

No: 1900 – Mahreç İşareti

TRABZON DONDURMASI

Tescil Ettiren

TRABZON TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1900
Tescil Tarihi	: 17.09.2026
Başvuru No	: C2025/000188
Başvuru Tarihi	: 14.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Trabzon Dondurması
Ürün / Ürün Grubu	: Dondurma / Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazarkapı Mah. Orhan Karakullukçu Blv. Ortahisar TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili
Kullanım Biçimi	: Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Trabzon Dondurması; inek sütü, beyaz şeker ve salep karışımının pastörizasyon ve/veya eş değer bir ısıtım işlem sonrası, tekniğine uygun şekilde işlenmesi ve dondurulmasıyla elde edilen; yumuşak ya da kıvamlı yapıda hazırlanıp bu karışımın sertleştirilmesinin ardından piyasaya arz edilen bir dondurmadır.

Trabzon Dondurması; Türk Gıda Kodeksine göre; sade olarak ve genellikle yarım yağlı veya tam yağlı dondurma sınıfında üretilir ve piyasaya arz edilir.

Trabzon Dondurması; şekerli, nispeten karamel rengine ve karamelimsi tada sahiptir. Trabzon ilinde halk arasında “Trabzon Sadesi” olarak da bilinir.

Trabzon Dondurmasının tarihçesinde; 1800’lü yıllarda Trabzon ilinin Akçaabat ilçesinde yapılmaya başladığı ve halk tarafından rağbet görmesiyle meşhur olup il genelinde yapılarak günümüze geldiği bilinir.

Trabzon Dondurması üretiminde salep için; çiçeklenmesini tamamlamış *Orchidaceae* familyasına ait yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip suda veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş hali kullanılır.

Trabzon Dondurması için, uygun bileşenlerin seçimi, bu bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması, ısıtım işlem ve dondurma aşamalarının doğru bir şekilde tekniğine uygun olarak yapılması aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Trabzon Dondurmasının üretildiği; Trabzon ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 60 kg Trabzon Dondurması Üretiminde Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Miktarlar:

- 100 litre inek sütü,
- 6-10 kg beyaz şeker,
- 450-550 g salep.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak dondurma miktarı, kullanılacak kap veya kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

Trabzon Dondurması Üretim Aşamaları:

Üretimde kullanılacak inek sütü, gıda hijyeni gerekliliklerine uygun olarak tercihen Trabzon ilinden temin edilir. Gıda işletmesine alınan sütler, gıda ile temasa uygun kazanlara aktarılır; sürekli karıştırılarak ısıtılmaya başlanır ve yaklaşık bir saat kadar sürede kaynamaya başlar.

Kaynama işleminin ardından şeker, sütün içerisine özenli bir şekilde azar azar ilave edilir. Şekerin homojen bir şekilde sütle karışması sağlanır. İstenilen kıvam için şekerin ilave edilmesi bittikten sonra yaklaşık 2 saat süre ile bu karışımın kaynamasına devam edilir. Ustalık becerisine bağlı olarak istenilen kıvamın yeterli olduğuna karar verilir ve salep ilavesi işlemine geçilir.

Salep ilavesi için ayrı bir kap içerisine yaklaşık 2 kg şeker ve salep konular ve karıştırılır. Salep, tek başına sütün içerisine eklendiğinde topaklanma meydana getirebileceğinden, bu şekilde diğer bileşenler ile karıştırılır. Elde

edilen bu karışım, kaynayan şeker ve süt karışımına yavaş yavaş ilave edilir. Bu aşamadan sonra, homojen bir karışım elde edilebilmesi için karıştırma işlemine dikkatli bir şekilde devam edilir. Yaklaşık 5 saat süren kaynama sonunda kıvamlı bir dondurma karışımı elde edilmesi sağlanır.

Kazanlardan alınan dondurma karışımı gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde oda sıcaklığına getirilir. Temiz ve kapalı bir ortamda soğumaya ve dinlenmeye bırakılır.

Oda sıcaklığına gelen ve dinlendirilen dondurma karışımı, tekniğine uygun bir şekilde, soğutma alet ve ekipmanları kullanılarak dondurulur. Dondurma işleminin etkin ve zamanında yapılmasında ustalık becerisi önem arz eder. Genellikle dondurmanın iç sıcaklığı ortalama -6 °C'ye kadar düşürülür. Bu işlemin ardından dondurma, -40 °C ve altındaki sıcaklıklarda şoklanır. Böylelikle dondurma depolama ve muhafazaya uygun hale gelmiş olur.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Trabzon Dondurmasının; taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek -18 °C'de olur. Trabzon Dondurmasının; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda ve depolarda muhafaza edilmesi ürün kalitesinin korunması açısından önem arz eder.

Piyasaya Arz: Trabzon Dondurması; soğuk zincir gerekliliklerine uygun olarak -18 °C'yi geçmeyecek şekilde, dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Trabzon Dondurması sunum aşamasında süsleme amaçlı ve isteğe bağlı olarak üzerine; öğütülmüş ve/veya parçalanmış fındık içi konulabilir.

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

Trabzon ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Trabzon Dondurmasının; bileşenlerin seçimi, bu bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması, ısıtma işlemi ve dondurma aşamalarının doğru bir şekilde tekniğine uygun olarak yapılması aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Trabzon ili ile ünü bağlayan Trabzon Dondurmasının tüm üretim aşamaları Trabzon ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası, Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Trabzon Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Trabzon Dondurması üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Trabzon Dondurması üretim metodu ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.