

No: 463 – Menş e Adı

MARDİN BULGURU

Tescil Ettiren
KIZILTEPE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.10.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.04.2024 tarih ve 170 sayılı Bülten

Tescil No : 463
Tescil Tarihi : 16.10.2019
Başvuru No : C2017/013
Başvuru Tarihi : 16.02.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Mardin Bulguru
Ürün / Ürün Grubu : Bulgur / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Kızıltepe Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Yeni Mah. 529 Sok. Dünderlar İş Merkezi Toprak B. Kat:2 No:2 Kızıltepe MARDİN
Coğrafi Sınırı : Mardin ili
Kullanım Biçimi : Mardin Bulguru ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Bulguru ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bulgur, kuru veya ıslak olarak temizlenmiş pişirilmiş, kurutulmuş, kabuğundan soyulmuş ve sınıflandırılmış buğday ürünü olarak tanımlanır ve genel olarak durum buğdayları (*Triticum durum*) kullanılarak elde edilir. Mardin Bulgurunu diğer bulgurlardan ayıran temel özellik, kehribar sarısı (L* 67,5; a*5,1; b* 33,7) rengidir. Kehribar sarısı renk, bulgurda önemli bir kalite kriteri olarak sayılır. Mardin Bulguru bu özelliğini yetiştirdiği kırmızı topraklardan ve buğdayın süt olum dönemindeki Mardin güneşinden alır. Mardin ilinin iklimi, kara iklimi ile Akdeniz iklimi arasında bir geçiş iklimi özelliğini gösterir. Yazlar sıcak ve kışlar soğuk geçer. Kar yağışlı gün sayısı 10 günü ve 0°C'nin altında gün sayısı 60 günü geçmez. Senenin 100 güne yakını 30°C'nin üstündedir. Senelik yağış ortalaması 713 mm'dir. Bu koşullar Mardin Bulguruna ayırt edici özelliğini verir. Mardin Bulguru, Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğinde yer alan pilavlık ve köftelik bulgur çeşitlerinin yanı sıra yöresel olarak kullanılan Seferkitel, iri şiş ve orta şiş olarak da üretilir. Mardin Bulgurunda rutubet (m/m), en çok %11,9'dur.

Mardin Bulgurunun Özellikleri (Kuru maddede)		
	Minimum	Maksimum
Protein (m/m)	%11	%15
Yağ	-	%1,5
Karbonhidrat	%67	%72
Toplam kül (m/m)	%0,9	%1,6
Suya geçen madde miktarı (m/m)	%5	%10
Renklendirici	Bulunmaz	

Üretim Metodu:

Buğday girişi-kalite kontrol: Mardin bölgesinden gelen buğdaylar, aşağıda ayrıntıları belirtilen kalite standartları kapsamında değerlendirilerek uygun olması halinde kabul edilir. Bölgede yetişen bulgurluk, yani *Triticum durum* buğdaylarının hepsi tercih edilir.

Bulgur üretiminde kullanılacak buğdaylar için aranan kalite standartları değerleri şu şekildedir.

- Protein: min %12,5
- Rutubet: max %11
- Camsılık: min %85
- Hektolitre ağırlığı: min 80 kg
- Yabancı madde: max %5
- Koku ve haşere tahribatı: Kendine has koku ve haşere tahribatı olmayan buğdaylar alınır.

Ön temizleme: Buğdaylar ön temizlemeye tabi tutularak depolamaya veya işlenmeye hazır hale getirilir.

Manyetik separatör: Üretime alınacak buğday manyetik separatörlerden geçirilerek tarladan veya çeşitli yollardan buğdaya karışan metal parçalar buğdaydan uzaklaştırılır.

Hassas temizleme: Hassas temizleme ünitesi ile buğdayda bulunan yabancı tohum, kırık tane, hafif tane ve arpa-çavdar tamamen uzaklaştırılır.

Ön yıkama: Ön yıkama ile buğday tanesinin üzerinde kalan toz-toprak kalıntıları varsa pestisit kalıntıları uzaklaştırılır.

Haşlama: Pişirmeye alınacak buğday haşlanarak pişirmeye hazır hale getirilir. Haşlama işlemi 80°C de 25 dk (± 5 dk) yapılır.

Piştirme: Haşlanmış buğday doğru sıcaklıkta ve zamanla istenilen miktarda kaynatılarak tanenin tamamen jelleşmesi sağlanır. Yetersiz miktarda veya az kaynatılan buğdayda, istenen aroma elde edilemez. Bu nedenle tercih edilen (*Triticum durum*) türü buğdayda bulunan yüksek aromanın geleneksel piştirme tekniklerine göre pişirilmesi büyük önem arz eder.

Kurutma: Kaynatılmış buğday (tane bulgur), kurutma kulesinden geçirilerek rutubet seviyesi en çok %11,9 olacak şekilde ayarlanıp depolamaya uygun hale getirilir.

Tavlama: Tane bulgurun tavlama ile kepek tabakasının taneden kolayca uzaklaşması sağlanır.

Kabuk soyma: Tanenin üzerindeki kepek tabakasının belli bir miktarının taneden uzaklaştırılmasını sağlar.

Tavlama: Bölgedeki geleneksel üretimin kazandırdığı aromayı yakalamak için, kabuğu soyulmuş taneye su verilerek belli bir süre dinlendirilir. Tavlama ile alınan kabuğu soyulmuş taneye verilen su sayesinde, tanenin renk pigmentleri ve aroma maddeleri tanenin içine işleyerek nihai üründe daha homojen bir yapı kazanır.

Renk ayırıcı: Bulgurda istenmeyen renkteki tanelerin uzaklaştırılmasını sağlar.

Kurutma: Tavlama ile artan rutubet, tekrar en çok %11,9 olacak şekilde ayarlanarak güvenli depolama koşullarının oluşmasını sağlar.

Depolama: Kırım için tamamen hazır hale gelen taneler silolarda bekletilerek ihtiyaç doğrultusunda kullanılır.

Kırım: Soyulmuş tam tane bulgur bu safhada istenilen boyutlara kadar kırılır.

Unun elenmesi: Kırımdan dolayı oluşan unun bulgurdan uzaklaştırılması sağlanır.

Nihai kurutma: Ürün, nihai kurutmadan geçirilerek ürünün raf ömrünü artırmak amacıyla rutubet en çok %11,9 olacak şekilde ayarlanır.

Manyetik separatör: Ürün, manyetik separatörden geçirilerek, olası metal parçaların uzaklaştırılması sağlanır.

Tasnif eleği: Tasnif eleğine gelen karışık bulgur burada elenerek her ürünün kendi silosuna gitmesi sağlanır.

Paketleme: Ürünler farklı boyutlarda paketlenerek depoya alınır.

Denetleme:

Mardin Bulgurunun üretimi, piyasaya arzı veya dağıtımı aşamalarında tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi; Kızıltepe Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kızıltepe Ticaret ve Sanayi Odası, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kızıltepe Ticaret Borsası ve Mardin Bulgur İmalatçıları Yardımlaşma ve Dayanışma Derneğinden en az birer uzmanın yer aldığı denetim mercii tarafından yılda bir kez yapılacaktır.

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.