

No: 1108 – Mahreç İşareti

GEDİZ TARHANASI

Tescil Ettiren

GEDİZ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.09.2026 tarih ve 229 sayılı Bülten

Tescil No	: 1108
Tescil Tarihi	: 13.05.2022
Başvuru No	: C2021/000101
Başvuru Tarihi	: 04.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gediz Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gediz Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Uluoymak Mah. Nakipoğlu Cd. No:20 Gediz KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Gediz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gediz Tarhanası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gediz Tarhanası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gediz Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızı kapyra biber, isteğe bağlı olarak kırmızı acı biber, soğan, tuz, nane ve önceki üretimden elde edilen ekşi maya kullanılarak hazırlanan ve hamurun uzun süreli fermantasyonu ile üretilen geleneksel bir üründür. Turuncu renkte, ince ve homojen granül yapıda olup kendine özgü ekşimsi tat ve fermente aromaya sahiptir.

Üretim sürecinde hamur, yaklaşık 21 gün boyunca düzenli olarak karıştırılarak fermente edilir; ardından uygun bezler üzerine serilerek 25–30°C sıcaklıkta, gölgede kurutulur. Kurutulan hamur ovalanıp elenerek granül forma getirilir ve bu sayede ürün karakteristik dokusunu kazanır.

Gediz Tarhanası, acılı ve acısız olmak üzere iki farklı formda üretilmekte olup her iki formda da üretim yöntemi aynıdır. Ürünler arasındaki fark yalnızca kırmızı acı biber kullanımından kaynaklanır. Üretimde ekşi maya kullanılması, geleneksel üretim sürekliliğini sağlar ve ürüne özgü aroma ile belirgin ekşimsi tat profilinin oluşumuna katkıda bulunur.

Ürünün ayırt edici özellikleri arasında, uzun fermantasyon sürecine bağlı olarak gelişen düşük pH değeri, yüksek toplam asitlik oranı ve düşük nem içeriği yer alır. Bu kimyasal özellikler, ürünün dayanıklılığını artırır ve uygun saklama koşullarında 2 yıla kadar muhafaza edilebilmesini sağlar.

Tablo 1. Gediz Tarhanasının Kimyasal Özellikleri

Özellik	Acılı		Acısız	
	En az	En fazla	En az	En fazla
pH	4,0	4,56	3,94	4,15
Rutubet (%)	8,97	12,41	8,72	14,70
Asitlik (%)	19,37	21,20	17,91	35,67

Duyusal özellikler bakımından Gediz Tarhanası; kırmızı kapyra biber ve acı biberin katkısıyla oluşan karakteristik turuncu renk, homojen granül yapı, fermente aromanın hâkim olduğu ekşi tat ve dengeli koku profili ile öne çıkar. Kurutma sonrası gevrek yapıdaki ürün, pişirildiğinde pürüzsüz ve homojen bir kıvam kazanır.

Gediz Tarhanasının karakteristik nitelikleri; üretimde kullanılan hammaddeler, Gediz bölgesine özgü iklim

koşulları (gündüz ve gece sıcaklık farkları ile düşük nem oranı) ve geleneksel üretim yöntemi ile doğrudan ilişkilidir. Bu unsurlar birlikte ürünün kurutma sürecinin kontrollü şekilde gerçekleşmesine katkı sağlar, uygun nem içeriğinin oluşmasını destekler ve Gediz Tarhanasının coğrafi sınır ile olan bağımlı güçlendirir.

Bölgede köklü bir geçmişe sahip olan Gediz Tarhanası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve coğrafi sınır ile ün bağı bulur.

Üretim Metodu:

Gediz Tarhanasının üretimi, geleneksel olarak çoğunlukla bölgeden temin edilen hammaddelerin belirli oranlarda bir araya getirilmesiyle başlar. Ürün, acılı ve acısız olmak üzere iki formda üretilmekte olup her iki formda üretim yöntemi aynıdır, fark ise yalnızca kırmızı acı biber kullanımından kaynaklanır.

