

Türk Patent Enstitüsü Başkanlığından:

555 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME GEREĞİ COĞRAFI İŞARETLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN TESCİL TALEBİ İLANI

Aşağıda başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidi ve teknik özellikleri belirtilen coğrafi işaret tescil başvurusu, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında “Başvurunun Resmi Gazete’de ilan tarihinden itibaren altı ay içinde ilgili herkes 3, 5, 7 ve 8 nci maddelerdeki hükümlere uygunluk açısından tescil talebinin geçersizliğine ilişkin Enstitü nezdinde itirazlarda bulunur.” hükmünü amir 11 nci maddenin 1 nci fıkrası uyarınca ilan edilmektedir.

COĞRAFI İŞARETİN

Başvuru Tarihi : 23/02/2015
Başvuru No : C2015/015
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Sahibi : Uşak İl Özel İdaresi
Başvuru Sahibinin Adresi : Ünalın Mh. Atatürk Bulvarı No: 102 Merkez/UŞAK
Ürünün Adı : Tarhana
Coğrafi İşaretin Adı : Uşak Tarhanası
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınır : Uşak ili
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarhana, Türkiye’de yaygın olarak tüketilen ve buğday unu, yoğurt, çeşitli sebzeler ile baharatların ilavesiyle hazırlanan hamurun fermente edildikten sonra kurutulup öğütülmesi ile elde edilen geleneksel bir fermente gıdadır.

Uşak Tarhanasının ünü; Uşak ilinin iklim koşulları nedeniyle fermentasyonun daha düşük sıcaklıkta ve daha uzun sürede gerçekleşmesinden dolayı mayalanmayı sağlayan mikroorganizma çeşitliliğinin yüksek olması ve bunun sonucu lezzetinin artmasından, ayrıca tarhana yapımında diğer yörelere nazaran yoğun biber kullanımı sayesinde Uşak yöresinde tarhananın iştah açıcı özellik kazanmasından kaynaklanmaktadır. Bu itibarla ürün menşe adı olup, üretim işlemi tümüyle Uşak ili sınırları içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Uşak Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızıbiber, soğan, domates ve nanenin karışımı ile hazırlanan hamurun en az 21 gün fermente edildikten sonra, temiz bez üzerine serilerek ve belli aralıklarla boyut küçültülerek gölgede kurutulan granül yapıda bir tarhana çeşididir. Uşak Tarhanası kurutulurken kullanılabildiği gibi hamur halinde buzdolabı koşullarında veya dondurularak muhafaza edilebilir.

