

No: 698 – Mahreç İşareti

FETHİYE TAHİNİ

Tescil Ettiren

FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.05.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 698
Tescil Tarihi	: 23.03.2021
Başvuru No	: C2019/054
Başvuru Tarihi	: 06.05.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Fethiye Tahini
Ürün / Ürün Grubu	: Tahin / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşyaka Mahallesi 144. Sokak No:119/1 Fethiye MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Fethiye Tahini ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Fethiye Tahini ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Fethiye Tahini; Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde yetiştirilen sarı susam ya da altın susam olarak adlandırılan golden cinsi açık renkli susam tohumları kullanılarak ve çifte kavrulma yönetimiyle üretilen, yağlı kıvamda ve kahverengi bir tahindir.

Geçmişte su değirmenleri kullanılarak üretilen Fethiye Tahini, günümüzde ise elektrikle çalışan makineler ile üretilmektedir.

Tablo: Fethiye Tahininin Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Kül (%)	3,07 ± 0,15
Rutubet (%)	0,56 ± 0,21
Ham Protein (%)	22,2 ± 2,76
Ham Selüloz (%)	1,71 ± 0,89
Ham Yağ (%)	60,86 ± 3,27
Peroksit Sayısı (meq/kg)	1,1 ± 0,42
Serbest Yağ Asitliği (% oleik asit cinsinden)	0,3 ± 0,08

Üretim Metodu:

Fethiye Tahini üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen açık renkli ve kalın kabuklu susam bitkisinin tohumları, elek veya aspiratör makinesi vasıtasıyla kuru olarak temizlenir. Ardından krom ya da beton havuzlarda 10-12 saat süreyle ıslatılır. Bu işleme tavlama da denilir. Islatılmış susamların kabukları, susam kabuk soyma makinesiyle soyulur.

Kabukları soyulan susamlar, tuz oranı %14-17 olan tuzlu su havuzunda yıkanır ve kalan kabuklar ayrıştırılır. Tatlı su havuzunda yıkanır, durulanır ve temizlenir. Bu işlem üç kere uygulanır. Kabuklarından tamamen ayrıştırılan susamların, santrifüj makinesinde suyu sıkılarak kurutulur. Bu süreçte susam, temizliğine göre %18 - 20 arasında fire verilebilir.

Kurutma işleminden sonra kavurma tavalara alınan susamlar, 150-200 °C sıcaklıkta karıştırılarak 3,5-4 saat kavrulur. Çifte kavurma olarak adlandırılan bu işlem, standart kavurma işleminden daha uzun süre kavurma yapılması ile susamın daha çok esmerleşmesidir. Bu işlem Fethiye Tahinine çifte kavurulmuş ismini veren önemli bir işlemdir. Kavurma işlemi bittikten sonra susamlar, soğutma tavalara alınır. Soğuyan susamlar elenir ve taş değirmenlerde ya da zımpara taşı adı verilen taş ile öğütülerek Fethiye Tahini elde edilir.

Fethiye Tahini, plastik kap ya da cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

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

Fethiye Tahininin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen susam bitkisinden elde edilen susam tohumları kullanılır. Üretimi ustalık becerisi gerektiren Fethiye Tahininin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, Fethiye Belediyesi, Fethiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Fethiye Ziraat Odası, Seydikemer İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Seydikemer Ziraat Odası ile Seydikemer Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 7 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Fethiye Tahinin üretiminde kullanılan susamların coğrafi sınırda temin edildiğini üretildiğini; üretim metodunun uygunluğunu, susamların ıslatma süresini, tuz havuzunun tuz oranını, susamların çifte kavrulmuş olmasını, denetleyecektir.

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.