

**No: 999 – Mahreç İşareti**

**BEYPAZARI HAVUÇ LOKUMU**

Tescil Ettiren  
**BEYPAZARI TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 999
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.01.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2019/130
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.09.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Beypazarı Havuç Lokumu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Lokum / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Beypazarı Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Gazigündüzalp İş Merkezi Kat:1 No:61 Beypazarı ANKARA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Beypazarı Havuç Lokumu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Havuç Lokumu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Beypazarı Havuç Lokumu, haşlanarak püre haline getirilen havuçlarla üretilen meyveli bir lokumdur. Jel görüntüsü düşük, parlaklığı az, mat-turuncu renkte, pütürlü yapıda, dışı Hindistan cevizi ile kaplı ve yaklaşık 2 cm'lik küp boyutundadır.

Beypazarı ilçesi, tarih boyunca önemli bir havuç üretim merkezi olduğundan, geçmişi eskiye dayanan havuç lokumunun ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunur. Bu sebeplerle Beypazarı Havuç lokumunun coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Havuç püresinin hazırlanması:

Üretimde, geleneksel olarak coğrafi sınırdaki yetişen ve hasat edilen havuçlar kullanılır. Havuçlar ayıklanır, yıkanır, temizlenir ve pişirme kazanında 1 saat kadar haşlandıktan sonra doğrama makinesine aktarılarak püre haline getirilir.

##### Yaklaşık 100 kg Beypazarı Havuç Lokumu üretimi için bileşenler:

- 55 - 60 kg havuç püresi
- 75 - 80 kg beyaz şeker
- 55 - 60 l içme suyu
- 7,5 - 8 kg doğal mısır nişastası
- 100 - 120 g limon tuzu

Pişirme kazanına beyaz şeker, su, mısır nişastası ve limon tuzu konularak kaynamaya bırakılır. Kaynama başladıktan sonra, püre haline getirilen havuçlar karışıma ilave edilerek 6 - 7 saat pişirilir. Pişirme işlemi tamamlanan lokum kitlesi tablalara (tepsilere), yaklaşık 2 cm kalınlığında dökülerek oda sıcaklığında en az bir gün dinlendirilir.

Bir tezgâhın üzeri tamamen Hindistan cevizi rendesi ile kaplanır ve dinlendirilmiş lokum kitlesi, tezgâh üzerine konur. Hindistan cevizi rendesi, lokum kitlesinin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde dağıtılır. Kesim, tahta ucuna kesici metal yerleştirilerek yapılan özel kesim bıçağı ile yapılır. Lokumlar 2 cm'lik küpler şeklinde kesilerek yüzeyleri tekrar Hindistan cevizi rendesi ile kaplanır.

Beypazarı Havuç Lokumu, gıda ile temasa uygun ambalajlarda, 15 - 16  C sıcaklıkta ve rutubetsiz ortamda 6 ay süreyle muhafaza edilebilir.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğeri İşlemleri:**

Beypazarı Havuç Lokumunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimde kullanılan havuçlar, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile n bağı bulunan Beypazarı Havuç Lokumunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Beypazarı Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Beypazarı Belediyesi, Beypazarı İlçe Tarım Orman Müdürlüğü, Beypazarı Bakkallar ve Bayiler Odası ile Beypazarı Ticaret Odasından 1'er kişinin katılımıyla konuda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan havucun coğrafi sınırdan temin edilmesi; havucun pre halinde kullanılması; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin dış görünümünün ve boyutlarının uygunluğu ile Beypazarı Havuç Lokumu ibaresinin, logosunun 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.