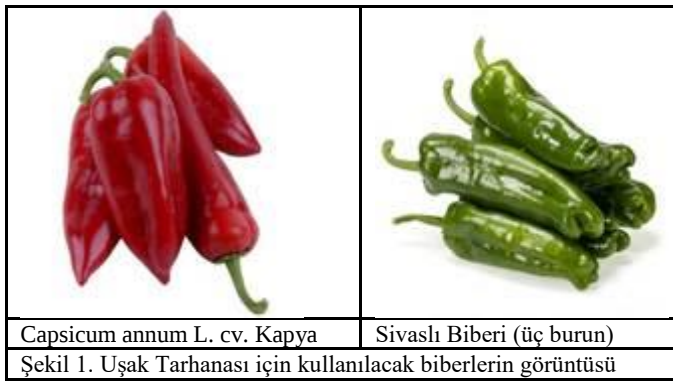
Uşak’ta üretilen Uşak Tarhanası lezzeti dolayısıyla diğer tarhana çeşitlerinden ayrılmaktadır. Lezzeti farklılaştıran temel unsurlar; Uşak’ın sahip olduğu doğal iklim koşullarında yürütülen uzun fermentasyon basamağı ile hazırlanışında kullanılan sebze (kırmızıbiber, soğan ve domates) oranlarının yüksek olması ve pişirilmeden kullanılmasıdır. Birçok yörede fermentasyon bir haftada sonlandırılırken, Uşak Tarhanasının üretiminde fermentasyon 21 günde tamamlanmaktadır. Halk arasında tarhana fermentasyonunun tamamlanması için, hamurun iki kez kabarıp inmesi gerektiği ifade edilir. Uşak Tarhanasının uzun fermentasyonu Uşak’ın doğal iklim koşulları ile ilişkilidir. Uşak ilinin iklimi Ege ve İç Anadolu bölgeleri arasında bir geçiş özelliği gösterir. Her iki bölgenin iklim özelliklerini bir arada göstermesine rağmen daha çok kara iklimi hüküm sürer. Ürünün üretimi Ağustos ayının son haftasında başlar, Eylül ayı sonuna kadar devam eder. Meteorolojiverilerine göre bu iki ayın sıcaklık ortalaması 22 °C’dir. Ayrıca bu mevsimde Uşak’ta nisbi nem miktarı ortalama %60 düzeyindedir. Buna göre, Uşak Tarhanasının fermentasyonu ortalama 22°C’de gerçekleştirilmektedir. Dolayısıyla tarhana fermentasyonunda görev yapan mikroorganizmaların (Laktik asit bakterileri ve mayalar) gelişimlerinin yavaş olduğu bu sıcaklık derecesi, Uşak Tarhanasına has tat ve lezzet üzerine etkili olan çeşitli bileşiklerin oluşması açısından oldukça önemlidir. Çünkü fermentasyonun ilk günlerinde hızlı bir ekşime sağlanmakta, daha sonra ekşimeden sorumlu organik asitlerin birikmesi bunun yanında yine yararlı bakteri ve mayaların ürettikleri diğer bileşikler ile tat ve lezzetinin gelişmesi mümkün olmaktadır. Uşak Tarhanasının mikro florasında Lactobacillus plantarum ve Lactobacillusbrevis laktik suşları hakim olmasının yanında ayırıcı olarak Lactobacillus alimentarius suşu da bulunmaktadır. Diğer taraftan Saccharomycescerevisiae mayası bulunurken, Pichia kudriavzevii suşu da yer almaktadır. Ayrıca tarhana hamurunun uzun süre fermente edilmesi, yararlı bakteri ve mayaların proteinler üzerine tesir ederek özellikle insan sağlığının geliştirilmesi açısından, örneğin vücut direnç sisteminin güçlendirilmesinde ve yüksek tansiyonun düzenlenmesinde faydalı olabilecek çeşitli proteinlerin açığa çıkmasına da katkıda bulunmaktadır. Yapılan bilimsel çalışmalarda Uşak Tarhanasının florasında bulunan ve yararlı olan bazı laktik asit bakterilerinin hastalık yapan diğer bakteriler üzerinde öldürücü maddeleri (bakteriyosin) ürettikleri tespit edilmiştir.

Uşak Tarhanasının ayırt edici özelliklerinden bir diğeri ise hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin zenginliğidir. Özellikle üretimde yoğun sebze kullanımı mevcuttur. Bu farklılık tat-lezzetinin gelişmesinde ve beslenmede etkili olduğu kadar fermentasyonda yararlı mikroorganizmaların artışına da katkıda bulunmaktadır. Tablo 1’de verildiği gibi Uşak Tarhanasının üretiminde %42 oranında sebze kullanılmaktadır. Bu oran, Türkiye’nin farklı coğrafyalarında üretilen tarhana bileşimlerinden yüksektir. Fermentasyonda yararlı mikroorganizmaların çeşitliliğinin artışına neden olan diğer bir husus ise başka yörelerde uygulanan tarhana hamuru hazırlama esnasındaki sebze pişirme işleminin, Uşak Tarhanasının hazırlanmasında uygulanmamasıdır. Bu işlemin yapılmaması sebzeler üzerinde taşınan yararlı mikroorganizmaların ölmesini

engellemektedir. Uşak Tarhanasının ayırt edici özelliği kendine has iklim özelliklerinde uzun süre (21 gün)fermantasyonla üretilmesi ve Uşak'ın Sivaslı ilçesinde yetişen Sivaslı Biberi'nin üretimde yoğun olarak kullanılmasıdır.

Üretim Yöntemi:

