

No: 1380 – Mahreç İşareti

CİDE TARHANASI

Tescil Ettiren

**S. S. CİDE KADIN GİRİŞİMCİLER VE ÜRETİCİLER İŞLETME
KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1380
Tescil Tarihi	: 07.06.2023
Başvuru No	: C2022/000198
Başvuru Tarihi	: 24.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Cide Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kasaba Mah. Vali Murat Bey Sok. No:12 Cide KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili Cide ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cide Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Cide Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cide Tarhanası; coğrafi sınırdaki uzun yıllardır yöresel olarak yapılan, üretim metodu ve kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve tadından dolayı ekşi tarhana olarak da bilinen, coğrafi sınıra özgü bir tarhanadır. Özellikle üretiminde halk arasında darakotu olarak da bilinen dereotu, sarımsak ve çemen/buyotu/boyotu kullanılması, bu bileşenlere ait tat ve kokunun tarhanaya geçerek ürünün karakteristik ekşi tadının ve tarhana kokusunun oluşmasını sağlar. Bu nedenle üretimde kullanılacak olan dereotunun çiçeklenmiş/tohumlanmış olması tercih edilir.

Cide Tarhanası; ekmeklik buğday unu, Latince tür adı *Trigonella foenum-graceum* olan çemen/buyotu/boyotu olarak bilinen bitkilerin tohum kısımları, Latince tür adı *Anethum graveolens* olan dereotu olarak bilinen bitkilerin toprak üstü kısımları ve/veya tohum kısımları, sarımsak, yoğurt, maydanoz, nane, reyhan, kekik, domates, kırmızı kapyalı biber, kuru soğan, tuz ve isteğe göre acı kırmızıbiber, salça ve kereviz sapının tekniğine uygun şekilde karıştırılıp yoğurulması ve elde edilen hamurun fermantasyona tabi tutulması ve sonrasında bu hamurun kurutulması/öğütülmesi ile hazırlanan coğrafi sınıra özgü bir tarhanadır.

Cide Tarhanası; içerisinde kullanılan bileşenler sayesinde kırmızı ve turuncu renk ve tonlarında, topaklanma olmamış ince granül formunda, parlak görümlü, sebze ve baharat parçaları içeren, sarımsak ve baharat lezzeti yoğun, ekşi bir tada sahiptir.

Cide Tarhanası; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ve ayrıca çorbası yapılarak tüketiciye arz edilir.

Cide Tarhanası üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Cide Tarhanasının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Cide Tarhanası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

20 kg ekmeklik buğday unu, 7 kg yoğurt, 2 kg domates, 2 kg kırmızı kapyalı biber, 2 kg kuru soğan, 2 kg sarımsak, 300 g tuz, 50 g dereotu, 50 g çemen/buyotu/boyotu, 50 g nane, 50 g reyhan, 50 g kekik, 50 g maydanoz.

İsteğe Bağlı Kullanılacak Bileşenler: 1 kg domates salçası ve/veya biber salçası, 150 g kereviz sapı, 30 g acı kırmızıbiber.

Cide Tarhanası Üretim Aşamaları:

Cide Tarhanasının üretiminde; bileşenler listesinin hazırlanması, temizlenmesi, ayıklanması, hamur elde edilmesi, mayalama, ürünün kurutulması vb. tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Ön Mayalama: Kuru soğan, sarımsak, kapyalı biber, domates, dereotu, buyotu, nane, kekik, maydanoz, reyhan bol suyla yıkanıp temizlenir ve ayıklanır. Daha sonra bunlar ince şekilde doğranır. Kuru soğan ve domates rendelenir. Kapyalı biber haşlanarak ince elekten geçirilir. İsteğe bağlı bileşenlerde dâhil olmak üzere tüm bu bileşenler yeteri büyüklükte bir kaba konulup içerisine un, yoğurt ve tuz eklenip iyice karıştırılır ve tarhana hamuru elde edilir. Dereotu ve buyotları yıkanıp bütün olarak tarhana hamuru içine yatırılır ve ön mayalanmaya bırakılır. Dereotu demeti geleneksel yöntem olarak sapları ile birlikte, yarı kuru veya yaş formda ve tohumlu uç kısımları

tarhana hamurunun içerisinde doğru gömülür ve tarhana hamurunun fermantasyonu süresince hamurda bırakılır. Daha sonra isteğe bağlı olarak sap kısımları çıkartılarak ayrılır. Mayalanma süresi ortam sıcaklığına ve mevsime göre değişir. Yaz aylarında yaklaşık 1 haftada, sonbahar aylarında ise 1-2 haftada mayalanma gerçekleşir. Bu karışım her gün düzenli olarak ahşap bir kepçeyle karıştırılır. Karışım kabarak üzeri kısmen köpüklenir. Karışımın içerisindeki bitkilerin yüzeyde toplanması, karışımın sıvı kısmının altta birikmesi durumunda karışımın mayalandığı anlaşılır ve yoğurma aşamasına geçilir.

