

- . Kilis Kırk Semseği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1146
Tescil Tarihi	: 08.06.2022
Başvuru No	: C2021/000349
Başvuru Tarihi	: 22.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Kırk Semseği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırınıclık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası Merkez KİLİS
Coğrafi Sınırı	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Kırk Semseği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Kırk Semseği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Kırk Semseği; Un, yumurta, üzüm pekmezi, su ve tuz ile hazırlanan yufkaların arasına, 15 cm aralıklarla iç harç konulması, 15 x 15 cm ölçülerinde kesilmesi ve coğrafi işaret olarak 1021 sayıyla tescilli Kilis Zeytinyağında kızartılması suretiyle üretilen bir hamur işidir. İç harç, pirinç, soğan, kıyma, tuz, karabiber ve Kilis Zeytinyağı ile hazırlanır.

Kilis Kırk Semseğinin geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca coğrafi sınırda cenazelerde, ölen kişinin ölümünden kırk gün sonra geleneksel olarak yapılıp dağıtıldığı için “hayrat semseği” olarak da bilinir. Üretimi, hamurun bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

27 - 30 adet Kilis Kırk Semseği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 1 adet yumurta
- 14 ml üzüm pekmezi
- 300 ml su
- 16 g tuz
- 80 g pirinç
- ½ kg yağsız kıyma
- 1 adet soğan
- 6 g karabiber

- 20 ml Kilis Zeytinyağı
- Kilis Zeytinyağı (Kızartmak için)

İç Harcın Hazırlanması:

Yıkamış pirinç, su ile kısık ateşte suyunu çekinceye kadar haşlanır. Bir tavaya Kilis Zeytinyağı, ince ve kúp şeklinde doğranmış soğan ve kıyma koyulup kıyma suyunu çekinceye kadar kavrulur. Kavurma işleminin ardından üzerine tuz, karabiber ve haşlanmış pirinç ilave edilerek karıştırılır ve dinlendirilir.

Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Yumurta, pekmez, su ve tuz bir kaptaki karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur ve oda sıcaklığında 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur iki bezeye ayrılır ve bezeler, oklavayla büyük ve ince açılır. İlk açılan yufkanın üzerine kúmeler halinde ve 15 cm aralıklarla iç harç koyulup ikinci yufka üzerine kapatılır. İç harçlar ortada kalacak şekilde 15 x 15 cm ölçülerinde kesilir. 180 °C sıcaklıktaki Kilis Zeytinyağında az miktarda kızartılır. Kilis Kırk Semseğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kilis Kırk Semseğinin geçmişı eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, hamurun bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Kırk Semseğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesi koordinasyonunda; Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkârlar Odası ile Kilis Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan, özellikle Kilis Zeytinyağı olmak üzere, bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kilis Kırk Semseği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.