No: 1153 – Mahreç İşareti

ARAÇ AKDENE GÖCE ÇORBASI

Tescil Ettiren

ARAÇ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1153
Tescil Tarihi	**:** 22.06.2022
Başvuru No	**:** C2020/060
Başvuru Tarihi	**:** 21.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Araç Akdene Göce Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	**:** Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Araç Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Yeni Mah. Kastamonu Cad. No: 121 Araç KASTAMONU
Coğrafi Sınır	**:** Kastamonu ili Araç ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Araç Akdene Göce Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Araç Akdene Göce Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Araç Akdene Göce Çorbası; göce, yoğurt ve tereyağı kullanılarak üretilen çorbadır. Üzerine, erimiş tereyağının içine nane koyularak hazırlanan sos döküldükten sonra sıcak olarak servisi yapılır.

Çorbanın adında geçen "akdene göce" ifadesi; çorbanın üretiminde kullanılan arpanın kırılmasıyla elde edilen danelerin renginden kaynaklanır. Bu danelere coğrafi sınırda "ak dane" denir".

Göce, tahılın kavuzundan ayrıldıktan sonra ve elenerek yabancı maddelerinden ayrıldıktan sonra tam tanenin taş değirmenlerde istenilen büyüklüğe öğütülmesi sonucunda elde edilen tahıl kırmasıdır. Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde kullanılan akdane göcelerinin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Akdene Göcesinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet (%)	10,75±0,50
Kül (toplam mineral madde) (%)	1,50±0,15
Yağ (%)	2,50±0,50
Protein (%)	11,00±1,00
Elek analizi	
Elek altı (%)	3±0,50
Elek üstü (%)	97±1,00
Renk	
L*	79,50±2,50
a*	5,50±1,00
b*	17,50±2,00

Araç Akdene Göce Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde, Araç ilçesinde yetiştirilen iki sıralı maltlık yerli arpa çeşidinden elde edilen göce kullanılır. Bu arpa çeşidinin dışında sarımtırak kavuz kabuğu olmasına rağmen, kırıldığında içi beyazdır.

Araç Akdene Göce Çorbasının Bileşenleri:

150 g akdene göcesi

1 l su

180 g yoğurt

25 g tereyağı

15 g tuz

2 g kuru nane

Arpa kalburdan geçirilerek sap, saman ve tozlarından ayrılarak temizlenir. Bir kazanda soğuk su ile 2 defa yıkanır. Kevgirlerin üzerinde süzülür. Yaygı adı verilen örtülerin (brandaların) üzerine serilip güneşte kurutulur. Daha sonra kırılır ve elde edilen akdene göceler kevgirlerden geçirilerek çorbada kullanıma uygun boyuta getirilir. Hava alan bez torbalarda ve serin yerde muhafaza edilir.

Arpanın dışındaki kavuz tabakası iç endosperm tabakasına çok sıkı bağlı olduğundan; yıkama işlemi bir taraftan arpanın değirmende kırılmadan önce temizlenmesini sağlarken, diğer taraftan kavuz tabakasının kısmen gevreklik kazanmasını, değirmende kırıldıktan sonra eleklerden geçirildikten sonra kavuz tabakalarının da büyük parçalar halinde ayrılabilmesini sağlar.

Çorbanın üretiminde kullanılacak akdene göceler yıkanır, suyu süzülür ve pişirme tenceresine konur. Üzerine su, yoğurt ve tuz ilave edilir ve karıştırılarak koyu kıvamlı hale gelinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Araç Akdene Göce Çorbasının servisi, üzerine eritilmiş tereyağının içine nane ilave edilerek hazırlanan sos döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Araç Akdene Göce Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Araç Akdene Göce Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Araç Belediyesinin koordinasyonunda, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Araç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Araç Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Araç Akdene Göce Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Araç Akdene Göce Çorbası ibaresinin ve 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.