

**No: 284 – Mahreç İşareti**

**SİNOP NOKULU**

Tescil Ettiren

**SİNOP TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.04.2011 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 284
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2011/087
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.04.2011
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sinop Nokulu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sinop Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Atatürk Caddesi Dizdaroğlu Sokak No: 5 / SİNOP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sinop ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sinop Nokulu, yaklaşık 200 yıldır Sinop ili ve ilçelerinde pişirilen, içi üzümlü-cevizli ve kıymalı olmak üzere iki çeşitte üretilen ve el açması olan yufkasının kalınlığı 1,5-2 mm kalınlığındaki börek çeşididir. Kaynaklarda; eskiden Sinop tersanesine yanaşan gemilerde bulunan çalışanların yanlarına kumanya olarak Sinop Nokulu aldıkları, çabuk yapılabilirliği ve bayatlamadan uzun süre dayanabilmesi nedeniyle gemicilerin tercih ettiği bir yiyecek olduğundan bahsedilmektedir. Sinop Nokulu eskiden sadece dini bayramlarda arife günü ve bayramın birinci günü tüketilirdi. Evlerde iç malzemesi ve hamuru hazırlanarak pişirilmek üzere fırınlara verilir, bayram süresince bayramlaşmaya gelen misafirlere hemen hemen her evde ikram edilirdi. Yörede özellikle Ramazan Bayramlarının olmazsa olmaz bir unsuru olan Sinop Nokulu günümüzde yöredeki pek çok pastane ve fırın tarafından günlük olarak hazırlanmakta ve Sinop'a gelen turistlerden rağbet görmektedir.

Geçmişten gelen üretim geleneği, içeriğinde yörede 9 ay boyunca açık alanda otlayan büyükbaş hayvanlardan elde edilen kıymanın ve açık alanda yetişen tavukların yumurtasının kullanılması, elde açılan yufkasının 1,5-2 mm kalınlığıyla diğer (1 mm'den ince) börek çeşitlerinden ayrılması ürünün ayırt edici özelliğidir. Sinop ili ve yöresi zengin bitki çeşitliliğine sahiptir. Sinop ve çevresinde 121 familya, 608 cins ve 1489 bitki taksonunun olduğu belirlenmiştir. Tespit edilen bu türlerden toplam endemik (149) ve nadir (29) bitki taksonu sayısı toplam 178'dir. Söz konusu çeşitlilik, açık alanda beslenen büyükbaş hayvanlardan elde edilen et ürünleri ile açık alanda yetişen ve gezen tavukların yumurtalarını diğer yörelerinkine nazaran ayrıcalıklı kılmaktadır. Bu nedenle, Sinop Nokulunda yörede yetişen hayvanlardan elde edilen kıyma ile tavuklardan elde edilen yumurta kullanılmalıdır.

### Üretim Yöntemi:

Sinop Nokulu; un, su, yumurta ve tuz karışımıyla mayalı bir hamur elde edilmesiyle yapılır. Kıymalı ve üzümlü-cevizli olmak üzere iki çeşidi vardır.

#### Kıymalı iç malzemesi için:

- 100 gr sinir alınmış dana kıyması
- 60-70 gr rendelenmiş kuru soğan
- 5 gr tuz
- 2,5 gr toz karabiber

#### Üzümlü-cevizli iç malzemesi için:

- 100 gr iri taneli şekilde ufalanmış ceviz
- 100 gr kuru üzüm
- 200 gr toz şeker

#### Hamuru için:

- 1 kg un
- 1 adet yumurta
- 10 gr kuru maya
- 8 gr tuz
- 200 ml su

Sinop Nokulunun üretimi sırasında iki aşamalı malzeme hazırlığı söz konusudur. Bunlardan ilki, her iki nokul çeşidinde de ortak kullanılan hamurun; ikincisi ise nokulun içi olarak tarif edilen ve çeşidini belirleyen iç malzemenin hazırlanmasıdır.

Hamurun hazırlanması: Hamurun hazırlanması, Sinop Nokulunun lezzetini ve pişime kıvamını etkileyen en önemli unsurdur. Hamur, halk dilinde "kulak memesi" yumuşaklığında hazırlanmalıdır. 1 kg un içerisine 1 adet yumurta, 10 gr kuru maya, 8 gr tuz katılarak karıştırılır, bu karışıma aralıklarla ve azar azar toplamda 200 ml ılık su karıştırılır. Hazırlanan hamur, mayalanma işleminin tam anlamıyla gerçekleşebilmesi için 15 dakikalık bekleme süresine tabi tutulmalıdır. Mayalanan hamur ortalama bir portakal büyüklüğünde pazılara ayrılmalı, ayrıldıktan sonra ise üzeri temiz bir bezle örtülerek 20 dakika daha bekletilmelidir. Bunun sebebi; içine katılan tüm malzemelerin hamur ile bütünleşmesi, hamurun mayalanması, kabarması ve şişmesidir. Sinop Nokulu, alışlagelen lezzetine ancak kıvamına gelen hamurdan yapıldığında ulaşmaktadır.

Nokul içinin hazırlanması: Kıymalı iç için 150 gr sinirden arındırılmış dana kıyması kavrulur, kavrulmuş kıymanın içine 60-70 gr. rendelenmiş soğan ilave edilerek kavurma işlemi tamamlanır. Karışımın içerisine ilave edilen 5 gr tuz ile 2,5 gr toz karabiberle birlikte kıymalı iç harcı tamamlanarak soğumaya bırakılır. Üzümlü-cevizli nokul içi için ise 100 gr ceviz, 100 gr kuru üzüm ve 200 gr toz şeker soğuk şekilde karıştırılır.

Nokulun hazırlanması: Hamur, oklava veya merdane ile mermer zemin üzerinde ve yapışmayı engellemek için belli aralıklarla un serpererek açılır ve 1,5-2 mm inceliğinde yufka haline getirilir. Yufkanın üzerine fırçanın ucuyla alınan sıvı yağ sürülerek iç malzemesi yufkanın üzerine eşit miktarda dağıtılır. İç malzemesi eklenmiş yufka, oklavanın şeklini alacak şekilde sarılır, oklavadan çıkarılan nokul, bir ucu sabit kalacak şekilde kendi eksenini etrafında döndürülerek dairesel bir formda tepsiye yerleştirilir. Üzerine yumurtanın sarısı sürülür ve 170-180 °C sıcaklıktaki fırında 35-40 dakika boyunca üzeri kızarıncaya kadar pişirilmelidir.

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

Sinop Nokulunun, Sinop sınırları içerisinde, ustalık içeren geleneksel yöntemle pişirilmesi ve yapımında yörede açık alanda otlayan büyükbaş hayvanların eti ile açık alanda yetişen tavukların yumurtasının kullanılması, ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir.

### **Denetleme:**

Sinop Nokulunun, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Sinop Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Sinop Belediye Başkanlığından, Sinop Esnaf ve Sanatkarlar Odasından, Sinop Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden ve Sinop İl Sağlık Müdürlüğünden birer kişi olmak üzere toplam 5 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılır.

Denetim komisyonu; Sinop Nokulunun üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibati başlatır. Denetim Komisyonu öncelikle Sinop Nokulunun üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, fırıncılara ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Komisyon, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Sinop Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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