

**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.

**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 kapy biber, kırmızı acı biber, soğan, tuz ve nanenin karışımı ile elde edilen hamurun kurutulmasıyla elde edilen granül yapıda bir tarhanadır. Hamur, 21 gün fermente edildikten sonra gıda ile temasa uygun temiz bez üzerine serilir ve belirli aralıklarla ovalanarak 21-23°C'de gölgede kurutulur.

Fermentasyon sürecinde hamur düzenli olarak her gün kontrol edilir ve karıştırılır. Gediz Tarhanasının rengi turuncu olup ekşimtirak bir tada sahiptir.

Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Gediz Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıda verilmiştir.

Tablo.1 Gediz Tarhanasının Bileşenleri ve Miktarları

Bileşenler	Miktar (%)
Buğday unu	44
Kapy biber (Capsium annum L.cv.Kapy)	44
Kırmızı acı biber	3
Yoğurt	3
Soğan	3
Tuz	1
Nane	1
Ekşi hamur	1

Ayıklama ve Yıkama: Biberler ayıklanır ve su ile yıkanır.

Tarhana Harcının Hazırlanması: Kapy biber, kırmızı acı biber, kabuğu soyulmuş soğan ve kuru nane kıyıcı makineden geçirilerek ince şekilde kıyılmaları sağlanır. Üzerine tam yağlı yoğurt ilave edilir.

Tarhana Hamurunun Hazırlanması: Bir kapta 500 g buğday unu, 130 g su ve 12,5 g maya karıştırılıp yoğrulur. Elde edilen bu ekşi hamur ile önceden hazırlanan tarhana harcı ve buğday unu karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur.

Ana Fermantasyon: Hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bez ile örtülerek 23°C sıcaklıkta fermantasyona bırakılır. Fermantasyon 21 gün sürer. Bu aşama, ürünün kalitesi ve özelliği için önemlidir.

Hamurun Kurutulması: 21 günün sonunda tarhana hamuru küçük parçalara bölünür ve gıdayla temasa uygun bir bez üzerine serilerek 21-23°C sıcaklıkta gölgede kurutulmaya bırakılır. Ancak her gün bu parçalar biraz daha küçültülerek kurumanın daha hızlı ve etkin olması sağlanır.

Öğütme: Kuruyan tarhana hamurları, elle ovularak iyice inceltirilir. Ve elekten geçirilerek büyük parçalara ayrılır. Daha sonra gölgede serilerek kurutulur.

Ambalajlama: Son aşamada granül form kazandırılmış Gediz Tarhanası istenilen büyüklüklerdeki gıda ile temasa uygun bez torbalara doldurularak 12-14°C sıcaklıkta muhafaza edilir.

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

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 sınırdaki gerçekleşir.

### **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.