

No: 1239 – Mahreç İşareti

ARAPGİR KAKUK

Tescil Ettiren
ARAPGİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1239
Tescil Tarihi	: 12.10.2022
Başvuru No	: C2020/241
Başvuru Tarihi	: 27.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Kakuk
Ürün / Ürün Grubu	: Çeşni / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Kakuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Kakuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Kakuk; kekik, domates, biber, ısırgan otu, fasulye yaprağı ile salatalık kabuğunun kurutularak, haşlanmış nohut ve buğdayın ise kavrulup tuz eklendikten sonra tüm bileşenlerin taş değirmende öğütülmesiyle üretilen lezzet veren karışımdır.

Yemeklerde lezzet verici olarak kullanılmasının yanı sıra, zeytinyağı ile karıştırılarak hazırlanan kahvaltılık ürün olarak da tüketilir. Ayrıca mayalı ekmeğin üzerine tereyağı sürülüp üzerine Arapgir Kakuk serpilerek de tüketilir.

Arapgir Kakukun geçmişi eskiye dayanır. Arapgir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, tecrübe gerektirir. Bu sebeplerle Arapgir Kakukun, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Kakukun üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen kekik, domates, biber, ısırgan otu, fasulye yaprağı, salatalık kabuğu, nohut ve buğday kullanılır

1000 g Arapgir Kakuk Bileşenleri:

Kurutulan bileşenler:

- 500 g kekik
- 130 g domates
- 60 g biber
- 60 g ısırgan otu
- 60 g fasulye yaprağı
- 60 g salatalık kabuğu

Haşlanıp kavrulan bileşen:

- 60 g nohut

Kavrulan bileşen:

- 60 g buğday

Diğer bileşen:

- 10-15 g tuz

Domates, biber, salatalık, fasulye yaprağı, kekik ve ısırgan otu taze toplanıp bol suda yıkanır. Domates ve biber ince dilimlenip tahta kerevetler üzerinde kurutulur. Salatalıkların kabuğu soyulup dilimlenir ve fasulye yaprağı, kekik ile ısırgan otu ile birlikte tahta veya temiz bir bez üzerinde hava akımının olduğu yarı gölge ortamda kurutulur. Nohut haşlanıp sac içerisinde kavrulur. Buğday haşlanmadan sadece sacda kavrulur. Tüm bileşenler bir araya getirilip el ile çevirmeli taş değirmende öğütüldükten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarla paketlenip oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda satışa sunulur.

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

Arapgir Kakukun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Arapgir Kakukun tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinasyonunda ve Arapgir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Arapgir Turizm Geliştirme Kooperatifi ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Arapgir Kakuk ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.