

No: 1529 – Mahreç İşareti

ÇUKURCA TAHİNİ

Tescil Ettiren

ÇUKURCA KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1529
Tescil Tarihi : 29.01.2024
Başvuru No : C2022/000185
Başvuru Tarihi : 13.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Çukurca Tahini
Ürün / Ürün Grubu : Tahin / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Çukurca Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi : Emirşaban Mahallesi Cumhuriyet Caddesi Çukurca Hükümet Konağı
Çukurca HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır : Hakkâri ili Çukurca ilçesi
Kullanım Biçimi : Çukurca Tahini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çukurca Tahini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çukurca Tahini, taş değirmende öğütülen susamlar kullanılarak Hakkâri ilinin Çukurca ilçesinde üretilen tahindir. Susamlar meşe odunu ateşinde kavrulur, su ile dönen taş değirmende öğütülür. Bu sebeple tortu ve üst kısmında yağ tabakası oluşmaz. Susamın kavurma süresi uzun olduğu için Çukurca Tahini, kahverenginden koyu kahverengi tonlarındadır. Akışkan kıvamlıdır.

Çukurca Tahininin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Çukurca Tahininin özellikleri

Özellik	Değer
Protein	%18,15 ± 0,93
Selüloz Tayini	9,48 ± 3,17
Kül	%2,92 ± 1,66
Şeker	2,81 ± 0,20
Yağ	%56,07 ± 3,56
Serbest yağ asidi ve asit değeri tayini (oleik cinsinden)	%0,36 ± 0,13

Çukurca Tahini, Çukurca ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle susamların yetiştirilmesi ve tahin üretimine hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Çukurca Tahini üretiminde tercihen coğrafi sınırdaki yetişen susamlar kullanılır. Çukurca Tahini üretiminin ilk aşaması susamların üretilmesidir. Mayıs ayında ekilecek olan susamların hazırlanması için toprak çapalanır ve 10-20 gün bekletilir. Ardından 5-6 gün de toprak yumuşaması için sulanır. Son gece susam taneleri bir kaba konulup üstüne su eklenir ve bu halde sabaha kadar bekletilir. Bu yöntemle çimlendirme işlemi denir. Sabah susamlar şişmiş ve neredeyse açmak üzere olan susam taneleri süzdürülüp bir kumaşa serilir. Biraz kuruyunca kuru toprakla karıştırılır. Bu işlem henüz ıslak olan tohumun toplu halde ekilmesini önlemek için gerçekleştirilen bir aşamadır. Diğer yanda yumuşamış tarlaya da ip yardımıyla bir rehber yapılır. Bu rehberin amacı hem aynı yere iki kez tohum

atmamak hem de boş yer bırakmamak içindir. Bununla birlikte susamların ekim arası açık olmalıdır, aksi takdirde susamların büyümeleri zorlaşacaktır. Eylül ayında boy veren susamlar biçilir. Temiz bir yerde kurutulur. Silkelenecek bir yerde havaya vurulup temizlendikten sonra çuvallara koyulur.

Çuvallara doldurulan susamlar çubuklarla dövülerek susam taneleri, bitkisinden ayrılır. Susam taneleri dış kabuğundan ayırmak için su dolu havuzlara aktarılır. Susamların olduğu su havuzuna tuz ilave edilerek karıştırılır (1000 ml'ye, 100-150 g tuz) ve susamların temizlenmesi sağlanır. Havuzlara doldurulan susamlar 1 gece suda bekletilir. Kabuklarından ayrılan susamların taneleri üstte, kabukları altta kalır. Üstte kalan susam taneleri alınıp süzülür. Süzülen susamlar nemli bir şekilde kavurmak için taş ocaklara götürülür. Susamların taş ocakta kavrulmasının sebebi; kavurma aşamasında ocağın ateşini sabit tutması, sıcaklığı eşit ve her tarafa yayması susamların düzgün kavrulması için önemlidir. Yayvan ve geniş bir ocak olduğu için tek seferde daha çok susam daha kolay kavrulur. Susam taneleri tamamen kuruyup, rengi dönünceye kadar kavrulur. Kavrulan susamlar toplanıp havalandırılarak ilk sıcaklığı atması sağlanır. Daha sonra ince bir eleğe alınır, susam içerisindeki istenmeyen unsurlar temizlenir. Temizlenen susamlar çuvallara doldurularak taş değirmenlere götürülür.

Coğrafi sınırda yüksek hızla akan akarsu kenarına kurulan değirmenler suyun gücüyle döner. Susamlar koni şeklindeki geniş bir hazneye doldurulur. Dönen değirmene bir aparatla bağlanan hazne her dönmede titreşim sayesinde sarsılır ve susamlar azar azar dibinin içerisine dökülür. Biri sabit biri dönen iki değirmen taşın arasına giren susamlar ezilir ve akışkan haldeki tahine dönüşür. Taşların arasında ezilen susamların aşırı hızdan yapısını kaybetmemesi ve fazla kavrulup acılaşmaması için dakikada en fazla 50-55 devirle dönecek şekilde suyun hızı ayarlanmalıdır. Taş değirmenlerin arasından sızan tahin, yine bir aparat ile kaba akar ve gıda ile temasa uygun şeffaf bidonlara konularak paketlenir. Şeffaf kaplara konulmasının sebebi tahinin renginin ve kıvamının rahatça gözlemlenmesidir. Çukurca Tahini oda sıcaklığında, kuru, serin ve güneş görmeyen depolarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Çukurca Tahini, Çukurca ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle susamların yetiştirilmesi ve tahin üretimine hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çukurca Tahininin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çukurca Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Çukurca Kaymakamlığı, Çukurca İlçe Tarım Müdürlüğü ve Çukurca Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; özellikle susamların ıslatılması ve kavrulması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Çukurca Tahini ibaresi, logosu 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.