

No: 1460 – Mahreç İşareti

ŞIRNAK DERGUL TAHİNİ

Tescil Ettiren

ŞIRNAK İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1460
Tescil Tarihi : 29.08.2023
Başvuru No : C2022/000322
Başvuru Tarihi : 28.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Şırnak Dergul Tahini
Ürün / Ürün Grubu : Tahin / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi : Yeni Mahalle Cizre Caddesi Merkez ŞIRNAK
Coğrafi Sınır : Şırnak ili Merkez ilçesi Kumçatı beldesi
Kullanım Biçimi : Şırnak Dergul Tahini ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Dergul Tahini ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Dergul Tahini; susam bitkisinin hasat edilmesi, kurutulması, kepeğinden / kabuğundan ayrılması, tekrar kurutulması, taş ocakta kavrulması ve taş değirmende öğütülmesi suretiyle Şırnak ili Merkez ilçesi Kumçatı Beldesinde üretilen tahindir.

Şırnak Dergul Tahininin üretiminde su ile çalışan değirmen kullanılır. Değirmenin devir hızı 250-300 devir/dakika arasındır. Elektrikle çalıştırılan değirmenler su değirmenlerine kıyasla daha hızlı döndüklerinden, açığa çıkan sürtünme ısısı tahine hafif bir yanık tat verebileceğinden elektrikli değirmenler kullanılmaz. Su değirmenlerinde kullanılan öğütme taşları ise, coğrafi sınırdaki kayalardan temin edilerek yüzeyindeki pürüzler değirmen ustaları tarafından öğütülerek gıda ile temasa uygun hale getirilir.

Şırnak Dergul Tahininin üretimi sırasında elde edilen susamlar, bu amaçla özel olarak hazırlanmış şömine benzeri ocakta kavrulur.

Şırnak Dergul Tahinin üretiminde herhangi bir katkı maddesi veya tatlandırıcı ilave edilmediği için ve kepeksiz susamların çok hafif kavrulduktan sonra öğütülerek yapıldığından; tahin, doğal susam aromasına sahiptir. Susamlar hafif sararınca değirmende öğütülmek üzere alındığı için Şırnak Dergul Tahininin rengi, susamın beyazımsı renginden biraz daha koyu kirli beyazdır. Akışkan ve homojen bir yapıdadır. Emsalleri olan diğer tahinler bekletildiğinde üzerine yağı çıkıp birikirken; tahinin dibinde tortu oluşarak birikir ve çoğu zaman kavanozun dibinden ayrılmayacak kadar sert ve yapışkan kıvama gelirken; Şırnak Dergul Tahinin yağı tahinin içinde homojen olarak bulunur ve yüzeyinde birikmez, tahinin dibinde tortu birikmesi asla olmaz.

Tablo: Şırnak Dergul Tahininin bazı özellikleri

Özellik	Değer aralığı
Tahin yağı	% 55,60 - % 56,30
Rutubet	% 0,3 - % 0,53
Protein	% 22,25 - % 23,00
Kül	% 2,52 - % 2,69
Asitlik (oleik asit cinsinden)	% 1,50 - % 1,70
Demir	39,91 mg/kg - 40,21 mg/kg
Bakır	16,52 mg/kg - 16,81 mg/kg
Arsenik	0,037 mg/kg - 0,041 mg/kg
Kursun	0,039 mg/kg - 0,045 mg/kg
Kalay	0,011 mg/kg - 0,012 mg/kg

Şırnak Dergul Tahininin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kumçatı Beldesinin eski adı Dergul'dür. Coğrafi sınırın merkezinden dere geçmesi, birçok su değirmenin kurulmasına ve su enerjisinden faydalanılmasına olanak vermiştir. Coğrafi sınırdaki 3 adet tarihi su değirmeni bulunur. Tahin üretim sezonu boyunca 4 vardiya halinde 24 saat aralıksız üretim yapılır. Su değirmenlerinin her biri saatte 10-15 kg tahin üretme kapasitesine sahiptir. Şırnak Dergul Tahininin üretimi, özellikle susamların kavrulması ve öğütülmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şırnak Dergul Tahininin üretiminde, Kumçatı Beldesinde yetişen susam bitkisi kullanılır. Bitkinin yetiştiği topraklar alüvyeldir. Coğrafi sınırdaki susam bitkilerinin hasadı, ekim ayında yapılır. Toprağa yakın bir yerden kesilerek hasat edilen susam bitkileri, bir bezin üzerine başları yukarıda olacak şekilde yığılır ve hava durumuna göre 4-7 gün kurumaya bırakılır. Kuruyan susamların meyve kapsülleri açılır. Susam dalları temiz bir bezinin üzerine baş aşağı silkelenerek dökülen susamlar, 3-6 saat güneşte kurutulur. Susamlar, kaba artıklardan ayıklanarak havalandırılmaları için 3-4 mm göz açıkları bulunan ve tercihen hayvan derisinden / bağırsağından yapılmış eleklerle ya da aynı gözenek ölçülere sahip tel eleklerle rüzgârın estiği yöne doğru elenir. Daha sonra 2 mm tel elekten geçirilen susamlar, kabuklarından ve kepeğinden kolayca ayırması için bez bir çuvalın içine konularak ya da dökme halde oda sıcaklığındaki su dolu bir kabın içinde 8-12 saat kadar bekletilir. Suda yumuşamış susamlar temiz bir bezin üzerine konur ve ıslak iken tokmaklarla dövülüp sudan geçirilir. Kabuksuz / kepeksiz hale gelen susamlar, temiz bir sergi bezinin üzerine serilerek 1-2 gün güneşte kurutulur.

