

No: 1678 – Mahreç İşareti

TEKİRDAĞ BULAMA

Tescil Ettiren

SÜLEYMANPAŞA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1678
Tescil Tarihi	: 24.12.2024
Başvuru No	: C2022/000480
Başvuru Tarihi	: 30.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Bulama
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Süleymanpaşa Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ortacamii Mah. Hükümet Cad. No: 14 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Bulama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tekirdağ Bulama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Bulama, üzüm pekmezinin veya şirasının çöven otundan (*Gypsophila bicolor*, *Gypsophila arrostii* veya *Ankyropetalum gypsophiloides* türleri) elde edilen suyla karıştırılmasıyla hazırlanan koyu kıvamlı ve açık sarıdan açık kahverengiye değişen renklerde bir çeşit helvadır. Katı pekmez olarak da adlandırılır. Tekirdağ Bulama üzüm şırası veya üzüm pekmezinden üretilmekte olup katılaşmasını ve renginin açılmasını sağlamak için çöven otu kökleri kaynatılarak elde edilen çöven suyu ve köpüğü kullanılır.

Tekirdağ Bulamanın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Tekirdağ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tekirdağ Bulama yapımında geleneksel olarak Yapıncak çeşidi üzümler kullanılır. Bu üzüm çeşidi kullanıldığında şeker ilavesine gerek kalmaz. Üretimde Yapıncak çeşidi dışındaki üzümler kullanıldığında çövenle şıranın karıştırılması safhasında şeker eklenmelidir.

Yaklaşık 25 kg Tekirdağ Bulama üretimi için bileşenler:

- 140 - 170 kg üzüm
- Pekmez toprağı (beyaz toprak) veya kalsiyum karbonat (CaCO_3)
- 0,5 kg çöven otu kökü
- 2 kg beyaz toz şeker (Yapıncak çeşidi dışındaki üzümler kullanıldığında)

Hazırlanması:

Tekirdağ Bulama yapımında üzüm şırası veya pekmez kullanılabilir. Üzüm hasat zamanında şıra kullanılırken hasattan sonraki zamanlarda pekmez de kullanılabilir.

İlk olarak hasat olgunluğuna gelmiş, sağlıklı, taze üzümler bağdan toplanır. Üzümde hasat olgunluğu için suda çözünür kuru madde değerinin %21 - 23 arasında olması ve titrasyon asitliği değerinin tartarik asit cinsinden 6 - 7 g/L'den yüksek olması gerekir.

Hasat edilen üzümler yıkandıktan sonra saplarından ayrılır ve derince bir kazanda ezilerek şıraları çıkartılır. Şıra, üzümün cibresinden (kabukları ve çekirdekleri) ayrılması için süzülür. Üzümden yaklaşık %60 - 70 oranında şıra elde edilir. Elde edilen süzölmüş şıra, 80 °C'ye kadar ısıtıldıktan sonra pekmez toprağı (%60 - 70 oranında kalsiyum karbonat içeren beyaz renkli toprak) veya kalsiyum karbonat kullanılıp kestirilerek asitliği giderilir.

Şırada kullanılacak pekmez toprağı veya kalsiyum karbonat miktarı şıranın asitlik derecesine bağlıdır. Şıranın asitliğini belirlemek için titrasyon asitliği tayini yapılması gerekir. Asitlik tayiniyle tespit edilen her 1 g/L (%0,1) asitliği sıfırlamak için 100 litrelik şıraya 66 g kalsiyum karbonat karıştırılır. Pekmez toprağı ise toprağın içindeki kalsiyum karbonat oranına göre hesaplanarak aynı şekilde kullanılır.

Kestirilmiş olan şıra bir gece boyunca (yaklaşık 12 saat) soğutulur ve tortularının çökmesi sağlanır. Tortuları çökmüş olan şıra karıştırılmadan, üstte kalan kısım alınır. Elde edilen berrak şıra doğrudan veya pekmez haline getirilerek Tekirdağ Bulama yapımında kullanılabilir.

Pekmez haline getirilip kullanılacaksa suda çözünür kuru madde değeri %68 - 70 olana kadar odun ateşinde üzeri açık kazanda kaynatılır. Genelde kaynatma işlemi 4 - 5 saat sürer ve yaklaşık 4 litre üzüm şirasından 1 kg pekmez elde edilebilir.

Çöven suyunun elde edilmesi:

Çöven suyu elde etmek için 0,5 kg kadar çöven otu köküne yaklaşık 20 litre su ilave edilerek bir kap içerisinde yaklaşık 15 dakika kaynatılır. Elde edilen ilk çöven kökü suyunun tadı acı olacağından kullanılmadan atılır. Kapta kalan çöven köküne 40 litre su ilave edilip yarıdan fazlası buharlaşınca kadar kaynatılır. Daha sonra 30 litre üzüm şırası + 15 litre kaynatılmış çöven suyu + 2 kg toz şeker (Yapıncak çeşidi dışındaki üzümler kullanıldığında) ile hazırlanan karışım bir tava içerisinde koyu bir kıvam alıncaya kadar kaynatılır.

Ayrı bir kapta yaklaşık 2 litre çöven suyu kevgirle çırpılarak çöven köpüğü elde edilir. Elde edilen karışımın üzerine bu çöven köpüğü serpilmek suretiyle ilave edilir ve karıştırılır.

Tekirdağ Bulama yapımı:

Elde edilen her 100 l berrak üzüm şirasına veya 100 l pekmeze, 20 l olacak şekilde çöven suyu ve köpüğü ile hazırlanan karışım ilave edilerek üstü açık kazanda odun ateşinde kaynatma işlemine başlanır. Bu esnada ocağın ateşi azaltılmış olmalıdır. Hafif ateşte 2,5 - 3 saat boyunca uzun tahta kepçe yardımıyla ve kazanın alt kısmına sıra yapılmayacak şekilde sürekli olarak karıştırılarak kaynatma işlemine devam edilir. Karışımın rengi iyice açılıp, koyu renkli kısım yok olup, katı, yoğun kıvam elde edilene kadar karıştırma işlemine devam edilir. Elde edilen ürünün suda çözünür kuru madde değeri %80 - 85 arasında olması gerekir. Ardından kazan ocaktan alınarak oda sıcaklığına gelmesi beklenir. Oda sıcaklığına gelen Tekirdağ Bulama, polipropilen kaplara konularak ve kapakları kapatılarak, tazelikliğini 12 ay boyunca koruyacak şekilde oda sıcaklığında saklanabilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Süleymanpaşa Belediyesi koordinatörlüğünde ve Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Tekirdağ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Süleymanpaşa Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Tekirdağ Bulama ibaresi ile birlikte 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.