

**No: 775 – Mahreç İşareti**

**MUDURNU KAŞIK SAPI**

Tescil Ettiren

**MUDURNU KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 775
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/118
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.09.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Mudurnu Kaşık Sapı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Mudurnu Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kaygana Mah. Bolu Cad. Hükümet Konağı No: 63 Mudurnu BOLU
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Bolu ili Mudurnu ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Mudurnu Kaşık Sapı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Mudurnu Kaşık Sapı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Mudurnu Kaşık Sapı; Mudurnu ilçesine özgü, özel amaçlı (böreklik) buğday unu içerisine, yumurta, tuz ve su katılarak hazırlanan hamurun yufka haline getirilmesi ve yufkaların kare şeklinde kesilerek tahta kaşık sapı yardımıyla karşılıklı uçlarından ikisinin birbirine yapıştırılmasıyla hazırlanan makarna benzeri bir hamur işidir. Üzerine ceviz içi, keş (kurut), ayçiçek yağı ile tereyağı ve/veya kaymaktan yapılmış karışım ilave edilerek servis edilir.

Ürünün hazırlanmasında belirtilen coğrafi sınırdaki kaşık sapı kullanılarak katlama yapılması; ürünün kaşık sapı olarak anılmasını ve ilçe ile özdeşleştirilmesini sağlamıştır.

Mudurnu Kaşık Sapı ile ilgili çeşitli literatürlerde; 1990'lı yıllarda yemek yarışmalarına konu olduğu, ilçenin yemek kültüründe önemli bir yer tuttuğu ve bölgede bu ad ile bilinen bir ürün olduğu belirtilir.

Mudurnu Kaşık Sapı örnek sunum görseli aşağıda Şekil 1.'de verilmektedir:



**Şekil 1.** Mudurnu Kaşık Sapı

### **Üretim Metodu:**

#### **Bileşen Listesi**

Özel amaçlı (böreklik) buğday unu,  
İçme suyu,  
Tuz,  
Ayçiçek yağı,  
Tereyağı ve/veya kaymak,  
Yumurta,  
Ceviz içi,  
Keş (kurut).

Ortalama 1 kg buğday unu üzerine; iki adet yumurta, iki çay kaşığı tuz ve 100 ml su ilave edilerek yoğrulur, koyu kıvamlı bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur bıçak ile bölünür. Bölünen bu hamur parçalarına pazı denir. Ortalama olarak 1 kg hamurdan 4 adet pazı elde edilir. Pazılar 30 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur yeterli düzeyde kabardığında parçalar halinde kopartılarak açılmak suretiyle yufka haline getirilir. Elde edilen yufkalar yaklaşık 3x3 cm veya 4x4 cm ebatlarında kare şeklinde kesilir. Kare halinde kesilen yufka parçaları tahta kaşık

yardımları ile karşılıklı zıt köşelerden birbirine birleştirilir. Bu şekilde hazırlanan her bir hamur parçasına “kaşık sapı” denilir.

Kaşık sapları, tuz ilave edilmiş kaynar su içerisinde ortalama 15 dakika haşlanır. Süzgeç yardımıyla haşlanan kaşık sapları süzülür.

Haşlanmış Mudurnu Kaşık Sapının sunumunda; keş (kurut), ceviz içi, ayçiçek yağı ile tereyağı ve/veya kaymak kullanılır. Servis tabağının altına keş (kurut) ve ceviz içi serpilir. Haşlanmış kaşık sapları bu servis tabağına alınır. Son olarak kaşık saplarının üzerine isteğe bağlı miktarda keş (kurut) ve ceviz içi serpilerek üzerine daha önceden eritilmiş tereyağı ve/veya kaymak ile ayçiçek yağı karışımı dökülerek servis yapılır.

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

Mudurnu ilçesi ile özdeşleşen Mudurnu Kaşık Sapı; ürüne özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirmesi ve üretildiği coğrafi sınır ile ünü ve bilinirliği bulunur. Bu sebeple; ürünün tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Mudurnu Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Mudurnu Kaymakamlığı, Mudurnu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mudurnu Halk Eğitim Müdürlüğü ve Mudurnu Belediyesinde görevli birer üyeden oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Mudurnu Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Mudurnu Kaşık Sapı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen kriterlere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii kamu kuruluşlarından ya da 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.