No: 942 – Mahreç İşareti

BURSA CEVİZLİ LOKUM

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	**:** 942
Tescil Tarihi	**:** 01.11.2021
Başvuru No	**:** C2019/176
Başvuru Tarihi	**:** 11.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Bursa Cevizli Lokum
Ürün / Ürün Grubu	**:** Hamur işi / 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 Cevizli Lokum ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bursa Cevizli Lokum ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Taş tabanlı kara fırında odun ateşinde pişmiş Bursa Cevizli Lokumlarının ambalajlarının 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 Cevizli Lokum; mayalı hamurdan yapılan, içine çeşitli baharatlar ile tatlandırılmış ceviz içi harcı konulan, üzerine çırpılmış yumurta sürülüp susam ekildikten sonra tercihen taş tabanlı kara fırında ve odun ateşinde pişirilen hamur işi tatlıdır.

Üretiminde herhangi bir koruyucu ya da katkı maddesi kullanılmayan Bursa Cevizli Lokum, üretildikten sonra en fazla 2-3 gün içinde tüketilmelidir. Ancak uygun yöntemlerle şoklanarak uzun süre saklanması mümkündür.

Bursa Cevizli Lokumun geçmişi Osmanlı dönemine dayanır. Bursa geleneksel mutfak kültürünün önemli bir parçası olup düğün, nişan, sünnet gibi törenlerde ikram edilir. Bayram hazırlığı olarak arife günü hemen hemen bütün evlerde cevizli lokum yapılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Cevizli Lokumunun üretiminde kullanılan malzemeler ve miktarları aşağıdaki gibidir.

<u>Hamurun malzemeleri:</u>

1 kg un
20-30 g yaş maya
50-100 g şeker
25 g tuz
100 g ayçiçek yağı veya zeytinyağı

<u>İç harcın malzemeleri:</u>

150-200 g ceviz içi
10 g yenibahar
5-10 g tarçın veya şeker (tercihen)

<u>Diğer malzemeler:</u>

150-200 ml sıvıyağ (Hamurun açılması ve sarılması aşamasında da kullanılır.)
Çırpılmış yumurta (Cevizli lokumların üzerine sürülür.)
Susam (Cevizli lokumların üzerine serpilir.)

<u>Üretimi:</u>

Hamur malzemeleri iyice karıştırılıp yoğurulur. Mayalanması için yarım saat kadar bekletilir. Hamur daha sonra merdane ile açılıp yağlanır. Üzerine yenibahar ve tercihen şeker ya da tarçın ile karıştırılan öğütülmüş ceviz içi dökülür. Sarılarak rulo haline getirilen hamur ortalama 4-5 cm kalınlığında kesilir. Kesilen dilimler tepsiye dizilip

üzeri yağlanarak 30-40 dakika kadar bekletilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülüp susam serpildikten sonra 180-200 °C'de tercihen taş tabanlı kara fırında ve odun ateşinde 45 dakika kadar pişirilir. Farklı fırınlarda pişirilmesi de mümkündür. Hamur kalın olduğu için alt ve üstten eşit ölçüde ısı almasına ve yavaş pişmesine dikkat edilmelidir. Pişmiş haldeki Bursa Cevizli Lokum yaklaşık 150 g ağırlığındadır.

Depolama ve Ambalajlama:

Günlük tüketim amacıyla üretilen Bursa Cevizli Lokum pişirildikten sonra en fazla 2-3 gün içinde tüketilir.

Üretiminde herhangi bir koruyucu madde ya da katkı maddesi kullanılmayan Bursa Cevizli Lokum 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 Cevizli Lokumun 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 sınırda gerçekleştirilmesi gerekir.

Denetleme

Denetimler, Bursa Ticaret ve Sanayi Odası 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 kullanılan 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 Cevizli Lokum 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.