

No: G8

TÜRK KAHVESİ / TURKISH COFFEE

Tescil Ettiren

TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G8
Tescil Tarihi	: 10.03.2026
Başvuru No	: G2023/000008
Başvuru Tarihi	: 02.05.2023
Geleneksel Ürün Adı	: Türk Kahvesi / Turkish Coffee
Ürün / Ürün Grubu	: Kahve / Diğer
Tescil Ettiren	: Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Dumlupınar Bulvarı No:252 (Eskişehir Yolu 9. Km.) 06530 ANKARA
Kullanım Biçimi	: Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, aşağıda verilen logolardan uygun olanı ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Türk Kahvesi *Coffea arabica* (Arabica) ve *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen, hafif, orta veya koyu kavrulmuş kahve çekirdeklerinin ince veya çok ince öğütülmesiyle elde edilen öğütülmüş kahveyi ve bu öğütülmüş kahve kullanılarak hazırlanan içeceği ifade eder. Türk Kahvesi, Arabica ve Robusta kahveler ayrı ayrı veya karışım halinde kullanılabilir. Türk Kahvesinin İngilizce çevirisi Turkish Coffee olup bu adda yaygın şekilde kullanılır.

Türk Kahvesinin öğütülmüş kahve formu, kahve çekirdeklerinin geleneksel öğütme ve kavurma yöntemi sonucunda ortaya çıkmıştır ve geleneksel olarak Türk Kahvesi içeceğinin hazırlanmasında kullanılır. Türk Kahvesi içeceği ise, nesilden nesile aktarılan geleneksel demleme yöntemi sonucunda ortaya çıkmıştır. Hazırlama yöntemi, öğütülmüş kahvenin su ile aynı cezvede kontrollü şekilde pişirilmesini içerir.

Öğütülmüş Türk Kahvesi

Öğütülmüş Türk Kahvesi, hafif, orta ve koyu kavrulmuş çekirdeklerden üretilir. İnce öğütülmüş, toz benzeri (75-125 mikron) yapısı, Türk Kahvesini diğer öğütülmüş kahvelerden ayırır. Ultra ince öğütme, köpük ve tortu oluşumuna neden olan ve kendine özgü, güçlü, hafif acı tatlı bir lezzet yaratan benzersiz bir demleme sürecine olanak sağlar. Öğütme boyutu demleme sürecinde önemli bir rol oynar. Ekstra ince öğütme, lezzetlerin ve aromaların daha iyi ekstraksiyonunu sağlar. Suya ne kadar çok doku katılırsa, tat o kadar zengin olur. Buhar veya sıcak su ile karıştırılmış çözünebilir ürünler, Türk Kahvesi hazırlanmasında kullanılmaz.

İçecek Türk Kahvesi

Türk Kahvesi içeceği, öğütülmüş Türk Kahvesinin geleneksel demleme yöntemiyle hazırlanır. Türk Kahvesi içeceği, öğütülmüş kahvenin su ile kontrollü bir şekilde kaynama noktasına kadar pişirilmesiyle elde edilir. Böylece, kahvenin suyla yavaşça ısıtılması, eşit bir ekstraksiyonu sağlar. Sonuç olarak, Türk Kahvesi; zengin aroması, belirgin köpüğü ve tortusuyla karakterize edilir ve küçük fincanlarda servisi yapılır.

Üretim Metodu:

Öğütülmüş Türk Kahvesi hazırlanması

Öğütülmüş Türk Kahvesi üretmek için, *Coffea arabica* (Arabica) ve / veya *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen ham kahve çekirdekleri kavrulur ve ardından öğütülür.

Kavurma

Kavurma işleminde, kahve çekirdeklerine istenilen kahverengi renge ulaşana kadar homojen kavurmayı sağlamak için sürekli karıştırarak ısı uygulanır. Kahve çekirdekleri kavurma sırasında nem salar, önce saman sarısına, sonra kahverengiye döner. Tat ve koku bileşenleri, kavurma sırasında gerçekleşen kimyasal reaksiyonlar sonucunda oluşur.

