No: 751 – Mahreç İşareti

ÇARŞAMBA KIVRATMASI

Tescil Ettiren

ÇARŞAMBA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	751
Tescil Tarihi	**:**	10.05.2021
Başvuru No	**:**	C2020/088
Başvuru Tarihi	**:**	17.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Çarşamba Kıvratması
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Çay Mah. Küçük Hamam Sok. No:6/A Çarşamba SAMSUN
Coğrafi Sınırı	**:**	Samsun ili Çarşamba ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Çarşamba Kıvratması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çarşamba Kıvratması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çarşamba Kıvratması; yoğurt, sıvı yağ, su, yumurta, karbonat ve buğday ununda yapılan hamurdan elde edilir. İç harcında toz şeker, ceviz içi ve fındık içi bulunur. Nişasta kullanılarak açılan yufkaların oklavaya sarılıp büzülmesi ve ardından kare şeklinde kesilmesiyle oluşan kendine özgü şekli vardır. Üzerine erimiş tereyağı dökülerek pişirilir ve şerbetsiz sunulur.

Çarşamba Kıvratmasının geçmişi eskiye dayanır ve özel günlerde sıklıkla tüketilir. Hamurunun hazırlanması ve oklavaya sarılarak kare şeklinin verilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çarşamba Kıvratmasının üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

200 g yoğurt
200 ml sıvı yağ
200 ml su
2,5 g karbonat
3 adet yumurta
1 kg buğday unu
1/2 kg nişasta (yufkaların açılması için)
750 g ceviz içi
250 g fındık içi
1/2 kg toz şeker
750 g tereyağı (üzeri için)

Yoğurt, sıvı yağ, su, yumurta, karbonat ve un karıştırılıp yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirilir. 1 saat dinlendirildikten sonra yumurta büyüklüğünde bezeler haline getirilip 10 dakika kadar dinlendirilir. Dinlendirilmiş bezeler, nişasta kullanılarak 0,5 mm kalınlıkta ve yaklaşık 80 cm'lik daire şeklinde açılır. Üzerine; toz şeker, ceviz içi ve fındık içinin karıştırılmasıyla hazırlanan iç harç konur. Çok sıkı ya da çok gevşek olmayacak şekilde oklavaya sarılır. Yufkanın son kısmı, içe katlanır ve yufka büzülerek oklavadan çıkarılır. Düz bir tepsiye dizilir. Kare parçalar şeklinde kesilir. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülür. Çarşamba Kıvratması, 180 °C fırında 45 dakika pişirildikten sonra servise hazır hale gelir. Şerbetsiz sunulur.

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

Çarşamba Kıvratmasının geçmişi eskiye dayanır. Özellikle hamurunun hazırlanması ve oklavaya sarılarak kendine özgü kare şeklinin verilmesine yönelik yerel üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çarşamba Kıvratmasının üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odası, Çarşamba Belediyesi, Çarşamba Kaymakamlığı ile Çarşamba Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin

katılımıyla oluşan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin ve oranlarının uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; sunum şeklinin uygunluğunu ve Çarşamba Kıvratması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.