



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 34
Başvuru Tarihi : 11.09.2000
Başvuru No : C 2000/006
Yayın Tarihi : 13.06.2001
Türü : Menşe
Başvuru sahibinin kimliği : Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği
Başvuru Sahibinin Adresi : Yeni Perşembe Pazarı Birlik İşhanı No:117 Kat:5
İZMİT-KOCAELİ
Coğrafi işaret : İZMİT PİŞMANİYESİ
Coğrafi Sınırları : Kocaeli İli ve İlçeleri
Kullanılacağı ürün : Pişmaniye

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 13.06.2001 tarih ve 24431 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 13.06.2001 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Selim Mustafa ŞENGÜN 17/05
ENSTİTÜ BAŞKANI

Sb. Md. : 16/05
Dai. Bşk. : 16/51
Ens. Bşk. Yrd. : 17/10

TÜRK PATENT [] ENSTİTÜSÜ

İZMİT PİŞMANİYESİ'nin

Kullanım Biçimi : Etiketleme

Teknik Ayırt Edici Özellikler : İlk kez 1940 yılında Kocaeli Kandıra da Mustafa Usta tarafından keşfedilen pişmaniye tatlısının; üretim tekniği, görünüşü, muhafazası ve aroması diğer şekerlemelerden farklıdır. Pişmaniye'nin İzmit'e has olan havanın nemine, hamur pişirme işlemine, pişirdikten sonraki hamur çekme işlemine, ideal oranlarda kullanılan malzemelere, ustaların Mustafa Usta öğretisini almış olmalarına bağlı olarak tat, koku, görünüş, muhafaza, etiketleme, denetleme özellikleriyle diğer yörelerde üretilen pişmaniyeden farklıdır.

Üretim Tekniği: Bir kazanda derece ile birlikte, belli miktar şeker hijyeni sağlanmış şehir suyuyla beraber 100 dereceye kadar kaynatılır. İstenen sıcaklığa erişildiğinde ilaç denilen su ve limon tozundan hazırlanan karışım, havanın nem derecesine göre ilave edilir. 160/180 dereceye kadar kaynatılıp soğutma havuzuna alınır. Hazırlanan belli miktar un ve bitkisel yağ ile birlikte pişirilir. Beyazlatılmış olan şeker ilave edilerek işin ustası 5-6 kişiyle çekilir. Çekim anında isteğe göre tereyağı, vanilya, kakao, tahin ilave edilebilir. Çeşidine göre bardaklama ve kalıplama yapılarak jelatin ambalajlara konularak depolanır.

Üretim Yapılacak Alan: Zeminler su geçirmez yıkanabilir, dezenfekte edilebilir nitelikte malzeme ile kaplı, tavan yüksekliği uygun, duman, koku, buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz ve haşere girişini engelleyecek şekilde havalandırma sistemli olmalıdır.

Kullanılan malzemeler: Hamur pişirme makinesi, hamur ısıtma makinesi, şeker pişirme kazanı, pişmaniye çekim makinesi, şeker soğutma taşı, bardaklama tezgahı, bardaklama fincanları, krom tepsiler kullanılmalıdır. Pişmaniye üretiminde %54.8 şeker, %33 un ve %12 bitkisel yağ kullanılmaktadır. Kalan yüzde oranında kakao, limon tozu gibi ana ve yardımcı malzemeler kullanılır. Bu oranlar az da olsa değişiklik göstermektedir. İzmit'e has havanın nem derecesi hamurun ve sonrasında pişmaniye'nin tadını ve muhafazasını etkilemektedir.

Saklanması: Gıda ve temasta olan jelatin materyal kontaminasyona yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak korunur. Doğrudan güneş ışığı ve nemden korunmalı, koruma sıcaklığı 16-18 °C arasında olmalıdır.

Denetim : Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği koordinatörlüğünde; Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden, Tarım İl Müdürlüğünden (gıda ve ziraat mühendisi), kendi alanlarını ilgilendiren konularda Sağlık İl Müdürlüğünden, Belediyelerden, Pastacılar Odası ve Esnaf Sanatkarlar Odasından uzman elemanların katılımı ile en az 3 kişiden oluşturulacak komisyon tarafından yapılır. Komisyon İzmit Pişmaniyesi üretiminin yukarıda sayılan özelliklere uygun üretilip üretilmediğini 6 ayı geçmemek üzere kendisinin belirleyeceği sıklıkta kontrol edecektir. Ayrıca, komisyon şikayet veya şüphe üzerine kendiliğinden anılan periyotlara bağlı kalmaksızın üreticileri denetleme yetkisine sahip olacaktır.

Kullanım Biçimi : Yukarıda sayılan teknik özellikleri gerçekleştirdiğini ispat eden üreticiler, Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden veya onun görevlendireceği yetkili birimden "İZMİT PİŞMANİYESİ" yazan etiketleri alarak ürünlerinin üzerinde kullanabileceklerdir. Etiket kullanımı ve basım yetkisi Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği'nindir. Etiketleme dışındaki bir usulde coğrafi işaretin kullanımı mümkün olmadığı gibi, Kocaeli Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği veya onun görevlendireceği her hangi bir makamın dışındaki bir yerden de bu etiketleri temin etmek mümkün olmayacaktır.