

**No: 625 – Mahreç İşareti**

**KÜTAHYA CİMCİK AŞI /  
KÜTAHYA CİMCİK**

Tescil Ettiren  
**KÜTAHYA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Tescil No</b>               | : 625   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 11.12.2020  |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2020/082   |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 13.03.2020  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek / Yemekler ve çorbalar  |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti  |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Kütahya Ticaret Borsası   |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Bölücek Mah. Kütahya Tavşanlı Karayolu Bulvarı No: 34<br>Merkez KÜTAHYA   |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Kütahya ili   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik un, yumurta, su ve tuz kullanılarak hazırlanan ve üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökülerek servis edilen Kütahya ili ile özdeşleşmiş bir yemektir. Kütahya Cimcik Aşısı, ilinin yöresel lezzetlerinin başında yer almakta olup, Kütahya mutfağının sıklıkla tercih edilen yemekleri arasındadır. Özel günlerde ve kutlamalarda yapılır.

Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik yapımında belirlenmiş oranlarda malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur ve hamurdan küçük bezeler yapılır. Her beze oklava/merdane ile yufka gibi açılır ve yaklaşık 1,5 cm kalınlığına şeritler halinde enine boyuna kesilerek kare parçalar elde edilir. Parçalar köşelerinden “cimciklenerek” şekil verilir. “Cimcik” adını bu şekil verme yönteminden almıştır. Yöreye özgü olan bu şekil verme işlemi emek ve sabır gerektiren bir işlemdir. Kütahya Cimcik Aşısı kaynar suda haşlanarak pişirilir. Üzerine bol tereyağı gezdirilir ve sarımsaklı yoğurt dökülerek servise sunulur.

Kütahya Cimcik Aşısı hamuru hazırlanırken yumurta içeriğinin fazla, su içeriğinin az olmasına dikkat edilir. Hamuru sert kıvamdadır, bol yumurta içermesi sebebiyle besleyici değeri yüksektir.

### **Üretim Metodu:**

#### **Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik Yapımında Kullanılan Malzemeler:**

Hamuru için;

- Un: 1 kg
- Yumurta: 4-6 adet
- Tuz: 5 g
- Su: Sert kıvamda bir hamur olmasını sağlayacak miktarda su eklenir.

Üzeri için;

- Tereyağı, sarımsak, yoğurt.

#### **Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik Hamurunun Hazırlanması:**

Kütahya Cimcik Aşısı yapımında özel amaçlı (baklavalık-böreklik) buğday unu kullanılır. Genişçe bir kabın ya da yoğurma kazanının içinde un havuz gibi açılır. Yumurta, tuz ve bir miktar su yavaş yavaş ilave edilip hamur yoğrulur. Su miktarı özellikle az az ilave edilerek sert kıvamda bir hamur elde edilir. Hamur yaklaşık bir saat dinlendirilerek hamurun özdeşleşmesi sağlanır.

Hamur dinlendirildikten sonra yaklaşık 100 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler düz bir zeminde oklava/merdane ile 1-1,5 mm kalınlıkta olacak şekilde açılır. Açılan hamurlar yaklaşık 1,5 cm’lik şeritler halinde enine boyuna kesilerek kare şeklinde küçük parçalar elde edilir. Parçalar köşelerinden “cimciklenerek” şekil verilir ve dinlendirilir.

Kütahya Cimcik Aşısı, dinlendirildikten sonra hemen pişirilip tüketilebildiği gibi, isteğe bağlı kurutularak da saklanabilir. Fazla miktarda üretilip satışa sunulan Kütahya Cimcik Aşısı, serin bir ortamda temiz beyaz bezelerin serili

olduğu tezgâhlarda ön kurutma işlemine tabi tutulur. Bir miktar kurutulduktan sonra 70-75 °C’de 5-10 dakika arasında pastörize edilerek azot gazı ile birlikte, gıda ile temasa uygun ambalajlarda belirli gramajlarda ambalajlanarak satışa sunulur.

#### Kütahya Cimcik Aşının Pişirilmesi ve Sunum

Hazırlanmış olan Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik bir tencerede kaynamış suyun içinde 12-15 dakika haşlanır. Pişen Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik, diriliğinin korunması için soğuk sudan geçirilerek süzgeç ile süzülür ve üzerine bol miktarda kızgın tereyağı gezdirilir. İsteğe bağlı şekilde üzerine sarımsaklı ya da sade yoğurt dökülerek servise sunulur.

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

Kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle uzun yıllardır Kütahya’da üretilen Kütahya Cimcik Aşısının, Kütahya ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle Kütahya Cimcik Aşısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Kütahya Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kütahya Ticaret Borsasından konuda uzman ikişer kişi olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim merci tarafından yerine getirilir. Denetim işlemleri periyodik olarak yılda bir defa, ihtiyaç halinde her zaman ve ayrıca şikâyet olması halinde 15 gün içinde yapılır.

Denetimler sırasında; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün tat, koku, renk ve şekil özellikleri ile Kütahya Cimcik Aşısı / Kütahya Cimcik coğrafi işaretinin ve 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.