

No: 426 – Mahreç İşareti

MERSİN KEREBİCİ

Tescil Ettiren

MERSİN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 426
Tescil Tarihi	: 11.04.2019
Başvuru No	: C2017/029
Başvuru Tarihi	: 19.04.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Mersin Kerebici
Ürün / Ürün Grubu	: Kerebiç / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mersin Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. Mtso Hizmet Binası Kat.3 Akdeniz MERSİN
Coğrafi Sınırı	: Mersin ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi, marka ibaresinden daha küçük olmamak kaydıyla ürünün ambalajında yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mersin Kerebici; irmik ile yapılan hamurun bezelere ayrılıp el ile oyulması ve içinin ceviz içi ya da coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi ile doldurulması sonrasında odun fırınında pişirilen, üzerine çöven kökünden elde edilen köpük ilave edilen bir tatlıdır.

Kerebiç ilk olarak 1940'lı yıllarda tatlıcılık ve şekerlik ile işgal eden Arap kökenli ailelerin, o dönem şehrin merkez çarşısı civarında sadece ramazan ayı ve bayramında yaptıkları ve el arabasında sattıkları bir tatlıydı. Zamanla halk tarafından kabul görmesi ve beğenilmesi ile ramazan ayına özel olan bu tatlı on iki ay boyunca üretilen ve tüketilen bir tatlı haline almıştır.

Mersin Kerebicinin üretiminde kullanılan malzemeler ve üretim metodu ile farklılaşan özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Kerebicin hamurunda şeker kullanılmaz. Tatlandırma işlemi, sunumdan önce kerebicin üzerini kaplayacak miktarda kerebiç köpüğünün konulmasıyla yapılır.
- Çöven kökünün kaynatılmasıyla elde edilen beyaz renkli kerebiç köpüğünün hazırlanması ve formülasyonu ürüne özgüdür.
- Kerebicin çeşidine göre iç malzeme hazırlanır. Fıstıklı kerebiç için iri çekilmiş coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi, cevizli kerebiç için iri çekilmiş ceviz içi kullanılır.

Üretim Metodu:

Mersin Kerebicinin üretim metodu ve sunumu dört aşamada gerçekleştirilir.

- Kerebiç hamurunu oluşturmak üzere tüm malzemeler homojen bir şekilde karıştırılarak uygun elastik yapıda bir hamur elde etmek için yoğrulur.
- Hazırlanan hamur yuvarlak bezelere ayrılarak el ile oyulur. İstenen kerebiç çeşidine göre içi coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya ceviz içi doldurulduktan sonra odun fırınında pişirilir.
- Çöven kökü kaynatılarak beyaz renkli kerebiç köpüğü hazırlanır.
- Sunumdan önce kerebicin üzerini kapatacak miktarda kerebiç köpüğü konur.

Mersin Kerebicinin üretiminde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kesinlikle kullanılmaz.

Mersin Kerebicinin raf ömrü oda sıcaklığında yedi gündür. Üretim yerinde tüketilmeyecekse Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun sızdırmaz şeffaf ambalajda paketlenmek suretiyle taşınabilir.

Kerebiç hamurunun hazırlanması:

Kerebiç hamuru Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliğine uygun irmik, yağ, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun karbonat, su, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun mahlep ve pişirme sırasında yüzeyinin kızarması amacıyla da az miktarda pekmez kullanılarak yapılır. Aşağıda, toplam ağırlığı 10,5-11 kg olan yaklaşık 198-200 adet kerebiç elde etmek için kullanılan malzeme miktarları verilmektedir.

Tablo 1. Kerebiç Hamuru Hazırlanmasında Kullanılan Malzemeler ve Miktarları

Malzemeler	Miktar
İrmik (Tip 3 – Orta boy)	4 kg
Pastalık margarin	750 g
Ayçiçek yağı	750 g
Su	2 litre
Mahlep	30 g
Karbonat	25 g
Pekmez	150 g

Kerebiç hamuru, homojen yapıya ve bezelerin istenilen şekilde oyulabilmesi için elastik yapıya kavuşuncaya kadar oda sıcaklığında (~25 °C) 10-15 dakika yoğrulur.

Kerebiç hamuru, oda sıcaklığında 5-8 dakika dinlendirildikten sonra yaklaşık 25-30 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler avuç içinde yuvarlanarak içi oyulur. İçi oyulan bezelere istenen çeşide göre 15-20 g iri çekilmiş coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya 15-20 g iri çekilmiş ceviz içi doldurularak kapatılır. İçi doldurulmuş ancak henüz pişmemiş bezeler kerebiç köftesi olarak adlandırılır.

Kerebiç köftelerinin tane ağırlığı 45-55 g'dır. Önceden yağlanmış ve ısıtılmış galvanizsiz tepsiye dizilen kerebiç köfteleri, odun ateşinde 300-350°C sıcaklıkta 15-20 dakika pişirilir. Üstü kızarıncaya fırından çıkarılan kerebiçler, oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Kerebiç köpüğünün hazırlanması:

Gypsophila L. ve *Ankyropetalum fencl* cinslerinin taksonuna ait bir tür olan çöven bitkisinin köklerinin kaynatılmasıyla elde edilen çözelti, köpürtülüp şeker ile karıştırılarak beyaz renkli kerebiç köpüğü elde edilir.

Kerebiç köpüğünün lezzeti ve kıvamı, son ürün kalitesi açısından oldukça önemlidir. Zira fazla viskoz olan köpük katı olacağından tercih edilmez, fazla akışkan olan köpük ise kerebici ıslatacağından istenmeyen bir tekstür oluşturur.

Tablo 2. Kerebiç Köpüğünün Hazırlanmasında Kullanılan Malzemeler ve Miktarları

Malzemeler	Miktar
Şeker	3,5 kg
Su	5 litre
Çöven kökü	1 kg

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

Mersin Kerebicinin üretilmesi; hamurunun, kerebiç köftelerinin ve kerebiç köpüğünün hazırlanması aşamaları da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar bulundurmakta ve ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Mersin Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Mersin İlçe Tarım Orman Müdürlüğü ile Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinden en az birer üyenin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından denetim işlemleri yürütülür.

Denetimler yılda bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Mersin Kerebicini üreten firmalara denetçi ekibi göndererek “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder.

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.