

No: 986 – Mahreç İşareti

KARATAŞ KIDDESİ

Tescil Ettiren
KARATAŞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 986
Tescil Tarihi	: 27.12.2021
Başvuru No	: C2021/000087
Başvuru Tarihi	: 28.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Karataş Kıddesi
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karataş Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Atatürk Cad. 523 Karataş ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili Karataş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karataş Kıddesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karataş Kıddesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karataş Kıddesi; ekmeklik buğday unu, yaş maya, ayçiçek yağı, margarin, susam, çörek otu, tarçın, karanfil, muskat, tuz ve su kullanılarak hazırlanan hamurun açılıp şekil verilmesi suretiyle üretilen çörektir. Üzerine ayçiçek yağı, susam, çörek otu, tarçın, karanfil ve muskat ile hazırlanan karışım sürülerek pişirilir.

Geçmişe eskiye dayanan Karataş Kıddesi; günlük tüketimin yanı sıra coğrafi sınırdaki, özellikle kıştan bahara geçilen dönemde, bayram, festival gibi özel gün ve etkinliklerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karataş Kıddesi Hamurunun Bileşenleri:

1 kg ekmeklik buğday unu
40 g yaş maya
125 g margarin
10 g tuz
200 g ılık su
150 g ayçiçek yağı
150 g susam
15 g çörek otu
10 g tarçın
10 g karanfil
10 g muskat

Karataş Kıddesinin Üzerine Sürülecek Karışımın Bileşenleri:

150 g ayçiçek yağı
250 g susam
40 g çörek otu
10 g tarçın
10 g karanfil
10 g muskat

Ekmeklik buğday unu, ılık su ve yaş maya bir kapta karıştırılır. Üzerine başka bir kapta karıştırılan hamur bileşen listesindeki kadar ayçiçek yağı, susam, çörek otu, tarçın, karanfil ve muskat karışımı ile margarin ve tuz eklenip karıştırılarak elde edilen hamur yoğrulur. Hamur mayalanıncaya kadar 40 dakika ile 1 saat arasında dinlendirilir.

Dinlendirilmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Hamur parçaları iki el arasında ya da bir yüzey üzerinde yuvarlanarak uzunluğu 15 cm olan silindirik yapılır. Düz bir yüzeye konur, üstüne bastırılarak hafifçe düzleştirilir. İki elin işaret parmağı ile hamurda, uzunlamasına kanal biçiminde oyuk oluşturur.

Bu kanala, ayçiçek yağı, susam, çörek otu, tarçın, karanfil ve muskat karışımından bu kanala yaklaşık 10 g konularak kanalın iki tarafı uç uca getirilerek boydan boya kapatılır. İçi doldurulan silindirik hamurun bir ucundan tutularak içe doğru spiral olarak (salyangoz kabuğu gibi) dolandır. Şekli verilen hamurun üzerine, yukarıda belirtilen

karışım sürölüp 15 dakika kadar dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar, düz bir zeminde iki elin işaret ve orta parmakları bitişik şekilde bastırılıp inceltilerek dairesel olarak genişletilir. Hamurun inceltilmesi, piştikten sonra kıtırılığının fazla olmasını sağlar. Bu şekilde hazırlanan Karataş Kıddesinin hamurunun çapı yaklaşık 15 cm, kalınlığı ise 1 cm'dir. İşletmelerde pişirme tepsisi büyüklüğüne ve ürün ambalajlarına göre hamur çapı kısmen değişse de daire görünümlü ve kıtır olacak şekilde ince kenarlı üretilir.

Tepsiye dizilen Karataş Kıddesi, tandırda veya fırında, 150-160 °C'de 30-35 dakika pişirilir. Piştikten sonra 15 dakika soğumaya bırakılır ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Karataş Kıddesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Karataş Kıddesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Karataş Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Karataş Belediyesinden, Karataş Esnaf ve Sanatkârlar Odasından ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyeden oluşan toplam 3 kişilik mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç duyulması ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenler ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Karataş Kıddesi ibaresi ile 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.