

No: 845 – Mahreç İşareti

BUCAK SALEBİ

Tescil Ettiren

BUCAK TİCARET VE SANAYİ ODASI
BUCAK BELEDİYESİ
BUCAK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 845
Tescil Tarihi	: 10.08.2021
Başvuru No	: C2020/009
Başvuru Tarihi	: 13.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bucak Salebi
Ürün / Ürün Grubu	: Salep / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Bucak Ticaret ve Sanayi Odası 2. Bucak Belediyesi 3. Bucak Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Fatih Mah. Süleyman Demirel Bulvarı No:163 Bucak BURDUR 2. Oğuzhan Mah. Atatürk Cad. No:3 Bucak BURDUR 3. Konak Mah. Hükümet Konağı Bucak BURDUR
Coğrafi Sınırı	: Burdur ili Bucak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bucak Salebi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bucak Salebi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bucak Salebi; Orchidaceae familyasına ait toprak orkidelerinin, kalınlaşarak yumruya dönüşen köklerinin kurutularak öğütülmesi ile elde edilir. Toz hale getirildikten sonra paketlenerek satışa sunulur. Bucak Salebi içecek ve dondurma sanayiinde kullanılır.

Bucak Salebinin elde edildiği bitkinin yumruları toplandıkları yerde kurutulur ve coğrafi sınıra özgü üretim yöntemi ile değirmenlerde öğütülerek toz haline getirilir. Geçmişe eskiye dayanan Bucak Salebinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Bucak Salebinin Bazı Kimyasal Özellikleri:

<u>Özellik</u>	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Müsilaj (glikomannan)(%)	11,6	39,8
Nişasta (%)	19,0	32,7
Nem(%)	8,2	12,2
Kül (%)	2,6	9,8

Tablo 2. Sıvı Haldeki Bucak Salebini Viskozite Değerleri

<u>Sıcaklık (°C)</u>	<u>Viskozite Değerleri (mPas)</u>
40	356-383
50	456-507
60	587-625

Üretim Metodu:

Bucak Salebinin üretim aşamaları aşağıdaki gibidir.

Kırcıdan geçirme:

Kurutulan salep çok sert olduğu için doğrudan öğütme işlemi yapılamaz. Bu nedenle kurutulmuş salepler önce kırcıdan geçirilerek çok küçük parçalara ayrılır. Kırcı olarak genellikle çekiçli denilen kırcılar kullanılır.

Öğütme:

Çok küçük parçalara ayrılan salepler taş değirmende öğütülür. Öğütülen salep un ile irmik arası irilikte olup bakıldığı zaman un görünümüne sahiptir.

Eleme ve temizleme:

Öğütme işleminden sonra değirmenden alınan salepler elenir. Böylelikle öğütülemeyen büyük parçalar temizlenir ve tekrar öğütülür.

Karıştırma:

Toz haline getirilen salebin musilaj (glikomannan) oranı ölçülerek Tablo 1'de verilen oranlara uygun hale getirilir.

Paketleme – ambalajlama:

Bucak Salebi talebe göre bez torba veya poşetlerle satılır. Ayrıca küçük ambalajlar halinde etiketlenerek de satışa sunulur.

Bucak Salebinin hazır içecek olarak üretilmesi:

Bileşenler:

- 1 l yağlı inek sütü
- 70 g toz şeker
- 7 g Bucak Salebi

Bucak Salebi ile şeker bir kap içerisinde karıştırılır. Başka bir kapta kaynatılan süte, salep-şeker karışımı azar azar eklenip karıştırılarak kısık ateşte pişirilir.

Pişirme işlemine süt koyu kıvama gelinceye kadar devam edilir. Bu süre yaklaşık olarak 15-20 dakikadır. Bucak Salebinin servisi, sade olarak yapılabildiği gibi üzerine tarçında serpilebilir.

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

Bucak Salebinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Bucak ilçesi ile ün bağı bulunan Bucak Salebinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bucak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Bucak Ticaret ve Sanayi Odası, Bucak Belediyesi, Bucak Kaymakamlığı ile Bucak İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Hazır içecek haline getirilen Bucak Salebinin bileşenlerinin uygunluğu ve gerekli görüldüğünde yapılacak viskozite analizinin uygunluğu.
- Gerekli görüldüğünde yapılacak musilaj, nişasta, nem ve kül analizlerinin uygunluğu.
- Ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Bucak Salebi ibaresinin 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.