

No: 1312 – Mahreç İşareti

BİGA PEYNİR TATLISI

Tescil Ettiren

BİGA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1312
Tescil Tarihi	: 11.01.2023
Başvuru No	: C2022/000043
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Biga Peynir Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Biga Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstiklal Mah. Kevser Özengil Cad. No:16 Biga ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili
Kullanım Biçimi	: Biga Peynir Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Biga Peynir Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Biga Peynir Tatlısı; teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir, su, özel amaçlı buğday unu, yumurta ve karbonat ile hazırlanan Çanakkale iline özgü bir tatlıdır. Çanakkale ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Biga Peynir Tatlısı; günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; özellikle düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de hazırlanarak tüketime sunulur. Bu sebeplerle Biga Peynir Tatlısının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Biga Peynir Tatlısı; hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin tekniğine uygun olarak yoğurulmasıyla elde edilen hamura şekil verilip, kızartıncaya kadar fırınlanmasıyla yarı mamul olarak hazırlan bir üründür. Daha sonra şerbetlenip tatlı olarak servisi yapılır.

Yarı mamul olarak üretilen Biga Peynir Tatlısı; parlak görünümlü, kehribar kahverengi renk ve tonlarında, yarım küre şeklinde, yuvarlak/dış bükey, yüzeyi tümsek ve şişkin bir şekilde üretilir. Taze peynir tadının baskın olduğu bir tada sahiptir. Ürünün yeterince pişkin olması, yanık veya soluk/beyaz görünümlü olmaması istenir.

Ayrıca Biga Peynir Tatlısının şerbetlendikten sonra kırılma yapmaması istenir. Şerbetlenmesi tamamlanan peynir tatlıları; isteğe bağlı olarak üzerine süsleme şeklinde ve/veya tatlının yanında, kaymak ya da dondurma ile de servis edilebilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Biga Peynir Tatlısının üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Biga Peynir Tatlısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Oranları

- %40 teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir, %35 özel amaçlı buğday unu, %18 su, %6 yumurta, %1 karbonat.

Şerbet İçin Bileşenler Listesi ve Ortama Miktarları (150 g Biga Peynir Tatlısı İçin)

- 1,25 litre su, 1 kg beyaz toz şeker, isteğe bağlı olarak 10 ml limon suyu veya 10 g limon tuzu.

Biga Peynir Tatlısı Üretim Aşamaları

Hamurun Hazırlanması: Yeteri büyüklükteki bir kazan/kap içerisine bileşenler (sırasıyla yumurta, peynir, buğday unu, karbonat ve su) konularak hamur istenilen yumuşak kıvama gelene kadar yoğurulur. Kullanılacak peynir hamura işlenmeden önce öğütülür/küçük parçalar haline getirilir. Burada hazırlanacak hamurun homojen olarak karıştırılması ve kıvamının sağlanmasında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. İstenilen kıvama gelen hamur el ile veya şekil verme alet/ekipmanları ile yarım küre şeklinde, yuvarlak/dışbükey bir şekilde hazırlanır.

Pişirme: Şekil verilen hamurlar fırın tepsilerine alınır. Bu hamurlar ortalama 250°C sıcaklık ve 20 dakika süre ile buharlı fırınlarda veya 170°C sıcaklık ve 40 dakika sürede buharsız fırınlarda pişirilir. Ayrıca üretilecek ürünün raf ömrünün uzun olması bakımından tercihe bağlı olarak pişirmede ortalama 170°C sıcaklık ve 20 sürede çifte fırınlama da uygulanabilir. Fırınlanması ve pişirilmesi tamamlanan peynir tatlıları soğumak üzere dinlenmeye alınır. Böylelikle soğutulduktan sonra şerbetlenmeye hazır yarı mamul halindeki Biga Peynir Tatlısı üretilmiş olur.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Yarı mamul olarak üretilen Biga Peynir Tatlısı; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Şerbetleme ve Servis: Beyaz toz şeker ve su yeteri büyüklükteki bir kap içerisinde karıştırılır ve kaynatılır. Kaynamaya başlayan şerbete isteğe bağlı olarak limon suyu/limon tuzu da eklenerek yaklaşık 10 dakika kadar daha kaynatılması sağlanır. Kaynayan şerbete yarı mamul olarak üretilen peynir tatlıları ilave edilir. Peynir tatlıları şerbetini çekmesi için ortalama 20 dakika kadar şerbet içinde kaynatılır.

Şerbetlemesi biten peynir tatlıları servis tabaklarına alınır. Biga Peynir Tatlısı isteğe bağlı olarak; üzerine süsleme şeklinde ve/veya yanında kaymak ya da dondurma ile de servis edilebilir.

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

Çanakkale ilinde uzun yıllardır üretilen, bölge mutfak kültüründe bilinirliği bulunan, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Biga Peynir Tatlısının; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Biga Peynir Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Biga Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Biga Ticaret ve Sanayi Odası ile Biga İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Biga Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Biga Peynir Tatlısı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşenler listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.