

No: 753– Mahreç İşareti

BOZKIR TAHİNİ

Tescil Ettiren
BOZKIR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 753
Tescil Tarihi	: 11.05.2021
Başvuru No	: C2019/092
Başvuru Tarihi	: 23.07.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozkır Tahini
Ürün / Ürün Grubu	: Tahin/Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bozkır Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. İsmet İnönü Cad No: 10 Bozkır KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili Bozkır ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bozkır Tahini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bozkır Tahini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozkır Tahini, sadece su ile ıslatılan susam tohumlarının kabukları ayrıldıktan sonra ardıç odunu ateşinde kavrulup taş değirmenlerde öğütülmesiyle elde edilir. Açık-koyu kehribar renginde ve ardıç odunu ateşinde kavrulması nedeniyle tutsü aromalıdır.

Bozkır Tahini, kepekli ve kepeksiz olmak üzere iki çeşittir. Kepeksiz Bozkır Tahini üretimi için susamın kabuklarının tamamı alınırken, kepekli Bozkır Tahini üretimi için de en az %50'si alınır. Kepekli tahinin kıvamı daha yoğun ve kekremsi tadı daha baskındır.

Bozkır Tahini ürün özellikleri (kütlece) aşağıdaki gibidir:

- Rutubet: % 1-1,5
- Protein: % 20 (en az)
- Kül: % 0,2-3,0
- Asitlik: % 0,5-1,5
- Acılık: Negatif
- Susam Yağı: % 60-80

Bozkır Tahininin geçmişi, Çarşamba Çayı kenarında buğday öğüten su değirmenlerinin 16. yüzyıldan itibaren susam öğütmeye başlamasına dayanır. Bozkır ilçesinde zamanla, tahin üreten işletmeler çoğalmaya başlamıştır. Bu işletmelerde, susamların ardıç odunu ateşinde kavrulması ve taş değirmende öğütülmesi esasına dayanan yerel üretim metodu sayesinde, Bozkır Tahini ile coğrafi sınır arasında ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Bozkır Tahininin üretiminde kullanılan ve tahinin hammaddesi olan susamlar, oda sıcaklığındaki depolardan çıkartılarak ıslatma havuzlarına aktarılır. Susamın su alma eğilimine bağlı olarak 24-36 saat boyunca su dolu havuzlarda bekletilir. Susamlar en az 2 saatte 1 kez karıştırılır.

Islatma havuzlarından çıkarılan susamlar, kabuk ayırma makinesine alınır ve santrifüj yöntemiyle, kepeği uzaklaştırılır. Kepeksiz tahin için susamın kepeği (kabuğu) %100 ayrıştırılır, kepekli tahin için de en az %50 kepek uzaklaştırılır. Susamlar daha sonra, fırının bir gözünde ardıç odunu ateşi ile yanan iki gözlü fırının diğer gözünde koyulur ve 200-250 °C'de 2,5-3,5 saat boyunca, dakikada 10 devir yapan kol yardımıyla karıştırılarak kavrulur.

Kavrulan susamlar fırından çıkarılıp bir tekne içerisine konularak 10-15 dakika boyunca karıştırılarak havalandırılır. Daha sonra susamlar eleğe alınarak gıda içerisinde istenmeyen unsurlardan temizlenir. Öğütülmeye hazır hale gelmiş susamlar, değirmen taşlarında öğütülür. Taşların arasında ezilen susamların aşırı hızdan yanmaması için dakikada en fazla 50-60 devir hızında çalıştırılması gerekir.

Susamların öğütülmesiyle elde edilen Bozkır Tahini, gıdaya uygun şekilde ambalajlanır. Ürünün etiketinde, kepek içerme durumlarına göre “kepekli” ve “kepeksiz” açıklaması yapılır. Bozkır Tahini oda sıcaklığında, kuru, serin ve güneş görmeyen depolarda saklanır.

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

Bozkır Tahininin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Bozkır ilçesi ile ün bağı bulunan Bozkır Tahininin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bozkır Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Bozkır Belediyesinden 1 uzman, Bozkır Kaymakamlığından 1 uzman, Bozkır İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 uzman ile Bozkır Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 uzman olmak üzere toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, şikâyet veya gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılacak susamın saklama koşulları; herhangi bir katkı maddesi kullanılmadan susamın yalnızca su ile ıslatılması; kabuk soyma işleminin kepekli tahin ve kepeksiz tahin için uygun şekilde gerçekleştirilmesi; elemenin uygunluğu; susamların ardıc odunu ateşinde uygun şekilde kavrulması ve taş değirmenlerde öğütülmesi; Bozkır Tahininin ambalajlanmasının ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve Bozkır Tahini ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ürünün organoleptik özellikleri tadım ve gözlem yolu ile denetlenir.

Denetimlerde gerekli görülmesi durumunda, (%rutubet, %protein, %kül, %asitlik, acılık, %susam yağı ve Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliğindeki ürün özellikleri bakımından laboratuvar analizleri) yaptırılır.

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.