Kavrulmuş kahve çekirdekleri renklerine göre sınıflandırılır. Türk Kahvesi, hafif, orta ve koyu kavrulmuş çekirdeklerden üretilir. Hafif kavrulmuş kahve, ham kahvenin 175-185 °C'de 8 ila 15 dakika kavrulmasıyla elde edilir. Orta kavrulmuş kahve 16 ila 25 dakika kavrulurken, koyu kavrulmuş kahve 26 ila 30 dakika kavrulur. Kavurma sırasında yanma ve parçalanma olmamalıdır. Kavurma tamamlandıktan sonra kahve çekirdekleri, gaz çıkışının tamamlanması ve asiditenin azaltılması için en az 48 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Dinlendikten sonra kahve çekirdekleri, öğütülene kadar hava, nem ve ışıktan koruyan kutu veya torbalarda oda sıcaklığında saklanmalıdır.

Öğütme

Türk Kahvesinde kullanılan kahve çekirdekleri, suyla birlikte pişirildiği için çok ince öğütülmelidir. Öğütülmüş kahvenin ortalama tane boyutu 75 ila 125 mikron arasında olmalıdır. İstenen tat ve köpük oluşumu ile fincanda tortu kalması için öğütme sırasında sıcaklığın 40 °C'yi geçmemesi önemlidir.

Saklama koşulları

Öğütüldükten sonra Türk Kahvesi, tadı ve aroması kaybolmaması için ışıktan, nemden ve havadan uzak saklanmalıdır. Hava geçirmez ambalajlarda bir yıla kadar saklanabilir.

İçecek Türk Kahvesi hazırlanması

Türk Kahvesi, kahvenin su ile pişirilirken ısı ve köpüğün kontrol edilmesi için geleneksel olarak 'cezve' adı verilen kaplarda hazırlanır. Isı ve köpük kontrolünün sağlanması koşuluyla, gizli rezistans ısıtıcılı otomatik kahve makinelerinde de hazırlanabilir.

Kahvenin tadı ve aroması üzerinde doğrudan etkisi olan pH değeri 6,8 ile 7 ve sertlik değerleri 7,20 Fr ile 14,20 Fr arasında olan temiz içme suyu kullanılmalıdır. Önceden ısıtılmış su kullanılmamalıdır; suyun sıcaklığı oda sıcaklığında veya daha düşük olmalıdır.

Coffea arabica (Arabica) ve *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen kahve çekirdeklerinden yukarıda belirtilen kavurma ve öğütme yöntemleriyle elde edilen öğütülmüş Türk Kahvesinin suya oranı (g/ml) 1 g / 10 ml olmalıdır. Geleneksel olarak Türk Kahvesinde kullanılan fincan hacmi 60 ile 90 ml arasındadır. Cezvede birden fazla fincan kahve birlikte pişirilebilir.

Her fincan için eklenen şeker miktarına göre Türk Kahvesi:

Şekersiz Türk Kahvesi (şeker eklenmemiş)

Az şekerli Türk Kahvesi (1 küp şeker veya 2 - 3 g şeker)

Orta şekerli Türk Kahvesi (1,5 küp şeker veya 3 - 4,5 g şeker)

Şekerli Türk Kahvesi (2 küp şeker veya 4 - 6 g şeker)

Demleme için önce su, sonra kahve uygun oranda cezveye konur. Ardından istenilen miktarda şeker eklenir. Cezve içindekiler kaşıkla karıştırılarak homojen hale getirilir. Uzun süre pişirildiğinde Türk Kahvesinde yanık ve acı tatlar oluşur, köpük hızlıca dağılır. Öte yandan, yüksek sıcaklıkta kısa sürede pişirilen kahvede ise çiğ tat ve yetersiz köpük oluşumu gözlenir. Bu nedenlerle, Türk Kahvesinin pişirme süresi ve sıcaklığı iyi ayarlanmalıdır. Cezvedeki karışımın 2,5 ila 3 dakika içinde 88 - 92 °C'ye ulaşması sağlanmalıdır. Pişirme süresince kahve kaynatılmamalıdır; çünkü kaynatma istenmeyen tatların oluşmasına yol açar. Karışım, kaynama noktasına kadar ısıtılır ve köpük oluşmaya başlayınca pişirme durdurulur.

