No: 1069 – Mahreç İşareti

BEYPAZARI CEVİZLİ TATLI SUCUK

Tescil Ettiren

BEYPAZARI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1069
Tescil Tarihi	**:** 07.04.2022
Başvuru No	**:** C2019/096
Başvuru Tarihi	**:** 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk
Ürün / Ürün Grubu	**:** Cevizli sucuk / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Beypazarı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı ANKARA
Coğrafi Sınır	**:** Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu; iplere dizilmiş ceviz içinin, sıcak sucuk hamuruna iki kere batırılıp açık havada asılarak kurutulması suretiyle üretilir. Köfterlik adı verilen sucuk hamuru ise; Ak Püskül üzümünün suyunun pekmez toprağı ile kaynatılıp çöktürüldükten sonra tekrar kaynatılmasıyla elde edilen koyu kıvamlı karışıma, ekmeklik buğday unu karıştırılıp pişirilerek hazırlanır.

Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğunun üretiminde, coğrafi sınırda yetişen Ak Püskül üzümü tercih edilir.

250 kg üzümün suyu çıkarılarak yaklaşık olarak 200 kg üzüm suyu elde edilir. Üzüm suyu "kestime" adı verilen kalaysız büyük bakır kazanda, maya olarak da tanımlanan killi ve kalkerli yapıdaki 1,5 kg'lık pekmez toprağı ile karıştırılır. Köpük oluşuncaya kadar kaynatılır ve ocaktan indirilip maya çökünceye kadar yaklaşık 1 saat dinlendirilir.

Tabana çöken mayanın üzerindeki mayalanmış üzüm suyu, başka bir kestimeye (bakır kazan) alınarak 1 saat kadar kaynatılır. Buharlaştırma sonucunda koyu kıvamlı yaklaşık 100 kg ürün elde edilir. Bu ürüne "kızartma" denir. Ocaktan alınan kızartma ılımaya bırakılır. Yaklaşık 100 kg kızartma ile 18-20 kg ekmeklik buğday unu karıştırılarak sucuk hamuru elde edilir. Sucuk hamuru, "sucuk tavası" denilen tavalarda 30-45 dakika pişirilir. Sucuk hamurunun pişmiş haline "köfterlik" denir.

10 kg ceviz içi ıslatılıp 100 cm uzunluğundaki iplere dizilir. Bu şekilde yaklaşık olarak 90-100 adet cevizli ip dizisi elde edilir. Köfterlik ocak üzerinde ve sıcakken, cevizli ip dizileri köfterliğe batırılır. Buna birinci daldırma denir. Yarım saat sonra, köfterlik iyice soğumadan ikinci daldırma işlemi uygulanır.

Cevizli sucuklar kerevete ortasından asılır ve açık havada, 10-15 gün kadar kurutulur. Kurutma işlemi tamamlanan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu, nemsiz ortamda 7 ila 8 ay saklanabilir. 2- 3 ay sonra sucuğun üzeri kendiliğinden şekerlenir. Ürünün şekerlenmiş hali, bazı tüketiciler tarafından özellikle tercih edebilir. Kurutulmuş ve tüketime hazır hale gelmiş olan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu tüketici talepleri doğrultusunda temelde iki şekilde satışa sunulur. İçindeki ipler çıkarılan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu parçalanarak daha az miktarlarda satışa sunulur. Bütün halinde, ipler çıkarılmadan ve ürün kesilmeden bütün olarak kutulara yerleştirilerek 5-10 kg'lık

ürünlerin satışa sunulması mümkündür. Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu üretim yönteminde yer alan kurutma işlem adımı sayesinde vakumlu bir ambalajlama ihtiyacı duymadan 7 ila 8 ay saklanabilir.

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

Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Beypazarı Belediyesinden, Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Beypazarı Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet veya gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk ibaresi, logosu 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.