

**No: 1034 – Mahreç İşareti**

**ELAZIĞ ÇEDENE KAHVESİ**

Tescil Ettiren

**ELAZIĞ TİCARET VE SANAYİ ODASI  
ELAZIĞ İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1034
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.02.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000072
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.02.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Elazığ Çedene Kahvesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çedene kahvesi / Diğer ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: 1. Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası 2. Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 1. Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No: 117 Merkez ELAZIĞ 2. Olgunlar Mah. İshak Sunguroğlu Sokak No: 7 Merkez ELAZIĞ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Elazığ ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Elazığ Çedene Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Çedene Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Çedene Kahvesi, Elazığ ilinin dağlık kısımlarında yabani olarak yetişen çedene ağacı (*Pistacia terebinthus* L.) meyvelerinin, güneşte kurutulduktan sonra kavrulması ve öğütülmesiyle hazırlanan, yüksek yağ içeriğine sahip, rengi koyu kahverengi ve kıvamı macun benzeri kahve ikamesidir. Odunsu ve baharatlı tada sahiptir.

Karasal iklimin görüldüğü Elazığ'da bulunan ırmaklar ve Keban Barajının yaratmış olduğu mikro klima iklimi, çedene ağaçlarının doğada kendiliğinden yetişmesine olanak tanır.

1067 m rakıma sahip Elazığ ilinin dağlık ve kayalık alanlarında yer alan derin ve alkali toprak yapısı ve ilin ışıktan faydalanma süresi, çedenenin büyümesi, gelişmesi ve olgunlaşması için ihtiyaç duyduğu fizyolojik istekleri karşılar. Tarımsal işleme ihtiyaç duymaksızın yetişen meyveler, ekim-kasım aylarında olgunlaşır.

Elazığ'da yetişen çedene meyvelerinin %35-50 oranında ham yağ içermesi sebebiyle, Elazığ Çedene Kahvesi yüksek yağ içeriğine sahiptir. Ürün, katkı maddesi kullanılmadan işlenir. Ürünün kuru madde miktarı ağırlıkça en az %75 en fazla %85 olmalıdır.

Elazığ Çedene Kahvesi, tercihen su ya da süt ile pişirilerek tüketilir. Pişirildiğinde tamamen çözünen bir yapıya sahiptir.

Sultan II. Abdulhamid Han tarafından Tarsuslu Tabip Osman Hayri Mürşit Efendi'ye 1881 yılında hazırlatılan Kenzü's-Sihhatü'l-Ebdâniyye Eser-i Mürşid-i Osmâniyye isimli tıp kitabında, Elazığ bölgesinde çedene kahvesinin yapıldığından bahsedilir. Elazığ ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki kendiliğinden yetişen çedene meyvesi, olgunlaşıp rengi yeşil mavi olduğunda, iklim koşullarına göre genelde ekim-kasım aylarında, elle hasat edilir. Toplanan meyveler, yıkanıp 2-3 gün güneşte kurumaya bırakılır. Kurutulan meyveler, hiçbir katkı maddesi eklenmeksizin, rengi hafif kahverengi olana kadar ancak acılaşmayacak şekilde kavrulur. Kavrulmuş meyveler, taş dibekte dövülür veya taş değirmen makinede çekilir. Bu işlem sonucunda, yüksek yağ oranına sahip olması nedeniyle macun haline gelen Elazığ Çedene Kahvesi, cam kavanozlara koyularak muhafaza edilir.

Ürün, yağ bakımından zengin olduğundan, üzerinde yağ tabakası oluşabilir. Bu sebeple kullanımdan önce karıştırılarak homojen hale getirilir.

### Elazığ Çedene Kahvesinin Pişirilerek Tüketilmesi (Bir fincan)

Bir fincan su ya da süt (65-80 g), iki çay kaşığı Elazığ Çedene Kahvesi (10 g), tercihe bağlı iki çay kaşığı şeker (10 g) bir cezveye konur ve kaynayana kadar orta ateşte pişirilerek tüketilir.

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

Elazığ Çedene Kahvesinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Elazığ Çedene Kahvesinin üretiminde kullanılan çedene meyvelerinin yetiştirilmesi de dâhil olmak üzere tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından 2 kişi, Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere konuda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, kasım-aralık aylarında olmak üzere yılda en az bir kez yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen çedene meyvesinin kullanılması.
2. Üretim metoduna uygunluk.
3. Ürünün odunsu ve baharatlı tada sahip olması.
4. Ürünün macun kıvamında olması.
5. Gerekli görülen durumlarda ürünün kuru madde miktarının uygunluğunun analiz ettirilmesi.
6. Ambalaj kullanımının uygunluğu.
7. Elazığ Çedene Kahvesi ibaresinin ve 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.