

No: 1520 – Mahreç İşareti

BOĞAZİÇİ LÜFERİ

Tescil Ettiren
İSTANBUL TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1520
Tescil Tarihi	: 10.01.2024
Başvuru No	: C2021/000085
Başvuru Tarihi	: 26.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Boğaziçi Lüferi
Ürün / Ürün Grubu	: Balıketi / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İstanbul Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Reşadiye Cad. 34112 Eminönü İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul Boğazı'nın kuzeyde Türkeli Feneri (Rumeli) ile Anadolu Fenerini; güneyde ise Ahırkapı Feneri ve Kadıköy İnciburnu Mendirek Fenerini birleştiren hatlar arasında kalan suları
Kullanım Biçimi	: Boğaziçi Lüferi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Boğaziçi Lüferi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boğaziçi Lüferi; çift sırt yüzgecine sahip, yüzgeç rengi sarımtırak, vücut şekli yanlardan hafif basık, sırt ve yanları yeşil - gri, karnı gümüş beyaz olan İstanbul Boğazı'nın kuzeyde Türkeli Feneri (Rumeli) ile Anadolu Fenerini; güneyde ise Ahırkapı Feneri ve Kadıköy İnciburnu Mendirek Fenerini birleştiren hatlar arasında kalan sularında yetişen ve avlanan Pomatomidae familyasının *Pomatomus saltatrix* türü olan balığın etidir. Boğaziçi Lüferinin solungaç kapakları pullu iken başında pul bulunmaz. Çenesi kuvvetli olup damağında dişler vardır.

Boğaziçi Lüferi taze olarak satışa sunulur. Genellikle ızgara, buğulama, pilaki ve tava yapılarak tüketilir.

Boğaziçi Lüferi, coğrafi sınır içerisinde 10-200 m derinliklerde yaşar. Yoğun olarak ekim-ocak ayları arasında avlanılır. Avlanılabilir balık boyu en az 18 cm olmalıdır. Birey ağırlığı en az 150 g'dır. Boğaziçi Lüferi genelde, taze istavrit, zargana, izmarit gibi balıklarla beslenir. İstanbul Boğazı'nın akıntılı, soğuk ve oksijeninin bol olmasından dolayı coğrafi sınır Boğaziçi Lüferinin üremesi için uygun bir ortamdır. Üreme dönemi ilkbahar sonu ile yaz mevsimi başında gerçekleşir ve kademeli olarak 60.000-80.000 yumurta bırakır. Yaz ortalarından sonbahara kadar kışlama dönemine geçer ve ekim-mayıs ayları arasında yağ oranı artış gösterir. Yağ oranı ortalama 9,61/100 g'dır.

Uzun yıllar İstanbul Boğazı'nda varlık gösteren Boğaziçi Lüferi, Osmanlı Devleti'nin birçok tarihi kaynaklarında yer alır.

Boğaziçi Lüferine ait fiziksel ve kimyasal özelliklere aşağıda yer verilmektedir (Tablo 1).

Tablo 1. Boğaziçi Lüferi Etinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

	Özellik	Değer (Ortalama)
Renk (Dış yüzey)	L	36,68
	a	-3,30
	b	3,43
Renk (İç yüzey)	L	5,64
	a	4,13
	b	4,16

