

No: 105 – Mahreç İşareti

TARSUS YAYLA BANDIRMASI

Tescil Ettiren
TARSUS BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 09.11.2005 tarih ve 25988 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 10.12.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.06.2021 tarih ve 103 sayılı Bülten

Tescil No	: 105
Tescil Tarihi	: 04.12.2008
Başvuru No	: C2004/016
Başvuru Tarihi	: 10.12.2004
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Yayla Bandırması
Ürün / Ürün Grubu	: Cevizli Pekmez Sucuğu / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tarsus Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Tozkoparan Zahit Mah. Kasım Gülek Bulv. Yeni Belediye Tesisleri Tarsus MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili
Kullanım Biçimi	: Tarsus Yayla Bandırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tarsus Yayla Bandırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Yayla Bandırması, coğrafi işaret olarak 69 sayı ile tescilli Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık) kullanılarak üretilen pekmezden yapılır. Bu pekmezin sulandırılıp nişasta ile pişirilmesiyle elde edilen karışıma, ipe dizilen ceviz içleri batırılarak kaplanması suretiyle Tarsus Yayla Bandırması üretilir. Üretimde herhangi bir tatlandırıcı veya renklendirici kullanılmaz.

Geçmişe eskiye dayanan Tarsus Yayla Bandırması, eskiden bir çeşit kışlık yemiş niyetiyle hane halkının ihtiyacını karşılamak üzere üretilmekteyken zamanla ticari üretim başlamıştır. Tarsus Yayla Bandırmasının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Üretimde kullanılan malzemeler ve oranları aşağıdaki gibidir.

- Üzüm pekmezi: %50 (± 4)
- Su: %25 (± 2)
- Ceviz içi: %15 (± 2)
- Nişasta: %10 (± 1)

Üzüm pekmezi geniş bir kapta sıra kıvamına gelecek şekilde sulandırılır. Üzerine nişasta ilave edilip 45 dakika süreyle sürekli karıştırılarak pişirilir. Bu işlem sonucu elde edilen ürüne coğrafi sınırda "palıza" denir. Ceviz içi, 1/4 boyutundan daha küçük olmayacak şekilde parçalanarak temiz bir ipe iğne kullanılarak yaklaşık 50 cm uzunluğa erişinceye kadar dizilir. İpe dizilmiş ceviz içleri, bir veya iki kez palızaya batırılarak kaplanır. Palıza ile kaplanmış ceviz içleri, iplerinden yüksek bir yere asılarak açık ve kuru havada üç gün süre ile kurumaya bırakılır. Serin ve kuru ortamda iplere asılı şekilde 6 ay süreyle muhafaza edilebilir.

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

Tarsus Yayla Bandırmasının geçmişe dayanan üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tarsus Yayla Bandırmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Tarsus Belediyesinin koordinasyonunda, Tarsus Ticaret Odasından bir ve Tarsus Belediyesinden üç kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Tarsus Yayla Bandırmasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Tarsus Yayla Bandırması 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.