

No: 1442 – Mahreç İşareti

İŞİKELİ NOHUT KAHVESİ

Tescil Ettiren

BİGA ZİRAAT ODASI
BİGA TİCARET VE SANAYİ ODASI
BİGA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1442
Tescil Tarihi	: 07.08.2023
Başvuru No	: C2022/000044
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Işıkeli Nohut Kahvesi
Ürün / Ürün Grubu	: Nohut kahvesi / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1- Biga Ziraat Odası 2- Biga Ticaret ve Sanayi Odası 3- Biga Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- İstiklal Mah. İnönü Cad. 37 A Biga ÇANAKKALE 2- İstiklal Mah. Kevser Özengil Cad. 16 1 Biga ÇANAKKALE 3- Sakarya Mah. Kıbrıs Şehitleri Cad. 10 A Biga ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Biga ilçesi Işıkeli köyü
Kullanım Biçimi	: Işıkeli Nohut Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Işıkeli Nohut Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görünecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Işıkeli Nohut Kahvesi, nohutların 200-250 °C sıcaklıkta orta derecede kavrulup 200-300 mikron büyüklüğünde öğütülmesi suretiyle Çanakkale ili Biga ilçesi Işıkeli Köyünde üretilen kahvedir. Hava almayan alüminyum bariyerli ambalajlarda 200 gramlık paketler halinde ambalajlanarak piyasaya arz edilir.

Piştirilmeden önceki toz haldeki Işıkeli Nohut Kahvesi kuru maddede %5,5 protein ve %8 yağ içerir ancak kafein içermez. Işıkeli Nohut Kahvesinin toz formunun C.I.E renk sistemine göre renk değerleri L=47-49; a=7-8; b=18-19'dur.

Işıkeli Nohut Kahvesinin içeceği, karbonat, beyaz şeker (isteğe bağlı) ve su ile hazırlanır. Geleneksel olarak şekersiz hazırlanır ve kuru üzüm ile birlikte servisi yapılır. Günümüzde ise yaygın olarak lokum veya çikolata ile servis yapılır.

Işıkeli Nohut Kahvesinin üretiminde kullanılan nohutlar, coğrafi sınırdan da üretilen "sarı nohut" olarak adlandırılan küçük boyutlu nohutlardır (*Cicer arietinum*). Sarı nohut olarak adlandırılan nohut, tam yuvarlak olmayıp hibrit çeşitlere nazaran daha küçük boyutta olan ve kuş kafası şeklinde tabir edilen şekle sahip böceklenmeye ve hava şartlarına dayanıklı, 5 - 7 mm çapındadır.

Işıkeli Nohut Kahvesinin geçmişi eskiye dayanır. Işıkeli Köyünün mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Işıkeli Nohut Kahvesi üretiminde kullanılan nohutlar, coğrafi sınırdan temin edilir.

Sarı nohutlar suyla temizlendikten sonra kuru olarak tepsilere konur ve odun ateşinde ve 200-250 °C sıcaklıktaki fırında orta derecede kavrulur. Kavrurma işlemi mevsime ve nohutların rutubetine bağlı olarak 2-4 saatte tamamlanır. Nohutlar kavrulurken yanmamaları için arada sıra yavaş yavaş karıştırılır. Kavrulan nohutlar çekiçli kahve değirmeninde 200-300 mikron büyüklüğünde öğütülür. Hava almayan alüminyum bariyerli ambalajlarda 200 g'lık porsiyonlar halinde ambalajlanarak piyasaya arz edilir.

Işıkeli Nohut Kahvesinin pişirilmesi (1 porsiyon):

10-12 g Işıkeli Nohut Kahvesi

1-2 g karbonat

Beyaz şeker (isteğe bağlı, az şekerli için 2,0-2,5 g, orta şekerli için 3,0-3,5 g şekerli için 4,5-5,0 g)

70-75 ml sıcak su

Bir cezvede Işıkeli Nohut Kahvesi, karbonat, beyaz şeker (isteğe bağı) ve sıcak su iyice karıştırıldıktan sonra yaklaşık 90-95 °C sıcaklıkta pişirildikten sonra servisi yapılır.

Işıkeli Nohut Kahvesi, geleneksel olarak şekersiz hazırlanır ve kuru üzüm ile birlikte servisi yapılır. Günümüzde ise yaygın olarak lokum veya çikolata ile servis yapılır.

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

Işıkeli Nohut Kahvesinin geçmişi eskiye dayanır. Işıkeli Köyünün mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Işıkeli Nohut Kahvesinin paketlenmeye kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Biga Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Biga Ziraat Odası, Biga Kaymakamlığı ve Biga Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Işıkeli Nohut Kahvesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.