

No: 622 – Mahreç İşareti

BOLU GÖYNÜK UĞUT TATLISI

Tescil Ettiren

BOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.08.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 622
Tescil Tarihi	: 09.12.2020
Başvuru No	: C2016/070
Başvuru Tarihi	: 15.08.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Göynük Uğut Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borazanlar Mah. D 100 Karayolu Cad. No:42 Merkez BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Göynük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bolu Göynük Uğut Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolu Göynük Uğut Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Göynük Uğut Tatlısı; düğün, bayram, hıdırellez gibi özel günlerde yapılan ve Göynük'te yetişen *Triticum Vulgare* (Çalibasan) ekmeklik buğday çeşidinin çimlendirilerek kullanılması suretiyle üretilen buğday çimi marmeladı tatlısıdır.

Bolu Göynük Uğut Tatlısının üretiminde kullanılan Çalibasan buğdayının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Renk	Bin Tane Ağırlığı (g)	Sertlik (PSI)	Protein %	SDS Sedimentasyon	Kırma Renk L	Kırma Renk a	Kırma Renk b
K	26,7	36,40	13,79	32	85,92	4,06	14,18

Bolu Göynük Uğut Tatlısının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	En az	En çok
Enerji (kcal/100 g)	190	200
Protein (g/100 g)	6	7
Yağ (g/100 g)	0,10	0,10
Karbohidrat (g/100 g)	38	40
Diyet lif (g/100 g)	0,1	0,1
Kül (g/100 g)	0,30	0,50
Nem (g/100 g)	50	55

Üretim Metodu:

Bolu Göynük Uğut Tatlısının üretimi için, 7-8 kg Çalibasan buğdayı kullanılarak yaklaşık 4,5 kg tatlı elde edilir.

Türk Gıda Kodeksine uygun 18 litrelik metal kap, tabanından 15-20 yerinden delinir ve yarısına kadar 7-8 kg buğdayla doldurulur. 1-2 litre su ile ıslatılarak, güneş ışığı almayan 15°C sıcaklıktaki bir ortamda bekletilir. Kuruyan yüzeyi, iki günde bir defa 1 litre su ile sulanır. Sulama yapılmadan önce kap içindeki buğday iyice karıştırılır. 6-7 gün sonra buğday çimlenmeye başlayınca hacmi artar. Çimlenme ilerledikçe buğday topaklanmaya başlar. 9-10 gün sonra buğday topaklanmaya başlayınca ufalanarak (birbirinden ayrılarak) temiz bir bez üzerine serilir. Ufalanarak birbirinden ayrılan buğday, Türk Gıda Kodeksine uygun malzemeden yapılmış bir kaba alınıp, ıslatılmaya devam edilir. Bu işlem 15 gün kadar sürer.

Bu süre içinde buğday tanelerinin saçak kökleri ve filizleri 4-5 cm kadar uzar ve beyazlaşır. Saçak kökleri ve filizleri yeşillenirse, uğut tatlısı acı olur. Olgunlaşan çimler, yeşerme başlamadan Türk Gıda Kodeksine uygun malzemeden yapılmış bir tokmak ile dövülüp ezilerek suyu alınır. Elde edilen bu sıvıya, beyaz renk alana kadar 1'e 1 oranında su katılır, Türk Gıda Kodeksine uygun malzemeden yapılmış kalaylı bakır kazana konularak ateş üzerinde 13-15 saat kaynatılır. Kaynamaya başlayınca, Çalibasan buğdayından elde edilen un, karışımın kıvamı çok katı olmayacak biçimde ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Karışım koyulaşmaya başladığı zaman, üzerinde ince kaymak tabakası oluşur ve bu aşama "sakızlanma" olarak tanımlanır. Bolu Göynük Uğut Tatlısı kendine has kıvama

ulaştığında, yani rengi koyu kahverengi olduğunda ateşten indirilerek 15 dakika içinde kavanozlara doldurulur. Ürünün sıcaklığı 70°C'nin altına düşmeden şişeleme işlemi tamamlanır.

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

Bolu Göynük Uğut Tatlısının üretiminde, Göynük ilçesinde yetiştirilen *Triticum Vulgare* (Çalıbasan) ekmeklik buğday çeşidi kullanılır. Ürünün üretimi ustalık becerisi gerektirdiğinden ve yöre ile ün bağı bulunduğundan, Bolu Göynük Uğut Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Bolu Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bolu Ticaret ve Sanayi Odasından, Göynük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Göynük Belediyesinden ve Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinden oluşan en az 4 üyeden oluşan denetim mercii tarafından yılda en az bir kere düzenli olarak, gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetimlerde; üretimde kullanılan buğdayların ve buğday ununun Göynük'te yetişen *Triticum Vulgare* (Çalıbasan) ekmeklik buğday çeşidi olup olmadığına ve üretim metodunun uygunluğuna bakılır.

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.