

No: 1809 – Mahreç İşareti

ÇORUM ŞEKERLEMESİ

Tescil Ettiren
ÇORUM BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1809
Tescil Tarihi	: 24.12.2025
Başvuru No	: C2023/000333
Başvuru Tarihi	: 08.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Şekerlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. 22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Şekerlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Şekerlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Şekerlemesi un, sadeyağ ve şeker kullanılarak elde edilen hamurun çeşitli şekiller verilerek süslenmesi ve fırında pişirilmesiyle elde edilen bir çeşit kurabiyedir. Çorum Şekerlemesi kalıp kullanılmadan bıçakla kesilip elle şekil verilen parçaların bir araya getirilmesiyle üretilir. Çorum Şekerlemesinin belirli bir şekli bulunmamakta birlikte üzüm salkımı, buğday başağı, lale, papatya, kalp, kare yıldız gibi şekiller en çok tercih edilenlerdir.

Çorum Şekerlemesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg Çorum Şekerlemesi üretimi için gerekli bileşenler:

- 325 g özel amaçlı buğday unu
- 325 g tuzsuz sadeyağ
- 400 g şeker pancarından üretilen beyaz şeker

Tuzsuz sadeyağ elde edebilmek için tuzsuz tereyağı kısık ateşte eritilir, eriyen yağın üzerinde oluşan köpükler kaşık yardımıyla alınır. Tereyağın içindeki tortular kızarmaya başlayınca ocaktan alınır. Yağ, ince bir tülbent yardımıyla süzülür. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabında yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Dolaptan çıkarılan yağ bıçakla kesilir, kabın alt tarafında kalan su varsa dökülür ve sadeyağ elde edilir.

Şeker, havanda dövülerek ya da makineden geçirilerek ince bir toz haline getirilir. Sadeyağ yumuşayana kadar yoğrulur ve içine toz haline getirilen şeker yavaşça eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Şeker, yağ içerisinde eriyene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Daha sonra un elenip karışıma yavaşça eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Hamur, avuçta kolayca yuvarlanacak kıvama gelince yoğurma işlemi sonlandırılır. Kıvam alan hamur, oda sıcaklığında en az iki saat dinlendirilir.

Hamurdan alınan parçalar elle yuvarlanarak uzun parçalar haline getirilir. Parçalar bıçakla kesilerek bir araya getirilip çeşitli şekiller verilerek süslenir. Çorum Şekerlemesinin belirli bir şekli bulunmamakta olup üzüm salkımı, buğday başağı, lale, papatya, kalp, kare yıldız gibi şekiller en çok kullanılanlardır. Şekil verilen parçalar tabanı yağlanmadan fırın tepsisine dizilir. Tepside bir saat kadar dinlendirildikten sonra önceden 100 °C'ye ısıtılan fırında altı üstü beyaz kalacak şekilde 40 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan Çorum Şekerlemesi oda sıcaklığına gelene kadar tepside bekletilir. Çorum Şekerlemesi servisi soğuyunca yapılır. Çorum Şekerlemesinin tavsiye edilen tüketim tarihi 3 aydır. Ağzı kapalı kaplarda, doğrudan gün ışığı almaması koşuluyla oda sıcaklığında (18 - 25 °C) tazeliğini korur.

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

Çorum Şekerlemesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Şekerlemesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çorum Belediyesi, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hitit Üniversitesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çorum Şekerlemesi 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.