

**No: 1607 – Mahreç İşareti**

**ÇERKEŞ LOKUMU**

Tescil Ettiren  
**ÇERKEŞ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1607
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000143
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.04.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çerkeş Lokumu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Fırıncılık mamulü / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çerkeş Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çerkeş Lokumu ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Lokumu ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Lokumu; süt, bitkisel susuz yağ, yaş maya, tuz ve özel amaçlı buğday unu kullanılarak elde edilen hamurun dikdörtgen şekilde açılması ve hamur tarağı ile şekillendirilmesiyle üretilen fırıncılık ürünüdür. Aynı zamanda hamuru aynı olmak suretiyle simit şeklinde de üretimi mevcuttur. Çerkeş Lokumu isteğe bağlı sade veya cevizli olarak iki şekilde yapılır. Çerkeş Lokumu; gevrek yapıda, kenarları düzgün, üst kısmı delikli ve iç kısmı ara ara boşlukludur. Pişmiş halde 20-25 g olup uzunluğu 10-15 cm, genişliği ise yaklaşık 5 cm'dir.

Çerkeş Lokumunun yapımında kullanılan hamur sert bir yapıya sahiptir. Ilık süt ve bitkisel susuz yağ ile hamurun sertlik yapısı oluşturulur. 10-15 dakika yoğrulup, yaklaşık bir saat oda sıcaklığında bekletilerek elde edilen hamurun kıvamı için gerekli olan yoğurma işlemi ustalık gerektirir.

Çerkeş Lokumunun coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır ve Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

#### Üretim Metodu:

Tablo 1. Çerkeş Lokumunun hamurunun hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve miktarları

Bileşen	Miktar
Süt	1 l
Özel amaçlı buğday unu	2,5 kg
Yaş maya	42 g
Bitkisel susuz yağ	500 g
Tuz	24 g
Su	100 ml
Ceviz içi (isteğe bağlı)	15-16 g

Çerkeş Lokumunun üretimine hamurun hazırlanması ile başlanır. Bu aşamada gıda ile teması uygun bir tava içerisinde süt yaklaşık 2-3 dakika ısıtılır. Daha sonra temiz ve derin bir kabın içine ılık süt ve bitkisel susuz yağ eklenir ve elle ılık sütün içinde yağ eritilir. Bu işlem yapılırken gıda ile teması uygun derin bir kabın içine ılık su, tuz, yaş maya eklenir. Elle ufalanmış yaş maya bileşenleri ile karıştırılır ve yaklaşık 10 dakika mayanın kabarması beklenir. Hazırlanan maya, sütün ve bitkisel susuz yağın bulunduğu kabın içine eklenir ve üzerine elenen un ilave

edilir. Bu karışım elle 10-15 dakika kadar yoğrulur. Elde edilen hamur biraz sert bir yapıya sahiptir. Yoğurma işlemi tamamlanan hamur oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakılır. Hamurun dinlemeye işlemi devam ederken isteğe bağlı olarak Çerkeş Lokumunun içine koyulacak cevizler kabuklarından ayrılır ve iri şekilde kıyılır.

Dinlenen hamur 200-250 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler gıda ile temasa uygun örtü ile örtülmüş tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve altına ve üstüne un serpilerek uzunlamasına doğru açılır. Bu işlemden sonra elle üzerine bastırılarak hamur dikdörtgen şeklinde uzunlamasına doğru açılır ve üzerine hamur tarağı ile şekil verilir. Girintili çıkıntılı uca sahip olan hamur tarağı ile belirli aralıklarda sağdan sola doğru yanlamasına ve soldan sağa olacak şekilde baklava deseni şekli verilir. Dikdörtgen şekli verilen hamur 6 cm genişliğinde ve 11-16 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen her bir parça yaklaşık 21-26 g'dır.

Çerkeş Lokumunun içine isteğe bağlı iri kıyılmış ceviz koyulacak ise; dikdörtgen şeklinde açılan hamura, hamur tarağı ile desen vermeden önce hamurun ortasına gelecek şekilde 15-16 g iri kıyılmış ceviz koyulur ve hamur kapatılarak el yardımıyla yeniden dikdörtgen şekli verilir ve daha sonra hamur tarağı ile üzerine şekil verildikten sonra hamura hafif bastırılarak dikdörtgen şeklinde açılan hamur 6 cm genişliğinde ve 11-16 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen her bir parça yaklaşık 32-40 g'dır.

Ayrıca Çerkeş Lokumunun hamuru aynı olmak suretiyle simit şeklinde de üretimi mevcuttur. Dinlenmesi tamamlanan hamur 100-150 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve altına ve üstüne un serpilerek oval şekilde açılır. Daha sonra açılan hamurun iki ucu avuç içine alınarak hem yapıştırılır hem de hamur genişletilir. Şekli verilen çörekler yağlanmış tepsiye dizilir ve oda sıcaklığında yarım saat dinlendirilir. Daha sonra 150 °C sıcaklıktaki fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar 30-35 dakika pişirilir. Fırından çıkartılan Çerkeş Lokumu, 15-20 dakika soğutulmaya bırakılır ve daha sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve kuru bir yerde minimum 6 ay muhafaza edilir.

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

Çerkeş Lokumun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması üzerine şeklinin verilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Lokumunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Çerkeş Belediyesi koordinatörlüğünde; Çerkeş Belediyesinden ve Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çerkeş Lokumu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.