Kuruması tamamlanan susamlar, kavrulmak üzere şömine benzeri ocağa taşınır. Kavrurma ocağı, coğrafi sınıra özgü bir yapıya sahiptir. 3 tarafı taşlarla örülmüş ocağın üzerine, coğrafi sınırdaki kayalardan temin edilerek inceltelen ve gıda ile temasa uygun hale getirilen ateşe dayanıklı 50-60 cm eninde 60-70 cm uzunluğunda ve 2-5 cm kalınlığındaki taş veya granit taşı yerleştirilir. Taşın üzerine konulacak susamların dağılmaması için de taşın kenarına taş ocağının üzerine konulan ve üzerinde susam kavrulan taş tavanın kenarı balçıkla kapatılır ki kavrulma esnasında susamlar kenarlardan taşıp dökülmemesi için balçıktan bir kenarlık yapılır. Taşın etrafına yapılan bu balçık bariyerinin ocaktan etkilenip çatlayıp dağılmaması için balçığın içine saman ve 200-300 g kaya tuzu karıştırılır. Taş tabağın kenarı bu balçıkla sıvanır. Kenarlık yaklaşık 10 cm kalınlığında ve 10 cm genişliğinde yapılır ve ön tarafı bir oyuk gibi açıklık bırakılır. Ön tarafında bir kısım boş bırakılarak kenarlık yapılmaz; buradan kavrulmuş susamlar sürüklenerek kaba boşaltılır.

Ocağın altına, uzun süre yanabilmesi için tercihen meşe odunu konularak ateş yakılır. Taş tabakası ısınınca üzerine yaklaşık 1 kg kurutulmuş susam konulur. Susamlar tam kızarmadan, sarımsı bir renk alıncaya kadar, ileri geri, sağa sola sürüklenerek yaklaşık 5-10 dakika sürekli karıştırılır. İstenilen renk ve kıvama (sarımsı, kirli beyaz renge ulaşıncaya ve çiğ susama göre biraz parlak kıvama gelince kavrulduğu anlaşılar) özelliğinde kavrulması ustalık becerisi gerektirir. İstenilen renk ve kıvama gelen susamlar, bezle sürüklenerek taşın kenarlığındaki oyuktan aşağıya doğru bırakılır. Oyuğun alt kısmında bulunan kaba dolan kavrulmuş susama, 1 kg kavrulmuş susam için yaklaşık 2 g olmak kaydıyla tuz eklenir ve bekletilmeden daha sıcak iken çalışır durumdaki su değirmeninin haznesine dökülür.

Devir hızı 250-300 devir/dakika olan taş değirmende susamlar öğütülmeye başlanır. Değirmen taşlarının arasına akacak susam miktarı, değirmenin mekanizmasına bir iple bağlı olan bir taş ağırlığıyla ille ince ayarı verilerek ayarlanır. Hazneye dökülen susam miktarlarının taş değirmenin dönme hızına göre ayarlanır. Saatte 10 - 15 kg susam öğütülebilir. Öğütülecek çiğ susam yağ oranı %59,25 - %60,75, kavrulmuş susam yağ oranı %57,65 - %58,50, Tahin ise % 55,50 - % 56,30 yağ oranına sahiptir.

Şırnak Dergul Tahini, istenen miktarlarda porsiyonlanarak gıda ile temasa uygun şeffaf plastik kaplara veya cam kavanozlara doldurulup kapakları kapatılır. Oda sıcaklığında yaklaşık 2 yıl boyunca muhafaza edilebilir.

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

Şırnak Dergul Tahininin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Üretiminde, Kumçatı beldesinde yetişen susamlar kullanılır. Üretimi, özellikle susamların kavrulması ve öğütülmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şırnak Dergul Tahininin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şırnak Üniversitesi Teknoloji ve Araştırma Merkez Laboratuvar Müdürlüğü ve Şırnak Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan susamların coğrafi sınırdaki yetişmesini; özellikle susamların ıslatılması, tuzlanması ve kavrulması olmak üzere üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Şırnak Dergul Tahini ibaresi ile 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.