

No: 659 – Mahreç İşareti

KÜTAHYA KIZILCIK TARHANASI

Tescil Ettiren

KÜTAHYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 659
Tescil Tarihi	: 26.01.2021
Başvuru No	: C2020/083
Başvuru Tarihi	: 13.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kütahya Kızılcık Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kütahya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bölücek Mah. Kütahya Tavşanlı Karayolu Blv. No:34 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınırı	: Kütahya ili
Kullanım Biçimi	: Kütahya Kızılcık Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Kütahya Kızılcık Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya Kızılcık Tarhanası; il genelinde daha çok yöresel ürün üretimi yapan gıda işletmeleri tarafından ticarete konu edilir. Yörede tadından dolayı ekşi tarhana olarak da bilinen Kütahya Kızılcık Tarhanası, Kütahya iline özgü ürünlerin başında gelir.

Kütahya Kızılcık Tarhanası, ergin kızılcık (*Cornus mas* L.) meyvelerinin püre haline getirilerek kaynatılıp; buğday unu ve tuz ilave edilerek yoğrulmasıyla elde edilen hamurun kurtulmasıyla hazırlanan, pembemsi renge sahip bir tarhanadır.

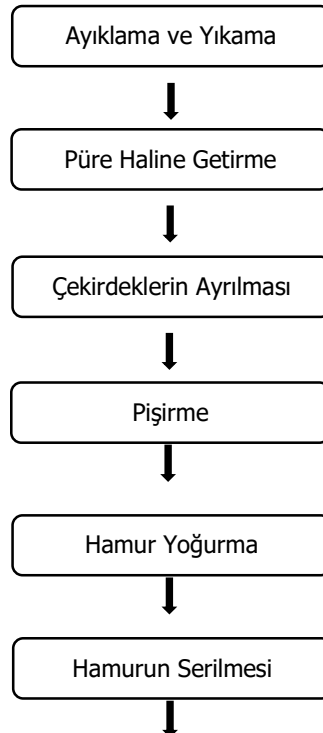
Kütahya Kızılcık Tarhanasının en önemli özelliği yapılış aşamasında kızılcık püresinin pişirilmesidir. Pürenin pişirilmesi ile sonrasında ilave edilen buğday ununun çiğ kokusu giderilir. Böylelikle Kütahya Kızılcık Tarhanasının kendine has renk, tat ve aroması oluşur. Kütahya Kızılcık Tarhanası, pişirildiğinde ise pembe-mor bir renk alır. Ekşi ve mayhoş tada ve aromaya sahiptir.

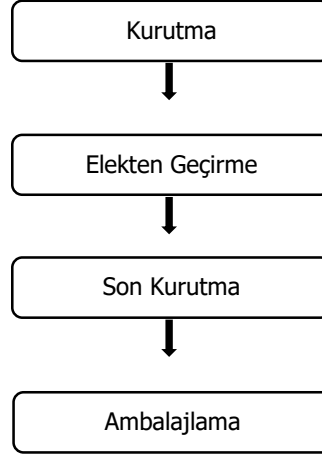
Üretim Metodu:

Bileşen Listesi:

Kızılcık püresi (% 57), buğday unu (% 42), tuz %1 (Verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir).

Üretim Aşamaları: Kütahya Kızılcık Tarhanası üretim akış şeması aşağıda verilmiştir (Şekil.1).





(Şekil.1) Kütahya Kızılcık Tarhanası Üretim Akış Şeması

Ayıklama ve Yıkama: Tercihen yörede yetiştirilen kızılcık meyveleri kullanılır. Genel olarak sonbaharın gelmesiyle hasat edilen kızılcıkların kırmızı ve olgun meyveleri kullanılır. Bu kızılcıklar su ile yıkanarak temizlenir ve süzülür.

Püre Haline Getirme ve Çekirdeklerin Ayrılması: Ayıklanmış ve temizlenmiş kızılcık meyveleri makinada ya da süzgeç yardımıyla ezilerek püre haline getirilir ve çekirdeklerinden ayrılır.

Pişirme: Kızılcık püresinin briks değeri 23-24 olana kadar, halk dilinde muhallebi kıvamına gelene kadar kazanlarda pişirilir. Üretimde pişirme işlemi, tarhanaya karakteristik tat ve aromasını veren en önemli aşamadır. Bu sayede hem karıştırılan unun çiğ kokusu engellenmiş olur hem de tarhananın istenilen kıvamı sağlanır.

Hamur Yoğurma: Pişirme işleminin tamamlanması ile kızılcık püresi sıcak iken yoğurma işlemine alınır. Pürenin üzerine yaklaşık % 1 oranında tuz ve yeterince buğday unu yavaş yavaş ilave edilir. Bu karışım hamur mikseri ya da el ile yoğrulur. Unun yavaş ilave edilmesindeki amaç, istenilen miktarı daha iyi ayarlayabilmek ve homojen bir karışım elde edebilmektir. Halk dilindeki tabiriyle kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilmesi amaçlanır.

Hamurun Serilmesi: Hazırlanan hamurlar daha küçük parçalara ayrılır. Kurutma işlemini kolaylaştırmak için elle bastırılarak yassı şekilde, gıda ile temasa uygun temiz beyaz bez ile örtülmüş tezgâhlar üzerine serilir.

Kurutma ve Elekten Geçirme: Tezgâhlar üzerine serilen hamurlar; oda sıcaklığında ve doğrudan güneş almayan ortamlarda yaklaşık 2 gün, zaman zaman hamurlar çevrilerek, istenilen kıvama yani suyunu çekene kadar kurutulur. Bir miktar kuruyan hamur parçaları elekten ya da parçalayıcıdan geçirilerek en büyüğü bulgur tanesi büyüklüğünde olacak şekilde ufalanır ve tekrar temiz bezler üzerine serilir. Belli aralıklarda karıştırılır ve aynı şartlar altında, halk dilinde takır takır oluncaya kadar kurutulur.

Doğrudan güneş ışığı almadan tarhananın kurutulması; besin değerinin ve renginin korunmasına yardımcı olur. Kütahya Kızılcık Tarhanası hafif pembemsi renkte olup pişirildiğinde ise pembe-mor bir renk alır.

Ambalajlama: Kurutma işlemi bittiğinde elde edilen Kütahya Kızılcık Tarhanası çeşitli gramajlarda, gıda ile temasa uygun poşetler ile ambalajlanır. Genel olarak bu poşetler bez keselerin içine konular ve ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur.

Kütahya Kızılcık Tarhanası; son tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak serin ortamlarda muhafaza edilir.

Pişirme ve Servis: Kütahya Kızılcık Tarhanasının hazırlanması kadar pişirilmesine de özen gösterilir. Ayçiçek yağı ile küp küp kesilmiş soğan ve isteğe bağlı olarak kıyma kavrulur. Soğanlar tamamen kavrulduktan sonra su (isteğe bağlı tavuk suyu veya et suyu) ilave edilip kaynatılır. Kaynayan suya Kütahya Kızılcık Tarhanası katılarak pişirilir. İsteğe bağlı olarak sarımsak ve tereyağı da ilave edilerek servis edilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Kütahya Kızılılık Tarhanasının üretimi ustalık becerisi gerektirmektedir. Üretildiği bölgeyle bilinirliği bulunan Kütahya Kızılılık Tarhanasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Kütahya Ticaret Borsası ve Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikayet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kütahya Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Kütahya Kızılılık Tarhanası coğrafi işaret adının ve mahreç işareti ambleminin kullanımını, üretimde kullanılan bileşen listesi ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli 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.