

No: 1424 – Mahreç İşareti

KAYSERİ ÇEMENİ

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1424
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2021/000433
Başvuru Tarihi	: 19.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Çemeni
Ürün / Ürün Grubu	: Sofralık çemen / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Çemeni ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kayseri Çemeni ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Çemeni, çemen otu (buy otu), tatlı ve acı toz kırmızıbiber, karabiber, yenibahar, kişniş, kimyon, pul biber, zencefil, sarımsak, tuz ve su kullanılarak Kayseri ilinde üretilen sofralık çemendir.

Kayseri Çemeninde sarımsak ve acı tat baskındır. Koyu kıvamda ve pütürlü bir yapıdadır.

Kayseri Çemeni, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde üretilir. Endüstriyel ve geleneksel üretimde de plastik kaplara doldurularak modifiye atmosferde paketlenen Kayseri Çemeni, geleneksel üretim ile 0-4° C sıcaklıkta 1 ay, endüstriyel üretim ile ise 0-4° C sıcaklıkta 6 ay muhafaza edilebilir.

Kayseri’de çemen, yöre halkı tarafından geçmiş yıllarda “çaman” olarak telaffuz edilmiştir. Kayseri’de henüz endüstriyel üretimin olmadığı çok eski zamanlarda evlerde, “çaman yapmak” ifadesi yerine, bileşenlerin birbirine katılıp karıştırılması suretiyle çemen üretimi yapılması için “çaman karmak” ifadesi kullanılmıştır.

Kayseri Çemeninin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Günün her öğününde ve ikram sofralarında yer alır. Ekmek ve çeşitli unlu mamullerin üzerine veya arasına sürülerek tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Kayseri Çemeni üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 30 kg çemen otu/buy otu
- 1,5-2 kg tuz
- 3 kg tatlı toz kırmızıbiber
- 3 kg acı toz kırmızıbiber
- 5 kg kıyılmış taze sarımsak
- 200 g karabiber
- 200 g yenibahar
- 200 g kişniş
- 200 g kimyon
- 100 g pul biber
- 100 g zencefil
- 55-56 l soğuk su

Geleneksel üretim: Katı bileşenler bir kaba konur ve üzerine yavaş yavaş soğuk su eklenerek homojen bir karışım elde edinceye kadar 15-30 dakika iyice karıştırılır. Plastik kaplara doldurularak modifiye atmosfer (MAP; %70 azot, %30 karbondioksit içeriğinde) ile paketlenen Kayseri Çemeni 0-4° C sıcaklıkta 1 ay muhafaza edilebilir.

Endüstriyel üretim: Katı bileşenler çemen karma makinasına konur, üzerine yavaş yavaş soğuk su eklenir ve homojen bir şekilde karışım elde edinceye kadar 15-30 dakika karıştırılır. Kayseri Çemeni, dolum makinası ile ürünün satışının yapılacağı kaplara doldurularak modifiye atmosfer paketlenir. (MAP; %70 azot, %30 karbondioksit içeriğinde) Kayseri Çemeni 0-4° C sıcaklıkta 6 ay muhafaza edilebilir.

Kayseri Çemenine isteğe bağlı olarak kıyılmış ceviz ve pastırma parçaları ilave edilebilir.

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

Kayseri Çemeninin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Çemeni üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği ve Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir;

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Çemeni ibaresinin, logosunun 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.