

**No: 1001 – Mahreç İşareti**

**SANDIKLI HAŞHAŞ EZMESİ**

Tescil Ettiren  
**SANDIKLI BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1001
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.01.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000114
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.03.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sandıklı Haşhaş Ezmesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Haşhaş ezmesi / Diğer ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sandıklı Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ece Mah. Konak Sok. No:1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sandıklı Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında Sandıklı Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Sandıklı Haşhaş Ezmesi; *Papaver somniferum* L. (*Papaveraceae*) türüne giren haşhaş bitkilerinden tekniğine uygun olarak elde edilen haşhaş tohumlarının, tekniğine uygun olarak ezilmesi / öğütülmesiyle elde edilen yoğun kıvamlı bir gıda ürünüdür.

Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretiminde kullanılan bu tohumlar haşhaş bitkisine göre renk olarak; beyaz, sarı, kahverengi, mor, siyah renk ve tonlarında değişkenlik gösterir. Üretilen haşhaş ezmesinin de rengi bu şekilde farklılık arz eder.

Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Sandıklı Haşhaş Ezmesinin yıllardır üretildiği Sandıklı ilçesi ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Bileşen Listesi

Beyaz, sarı, kahverengi, mor, siyah renk ve tonlarında haşhaş tohumlarından en az biri Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretiminde kullanılır.

#### Sandıklı Haşhaş Ezmesi Üretimi

Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretiminde kullanılan haşhaş tohumları tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Hasat edilen haşhaş bitkileri tarladan toplandıktan sonra kapsül kısımları kırılarak haşhaş tohumlarının kabuğundan ayrılması sağlanır. Kabuğundan ayrılan haşhaş tohumları elekte savrulur ve içerisindeki yabancı maddelerden (kapsül parçaları, taş vb.) ayrıştırılır. Daha sonra bu tohumların kavrulması işlemine geçilir. Haşhaş tohumları bu işlem için özel olarak yapılan kavurma makinelerinde özenle kavrulur. Kavrulma aşamasında tohum renklerinin daha koyu bir renk alması istenir ve bu sebeple kavurma işleminde ustalık becerisi önem arz eder. Kavrulmuş haşhaş tanelerinin soğutulması işlemine alınır. Soğutma işlemi için pervaneli makine / ekipman vb. kullanılarak haşhaş taneleri oda sıcaklığına gelene kadar soğutulur. Ardından yine bunun için tasarlanmış makinelerde ezme / öğütme işlemi yapılır. Bu şekilde haşhaş taneleri ezilerek yoğun kıvamlı haşhaş ezmesi elde edilir. Sandıklı Haşhaş Ezmesinde, haşhaş tohumlarının renklerine ve kavurma işlemine göre son üründe renk olarak farklılık arz eder.

#### Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama

Sandıklı Haşhaş Ezmesi; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek gıda ile temasa uygun ambalajlarda veya dökme olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

### **Coğrafi Sınır İcerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Sandıklı ilçesinde uzun yıllardır üretilen, bölge kültürünün bir ürünü olan, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Sandıklı Haşhaş Ezmesinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Sandıklı Haşhaş Ezmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Sandıklı Belediyesi koordinatörlüğünde; Sandıklı Belediyesi ile Sandıklı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sandıklı Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Sandıklı Haşhaş Ezmesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.