Nem (g /100 g)		69,27
Kül (g /100 g)		1,48
Protein (g / 100 g)		18,25
Tiyobarbütrik asit (TBA) (mg / kg)		2,90
Yağ (asit hidrolizli) (g / 100g)		9,61
Aminoasit kompozisyonu (mg / 100 g)	L-Alanin (Ala)	1114
	Glisin (Gly)	804
	L-Valin (Val)	884
	L-Lösin (Leu)	1396
	L-İsolösin (Ile)	875
	L_Treonin (Thr)	759
	L-Serin (Ser)	668
	L-Prolin (Pro)	668
	L-Arjinin (Arg)	984
	L-Aspartik asit (Asp)	1357
	L-Metionin (Met)	461
	L-Glutamik asit (Glu)	2407
	L-Fenilalanin (Phe)	790
	L-Lizin (Lys)	3324
	L-Histidin (His)	853
	L-Tirozin (Tyr)	597
Yağ asidi kompozisyonu (%)	Pentadekanoik asit (C15:0)	0,71
	Palmitik asit (C16:0)	22,10
	Palmitoleik asit (C16:1)	6,76
	Heptadekanoik asit (C17:0)	0,66
	Stearik asit (C18:0)	6,93
	Oleik asit (C18:1n9c)	28,87
	Eleaidik asit (C18:1n9t)	0,13
	Linoleik asit (C18:2n6c)	2,00
	a - Linolenik asit (C18:3n3)	0,88
	g - Linoleik asit (C18:3n6)	0,14
	Araşidik asit (C20:0)	0,56
	Eikosenoik asit (C20:1n9c)	1,84
	Eikosadienoik asit (C20:2)	1,27
	Eikosatrienoik asit (C20:3n3)	0,15
	Eikosapentanoik asit (C20:5n3)	2,86
	Behenik asit (C22:0)	0,36
	Araşidonoik asit (C20:4n6)	0,76
	Erusik asit (C22:1n9)	0,60
	Trikosanoik asit (C23:0)	0,10
	Dokosahekzaenoik asit (C22:6n3)	8,45
	Lignoserik asit (C24:0)	0,23
	Nervonik asit (C24:1)	1,22
	Dokosadienoik asit (C22:2)	0,55
	Heneikosanoik asit (C21:0)	0,03
	cis - 8,11,14 – Eikosatrienoik asit (C20:3n6)	0,12

	Laurik asit (C12:0)	0,04
	Tridekanoik asit (C13:0)	0,03
	Miristik asit (C14:0)	4,94
	Miristoleik asit (C14:1)	0,05

Boğaziçi Lüferinin geçmişi Osmanlı Dönemine kadar dayanır. Coğrafi sınır denizcilik ve mutfak kültürü ile ekonomide önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Boğaziçi Lüferi, coğrafi sınırdan yetişen ve avlanan Pomatomidae familyasının *Pomatomus saltatrix* türü olan balığın etidir. Boğaziçi Lüferinin avlanmasında coğrafi sınır içerisinde çeşitli yöntemler kullanılmaktadır. Bu yöntemlere aşağıda yer verilmektedir.

Yemli olta yöntemi:

Boğaziçi Lüferinin avlanmasında kullanılan yemli olta yönteminde sarkıtmalı zoka ve mantarlı dip takımı yöntemleri tercih edilir. Sarkıtmalı zoka yöntemi geceleri tekneden yapılan avlarda kullanılırken mantarlı dip takımı ise daha çok kıyı avında kullanılır. Boğaziçi Lüferinin göç zamanlarında başlayan avcılıkta, gündüz alamana tekneleri balığın yakalanması muhtemel yerlerde yerin tespiti amacı ile seyrederek. Teknenin alt kısmına monte edilmiş ve balıkçılar tarafından “ayna” olarak tabir edilen camdan sualtını gözetleyen bir gözcü ile avlanacak olan Boğaziçi Lüferlerinin yoğun olduğu bölge tespit edilir. Avcılık için uygun sürü bulunduğunda, hızlı bir şekilde teknenin kış tarafına neta edilmiş olan ağı denize bırakarak süratle çevirme işlemi tamamlanır. Daha sonra labut ile gürtlü yapılarak, balıkların ağa yönelmesi sağlanır. Teknenin önündeki hidrolik makara yardımı ile ağ denizden alınarak avcılık tamamlanır.

Gece yapılan avcılıkta ise; ağır olarak seyir halinde olan teknenin önünde bulunan gözcü tarafından denize doğru fener yakılıp söndürülerek balıkların yaptığı yakamoza bakılır. Kendileri için uygun sürü tespit edildiğinde balığın gittiği yöne doğru hızla ağ denize bırakılmaya başlanıp, çember haline getirilir. Ağın denize bırakılmasının ardından gerek labut ile gerekse ağın içine lamba ile çakar yapılarak (ışık yanıp söndürülerek) balıkların ağın gözlerine takılmaları sağlanır.

Doğal yemlerle avcılık yöntemi:

Boğaziçi Lüferinin doğal yemlerle avcılığı hamsi, tirs, çaça, istavrit, uskumru, kolyoz, izmarit, ilarya, zargana gibi balıklar boylarına göre bütün veya yaprak kesilmiş olarak kullanılır. İzmarit, Boğaziçi Lüferinin avlanmasında en çok kullanılan yem olup izmaritin yem olarak kullanılması için pulları temizlenir. Diğer yem olarak kullanılacak balıkların da taze olması istenir.