Servis

Öncelikle pişirilen Türk Kahvesinin köpüğü eşit şekilde dağıtılır, ardından cezvede kalan kahve ve tortu fincanlara paylaşılır. Türk Kahvesinin sunumu, geleneksel olarak yanında su ile yapılır; böylece tüketici, önce ağızda istenmeyen tatları nötralize etmek için su içerek kahvenin tadını daha iyi algılayabilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Kahve, 1500'lü yıllarda Anadolu topraklarında tanınmaya başlanmış ve ilk kahvehane İstanbul Tahtakale'de açılmıştır. İlk başlarda saraydaki üst düzey görevlilerin, önemli devlet adamlarının ve halkın ileri gelenlerinin tükettiği bir içecek olan kahve, hızla halk arasında da yayılmıştır. Bu dönemde kahve çekirdeğinin özel olarak kavrulması ve ardından ince ya da çok ince öğütülerek yeni bir pişirme yöntemiyle buluşmasıyla Türk Kahvesi doğmuştur. Kahvehanelerin açılmasıyla insanlar kahveyi tanımaya başlamıştır. Kahvehaneler sadece kahve içmek için bir yer değil aynı zamanda yazarlar, şairler, ressamlar dâhil, farklı kültürel, sosyal, meslek dallarından gelen insanların sohbet ettiği, dertlerini paylaştığı, gazete okuduğu, sosyal ve politik sorunları tartıştığı, şiirlerini, edebiyatlarını, sanat eserlerini sergilediği ya da boş zamanlarında satranç veya tavla oynadığı, kültürel mekanlar olarak da işlev görür. Kahvehaneler bilgi paylaşımının, sosyalleşme ve iletişimin desteklendiği yerler olarak sürdürülmüş ve devam ettirilmiştir. Böylece Türk Kahvesi kültürü tüm topluma yayılmıştır.

"Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği", 2013 yılı itibarıyla UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine kaydedilmiştir.

Türk Kahvesi terimi, sadece belirli bir yöntemle demlenen ayırt edici içeceği değil, aynı zamanda bu içeceğin hazırlanmasında kullanılan ince öğütülmüş kahveyi de ifade eder. Hem öğütülmüş kahve hem de içecek olarak Türk Kahvesinin, kuşaktan kuşağa aktarılmış ve günümüze kadar değişmeden korunmuş geleneksel unsurları aşağıda sıralanmıştır.

İçecek olarak Türk Kahvesi

Türk Kahvesi içeceğinin geleneksel unsurları şunlardır: öğütülmüş Türk Kahvesinin kullanılması; kahvenin suyla birlikte cezve adı verilen geleneksel bir kaptaki demlenmesi; demleme sırasında soğuk veya oda sıcaklığında su kullanılması; kahvenin kaynama noktasına kadar ısıtılması ve köpük oluşmaya başlayınca pişirmenin durdurulması; küçük fincanlarda köpüklü yüzeyi ile servisin yapılması ve kahvenin tortusuyla birlikte sunulmasıdır.

Öğütülmüş Türk Kahvesi

Öğütülmüş Türk Kahvesinin geleneksel unsuru, ince öğütülmesinden kaynaklanan toz gibi yapısıdır. Bu ince öğütülmüş kahve, sadece Türk Kahvesi içeceğinin hazırlanmasında kullanılır.

Denetleme:

Denetimler Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği koordinatörlüğünde, Tarım ve Orman Bakanlığı, Türk Standartları Enstitüsü ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden birer kişinin katılımıyla Türk Kahvesi konusunda uzman 3 kişiden oluşur.

Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Toz halindeki Türk Kahvesi için denetim kriterleri:

- Kavurma ve öğütme işlemlerinin uygunluğu,
- *Coffea arabica* (Arabika) ve / veya *Coffea canephora* (Robusta) türü bitkilerden elde edilen çiğ kahve çekirdeklerinin kullanılması,
- Ambalaj üzerinde Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

İçecek halindeki Türk Kahvesi için denetim kriterleri:

- Pişirilmesinin uygunluğu,
- Sunumunun uygunluğu,
- Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı ambleminin işletmede kolayca görünebilir şekilde kullanılması.

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.