Tablo 3. Gediz Tarhanası bileşenler listesi ve oranları

Bileşen	Oran (%) - Acılı	Oran (%) - Acısız
Buğday unu	44	44
Kapya biber	44	47
Kırmızı acı biber	3	-
Yoğurt	3	3
Soğan	3	3
Tuz	1	1
Nane	1	1
Ekşi maya	1	1

Üretimde kullanılan buğday unu, kapya biber, kırmızı acı biber, tam yağlı yoğurt ve soğan Gediz İlçesi'nden temin edilir. Üretimde bölgede otlayan ineklerin sütünden elde edilen yoğurt kullanılır. Önceki üretimden ayrılan, kurutulmamış ve doğal mikroflora içeren yaş formdaki fermente hamur ise ekşi maya olarak kullanılır.

Gediz Tarhanası üretimi, kapya biber hasadına bağlı olarak genellikle eylül–kasım ayları arasında gerçekleştirilir. Bu dönem, ürünün hammaddesinin temini ve fermentasyon koşullarının sağlanması açısından üretim sürecinin temel zaman aralığını oluşturur.

1. Hamurun hazırlanması:

Ayıklanan kapya biber, acı biber ve soğan çekilerek yoğurma kazanına alınır. Üzerine ekşi maya, yoğurt, nane ve tuz ilave edilerek homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılır. Ardından buğday unu ve su ilave edilerek yaklaşık 15 dakika yoğrulur. Elde edilen hamur, gıda ile temasa uygun kaplara alınır.



Şekil 1. Gediz Tarhanası hamuru

2. Fermentasyon:

Hamur, 20–25°C sıcaklıkta, üzeri pamuklu bezlerle örtülerek gölgede en az 21 gün süreyle fermentasyona bırakılır. İklim koşullarına bağlı olarak bu süre 30 güne kadar uzayabilir. Fermentasyon süresince hamur her gün karıştırılarak sürecin dengeli bir şekilde ilerlemesi sağlanır.

3. Parçalama ve ön dinlendirme:

Fermantasyonu tamamlanan hamur küçük parçalara ayrılarak bezler üzerine serilir ve 4–5 gün süreyle bekletilir.



Şekil 2. Parçalama ve ön dinlendirme

4. Birinci kurutma:

Hamur parçaları, 25–30 °C sıcaklıkta, doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmadan gölgede 2–3 gün boyunca kurutulur. Kurutma süresince parçalar küçültülerek nem kaybı hızlandırılır ve renk korunur.

5. Öğütme (ufalama):

Kurutulan parçalar elle ovalanarak veya gerektiğinde mekanik yöntemlerle öğütülerek granül yapı elde edilir.

6. İkinci kurutma:

Granül hale getirilen tarhana ince bir tabaka halinde serilerek 25–30 °C’de gölgede 7–10 gün süreyle kurutulur. Bu aşamada ürün düzenli olarak karıştırılarak dengeli kuruma sağlanır.



Şekil 3. İkinci kurutma

7. Ambalajlama ve muhafaza:

Kurutma işlemi tamamlanan ürün, gıda ile temasa uygun bez torbalara doldurularak 12–14°C sıcaklıkta, güneş ışığından uzak ortamda muhafaza edilir. Ürün, farklı ambalaj boyutlarında piyasaya arz edilmekte olup acılı veya acısız olduğu ambalaj üzerinde belirtilir. Uygun koşullarda raf ömrü 2 yıldır.

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

Gediz Tarhanası üretiminde kullanılan kapyra biber, kırmızı acı biber, soğan ve yoğurt coğrafi sınırdan elde edilmelidir. Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gediz Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Gediz Ticaret ve Sanayi Odasından 2 kişi, Gediz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi, Gediz Belediyesinden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gediz Tarhanası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.