

No: 1744 – Mahreç İşareti

KİLİS KAHVALTILIK TOZ ZAHTER

Tescil Ettiren
KİLİS BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1744
Tescil Tarihi	: 03.06.2025
Başvuru No	: C2022/000458
Başvuru Tarihi	: 16.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Kahvaltılık Toz Zahter
Ürün / Ürün Grubu	: Zahter / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası No:7 Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Kahvaltılık Toz Zahter ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Kahvaltılık Toz Zahter ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Kahvaltılık Toz Zahter; kudama (ikiye ayrılmış leblebi), karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, menengiç, zahter (kekik), kimyon, bulgur, kişniş baharatı, susam, sumak, tuz ve kırmızı toz biberin çeşitli işlemlerden geçirilerek karıştırılmasıyla üretilir.

Kilis Kahvaltılık Toz Zahter genellikle zeytinyağı ile birlikte tüketilir. Bir kâseye Kilis Kahvaltılık Toz Zahteri, başka bir kâseye ise zeytinyağı konulur. Lokmalık ekmek önce zeytinyağına batırılıp ıslatılır, sonrasında Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin olduğu tabağa batırılır ve ekmeğe yapıştıktan sonra tüketilir. Yörede özellikle kahvaltı sofralarında bulundurulur.

Kilis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Kilis Kahvaltılık Toz Zahter üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 100-110 g kırık kudama (leblebi kırığı)
- 50-55 g karpuz çekirdeği
- 50-55 g kavun çekirdeği
- 70-80 g menengiç
- 20-23 g zahter (kekik)
- 20-23 g kimyon
- 50-55 g bulgur
- 20-23 g kişniş
- 100-110 g susam
- 50-55 g sumak eşkisi
- 5-6 g tuz
- 5-6 g kırmızı toz biber

Karpuz ve kavun çekirdekleri tavada 180 °C sıcaklıkta 10-12 dakika, ayrı bir tavada menengiç 185°C sıcaklıkta 10-12 dakika, başka bir tavada kırık kudama 165 °C sıcaklıkta 10-12 dakika kadar kavrulur. Kalan diğer malzemeler (tuz ve kırmızı toz biber hariç) bir tavada 150 °C sıcaklıkta 10-12 dakika kavrulur. Kavurma işlemleri bittikten sonra susam hariç bütün malzemeler karıştırılır ve baharat öğütücü makinada toz haline getirilir. Buna zahter çekme işlemi denir. Çekilirken içine kırmızı toz biber ve tuz da eklenir. En son olarak karışıma kavrulmuş susam eklenir ve tekrar karıştırılıp tüketime hazır hale gelir.

Nihai ürün olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahter kapalı kap içerisinde (cam kavanoz veya plastik ambalaj içerisinde) kuru, serin ve güneş almayan yerde muhafaza edilir.

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

Kilis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kilis Belediyesi, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Kilis Kahvaltılık Toz Zahter ibaresinin ve 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.