

No: 1484 – Mahreç İşareti

FETHİYE TARHANASI

Tescil Ettiren

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1484
Tescil Tarihi	: 11.10.2023
Başvuru No	: C2022/000481
Başvuru Tarihi	: 30.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Fethiye Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşyaka Mah. 144. Sok. No:119 Fethiye MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Fethiye Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Fethiye Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Fethiye Tarhanası; buğday, yoğurt, kuru fasulye, nohut, darı, mısır, börülce, kırmızıbiber, kuru soğan, domates, ekşi maya, sarımsak, nane, kekik ve tuzun tekniğine uygun şekilde karıştırılıp yoğurulması ve elde edilen hamurun fermantasyona tabi tutulması ve sonrasında bu hamurun kurutulması/öğütülmesi ile hazırlanan Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçelerine özgü bir tarhanadır.

Üretim için kullanılacak tahıl ve bakliyatlar öğütülür ve ince elekten geçirilir. Elek altında kalan bu kısma halk arasında “göce unu” adı verilir. Bu bileşenlerden dolayı “göceli tarhana” olarak da bilinir.

Fethiye Tarhanası; Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde uzun yıllardır yapılan, üretim metodu ve kullanılan bileşenler bakımından farklılaşır. Fethiye Tarhanasının üretildiği; Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçeleri ile ün bağı bulunur. Fethiye Tarhanasının tarihçesinde; özellikle halk arasında imece usulüyle yapıldığı ve misafirlere ikram edilmesi ile günümüze kadar geldiği bilinir.

Fethiye Tarhanası; içerisinde kullanılan bileşenler sayesinde kırmızı-sarı ve turuncu renk ve tonlarında, topraklanma olmamış ve ince granül formunda, parlak görünümlü, baharat, tahıl ve bakliyat parçaları içeren, baharat lezzeti bulunan, kısmen ekşi tada sahip bir tarhanadır.

Fethiye Tarhanasının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Fethiye Tarhanası; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ve ayrıca çorbası yapılarak tüketiciye arz edilir.

Üretim Metodu:

Fethiye Tarhanası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 12 kg buğday,
- 7 kg kuru soğan,
- 5 kg kırmızıbiber,
- 5 kg domates,
- 5 kg yoğurt,
- 1 kg ekşi maya,
- 500 g taze kekik ve 100 g kuru kekik,
- 500 g taze nane ve 100 g kuru nane,
- 500 g nohut,
- 500 g darı,
- 500 g kuru fasulye,
- 500 g börülce,
- 500 g sarımsak,
- 300 g kuru dane mısır,
- 150 g tuz.

Fethiye Tarhanası Üretim Aşamaları:

Fethiye Tarhanasının üretiminde; bileşenlerinin seçimi ve hazırlanması, temizlenmesi, ayıklanması, hamur elde edilmesi, mayalama, ürünün kurutulması, öğütülmesi vb. tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Tarhana Hamurunun Hazırlanması: Kuru soğan, sarımsak, kırmızıbiber, domates, nane ve kekik bol suyla yıkayıp temizlenir, ayıklanır ve ince şekilde doğranır ya da rendelenir.

Kuru soğan, sarımsak, kırmızıbiber, domates, tüm bu bileşenler yeteri büyüklükte bir kaba/kazana konulur. Kazanın en altına kekik, nanenin gelmesi sağlanır. Bu karışıma tuz eklenip iyice karıştırılır ve kısmen pişirilir. Kullanılan bileşenlere ait özellikle kekik ve nanelerin sap vb. fazla kısımları ayıklanır ve pişirilmesinin devam etmesi için bu karışım ayrı bir kaba/kazana konulur.

Diğer taraftan; buğday un şeklinde, darı, nohut, mısır, kuru fasulye ile halk arasında karnıkara olarak bilinen börülce ince köftelik bulgurdan daha ince olacak şekilde öğütülür. Daha sonra ince elekten geçirilir ve elek altında kalan göce unu olarak bilinen karışım ayrı bir yerde gıda ile temasa uygun sergiler üzerinde, üzerine yeterince tuz eklenerek bekletilir.