Yoğurma: Mayalanan karışım, akışkan ve koyu kıvamlı bir hamur haline gelinceye kadar homojen şekilde yoğrulur.

Ana Mayalama: Yoğrulan hamur tekrar mayalamaya bırakılır. İlk iki aşaması doğru yapılmış bir hamur 2 saat kadar bir sürede mayalanır. Hamur kabardıkça içindeki havanın çıkması için tekrar yoğrulur. Bu işlem birkaç gün hamurun kabarmasının sona ermesine ve hava çıkmasının durmasına kadar uygulanır. Hamurun kabarması durduğunda fermantasyonun sona erdiği anlaşılır.

Kurutma ve Öğütme: Hamurdan parçalar alıp yassı hale getirilerek gıda ile teması uygun temiz örtülerin üzerine serilir. Doğrudan güneş ışığı almayan bir yerde kurumaya bırakılır. Doğrudan güneş ışığı almadan tarhananın kurutulması; besin değerinin ve renginin korunmasına yardımcı olur. Hamur parçaları ertesini gün ters çevrilir. Kuruyan hamur parçaları ufalanır ve öğütülür. Daha sonra kevgir/elekten geçirilir. Ufalanmış tarhana tekrar örtülerin üzerine ince bir tabaka halinde serilip son kurumaya bırakılır.

Ambalajlama ve Muhafaza Koşulları: Cide Tarhanası; dökme olarak ya da gıda ile teması uygun ambalajlarda tercihen bez torbalara konular ve ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Cide Tarhanası; son tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında; temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı bir biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak serin ortamlarda muhafaza edilir.

Pişirme ve Servis: Cide Tarhanasının hazırlanması kadar pişirilmesine de özen gösterilir. Cide Tarhanası çorba olarak tüketilmekle birlikte bu çorbanın farklı hazırlama şekilleri mevcuttur:

1. Suya salma yöntemi: 30 g tarhana, 200 ml ılık suyla ıslatılır. Yeteri büyüklükteki bir tencereye 1 litre su (isteğe göre et suyu), 10 g domates salçası, 5 g tuz karıştırılıp kaynatılır. Önceden ıslatılan tarhana kaynayan bu karışıma ilave edilip topaklanma olmaksızın, eriyene kadar karıştırılır. Karışım kaynadıktan sonra kısık ateşte üzeri kaymak bağlayana kadar yaklaşık 15 dakika kadar pişirilir. Servis edilirken isteğe göre baharat eklenebilir.
2. Kavurma yöntemi: 30 g tarhana, 20 g tereyağı ile kısık ateşte bir tencere içerisinde kavrulur. Kavrulurken yavaş yavaş 1 litre kadar ılık su eklenerek karıştırmaya devam edilir. İsteğe göre 10 g domates salçası ve 5 g kırmızıbiber, nane vb. baharat eklenebilir. Su ilave edildikten sonra kaynamaya başlayınca kısık ateşte üzeri kaymak bağlayana kadar yaklaşık 15 dakika kadar pişirilir. Daha sonra servis edilir.
3. Soğan ile hazırlama: 30 g tarhana, 200 ml ılık su ile ıslatılır. Yeteri büyüklükteki tencerede 1 adet kuru soğan, 25 ml ayçiçeği yağı/zeytinyağı ile kavrulur, 10 g domates salçası ve 25 g kıyma eklenip kavurmaya devam edilir. Üzerine kaynamış 1 litre su yavaş yavaş ilave edilir. Üzeri kaymak bağlayana kadar yaklaşık 15 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Daha sonra servis edilir.
4. Sade hazırlama: Yeteri büyüklükteki bir tencerede 30 g tarhana, 1 litre suyla karıştırılır. Ocak üzerinde karıştırmaya devam edilerek üzeri kaymak bağlayınca kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir. İsteğe göre 5 g tuz ve kırmızıbiber, nane vb. baharat eklenebilir. Daha sonra servis edilir.

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

Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Cide Tarhanasının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cide Tarhanası ve çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifinin koordinatörlüğünde; S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi ile Cide İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Őikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Cide Tarhanası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi, ürünün ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.