

No: 1732 – Mahreç İşareti

ARHAVİ TERMONİSİ

Tescil Ettiren

ARHAVİ TİCARET VE SANAYİ ODASI
ARHAVİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1732
Tescil Tarihi	: 05.05.2025
Başvuru No	: C2023/000200
Başvuru Tarihi	: 07.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Arhavi Termonisi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası 2. Arhavi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Musazade Mah. Cumhuriyet Meydanı No:1 Arhavi ARTVİN 2. Musazade Mah. Şht. Ast. Mehmet Altanlar Cad. No:1 Arhavi ARTVİN
Coğrafi Sınır	: Artvin ili Arhavi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arhavi Termonisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arhavi Termonisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arhavi Termonisi, siyah üzüm pekmezi veya armut pekmezi ile tatlandırılan, barbunya / kuru fasulye ve bulgur eklenerek hazırlanan yöresel bir tatlıdır.

Arhavi ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, Arhavi aşuresi veya laz aşuresi olarak da adlandırılan Arhavi Termonisinde şeker kullanılmaz, tatlandırma için pekmez kullanılır. Yapımında kullanılan pekmez yerli kokulu üzüm çeşidi olan Isabella üzümü ile ya da farklı armut çeşitleri ile yapılır.

Arhavi ilçesinde yetiştirilen ve üretilen sınırlı sayıda ürünün harmanlanmasıyla oluşturulan Arhavi Termonisinin yörenin tatlı çeşitliliğinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu nedenle Arhavi Termonisinin yöre ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Arhavi Termonisi için gerekli bileşenler:

320 g barbunya ve/veya kuru fasulye
170 g pilavlık bulgur
400 g pekmez (siyah üzüm veya armut pekmezi)
6 g tuz
1 litre su
20 g mısır nişastası veya mısır unu

Yapılışı:

Barbunya ve / veya fasulye tencerede 40 dakika kadar haşlanır, süzülerek suyu atılır ve soğuk su ile yıkanır. Üzerine bulgur ve su ilave edilerek karışım 60 dakika kaynatılır.

Ayrı bir kapta 100 ml su içine nişasta eklenir ve bir çırpıcı ile açılır. Suda iyice çözünmüş olan nişasta, pekmez ve tuz, baklagil dolu tencereye sırasıyla ilave edilir. Karıştırılarak aşure kıvamına gelinceye kadar 15 dakika daha kısık ateşte kaynatılır. Servisi sıcak veya soğuk olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine orta derece çekilmiş fındık serpilir. Arhavi Termonisi 4-6 °C sıcaklıkta 4 gün saklanabilir.

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

Artvin ili Arhavi ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Arhavi Termonisinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Belirtilen sebeplerle üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası ile Arhavi Belediyesi koordinatörlüğünde ve Arhavi Ticaret ve Sanayi Odası, Arhavi Belediyesi, Arhavi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Arhavi Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii denetimler, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm aşamalarda habersiz olarak; yılda bir defa, ihtiyaç duyulduğunda ve/veya şikâyet halinde ise her zaman objektif kurallar çerçevesinde gerçekleştirir.

Denetim mercii yılın ilk iki ayı içinde uygun bir tarihte yıllık toplantısını yaparak, içinde bulunulan yıla yönelik denetlenecek kişi ve kuruluşların adreslerine ve üretim pazarlama yerlerine göre denetleme planı oluştur. Oluşturulacak olan plan çerçevesinde temmuz ve kasım ayları arasında, üretim ve pazarlama olarak denetleme görevi ifa edilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan bileşenlerin ve üretim metodunun uygunluğu.
- Arhavi Termonisi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.