

No: 436 – Mahreç İşareti

GÖRELE DONDURMASI

Tescil Ettiren
GÖRELE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.06.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 436
Tescil Tarihi	: 21.06.2019
Başvuru No	: C2018/103
Başvuru Tarihi	: 20.04.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Görele Dondurması
Ürün / Ürün Grubu	: Dondurma / Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Görele Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Salih Sinirlioğlu Cad. No:48 Görele GİRESUN
Coğrafi Sınırı	: Görele ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adının bulunduğu aşağıdaki logo; ambalajsız ürünlerde işletmenin görülebilecek bir alanında sergilenmeli, ambalajlı ürünlerde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere bulunmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Görele Dondurması; %3 yağlı pastörize inek sütü, salep, beyaz şeker, su ve *Glycyrrhiza glabra* meyan kökü özütünden yapılan yöreye özgü dondurmadır. Ürünün yöre ile bağı, yaklaşık 200 yıl öncesine dayanır. Bayram ve düğün günlerinde ikram edilen dondurma, geleneksel özelliğini devam ettirerek zamanla ticarete konu olmuştur.

Görele Dondurması, diğer dondurmalara göre oldukça yumuşak krema kıvamındadır. Diğer dondurmaların iç sıcaklığı -18 °C ile -24 °C arasında bulunurken Görele Dondurmasının iç sıcaklığı -8 °C ile -10 °C arasında olmalıdır.

Görele Dondurmasının ayırt edici özellikleri; emülgatör ve stabilizatör yerine *Glycyrrhiza glabra* meyan kökü özütü kullanılmasıdır. Ayrıca ürünün yapımı sırasında belirli miktarda su eklenmesidir.

Tablo 1. Görele Dondurmasının Fizikokimyasal Özellikleri

	En Düşük	En Yüksek
pH	6,67	6,76
% Asitlik (mL KOH/100 g)	0,10	0,13
% Toplam KM	32,38	32,56
% Kül	0,49	0,50
İlk damlama süresi (dk)	13,34	18,92
Erime oranı	17,49	39,37
Renk skalası(L,a,b)		
L	80,12	81,80
a	5,08	5,42
b	17,11	18,26
Viskozite (cP), 7°C	300,37	317,88
Yağ oranı (%)	1,08	2,20

Üretim Metodu:

Malzemeler; 30 litre %3 yağlı pastörize inek sütü, 10 litre su, 8 kg beyaz şeker, 200 g salep ve 100 ml *Glycyrrhiza glabra* meyan kökü özütüdür.

Glycyrrhiza glabra meyan kökü özütünün hazırlanması:

Yaklaşık 500 g parçalanmamış bütün halde meyan kökü, yaklaşık 30 litre suya konularak kısık ateşte 12 saat kaynatılarak 8-10 litre meyan kökü özütü elde edilir. Daha sonra kullanılmak üzere normal oda koşullarında ve cam kaplarda muhafaza edilir.

Üretim sürecindeki ilk aşamada, sütün dibinin tutmaması için 10 litre su kaynatılır ve üzerine 30 litre sütün tamamı eklenerek kaynatma işlemine devam edilir.

Ayrı bir kaptaki, 3 kg beyaz şeker ve 200 g salep iyice karıştırılır.

Su ve %3 yağlı pastörize inek sütünden oluşan karışım, kaynama sıcaklığında 10 dakika kaynatıldıktan sonra önceden hazırlanan şeker ve salep karışımı azar azar ilave edilir ve içerisinde eriyinceye kadar 15-20 dakika karıştırılmaya devam edilir. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat kaynamaya bırakılır, arada karıştırılır. Bu şekilde kaynatma işlemi tamamlanan karışım ocaktan alınır ve kalan 5 kg şekerin tamamı ilave edilerek eriyinceye kadar karıştırılır. Altı kapatılan karışım soğumaya bırakılır. Karışımın sıcaklığı yaklaşık 45 0C'ye düştüğü zaman, 100 ml meyan kökü özütü eklenerek karıştırılır. 3-4 saat önceden çalıştırılan 3,5 litrelik hacme sahip dondurma makinesinde 15 dakika karıştırılarak dondurma hazır hale getirilir.

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

Görelle Dondurmasının üretim metodunda, geçmişten günümüze ulaşan geleneksel bilgi bulunmaktadır. Özellikle dondurmanın üretiminde kullanılacak meyan kökü özütünün ustası tarafından önceden hazırlanması ve bu özütün, dondurma üretiminde kullanım usulü, kuşaklar boyunca taşınan bilgidir. Ürünün üretiminde beşeri faktör en önemli unsurdur. Bu yönüyle ürünün, tüm üretim aşamalarının yörede gerçekleştirilmesi gereklidir.

Denetleme:

Görelle Belediyesinin koordinatörlüğünde; Görelle Belediyesinden, Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Görelle İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer uzman personelin katılımıyla oluşturulan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yıllık periyotlar halinde ve şikâyet halinde ise her zaman denetimler yapılacaktır.

Denetim esasları:

1. Süt ve su karışım oranları denetlenecektir.
2. Meyan kökü özütünün kullanımı denetlenecektir.
3. Kıvamı denetlenecektir.
4. İhtiyaç halinde numune ürün alınıp laboratuvarında aşağıdaki değer aralıklarına uygunlukları denetlenecektir.
 - a. pH değer aralığı 6,67-6,76 olmalıdır.
 - b. 7 0C'deki viskozitesi (cP) 300,37-317,88 olmalıdır.

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.