

No: 252 – Mahreç İşareti

BOLU KIZILCIK TARHANASI

Tescil Ettiren
BOLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.01.2021 tarih ve 93 sayılı Bülten

15.06.2021 tarih ve 103 sayılı Bülten

Tescil No	: 252
Tescil Tarihi	: 01.12.2017
Başvuru No	: C2017/080
Başvuru Tarihi	: 14.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Kızılcık Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyük Cami Mah. İzzet Baysal Cad. No: 99 Merkez BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Kızılcık Tarhanası; Bolu da yetişen kıızılcık meyvesinin püresi, sert-kırmızı ekmeklik buğday unu ve yemeklik iyotlu tuzun belli oranlarda karıştırılıp yoğrulması ile üretilen üründür. Bolu Kızılcık Tarhanası yörede yaşayan insanların kültürel birikimi ile bugünlere taşınan yöre adı ile bilinirlik kazanmış dayanıklı bir üründür.

Bolu Kızılcık Tarhanasının üretiminde yörede yetişen *Cornaceae familyasından Cornus Mascula* kıızılcık meyvesi kullanılmalıdır. Ürün rengi, pembe-kırmızı rengine yakın olabilmesi için güneş almayan bir ortamda, bez zemin üzerinde kurutulması gereklidir.

Üretim Metodu:

Bolu Kızılcık Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları:

BİLEŞEN	MİKTARI (%; gr/100 gr tarhana hamuru)
Kızılcık meyvesi püresi	48
Ekmeklik buğday unu	48
Yemeklik iyotlu tuz	4

- Çekirdek çıkarma ve püreye işleme:** Bolu İli sınırları içerisinde her yıl Ağustos ayının sonuna doğru oluşmaya başlayan kıızılcık meyveleri Eylül ayında tam olgunluğa erişir ve koyu kırmızı renege bürünür. Bu ayda toplanan taze kıızılcık meyvelerinin öncelikle çekirdekleri çekirdek çıkarma makinesinden geçirilerek çıkarılır. Çekirdeğin çıkarılmasıyla aynı makinede kıızılcık meyveleri kıızılcık püresine işlenir.
- Kızılcık Tarhanası karışımının hazırlanması:** Çekirdeği çıkartılmış kıızılcık püresi sert kırmızı ekmeklik buğday unu ile birebir oranında karıştırılmalı ve sonra karışıma %4 oranında yemeklik iyotlu tuz ilave edilmelidir.
- Hamur mikserinde yoğurma:** Hazırlanan karışımın homojen şekilde yoğurulması için hamur mikserinde tüm bileşenler yoğurulmalıdır.
- Kızılcık Tarhanası hamurunun serilmesi:** Yaklaşık olarak 25 gramlık porsiyonlar halinde parçalara ayrılan kıızılcık tarhanası hamurları bez bir zemin üzerine serilmelidir.
- Ön kurutma:** Küçük parçalar halinde serilen kıızılcık tarhanası hamuru yaklaşık 24 saat ön kurutmaya bırakılmalıdır. Bu safhada herhangi bir modern kurutma tekniği kullanılmaz. Tarhana hamuru oda sıcaklığında (yaklaşık 23 °C), %60-70 nem ve güneşsiz kapalı ortamda çarşaflık şeklinde adlandırılan bez zemin üzerinde bekletilerek kurutulmalıdır.
- Elekten geçirme:** Yaklaşık 24 saatlik ön kurutmadan sonra kıızılcık tarhanası hamur parçaları daha küçük boyutlara indirmek amacıyla 3 mm lik tel elekten geçirilmelidir.
- Son kurutma:** Elekten geçirilen yarı kurumuş tarhanalar yine ön kurutma safhasında olduğu gibi oda sıcaklığında (yaklaşık 23 °C), %60-70 nem ve güneşsiz kapalı ortamda bez zemin üzerinde 6-7 gün kurutulur.

Kızılcık Tarhanasının kıızılcık meyvesinden kaynaklanan pembe-kırmızı rengine yakın olabilmesi için güneş almayan bir ortamda kurutulması gereklidir.

h- Ambalajlama: Kurutulmuş Bolu Kızılcık Tarhanası bez torbalarda ambalajlanarak serin bir ortamda (yaklaşık 15 °C) muhafaza edilmelidir. Kullanılan bez torba ambalajlar %100 pamuklu kumaştan yapılmış olmalıdır. Bez torba ambalaj, ürünün hava almasını sağlamalıdır. Bezin dokuma sıklığı herhangi bir haşere, böcek geçişine izin vermeyecek sıklıkta olmalıdır. Bez kumaş ürünün nemlenmesini önleyebilmeli ve ürünü güneş ışınlarından koruyabilir nitelikte olmalıdır.

Kurutma tezgâhının özelliği; 2x4 m (en x boy) ebatlarındaki ahşap kurutma tezgâhı, beyaz kumaş bez ile kaplanmış olmalıdır.

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

Bolu Kızılcık Tarhanası yöre adı ile bilinirlik kazanmış çok özel bir üründür. Ayrıca kültürel birikimle günümüze kadar ulaşmış önemli bir gıda maddesidir. Ürünün, üretim metodundaki tüm işlem basamakları önemli olmakla birlikte özellikle ön ve son kurutma işlem basamakları ürünün rengini kazanması bakımından önemlidir. Bu sebeple yöredeki ilgili üreticilerin deneyim ve ustalıkları, ürünün varlığını sürdürmesinde esastır.

Denetleme:

Denetimler; Bolu Belediyesinin koordinatörlüğünde, Bolu Ticaret ve Sanayi Odasından 1 ve S.S. Köroğlu Organik Ve Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifine kayıtlı üreticilerden 1 kişi olmak üzere toplam 2 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilir.

Denetim Kriterleri :

Üretim sürecinde kullanılan malzemeler ve karışım oranları denetlenecektir.

Üretim metodunda açıklanan işlem süreçleri denetlenecektir.

Kurutma işleminin güneşsiz ortamda bez zemin üzerinde gerçekleşmesi denetlenecektir.

Ürünün satışa konu olduğu noktalarda coğrafi işaretleme denetlenecektir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.