

No: 1188 – Mahreç İşareti

UŞAK HAŞHAŞ EZMESİ

Tescil Ettiren

UŞAK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1188
Tescil Tarihi	: 04.08.2022
Başvuru No	: C2021/025
Başvuru Tarihi	: 24.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Haşhaş Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Haşhaş ezmesi / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Haşhaş Ezmesi; haşhaş (Papaver somniferum) tohumunun hasat edilmesi, temizlenmesi, kavrulması, soğutulması ve taş değirmenlerde ezilmesi suretiyle üretilir.

Uşak Haşhaş Ezmesinin üretimi sarı ve mavi (siyah) haşhaş türleri kullanılarak iki şekilde yapılır. Sarı haşhaş tohumunda yağ oranı % 35-40 civarında olduğundan değirmende ezildiğinde püre halini alır. Yüzeyi hafif pürüzlü, rengi kahverengidir. Pasta, börek gibi unlu mamullerin üretiminde çeşni maddesi olarak genellikle % 1 ila % 5 arasında kullanılır.

Mavi haşhaş tohumundan elde edilen Uşak Haşhaş Ezmesinin akışkanlığı düşüktür. Yağ oranı küttele % 40'ın üzerindedir. Sistematik sınıflandırmaya göre tohumun adı "mavi haşhaş" olsa da oldukça koyu renkli olması nedeniyle coğrafi sınırda "siyah haşhaş" olarak adlandırılır. Mavi (siyah) haşhaş ezmesi ise kahvaltılık olarak kullanılır ve bal veya pekmez ile karıştırılarak tüketilir.

Uşak Haşhaş Ezmesinin üretiminde, haşhaş tohumları dışında herhangi bir katkı, dolgu maddesi ya da koruyucu madde kullanılmaz. Uşak Haşhaş Ezmesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uşak Haşhaş Ezmesinin üretiminde; tercihen coğrafi sınırda yetiştirilen haşhaşların tohumları kullanılır. Taş, yabancı madde, farklı tohumlar vb. unsurlardan arındırılarak temizlenen haşhaş tohumları, ısıtma işlemi üzere bakırdan yapılmış kavurma kazanlarına aktarılır. Sarı ve mavi (siyah) haşhaş tohumları ayrı kazanlarda işleme tabi tutulur.

Sarı haşhaş tohumları, 170-180 °C sıcaklıkta, mavi (siyah) haşhaş tohumları ise 110-130 °C sıcaklıkta 1'er saat karıştırılarak kavrulur. Haşhaş tohumlarının yanmamasına dikkat edilir. Kavurma işlemi, haşhaş tohumlarının rengi değiştiğinde sonlandırılır.

Kavru lan haşhaş tohumları; 20-25 °C sıcaklığındaki üzere dinlendirme odalarında, yaz aylarında 24 saat, kış aylarında ise 4-6 saat dinlendirilerek soğutulur.

Dinlendirilen haşhaş tohumları, taş değirmenlere aktarılır. Değirmenin sıkma volanları, istenen ölçüye göre sıkılıp valsleri sabitlenir. Mavi (siyah) haşhaş ezmesinde valsler, sarı haşhaş ezmesine göre daha az sıkılarak sabitlenir. Valslerin ayarlanması kullanılacak taş değirmenin özelliğine göre deneme yanılma yöntemi ile yapılır. Daha sonra haşhaş tohumları ezilerek püre haline getirilir. Püre haline gelmiş olan haşhaş ezmesi, gıda ile temasa uygun olan tekelere aktarılır. Daha sonra polietilen ve/veya polipropilen plastik torbalarda vakumlanarak ambalajlanır. Uşak Haşhaş Ezmesinin ambalajında, hangi tohumdan üretildiği belirtilir. Serin ve kuru ortamda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Uşak Haşhaş Ezmesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Uşak Haşhaş Ezmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Uşak Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden, Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Uşak Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Uşak Haşhaş Ezmesi üretiminde kullanılan haşhaş tohumlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama koşullarının uygunluğu ile Uşak Haşhaş Ezmesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.