

No: 1406 – Mahreç İşareti

**BALIKESİR GÖBEL KUZU KOKORECİ / BALIKESİR KUZU
KOKORECİ**

Tescil Ettiren
BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1406
Tescil Tarihi	: 10.07.2023
Başvuru No	: C2022/000445
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci / Balıkesir Kuzu Kokoreci
Ürün / Ürün Grubu	: Kokoreç / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; Balıkesir mutfak kültürüne özgü ürünlerden birisidir. Ürünün tarihsel geçmişinde özellikle Susurluk ilçesinin Göbel Mahallesinde yaygın olarak üretilmesi ile alışlagelen adıyla tüketicileri arasında Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci olarak bilinir. Bu nedenle üretildiği Balıkesir ili ile ün bağı bulunur.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; kesimi yapılan kuzuların karkas çıkarma işlemlerinden sonra halk arasında çöz yağı ve/veya gömlek yağı olarak bilinen kuzu bağırsağı çevresinden elde edilen ve/veya kuzunun işkembeşi üzerinden elde edilen iç yağları ile temizlenmiş ve ısıtma işlemi tabii tutulmuş, halk arasında bumar olarak da bilinen kalın bağırsak ile üstüne ince bağırsağın sarılması ile hazırlanan ve sonrasında dondurma işlemi yapılan bir üründür. Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; dondurulmuş olarak ya da pişirilerek piyasaya arz edilen bir üründür.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; genellikle rulo sarma şeklinde piyasaya arz edilmekle birlikte isteğe bağlı olarak dilimlenmiş şekilde tüketime sunulur. Dondurulmuş ya da hızlı dondurulmuş olarak üretilen Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni kurallarına uygun olarak hazırlanır ve pişirilerek tüketilir.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu ile ustalık becerisi gerektiren bir üründür.

Üretim Metodu:

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci Bileşenler Listesi (Ortalama 3 kg için):

- 1-1,5 kg ince bağırsak,
- 1 kg kalın bağırsak,
- 0,5-1 kg çöz yağı ya da 0,5 kg çöz yağı+0,5 kg gömlek yağı.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci Üretim Aşamaları ve Dondurulması:

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen kuzuların kalın bağırsak, ince bağırsak, çöz ve gömlek yağlarından asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak üretilir.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; genellikle ortalama 3 kg ağırlığa sahip olacak şekilde 1 adet şişe rulo şeklinde sarılarak üretilir. Ancak gıda işletmecileri tarafından bileşenler listesine uygun şekilde hazırlanacak ürünlerde kullanılacak bileşenlerin miktarları orantılı olarak azaltılıp, çoğaltılabilir.

Üretimde kullanılacak olan bağırsaklar ve iç yağlar, başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve özenle temizlenir.

İlk işlem olarak gıda ile teması uygun şişler üzerine; çöz yağı ve/veya gömlek yağı ve kalın bağırsak birlikte sarılır. Rulo şeklinde sarılan bu kısım, kokorecin iç kısmını merkezini oluşturur. Dış kısım için ayrı bir sarım işlemi ile yaklaşık iki adet ince bağırsak kullanılarak bu rulonun üstüne sarım yapılır. Bu sarım işleminde kokorecin iç kısmının tamamen sarılması ve örtülmesi sağlanır.

Sarım işlemi tamamlandıktan sonra ürününün sarıldığı şişler birbirine temas etmeyecek şekilde askılara asılarak 250-260°C sıcaklık aralığında tekniğine uygun olarak 30 dakika kadar ısıtılma tabi tutulur. Isıtılma işlemi gören kokoreçler, oda koşullarında yaklaşık 1 saat kadar soğumaya bırakılır. Kokoreçlere takılan şişler çıkarılır ve isteğe bağlı olarak kokoreçler dilimlenebilir. Hazırlanan ürünler daha sonrasında gıda işletmesinin şartlarına göre -5°C ila 0°C sıcaklık aralığında 2-3 saat kadar dinlendirilir. Dinlendirilen ürünler genellikle -40°C ila -45°C sıcaklık aralığında tekniğine uygun olarak dondurma/hızlı dondurma işlemi yapılarak dondurulur.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci Ambalajlanması, Taşınması, Muhafazası, Depolanması ve Piyasaya Arzı:

Dondurulmuş ya da hızlı dondurulmuş Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanır.

Ürünün; dondurulmuş olarak üretiminden piyasaya arzına kadarki tüm aşamalarında (dondurulması, taşınması, muhafazası, depolanması ve piyasaya arzı) -18°C'yi aşmayacak şekilde soğuk zincir gereklilikleri sağlanır.

Dondurulmuş ya da hızlı dondurulmuş Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci için satın alan tarafından muhafazası için gerekli sıcaklık ve/veya ekipman ürün etiketinde belirtilir. Ayrıca dondurulmuş Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokorecinin etiketinde ve/veya ambalajında; tüketicinin kolaylıkla görebileceği şekilde "Çözüldükten sonra tekrar dondurmayın." ifadesi yer alır.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci Pişirilmesi ve Servisi:

Piştirilecek olan ürünün soğuk zincir koşullarından alınarak tercihen oda sıcaklığında ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek çözülmesi sağlanır.

Çözülmesi tamamlanan ürün; tekrar şişlere takılarak rulo halinde ya da dilimlenmiş olarak; kokoreç pişirmeye uygun ocaklarda/ızgaralarda, tercihen odun veya kömür ateşi üzerinde pişirilir.

Servisi yapılacak olan kokoreç istenilen büyüklükte dilimlenir ve bu dilimlerin iç kısımları ızgarada/tavada yaklaşık 5 dakika kadar pişirilerek mühürlenir. Servis aşamasında kokorecin üzerine; tüketicinin isteğine bağlı olarak baharat olarak biber, kimyon, kekik ve tuz ilave edilebilir.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokorecinin; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokorecinin hazırlanmasında; kuzu bağırsaklarının seçimi, özenle temizlenmesi, dondurulması aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Balıkesir ili ile ünü bağlayan Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokorecinin pişirilmesi ve servis edilmesi aşamaları hariç olmak üzere diğer üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci; Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen diğer 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.