

**No: 1665 – Mahreç İşareti**

**KÜTAHYA TOSUNUMU**

Tescil Ettiren

**KÜTAHYA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 1665   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 25.11.2024   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2024/000022   |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 25.01.2024   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Kütahya Tosunumu   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Kütahya Ticaret Borsası  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Bölücek Mah. Pir Ahmet Cad. 74/1 43100 Merkez KÜTAHYA  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Kütahya ili  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Kütahya Tosunumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Tosunumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

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

Kütahya Tosunumu; un, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun parçalara ayırarak oklava ile açılıp haşhaş ezmesi sürülerek kat kat hamur elde edilmesi ve tekrar açılarak içine mercimekli harç konulup fırında pişirmesiyle üretilen bir börektir.

Kütahya Tosunumunun coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

15 - 16 adet Kütahya Tosunumu üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Hamur bileşenleri:

- 1 kg un (özel amaçlı buğday unu)
- 30 g tuz
- 500 - 600 ml su
- 250 g haşhaş ezmesi
- 200 ml ayçiçeği yağı
- 150 g tereyağı ya da margarin

#### Hamurun hazırlanması:

Belirlenen miktardaki un, su ve tuz derin bir kabın içerisinde yoğrularak orta yumuşaklıkla bir hamur elde edilir ve özdeşleşmesi için 5 - 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirilir. Bu sırada Haşhaş ezmesi ve ayçiçeği yağı homojen bir şekilde karıştırılır. Tereyağı oda sıcaklığına getirilir. Dinlenmiş hamur yaklaşık 400 g'lık bezeler halinde dörde bölünür. Bezeler oklava ile temiz düz bir zemin üzerinde çok ince yufkalar halinde açılır. Açılırken hamur hafifçe çekiştirilerek daha da ince hale getirilir. Yüzeyine bir kaşık ile önce bir miktar tereyağı sürülür. Daha sonra hazırlanan haşhaş ezmesi karışımı sürülür, kenarlardan katlanarak bohça şeklinde kat kat bir hamur elde edilir. Tüm bezelere aynı işlem uygulanır ve bezeler yaklaşık 30 dakika dinlendirilir.

#### İç harç bileşenleri:

- 250 g yeşil mercimek
- 10 g tuz
- 5 g karabiber
- 5 g nane

#### İç harcın hazırlanması:

Yeşil mercimek, üzerini geçecek kadar su ile yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan mercimek süzülür ve tuz, karabiber ve nane eklenerek karıştırılır. Karışım soğumaya bırakılır.

### Kütahya Tosunumunun hazırlanması ve pişirilmesi:

Dinlendirilen hamur bezeleri oklava ile temiz düz bir zemin üzerinde yaklaşık 1 cm kalınlığında açılır ve yaklaşık 10x10 boyutlarında kare şeklinde kesilir. Her bir parçanın içine bir yemek kaşığı kadar mercimekli harç konarak önce üst kenar sonra alt kenar katlanarak kapatılır ve bir tepsiye yerleştirilir. Bütün hamur bezelerine aynı işlem uygulanır. Tepsiye dizilen böreklerin üst yüzeylerine kalan haşhaş ezmesi karışımı sürülür ve 200 - 220 °C'de 20 - 30 dakika pişirilir. Kütahya Tosunumu günlük olarak tüketilir.

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

Kütahya Tosunumunun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kütahya Tosunumunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Kütahya Ticaret Borsası ve Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman ikişer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Kütahya Tosunumunun üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kütahya Tosunumu 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.