

No: 1612 – Mahreç İşareti

TOKAT ÜZÜM TARHANASI

Tescil Ettiren

TOKAT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1612
Tescil Tarihi : 09.07.2024
Başvuru No : C2023 / 000109
Başvuru Tarihi : 15.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Tokat Üzüm Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu : Tarhana / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Gaziosmanpaşa, Kâbe-i Mescid Mahallesi, 24. Sk No:2, 60100, TOKAT
Coğrafi Sınır : Tokat ili
Kullanım Biçimi : Tokat Üzüm Tarhanası ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Üzüm Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Üzüm Tarhanası; Narince çeşidi beyaz üzümünden elde edilen şıraya ince buğday kırmısı (dügü) ilave edilip kaynatılması ve kurutulmasıyla elde edilen tarhanadır. Tokat Üzüm Tarhanasının üretiminde ince dövülmüş ceviz içi katılmak suretiyle çeşnili üzüm tarhanası da yapılabilir.

Tablo 1. Narince Üzümünün fizikokimyasal özellikleri

Suda çözünür kuru madde (%)	pH	Toplam asitlik (g/100g, tartarik asit)	Renk değeri		
			L*	a*	b*
20-24	3,2-3,7	5-7,5	38-42	(-0,7)-(-3)	9-14

Tablo 2. Tokat Üzüm Tarhanasının fizikokimyasal özellikleri

Suda çözünür kuru madde (%)	pH	Toplam asitlik (g/100g, tartarik asit)	Renk değeri			Sertlik (N)
			L*	a*	b*	
68-75	5-6	0,3-0,65	25-35	2,5-5	8-14	2,5-6

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Tokat Üzüm Tarhanası, Tokat ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tokat Üzüm Tarhanasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen Narince üzüm çeşidinden üretilen şıra, Tokat veya başka bir alanda yetiştirilen buğdaylardan elde edilen ince buğday kırmısı (dügü) ve pekmez toprağı olarak adlandırılan kalsiyum karbonat kullanılır.

Tokat Üzüm Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler:

- Narince üzüm çeşidinden elde edilen şıra (100 L)
- 11-12,5 kg İnce buğday kırmısı (dügü)
- 0,5-1 kg pekmez toprağı veya teknik kalsiyum karbonat

Şıra çıkarma havuzunda çiğnenerek ya da el tipi preste sıkılarak üzümlerin şırası çıkarılır. Elde edilen 100 L üzüm şırasına üzerine kalsiyum karbonat içeriğı %60-90 olan beyaz-krem renkli pekmez toprağı ya da karbonat içeriğı %90'dan büyük olan teknik kalsiyum karbonat ilave edilerek karıştırılır. Elde edilen üzüm şırası ve pekmez toprağı karışımı kazanlarda 1-2 dakika kaynatılır. Oluşan köpükler kevgir ile alınır. Kaynatılan üzüm şırası-pekmez toprağı karışımı, derin kaplara alınarak ortam sıcaklığında 6-12 saat bekletilerek pekmez toprağının dibe çökmesi ve böylece şıranın durultulması ve asitliğin giderilmesi sağlanır. Elde edilen üzüm şırasının berrak kısmı hemen kullanılır. Sıvı fazı katı fazdan ayırmak için kullanılan “sifonlama” yöntemiyle ayrılan berrak üzüm şırası kaynatma kazanlarına alınarak başlangıç miktarının yarısı elde edilene kadar kaynatılarak suyu uzaklaştırılır. Kaynama sırasında oluşan köpükler uzaklaştırılır. Formülasyonda belirtilen şıra için yıkanmış düğü ilave edilir. Pişirme boyunca sürekli karıştırılır. Bu esnada oluşan köpükler alınır. Pişirme işlemine 60-70 °Briks değerine gelinceye kadar devam edilir. Pişirme işlemi tamamlanan koyu kıvamlı ürün, iç yüzeyi üzüm şırası ile bulanmış tepsilere ya da uygun kaplara boşaltılır. Yaklaşık 1 gün soğumaya bırakılır. Soğuyan ve katılaştıran üzüm tarhanası bıçaklarla

istenen şekillerde kesilerek parçalara ayrılır. Tarhana kalıpları kâmiş, tel veya kumaştan yapılan ve “çığ” olarak adlandırılan kurutma tezgâhları üzerinde yazın sıcak havada 2-5 gün, serin havada 6-10 gün havalandırılarak kurutulur. Çığların üzeri tûlbent ya da tûl ile örtülür. Tarhananın yeterince havalanmasını ve hızla kurumasını sağlamak amacıyla genellikle çatı üzerine ya da yerden yüksek bir noktaya konulur. Kuruyan tarhana toplanır ve Türk Gıda Kodeksine uygun nem ve hava geçirgenliği olmayan plastik veya selülozik esaslı ambalajlarda paketlenerek muhafaza edilir.

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

Tokat Üzüm Tarhanasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişı vardır. Tokat ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Narince Üzümünün coğrafi sınırdan temini ve Tokat Üzüm Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tokat Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, gerekli görülen hallerde Narince Üzümünün ve Tokat Üzüm Tarhanasının fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, ambalaj materyalinin uygunluğu ve Tokat Üzüm Tarhanası 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.