

No: 721 – Mahreç İşareti

VELİMEŞE BOZASI

Tescil Ettiren
ERGENE KAYMAKAMLIĞI
ERGENE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 721
Tescil Tarihi	: 13.04.2021
Başvuru No	: C2020/136
Başvuru Tarihi	: 18.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Velimeşe Bozası
Ürün / Ürün Grubu	: Boza / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1- Ergene Kaymakamlığı 2- Ergene Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Marmaracık Mah. Fatih Kızıltoprak Cad. No:1 Ergene TEKİRDAĞ 2- Ulaş Mah. Atatürk Bulvarı No:84 Ergene TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınırı	: Tekirdağ ili Ergene ve Çorlu ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Velimeşe Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Velimeşe Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca Velimeşe Bozası ibaresi taşıyan aşağıda verilen ürün logosu gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarihçesinde Çorlu ilçesinin Velimeşe Beldesinde üretilen Velimeşe Bozası, Edirne-İstanbul arasında işleyen trenlerde seyyar olarak satılmaya başlamasıyla, bu tren hattını kullanan yolcuların ilgisini çekmeye başlamıştır. Velimeşe Bozasına giderek artan talep karşısında, zamanla Ergene ve Çorlu ilçelerinde yaygın üretimi başlamış tır. Velimeşe Bozası, 1960'lı yıllardan günümüze kadar alışla gelmiş adıyla Velimeşe Bozası olarak bilinir olmuş ve belirtilen coğrafi sınır ile Velimeşe Bozası arasında ün bağı oluşmuştur.

Velimeşe Bozası; yabancı maddelerden temizlenmiş darı, mısır ve buğday tahıllarının kırması veya unlarından biri veya birkaçına içme suyu katılarak pişirilmesi ve beyaz şeker ilave edilerek tekniğine uygun olarak fermantasyona tabi tutulması ile hazırlanan tahıl bazlı fermente bir üründür. Ürün koyu kıvamlı, açık sarı renkli, tatlı-ekşimsi tada ve asidik kokuya sahiptir. Fermente bir ürün olmasından dolayı ürünün mikroflorasını daha çok laktik asit bakterileri ve mayalar oluşturur.

Velimeşe bozasında kullanılan ana bileşenler darı ve mısırdır. Velimeşe Bozasında bu iki ürün haricinde gerektiğinde ortalama %5 oranında buğday unu kullanılır. Velimeşe Bozası, ana bileşenleri öğütüldükten sonra belirli oranda karıştırılarak ısıtılma tabi tutulur. Soğutulup süzülür ve daha sonra belirli oranda şeker ilavesiyle fermantasyona tabi tutularak ürün içerisinde kalan ısıtılma dayanıklı laktik asit bakterileri ve mayalar tarafından fermente edilerek bölgesine özgü bir ürüne dönüştürülür.

Velimeşe Bozası üretiminde gıda katkı maddeleri, aroma veya aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz. Bunun nedeni doğal olarak fermantasyonla birlikte içerisinde çeşitli laktik asit bakterileri ve mayalar bulunur. Velimeşe Bozasından izole edilen bazı bakteriler probiyotik özellik gösterir. Bu bakterilere örnek olarak *Lactococcus lactis*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus paracasei*, *Leuconostoc citreum*, *Lactobacillus brevis* verilebilir. Bu bakteriler ürettikleri çeşitli antimikrobiyal bileşikler (bakteriyosinler) ile florada istenmeyen bakterilerin gelişimini sınırlandırır.

Üretim Metodu:

Velimeşe Bozası, Türk Gıda Kodeksi mevzuatı ve TS 9778-Boza Standardına uygun olarak üretilir ve son tüketiciye arz edilir.

Velimeşe Bozası üretiminde ana bileşen olarak kullanılan kara darı ve mısır için genellikle Edirne ilinin Uzunköprü ve Keşan ilçelerinde yetiştirilen kara darı ve mısır tercih edilir.

Bileşen Listesi (Aşağıda verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir.):

- Darı (irmik iriliğinde öğütülmüş darı % 25 oranında),
- Mısır (irmik iriliğinde öğütülmüş mısır ve/veya mısır unu % 70 oranında),
- Buğday unu (gerektiğinde % 5 oranında),
- Üretim miktarlarına bağlı olarak yeteri kadar su,
- Ham boza haline dönüşen karışıma toplam kütlelerinin ortalama % 20'si kadar beyaz toz şeker.

Üretim Aşamaları:

Karıştırma ve Islatma: Darı, mısır ve gerektiğinde buğday unu yukarıdaki bileşen listesinde verilen oranlarda karıştırılır. Karışım miktarlarının ortalama iki katı kadar yaklaşık 30°C'deki su ile ıslatılır. Islatılan karışım bir gece bekletilir.

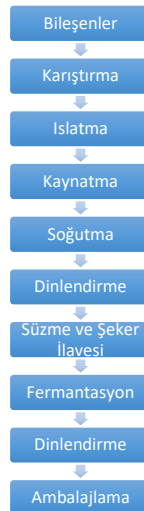
Kaynatma: Elde edilen karışım hacim olarak yaklaşık 5 katı kadar suyla sürekli karıştırılarak ortalama 2 saat süreyle kaynatılır.

Soğutma ve Süzme: Elde edilen boza lapası kaynatmadan sonra soğumaya bırakılır. Soğutma sonrasında ham boza sürekli karıştırılarak 2,5 katı kadar suyla karıştırılarak seyreltilir. Süzülerek böylelikle şekersiz ham boza elde edilir. Süzme sonrasında kalan katı kısım ise ayrılır.

Şeker İlavesi: Süzülen ham boza yaklaşık olarak 30°C sıcaklıktan 11°C'ye kadar karıştırılarak soğutulur. Elde edilen ham bozaya toplam kütlelerinin ortalama % 20'si oranında beyaz toz şeker ilave edilir.

Fermantasyon: Üretimde bir önceki üretilen bozadan ilave veya starter kültür ilavesi yapılmaz. Fermantasyon işlemi için ortalama 25°C'de 24 saat süre tavsiye edilir.

Velimeşe Bozası üretim akış şeması aşağıda verilmiştir (Şekil-1).



Şekil-1. Velimeşe Bozası üretim akış şeması

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Velimeşe Bozası gıda ile teması uygun ambalajlara konular. İlgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Ürün ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılincaya kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz

kalmayacak şekilde ve serin ortamlarda depolanır ve muhafaza edilir. Ürünün raf ömrü olarak; üretim tarihinden itibaren 10 güne kadar tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi verilir.

Servis: Genellikle soğuk kış günlerinde tüketilen Velimeşe Bozası servis edilirken tercihe bağlı olarak üzerine leblebi, fındık içi veya tarçın ilave edilir (Şekil-2).



Şekil-2. Velimeşe Bozası ürün görseli

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

Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Velimeşe Bozasının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple üretildiği coğrafi sınırla ün bağı bulunan Velimeşe Bozasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ergene Kaymakamlığı ve Ergene Belediyesi koordinatörlüğünde; Ergene İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası, Ergene Belediyesi ve Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Velimeşe Bozası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesi, ürünün depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.