

No: 716 – Mahreç İşareti

MUDURNU BAL KABAKLI GÖZLEMESİ

Tescil Ettiren
MUDURNU KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 716
Tescil Tarihi	: 12.04.2021
Başvuru No	: C2019/117
Başvuru Tarihi	: 09.09.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gözleme / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mudurnu Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Kaygana Mah. Bolu Cad. Hükümet Konağı No: 63 Mudurnu BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Mudurnu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi; bal kabağı kabuklarının soyulup, rendelenerek, soğan ile kavrulması sonucu elde edilen karışımın iki yufka arasına serilerek, sac ya da tepsi üzerinde pişirilmesiyle hazırlanan bir gözlemedir. Gözlemede kullanılacak iç karışımı, tuzlu ve tatlı olarak iki şekilde hazırlanabilir.

Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi; üretim aşamalarında ustalık becerisi ve kullanılan bileşen listesi önemli bir yer tutar.

Mudurnu ilçesi yemek kültüründe, Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi; geleneksel yöntemlerle ve ilçede yaygın olarak yapılır ve bu sebeple belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi

Özel amaçlı (böreklik) buğday unu, içme suyu, bal kabağı (tercihen Mudurnu ilçesinde yetiştirilen), tuz, kuru soğan, karabiber, süt, tereyağı ve/veya kaymak, ayçiçek yağı, beyaz toz şeker.

Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesinin Hazırlanması

Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesinin, tuzlu ve tatlı olarak iki çeşit üretim şekli bulunur.

Tuzlu olarak üretilecek Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesinde bal kabağı dilimlere ayrılır, kabukları soyulur, çekirdekleri çıkartılır ve rendelenir. Diğer yandan iki adet soğan ince şekilde doğranır ve 1 çay kaşığı tuz ilave edilerek pembeleşinceye kadar ayçiçeği yağı ile kavrulur. Hazırlanan karışım yumuşadığında üzerine bir çay kaşığı kadar karabiber ilave edilir ve karıştırılır. Bu iç karışım soğutularak kullanıma hazır halde bekletilir.

Ortalama 1 kg buğday unu üzerine 3 çay kaşığı tuz ilave edilir. 80 ml kadar su ilave edilerek yoğrulur ve orta sertlikte bir hamur hazırlanır. Elde edilen hamur bıçakla kesilerek istenilen büyüklükteki parçalara ayrılır. Bu işleme “pazı tutmak” denir. Ortalama 1 kg buğday unu ile hazırlana hamurdan yaklaşık 10 adet pazı elde edilir. Ayrılan pazılar gıda ile temasa uygun temiz bezler içerisinde 20-30 dakika kadar bekletilir. Dinlendirilen pazılar el yardımıyla oklavalar ile açılarak yufka haline getirilir. Hazırlanan yufka tezgâh üzerine serilir. Bu yufka üzerine hazırlanmış 225-250 gram kadar iç karışım serilir. Diğer yufka da serilmiş yufkanın üzerine birebir serilerek kapatılır. İç karışımının dökülmemesi için yufkaların kenarlarına el ile bastırılır. 10 adet yufka ile 5 adet gözleme yapılır. Hazırlanan gözlemeler sac veya tepsi üzerinde pişirilir. Yanmaması için sık sık kontrol edilerek çevrilir.

Tatlı olarak üretilecek Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesinde ise; ortalama 500 g kaymak ve/veya 500 g tereyağı, üzerine 200 ml kadar ay çiçek yağı, yaklaşık 500 ml süt ve 4 çay bardağı beyaz toz şeker ilave edilerek karıştırılır ve istenilen kıvama gelene kadar bir süre ısıtılır. Servis aşamasında gözlemeye hazırlanan bu karışım üzerine ilave edilerek servis yapılır. Pişen yufkalar kesilerek parçalar halinde servis edilir (Şekil-1).



Sekil-1. Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi Örnek Görseli

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

Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesinin; bilinirliği, üretim metodu ve ustalık beceri gerektirmesi ile belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Ürünün tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Mudurnu Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Mudurnu Kaymakamlığı, Mudurnu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mudurnu Belediyesi ile Mudurnu Halk Eğitim Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetim yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Mudurnu Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi ile “Üretim metodu” bölümlerinde belirtilen kriterlere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum ya da kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii Kamu Kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetim gerçekleştirme sırasında yararlanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.