

No: 1351 – Mahreç İşareti

SİNOP LAKERDASI

Tescil Ettiren

SİNOP TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1351
Tescil Tarihi	: 05.05.2023
Başvuru No	: C2021/000155
Başvuru Tarihi	: 31.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sinop Lakerdası
Ürün / Ürün Grubu	: Lakerda / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sinop Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Caddesi Dizdaroglu Sok. No: 5 Merkez/ SİNOP
Coğrafi Sınır	: Sinop ili
Kullanım Biçimi	: Sinop Lakerdası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sinop Lakerdası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sinop Lakerdası; torik veya palamut balıklarının temizlenmesi, yıkanması, 6-8 cm kalınlığında dilimlenmesi ve kuru tuzlama yapılması suretiyle Sinop ilinde üretilen salamura balıktır. Üretiminde kullanılan tuzun çapı 2-4 mm olup baliketi ağırlığının % 20 oranındadır. Salamura hazırlığı yapılırken balık eti dilimlerinin arasına, isteğe bağlı olarak defne yaprağı konulabilir.

Sinop Lakerdası; tuzlama kabı içinde, tuzundan arındırılıp vakum paketlenme yapılarak veya satışa sunulacağı yeni bir kaba aktarıldıktan sonra ürünün yüzeyini örtecek kadar bitkisel yağ ilave edilerek piyasaya arz edilir. Tuzlama kabında satışa sunulan Sinop Lakerdası tüketilmeden önce suda bekletilerek tuzunun bir kısmı uzaklaştırılır.

Sinop Lakerdası, $4 \pm 1^{\circ}\text{C}$ sıcaklıktaki buzdolabında 6 ay muhafaza edilebilir ve üzerine zeytinyağı ve limon suyu dökülerek tüketilebilir.

Sinop Lakerdasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Sinop Lakerdasının özellikleri

Enerji (kalori/100 g)	510-516
Karbonhidrat (%)	50-58
Protein (%)	17,7-18,5
Yağ (%)	26,4-27,2
Tuz (%)	12,8-13,4
Tiyobarbütirik asit (TBA) (mg/kg)	0,027-0,028
pH	4,9-5,2
Su aktivitesi	0,7-0,8

Tablo 2. Sinop Lakerdasının mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	Log 10/kob
Toplam mezofilik bakteri	2,90-3,48
Toplam psikrofilik bakteri	2,26-3,46
Toplam koliform bakteri	1,96-3,20

Toplam maya-küf	2,73-3,88
-----------------	-----------

Sinop Lakerdasını geçmişİ eskiye dayanır. Sinop ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sinop Lakerdasının üretiminde, Sinop ili açıklarında avlanan torik veya palamut balıkları kullanılır. Üretimde kullanılmaya hazır hale getirilen balık eti ağırlığının % 20 oranında tuz kullanılır. Tuzun çapı 2-4 mm'dir.

Taze palamut ya da torik balığı iyice yıkanır; baş, solungaç ve kuyruk kısımları kesilip iç organları çıkarılır. Temizlenen balıklar yıkanıp 6-8 cm kalınlığında dilimlenir. Acılaşmayı önlemek amacıyla dilimlenmiş balıkların omurilikleri, ince uçlu bir tel ile temizlenir. Soğuk suda veya %5 konsantrasyonlu tuzlu suda 20-60 dakika bekletilerek balıkların kanları uzaklaştırılır. Sudan çıkarıldıktan sonra süzölüp kurulanırlar.

Hazırlanan balık etleri, ağırlığının %20 oranında tuzla ovulur. Balık etlerinin olgunlaştırılacağı tuzlama kabının zeminine, ovma işleminden geriye kalan tuzdan, balık eti ağırlığının %5 kadarı serpilir ve balık eti dilimleri, bir kat tuz bir kat balık eti olacak şekilde ve aralarında hava kalmayacak biçimde tuzlama kabına doldurulur. Balık etlerinin arasına birkaç adet defneyaprağı ilave edilebilir. En üste ise geriye kalan tuz ilave edilir ve üzerine ağılık yerleştirilerek etlerin tuzla muamelesi nedeniyle ortaya çıkacak suyun, balık etlerinin üzerine çıkması önlenir. Bu işlem ile balık eti ağırlığının %20'si oranında tuzla birlikte tuzlama kabı içinde istiflenmiş olur. Tuzlama kabının kapağı kapatılır ve olgunlaşması için 4 ± 1 ° C sıcaklıktaki buzdolabında 3-4 hafta bekletilir. Halk arasında bu fermentasyon işlemine "tuzda pişme" denilir.

Olgunlaşma işlemi tamamlaman Sinop Lakerdası, değişik şekillerde satışa sunulur. Tuzlama kabı içinde satışa sunulabildiği gibi, tuzundan arındırılıp vakum paketleme yapılarak veya satışa sunulacağı yeni bir kaba aktarıldıktan sonra ürünün yüzeyini örtecek kadar bitkisel yağ ilave edilerek piyasaya arz edilir. Sinop Lakerdası, 4 ± 1 ° C sıcaklıktaki buzdolabında 6 ay muhafaza edilebilir.

Tuzlama kabında satışa sunulan Sinop Lakerdası tüketilmeden önce suda bekletilerek tuzunun bir kısmı uzaklaştırılır. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu dökülerek tüketilebilir.

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

Sinop Lakerdasının geçmişİ eskiye dayanır. Sinop ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Sinop Lakerdasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sinop Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Sinop Belediyesi, Sinop Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sinop Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan balıkların uygunluğu; özellikle muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk; ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Sinop Lakerdası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.