Zokalı sarkıtma; Boğaziçi Lüferi avının en klasik yöntemidir ve sandaldan genelde geceleri yapılır. Bu yöntemle gündüz de sandaldan avlanmak mümkünse de doğrusu gece ışıkla avlanmaktır.

Avlanılacak yerin belirlenmesinden sonra tercihen hava kararmadan tespit edilen yere gidilir ve sandal demirler. Demirlemede sandalın tonozla alınması gerekir, böylece hem akıntı ve rüzgârla gereksiz yer değiştirmeler önlenir, hem de tonoz ipleri uzun tutularak istenirse ipler üzerinde sandalın ileri geri yer değiştirmesi sağlanır.

Zokaya hazırlanan yemler takıldıktan sonra takım suya indirilir. Dibi bulan takım 1 m kadar dipten kesilerek balığın vurması beklenir. Boğaziçi Lüferi uzun zaman vurmazsa tonoz üzerinde ileri geri gezinilerek biraz daha sığ veya biraz daha derinlere gidilmeli, zoka farklı derinliklere indirilerek yoklanmalıdır. Boğaziçi Lüferinin vuruşu çok hafif olup keskin dişlerinden dolayı yemi ısırığında tıkırtı şeklinde hissedilir.

Kaşık ile avcılık yöntemi:

Kaşık, su içerisinde parlayan ve Boğaziçi Lüferinin dikkatini çeken bir olta takımıdır. Hareket eden sandaldan sürütülen takım 3 - 5 km süratle yürütülen sandaldan suya bırakılır. 20 kulaç kadar salındıktan sonra olta elde tutularak sürütme yapılır. Kullanılan kaşık numarası 1 - 2 numara söğüt yaprağından büyük olmamalıdır.

Seğirtme ile avcılık yöntemi:

Seğirtme yöntemi tekneden veya bottan yapılan bir balık avı tekniğidir. Seğirtme zokası ise yemsiz kullanılan balığın iğneye takılması için sık sık çekilip bırakılan olta. Bu yöntemden kasım - aralık ayları arasında Boğaziçi

Lüferinin Karadeniz'e çıkış ve iniş yaptığı dönemlerde kullanılır. Ayrıca deniz suyunun bulandığı yağmur sonrası dönemlerde veya hafif çarpıntılı zamanlarda tercih edilir. Olta ipi balığın boyuna göre (050 - 060 arasında) değişir. Seğirtme ile avcılık gündüz yapılır.

Yünlüler ve yüksükler ile avcılık yöntemi:

Bu şekilde avcılık kaşık atıp çekmeye benzeyen bir avcılık yöntemidir. Kamış, kullanılan yünlü veya yüksüğün ağırlığına uygun atış kapasitesinde olup 2,7 veya 3 m boydadır. Yünlüler istenirse yemli olarak da kullanılır. Bu durumda tüy takılmayıp yem olarak kullanılan balıklar yaprak şeklinde yünlüye takılır. Avcılık; Boğaziçi Lüferinin yem peşinde kıyılara yaklaştığı zamandan hava kararınca kadar geçen süre içinde, gündüz ve akşamüstü yapılır.

Avlanan Boğaziçi Lüferi taze olarak satışa sunulur. -18 °C'de 6 - 8 ay dondurucuda saklanır. Boğaziçi Lüferinin ızgarası, buğulaması, pilakisi ve tavası yapılır. Fileto çıkartılırken bilerek orta kılçığı üstünde bir miktar et bırakılır ve bu etli kemik de tavada kızartılarak balık pizozası gibi tüketilir.

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

Boğaziçi Lüferinin geçmişi Osmanlı Dönemine kadar dayanır. Coğrafi sınırın denizcilik ve mutfak kültürü ile ekonomide önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Boğaziçi Lüferinin coğrafi sınırdaki yetiştirilmesi ve yukarıda belirtilen koordinatlarda avlanması gerekir.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul Ticaret Odası koordinasyonunda; İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, İstanbul Ticaret İl Müdürlüğü, S.S. Su Ürünleri Kooperatifleri Merkez Birliği, S.S. Fatih Su Ürünleri Kooperatifi, S.S. Yeşilköy Su Ürünleri Kooperatifi ve İstanbul Ticaret Odası'ndan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 6 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ekim - ocak ayları arasında yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetleme esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Ürünün fiziksel özellikleriyle birlikte gerekli görüldüğü durumlarda kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Ürünün özellikle avlanma boyutunun yanı sıra avlanma metodunun uygunluğu.
- Boğaziçi Lüferi 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.