Pişirilmekte olan karışıma azar azar göce unu ilave edilir ve ahşap bir kaşık/kepçe ile karıştırılır. Karıştırma işlemi; yeterince göce unu ilave edilerek, koyu kıvam elde edilene kadar devam eder. Göce ununun hepsi bu aşamada kullanılmaz.

Karıştırılması biten karışımın üzerine ekşi maya ilave edilir. Yoğurma aşamasına geçilir. Mayalanan karışım, akışkan ve koyu kıvamlı bir hamur haline gelinceye kadar homojen şekilde yoğurulur. Böylelikle tarhana hamuru elde edilir.

Mayalanma süresi ortam sıcaklığına ve mevsime göre değişir. Yaz aylarında yaklaşık 1 haftada, sonbahar aylarında ise 1-2 haftada mayalanma gerçekleşir. Bu karışım her gün düzenli olarak ahşap bir kepçe/kaşık vb. karıştırılır. Karışım kabarak üzeri kısmen köpüklenir ve fermantasyonu gerçekleşir.

Tarhana hamurunun kazandan alınan göceli kısmı, kalan göce ununa eklenir. Tüm bu bileşenler tekniğine uygun şekilde ya da sergi bezlerinin altının üstüne getirilmesi yöntemi ile iyice homojen bir şekilde karıştırılır. Daha sonra bu karışım soğumaya bırakılır.

Kurutma ve Öğütme: Hamurdan parçalar alınıp yassı hale getirilerek temiz ve gıda ile temasa uygun bezlerin/örtülerin üzerine serilir. Doğrudan güneş ışığı almayan bir yerde kurumaya bırakılır. Doğrudan güneş ışığı almadan tarhananın kurutulması; besin değerinin ve renginin korunmasına yardımcı olur. Hamur parçaları ertesi gün ters çevrilir. Kuruyan hamur parçaları ufalanır ve öğütülür. Daha sonra kevgir/elekten vb. geçirilir. Ufalanmış tarhana tekrar örtülerin üzerine ince bir tabaka halinde serilip son kurumaya bırakılır.

Diğer bir kurutma tekniği ise; tarhana hamurunun avuçta yoğurularak yassı bir hale getirilmesi, orta kısmına kurummasını kolaylaştırmak için parmakla hafifçe bastırılmasının ardından temiz ve gıda ile temasa uygun bezler/örtüler üzerinde kurumaya bırakılmasıdır. Daha sonra kurutulmuş hamur parçaları ufalanır ve öğütülür.

Muhafaza Koşulları, Ambalajlama ve Piyasaya Arz: Fethiye Tarhanası; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tercihen bez torbalara konulur. İlgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Fethiye Tarhanası; son tüketiciye ulaştırılana kadar ki tüm aşamalarında; temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı bir biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak serin ortamlarda muhafaza edilir.

Pişirme ve Servis: Fethiye Tarhanasının hazırlanması kadar pişirilmesine de özen gösterilir. Fethiye Tarhanasının çorba olarak hazırlanması için; önce ortalama 100 g tereyağı ya da 100 ml ayçiçeği yağı/zeytinyağı tencereye konulur. Üzerine yaklaşık 10 g toz ya da pul kırmızıbiber ilave edilir. Üzerine 2 litre su ve yaklaşık 150 g tarhana konulur. Bu karışım kaynayana kadar kısık ateşte ocak üzerinde karıştırılır. İstenilen kıvama geldiğinde ocağın altından alınır. Sıcak olarak servisi yapılır.

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

Coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Fethiye Tarhanasının; Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçeleri ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Fethiye Tarhanasının üretim aşamaları, Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde gerçekleştirilir. Ancak, Fethiye Tarhanasının pişirilmesi ve servisi aşamaları Fethiye ve Seydikemer ilçeleri haricinde de gerçekleştirilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, Fethiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Fethiye Ziraat Odasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Fethiye Tarhanasının pişirilmesi ve servisinin uygunluğu ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı,
- Fethiye Tarhanası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.