler halinde ve süzme yoğurt veya ayran ile birlikte yapılır. Ayrıca gıda ile temasa uygun kaplarda satışa sunulabilir.

Milas Çaykamasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çaykamasının üretiminde; coğrafi sınırdaki yetişen bitkiler ile coğrafi sınırdaki üretilen çökelek peyniri kullanılır.

Milas Çaykamasının üretiminde kullanılan bileşen miktarlarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için:

1 kg buğday unu
100 g mısır unu
2 tane yumurta
150 g yoğurt
200 ml Milas Zeytinyağı
10 g tuz
1 litre ılık su

İç harç için:

500 g taze çökelek peyniri
30 g maydanoz
70 g dereotu
100 g ıspanak
100 g pazı
100 g pancar yaprağı
30 g taze soğan
50 g pırasa
50 g marul
50 g kişkincik (kişniş)
50 g kapçık
50 g dalgan (ısırgan otu)
30 g kuşyüreği
50 g köremen (dağ pırasası)
50 g labada
50 g kerdime (tere)
10 g tuz
100 ml Milas Zeytinyağı

Üzeri için:

100 g kaymak (kaynatılmış taze süttten alınan)
50 ml Milas Zeytinyağı

Tepsiyi yağlamak için:

50 ml Milas Zeytinyağı
50 g tereyağı

Hamurun hazırlanması: Buğday unu ile mısır unu karıştırılır. Üzerine yoğurt, Milas Zeytinyağı, yumurta, tuz ve ılık su ilave edilip karıştırılır. Yoğrulduktan sonra dinlenmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanması: Tüm bitkiler doğranıp karıştırılır. Çökelek peyniri, tuz ve Milas Zeytinyağı eklenip iyice karıştırılır.

Milas Çaykamasının hazırlanması ve pişirilmesi: Böreğin pişirileceği tepsi, Milas Zeytinyağı ve tereyağı ile yağlanır. Üzerine hamurun yarısı yayılır. İç harç, hamurun tüm yüzeyine eşit bir şekilde yerleştirilir. Hamurun diğer yarısı 200 ml su ile seyreltildikten sonra iç harcın üzerine yayılır. Kaymak ve Milas Zeytinyağı karıştırılıp çırpılarak hamurun üzerine eşit bir şekilde sürülür. 2000 C’de ısıtılan fırında, hamurun üzeri kızarıncaya kadar 35-40 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılan Milas Çaykaması, soğuduktan sonra 10 x 10 cm’lik dilimler halinde kesilerek süzme yoğurt veya ayran ile birlikte servis yapılır. Ayrıca gıda ile temasa uygun kaplarda satışa sunulabilir.

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

Milas Çaykamasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırda yetişen bitkiler ile coğrafi sınırda üretilen çökelek peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Çaykamasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddesi Yapanlar ve Satanlar Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Milas Çaykaması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.