



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 105
Başvuru Tarihi	: 10.12.2004
Başvuru No	: C 2004/016
Yayın Tarihi	: 09.11.2005
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: Tarsus Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	: Tarsus/İçel
Ürünün Adı	: Yayla Bandırması
Coğrafi İşaret	: Tarsus Yayla Bandırması
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Türkiye Cumhuriyeti sınırları
Diğer bilgiler	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 09.11.2005 tarih ve 25988 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 10.12.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Prof. Dr. Habip ASAN
Enstitü Başkanı

Tescil No : 105
Coğrafi İşaret : Tarsus Yayla Bandırması

Ürünün Tanımı:Ceviz Sucuğu
Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Yayla Bandırması esasen ev hanımları tarafından bir çeşit kışlık yemiş niyetiyle ve hane halkının ihtiyacını karşılayacak miktarda üretilir.

Tarsus Yayla Bandırmasının üretiminde dört çeşit ürün kullanılmaktadır. Bunlar; üzüm pekmezi, ceviz, su ve nişastadır. Üzüm pekmezi Tarsus Beyazı Üzümünden yapılmış olmalıdır. Ceviz içi, Tarsus Yaylalarında yetişen cevizden olmalıdır. Üçüncü girdi olarak nişasta kullanılır. Kesinlikle sunu tatlandırıcı ya da renklendirici niteliği olan başka bir ürün kullanılmaz.

Üzüm pekmezi şıra kıvamına gelecek şekilde sulandırılır. Kafi miktarda nişasta sulandırılan şıraya ilave edilerek karıştırılır. Şıra ve nişasta genişçe bir kaptaki 45 dakika süreyle sürekli karıştırılarak pişirilir. Bu işlem sonucu elde edilen ürüne yörede "Palıza" denilir. Ceviz içi küçük parçalara ayrılmadan (1/4 büyüklüğünde) temiz bir ip parçasına yorgan iğnesi yardımıyla yaklaşık 50 santim kadar dizilir. Bu şekilde ipe dizilmiş cevizler isteğe göre bir veya iki kez Palızaya bandırmak suretiyle Palıza ile kaplanır. Palıza ile kaplanmış ürün ipinden yüksekçe bir yere asılarak, kıvamını alıncaya kadar açık ve kuru havada üç gün süre ile dinlendirmeye alınır. Bu süre sonunda elde edilen ürün Tarsus Yayla Bandırması olarak yenilecek hale gelir.

Tarsus Yayla Bandırmasının Kimyasal Özellikleri:

Tarsus Yayla Bandırması imalatında kullanılan malzemeler ve yüzdelik oranlar şu şekildedir:

- 1- Tarsus Beyaz Üzüm Pekmezi: %50 (+-4)
- 2- Su: %25 (+-2)
- 3- Ceviz İçi: %15 (+-2)
- 4- Nişasta: %10 (+-1)

Denetim:

Tarsus Yayla Bandırmasının üreticileri tarafından bu standarda göre üretilip üretilmediğini denetlemek ve yerinde kontrol etmek maksadıyla TARSUS Belediye Başkanlığı tarafından bir kurul teşkil edilmiştir. Bu kurul aşağıda belirtilen görevlilerden meydana gelmektedir.

İdari ve Sosyal İşlerden Sorumlu Başkan Yardımcısı

Kültür ve Halkla İlişkiler Müdürü

Belediyeden Gıda Mühendisi veya Teknikeri

Ticaret Odasının Görevlendirdiği Bilirkişi Durumunda Cezerye Ustası

Tarsus Yayla Bandırması Üretimini yaptığı işletmelerde, söz konusu kurul her altı ayda bir (yılıda iki sefer) olacak şekilde düzenli olarak denetim ve kontrol yapar. Ayrıca şikayete bağlı hususlarda zamana bağlı kalmaksızın denetim ve kontrol görevini yerine getirir. Kurul tarafından yerinde teslim alınan ürün numuneleri en yakın gıda laboratuvarında tetkik ve tahlil işlemine tabi tutulur. Ürün hakkında verilen tetkik ve tahlil raporu dikkate alınarak, görevli kurul ürün hakkındaki kararını en geç üç gün içinde ilgisine bildirir.

Tarsus Yayla Bandırması işaretini kullanmak isteyen işletmelerin bu konudaki taleplerini TARSUS Belediye Başkanlığına bildirmeleri gereklidir. Bu iş için görevlendirilen kurulun mesaisine karşılık doğabilecek sair masraflar ve ücretler ilgili işletmeler tarafından karşılanır.