

No: 940 – Mahreç İşareti

BURSA CANTIK

Tescil Ettiren

BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 940
Tescil Tarihi	: 01.11.2021
Başvuru No	: C2019/174
Başvuru Tarihi	: 11.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Cantık
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2. Sok. No:2 Nilüfer BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Cantık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Cantık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Taş tabanlı kara fırında gürgen odunu ateşinde pişmiş Bursa Cantıkların ambalajının üzerinde ya da ürünün tüketiciye sunulduğu yerde “Kara fırında pişirilmiştir.” ifadesi yer alır. Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları açıkça belirtilir. Eğer bir işletme dondurulmuş ürünleri pişirip satıyorsa bunu belirtmek zorundadır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Cantık; 120-150 g ağırlığında mayalı hamurun üzerine, kenarında 2-3 cm boşluk kalacak şekilde 60-65 g kadar dana kıyması harcı yerleştirilerek pişirilen pidedir. Kenarları kalın olarak hazırlanan Bursa Cantığının iç harcının konulduğu orta kısmındaki hamuru incedir.

Bursa Cantık geleneksel olarak kubbeli taş tabanlı kara fırında ve gürgen odunu ile pişirilir. Ancak elektrikli fırınlarda da pişirilmesi mümkündür.

Günlük tüketim için üretilen Bursa Cantık fırından çıkarıldıktan sonra ortalama 15 dakika içinde sıcak olarak tüketilir. Üretiminde herhangi bir koruyucu madde ya da katkı maddesi kullanılmayan Bursa Cantığının uygun yöntemler ile şoklanarak uzun süre saklanması mümkündür.

Bursa Cantığının geçmişi 1800’lü yıllara dayanır. Bursa’da düğün, mevlit, sünnet, kına gecesi ve cenaze gibi merasim günlerinde ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Cantığının üretiminde tercihen, Bursa’da yetişen dağ kekiği kullanılır. Üretimde kullanılan malzemelere ve miktarlarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun malzemeleri:

50 kg un
50 kg su
250 g yaş maya
500-600 g tuz

İç harcın malzemeleri:

50 kg dana eti
20-25 kg kavram yağı (iç organları çevreleyen gözenekli yağ)
10-20 kg soğan
10 kg ekmek (tercihe göre)
500 g tuz
200 g dağ kekiği
200 g karabiber (tercihe göre)
200 g kimyon (tercihe göre)
50 g yenibahar (tercihe göre)
Yarım litre su
Kullanılacak kıymanın 1/3’ü kadar domates

Üretimi:

Un hamur teknesine boşaltılır, hamur kazanı döndürülmeye başlayınca yavaş yavaş su eklenir. Bir kap içinde 250 g yaş maya ile 500-600 g tuz eritilerek hamura karıştırılır. Hamur, kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 20-25 dakika kazanda karıştırılır. Yoğurulan hamur 10-15 dakika kazanda bekletilir. Kesime hazır olan hamur, kendini salıp kıvama gelmesi için kazandan çıkartılarak yaklaşık yarım saat daha bekletilir.

İç harcın hazırlanması için dana eti; kavram yağı, soğan ve tercihe göre ekmek ile çekilir. Karışıma tuz, dağ kekiği, tercihe göre karabiber, kimyon, yenibahar eklenir. Kazanda iyice karışan bu kıymaya su ve domates ilave edilir.

Hamurdan ortalama 15 cm çapında ve 120-150 g ağırlığında daire şeklinde parçalar hazırlanır. Hamurun kenarında 2-3 cm boşluk kalacak şekilde orta kısmı el ile inceltip 60-65 g kadar iç harç konup kapatılır.

Bursa Cantık geleneksel olarak kubbeli taş tabanlı kara fırında ve gürgen odunu ile yaklaşık 300-350 °C sıcaklıkta yaklaşık 5 dakika pişirilir. Gürgen odunu daha alevli bir ateş sağladığı için tercih edilir. Ancak elektrikli fırınlarda da yine aynı derecede pişirilmesi mümkündür.

Pişen Bursa Cantık fırından çıkartılıp üzerine fırça ile ayçiçek yağı veya tereyağı sürüldükten sonra servis edilir.

Depolama ve Ambalajlama:

Günlük tüketim için üretilen Bursa Cantık fırından çıkarıldıktan sonra ortalama 15 dakika içinde sıcak olarak tüketilmelidir.

Üretiminde herhangi bir koruyucu madde ya da katkı maddesi kullanılmayan Bursa Cantık uygun yöntemlerle şoklanarak depolanabilir.

Dondurulmuş olarak depolanacak ürünlere ilişkin koşullar aşağıdaki gibidir.

- 1- Çiğ donuk ürün: Kısa sürede -40 °C'de ani şoklanır ve -18 °C'de saklanır.
- 2- Yarı pişmiş ürün: Üretimden sonra fermente edilir ve % 80 oranında pişirilir. Oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra -40 °C'de ani şoklama yapılır. Paketlenip -18 °C'de saklanır.
- 3- Tam pişmiş ürün: %100 pişirilir, oda sıcaklığına kadar soğutulup -40°C'de ani şoklanır.

Çiğ ürünler 6 ay, yarı pişmiş ve tam pişmiş ürünler ise 12 ay boyunca -18 °C'de saklanabilir.

Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun şekilde, ürünün çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları ve ayrıca saklama sıcaklık ve süreleri belirtilir.

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

Bursa Cantığının coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeple Bursa iliyle ün bağı bulunur. Günlük olarak tüketilecek ürünlerin tüm üretim aşamaları, dondurulmuş olarak satışa sunulacak ürünlerin ise, üretim metodunda belirtilen açıklamalara uygun biçimdeki şoklama işlemlerinin coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmesi gerekir.

Denetleme

Denetimler, Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılacak özellikle dana eti olmak üzere tüm malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluğu.
- Kara fırında pişirilen ürünlerin pişirme yönteminin ve etiketleme şartlarının uygunluğu.
- Dondurulmuş olarak satışa sunulacak ürünlerin hazırlama ve etiketleme şartlarının uygunluğu.
- Bursa Cantık 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.