

No: 252 – Mahreç İşareti

BOLU KIZILCIK TARHANASI

Tescil Ettiren

BOLU ELİŞİ HATIRALARI DERNEĞİ
İKTİSADİ İŞLETMESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 252
Tescil Tarihi	: 01.12.2017
Başvuru No	: C2017/080
Başvuru Tarihi	: 14.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Kızılıcık Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Elişi Hatıraları Derneği İktisadi İşletmesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aktaş Mah. İzzet Baysal Cad. No:110/1 Saraçhane Camii Yanı Merkez BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Kızılıcık Tarhanası; Bolu da yetişen kızılıcık meyvesinin püresi, sert-kırmızı ekmeklik buğday unu ve yemeklik iyotlu tuzun belli oranlarda karıştırılıp yoğrulması ile üretilen üründür. Bolu Kızılıcık Tarhanası yörede yaşayan insanların kültürel birikimi ile bugünlere taşınan yöre adı ile bilinirlik kazanmış dayanıklı bir üründür.

Bolu Kızılıcık Tarhanasının üretiminde yörede yetişen *Cornaceae familyasından Cornus Mascula* kızılıcık meyvesi kullanılmalıdır. Ürün rengi, pembe-kırmızı rengine yakın olabilmesi için güneş almayan bir ortamda, bez zemin üzerinde kurutulması gereklidir.

Üretim Metodu:

Bolu Kızılıcık Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları:

BİLEŞEN	MİKTARI (%; gr/100 gr tarhana hamuru)
Kızılıcık meyvesi püresi	48
Ekmeklik buğday unu	48
Yemeklik iyotlu tuz	4

- Çekirdek çıkarma ve püreye işleme:** Bolu İli sınırları içerisinde her yıl Ağustos ayının sonuna doğru oluşmaya başlayan kızılıcık meyveleri Eylül ayında tam olgunluğa erişir ve koyu kırmızı renge bürünür. Bu ayda toplanan taze kızılıcık meyvelerinin öncelikle çekirdekleri çekirdek çıkarma makinesinden geçirilerek çıkarılır. Çekirdeğin çıkarılmasıyla aynı makinede kızılıcık meyveleri kızılıcık püresine işlenir.
- Kızılıcık Tarhanası karışımının hazırlanması:** Çekirdeği çıkartılmış kızılıcık püresi sert kırmızı ekmeklik buğday unu ile birebir oranında karıştırılmalı ve sonra karışıma %4 oranında yemeklik iyotlu tuz ilave edilmelidir.
- Hamur mikserinde yoğurma:** Hazırlanan karışımın homojen şekilde yoğurulması için hamur mikserinde tüm bileşenler yoğurulmalıdır.
- Kızılıcık Tarhanası hamurunun serilmesi:** Yaklaşık olarak 25 gramlık porsiyonlar halinde parçalara ayrılan kızılıcık tarhanası hamurları bez bir zemin üzerine serilmelidir.
- Ön kurutma:** Küçük parçalar halinde serilen kızılıcık tarhanası hamuru yaklaşık 24 saat ön kurutmaya bırakılmalıdır. Bu safhada herhangi bir modern kurutma tekniği kullanılmaz. Tarhana hamuru oda sıcaklığında (yaklaşık 23 °C), %60-70 nem ve güneşsiz kapalı ortamda çarşaflık şeklinde adlandırılan bez zemin üzerinde bekletilerek kurutulmalıdır.
- Elekten geçirme:** Yaklaşık 24 saatlik ön kurutmadan sonra kızılıcık tarhanası hamur parçaları daha küçük boyutlara indirgemek amacıyla 3 mm lik tel elekten geçirilmelidir.
- Son kurutma:** Elekten geçirilen yarı kurumuş tarhanalar yine ön kurutma safhasında olduğu gibi oda sıcaklığında (yaklaşık 23 °C), %60-70 nem ve güneşsiz kapalı ortamda bez zemin üzerinde 6-7 gün kurutulur.

Kızılcık Tarhanasının kızılcık meyvesinden kaynaklanan pembe-kırmızı rengine yakın olabilmesi için güneş almayan bir ortamda kurutulması gereklidir.

- h- **Ambalajlama:** Kurutulmuş Bolu Kızılcık Tarhanası bez torbalarda ambalajlanarak serin bir ortamda (yaklaşık 15 °C) muhafaza edilmelidir. Kullanılan bez torba ambalajlar %100 pamuklu kumaştan yapılmış olmalıdır. Bez torba ambalaj, ürünün hava almasını sağlamalıdır. Bezin dokuma sıklığı herhangi bir haşere, böcek geçişine izin vermeyecek sıklıkta olmalıdır. Bez kumaş ürünün nemlenmesini önleyebilmeli ve ürünü güneş ışınlarından koruyabilir nitelikte olmalıdır.

Kurutma tezgâhının özelliği; 2x4 m (en x boy) ebatlarındaki ahşap kurutma tezgâhı, beyaz kumaş bez ile kaplanmış olmalıdır.

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

Bolu Kızılcık Tarhanası yöre adı ile bilinirlik kazanmış çok özel bir üründür. Ayrıca kültürel birikimle günümüze kadar ulaşmış önemli bir gıda maddesidir. Ürünün, üretim metodundaki tüm işlem basamakları önemli olmakla birlikte özellikle ön ve son kurutma işlem basamakları ürünün rengini kazanması bakımından önemlidir. Bu sebeple yöredeki ilgili üreticilerin deneyim ve ustalıkları, ürünün varlığını sürdürmesinde esastır.

Denetleme:

Bolu Elişi Hatıraları Derneği İktisadi İşletmesi koordinatörlüğünde; Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bir kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bolu İl Müdürlüğünden iki kişi, Bolu Belediyesinden bir kişi ve Bolu Elişi Hatıraları Derneği İktisadi İşletmesine kayıtlı üreticilerden bir kişi olmak üzere toplam beş kişiden oluşan denetim merci tarafından denetim işlemleri periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine yapılacaktır.

Denetim Kriterleri :

Üretim sürecinde kullanılan malzemeler ve karışım oranları denetlenecektir.

Üretim metodunda açıklanan işlem süreçleri denetlenecektir.

Kurutma işleminin güneşsiz ortamda bez zemin üzerinde gerçekleşmesi denetlenecektir.

Ürünün satışa konu olduğu noktalarda coğrafi işaretleme denetlenecektir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.