

**No: 1832 – Mahreç İşareti**

**ÇİLİMLİ GÖZLEMESİ**

Tescil Ettiren  
**ÇİLİMLİ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1832
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.03.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000418
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.12.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çilimli Gözlemesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Gözleme / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çilimli Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ulucami Mah. Şehit Fikri Öztürk Cad. Pazaryeri Sok. No: 01 Çilimli DÜZCE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Düzce ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çilimli Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Çilimli Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çilimli Gözlemesi, ceviz veya fındık içi kullanılarak hazırlanan Düzce iline özgü bir hamur işidir. Mayasız hamuru ve kendine özgü hazırlanış yöntemiyle ayırt edici bir niteliğe sahiptir. Çilimli Gözlemesi, Düzce mutfak kültürünün önemli bir unsurudur.

Çilimli Gözlemesinin iç harcı yerleştirildikten sonra hamur, börek şeklinde silindirik hale getirilir ve ardından sekiz şekli verilerek ortasından ikiye katlanır. Bu hamur oklava yardımıyla yaklaşık 1 cm kalınlığında açılır. Bu yöntem sayesinde iç harç gözlemenin tüm yüzeyine yayılır ve eşit bir dağılım sağlanır.

Hamur mayasız olarak hazırlanır. İç harcında ceviz veya fındık kullanılır. Pişirme sonrasında gözlemenin üzerine kızartılmış tereyağı sürülür.

Çilimli Gözlemesi, tarihsel geçmişi ve yerel mutfak kültüründeki önemi ile bölge ile özdeşleşmiş; özgün üretim yöntemi nedeniyle coğrafi sınırla güçlü bir ün bağı oluşturmuştur.

### Üretim Metodu:

#### Çilimli Gözlemesi bileşen listesi (1 adet gözleme için):

- 75 g (¾ su bardağı) özel amaçlı buğday unu
- 50 ml (¼ su bardağı) su
- 5 g (1 çay kaşığı) tuz
- 150 g (¾ su bardağı) ince çekilmiş ceviz veya fındık
- 15 g (1 yemek kaşığı) tereyağı veya kaymak

Un ve tuz geniş bir kaba alınır, azar azar su ilave edilerek orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Hamur yaklaşık bir saat dinlendirilir.

Dinlenen hamur silindir şekline getirilerek üç eşit parçaya bölünür ve bezeler oluşturulur. Bezeler yemek tabağı büyüklüğünde açılır, üzerlerine eritilmiş ve kızartılmış tereyağı sürülerek üst üste konur ve yaklaşık 15 dakika bekletilir.

Bekleyen hamurlar, el ile kenarlarından çekilerek yaklaşık 70 cm çapına ulaşacak şekilde inceltilir. Üzerine iç harç (ince çekilmiş ceviz veya fındık) serpiştirilir, iki tarafından karşılıklı olarak sarılarak uzun silindirik bir form kazandırılır.

Bu silindirik hamur iki ucundan bükülerek sekiz (8) şekline getirilir ve ortasından katlanarak yeniden yaklaşık 15 dakika dinlendirilir.

Son olarak, bu hamur oklava ile 1 cm kalınlığında açılır.

Hazırlanan gözleme hamuru, önceden ısıtılmış sac üzerinde her iki yüzü de kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirme esnasında veya sonrasında üzerine tercihen tereyağı sürülür, isteğe bağlı olarak kaymak da eklenebilir. Çilimli Gözlemesi sıcak olarak servis edilir.

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

Tarihsel geçmişi ve üretim yöntemiyle farklılık gösteren Çilimli Gözlemesinin üretimi ustalık gerektirir. Ürünün üretildiği coğrafi alan ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Çilimli Gözlemesi denetimleri Çilimli Belediyesi koordinatörlüğünde; Çilimli Belediyesi, Çilimli Ziraat Odası ve Çilimli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çilimli Gözlemesi ibaresinin 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.