

**No: 902 – Mahreç İşareti**

**İSKİLİP RAMAZAN KEŞKEĞİ**

Tescil Ettiren  
**İSKİLİP BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 902
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/440
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.12.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İskilip Ramazan Keşkeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: İskilip Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Eski Buğday Pazarı Sk, 19400 İskilip ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili İskilip ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: İskilip Ramazan Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Ramazan Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

İskilip Ramazan Keşkeği; buğday yarması ve kemikli etin, domates, soğan, tereyağı ve çeşitli baharatlarla toprak çömlek içerisinde taş fırında uzun süre pişirilmesiyle hazırlanan yöresel bir yemektir. İskilip Ramazan Keşkeği, ramazan aylarında ailelerin aynı sofraya beraber yemek yediği özel gün yemeklerindedir. Tüm ramazan ayı süresince geleneksel olarak yenilen bu yöresel yemek için, il dışından misafirler İskilip ilçesine gelir. İskilip Ramazan Keşkeği, ramazan ayı dışında da üretilir.

İskilip Ramazan Keşkeğinin geçmişi çok eskiye dayanır. Coğrafi sınırdaki ramazan keşkeği, mahallelerde bulunan özel keşkek fırınlarında pişirilir. İçine malzemeleri konan çömler, sabah erkenden fırınlara bırakılır. Fırıncılar çömlere su ekledikten sonra çömleri, meşe odunuyla yanan fırına koyarak 8 saat pişmeye bırakılır. Keşkek çömleri karışmasın diye, silinmeyen yazı veya yanmayan malzemelerle çömlere işaretleme yapılır.

Piştirdiği zaman kırmızı-turuncu renge sahip olan İskilip Ramazan Keşkeği, sıcak olarak tüketilir. Doğrudan odun ateşine maruz kalmadan çömlek içinde uzun sürede pişirildiğinden, malzemeler kendi öz suyunu kaybetmez ve orta akışkan bir kıvamda olur, ağızda dağılır. İskilip Ramazan Keşkeğinde ilave sos kullanılmaz.

### **Üretim Metodu:**

İskilip Ramazan Keşkeğinin üretiminde, İskilip'te yetiştirilen buğdaylardan elde edilen yarmanın kullanılması tercih edilir. Hasat zamanı toplanan buğdaylar; yıkanır, büyük kazanlarda kaynatılır, dibeklerde dövülüp kabuğu çıkartılarak yarma üretilir.

### **Malzemeler:**

- 359 g kemikli et (dana veya koyun)
- 200 g buğday yarması
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 25 g domates salçası
- 10 g tereyağı
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 5 g kırmızıbiber
- 500 ml su

### **Yemeğin Yapılışı:**

İskilip Ramazan Keşkeği toprak çömlekte pişirilir. Toprak çömlek ısıyı ağır ağır yaydığı için uzun sürede ve kısık ateşte pişirilen İskilip Ramazan Keşkeği besleyici özelliğini ve öz suyunu kaybetmez. Yarma sıcak suda iyice yıkandıktan sonra çömleğe koyulur. Üzerine önce soğan, domates ve biber doğranır, sonra da sırasıyla kemikli et, salça, tereyağı ve baharatlar eklenir. Fırıncı tarafından çömlere su eklenerek meşe odunu yakılan taş fırına konur. Meşe odunlarının ateşinin koruyula keşkekler, 8 saat pişirilir. İskilip Ramazan Keşkeğinin servisi sıcak olarak yapılır. Üzerine sos dökülmez.

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

İskilip Ramazan Keşkeğinin geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen buğdaydan elde edilen yarma kullanılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metoduna ve malzeme bileşimine sahip olması sebebiyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Ramazan Keşkeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme**

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinatörlüğünde ve İskilip Belediyesi ile İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından bir tanesi ramazan ayında olmak üzere yılda 2 defa düzenli olarak ve ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; toprak çömlük kullanılması, meşe odunu yakılan taş fırın kullanılması, pişirme süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ile İskilip Ramazan Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. İskilip Belediyesi, denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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.