Uşak Tarhanasının hazırlanmasında kullanılan içerik ve miktarlar Tablo 1'de gösterilmiştir. Uşak Tarhanasının hazırlanmasında tam buğday unu (Türk Gıda kodeksi Buğday Unu Tebliği, Tebliğ No: 2013/9'e uygun) tam yağlı (>%3.8) yoğurt (Türk Gıda kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği, Tebliğ No: 2009/25'e uygun) üretilmiş, çürük içermeyen sağlam yapıda, firesi düşük tarhanalık kırmızı biber, soğan, salçalık domates ile mikotoksin ve pestisit içermeyen kurutulmuş (nem içeriği < %10) nane (Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği, Tebliğ No: 2013/12'e uygun) kullanılır. Uşak Tarhanasının bileşiminde yer alan kırmızı biber için Capsicum annum L. cv.Kapya biber türü ile toprak ve iklim özellikleri nedeniyle Uşak'ın Sivaslı ilçesinde yetişen hafif acılık vermek amacıyla Sivaslı Biberi (diğer bir adı üç burun) kullanılmalıdır. Capsicum annum L. cv. Kapya biberi, kalın etli ve oldukça da verimli bir biber varyetedir. 15 cm'evaran uzun, yassı ve konik şekilli biberlerdir. Biberin et kalınlığı 3 mm'dir. Sivaslı biberi (üç burun) ise su oranı düşük, yeşil renkte oldukça acı bir biberdir. Tarhana üretiminde kullanılacak olan biberlerin örnek resimleri Şekil 1'de sunulmuştur.



Tablo 1. Uşak Tarhanası hamurunun bileşimi

BİLEŞENLER	MİKTAR (%)
Buğday Unu	40
Kırmızı Biber	
Kapya (Capsicum annum L. cv. Kapya)	17
Sivaslı Biberi (üç burun)	3
Yoğurt	16
Soğan	12
Domates	10
Tuz	1
Nane	0.5
Ekşi hamur	0.5

Uşak Tarhanasının üretim aşamaları Şekil-2'de özetlenmiştir. Uşak Tarhanasının üretiminin ilk aşaması harcın hazırlanmasıdır. Bunun için tedarik edilen domates, kırmızıbiber, soğan ve kuru nane ince bir şekilde kıyıcı makineden geçirilir, bu karışıma tam yağlı yoğurt ilave edilir. Hazırlanan karışım takiben bir gün oda sıcaklığında (22°C) bekletilerek fermente ettirilir. Halk arasında bu karışım tarhana ezesi olarak bilinir. Takip eden aşamada, harcın içine önceden hazırlanıp çoğaltılmış ekşi hamur ve buğday unu ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Oluşturulan hamur, üzeri temiz bir bez ile örtülerek oda sıcaklığında (22°C) fermentasyona bırakılır. Fermentasyon 21 gün sürdürülmelidir. Halk arasında fermentasyonun hamurun iki kez kabarıp sönmesi ile tamamlandığı söylenir. Tarhana üretiminin bu aşaması ürünün kalitesi ve özelliğinin ortaya çıkması açısından çok önemlidir. Çünküfermantasyon sürecinde florada bulunan yararlı mikroorganizmalar (laktik asit bakterileri ve mayalar) çalışır ve ortamda bulunan karbon ve azot kaynaklarını da kullanarak laktik asit ve aromatik bileşikleri üretirler. Fermentasyon sürecinde hamurun taşmasının engellenmesi için bastırma ve karıştırma işlemi yapılarak hamur havalandırılır. Fermentasyon sonunda başlangıç pH'sı 4.5-5.0 aralığında olan hamurunpH değeri 3.70'e kadar düşer. Diğer taraftan, %67'lik etil alkole geçen asitlik değeri en az 10, en fazla 35 olmalıdır. Tarhananın asitlik derecesi ise şu şekilde tespit edilmelidir. 10 g tarhana 0,01 g yaklaşımla tartılarak bir erlen (ağız kısmı ince uzun olan, genelde fazla buharlaşması istenilmeyen çözeltilerin kaynatılmasında, çözeltilerin karıştırılmasında ve titrasyon işleminde kullanılan cam malzeme) içine konur. Üzerine 50 mL (20°C'ta) etanol ilâve

edilir. Erlenin kapağı kapatılarak 5 dakika kuvvetlice çalkalanır ve içerik süzgeç kâğıdından süzülür. Bu süzüntüden 10,0 mL alınır ve süzüntünün rengi açılana kadar üzerine damıtık su ilâve edilir. Birkaç damla fenolftalein belirteç çözeltisi konularak değişmeyen pembe renk oluşuncaya kadar 0.1 N sodyum hidroksit çözeltisi ile titre edilir. Harcanan sodyum hidroksit çözeltisinin miktarı 5 ile çarpılarak tarhananın asitlik derecesi bulunur. 21 günün sonunda ekşiyen ve tatlanan tarhana hamuru küçük parçalara bölünür ve temiz bir bez üzerine serilerek gölgede kurutmaya bırakılır. Ancak her gün bu parçalar biraz daha küçültülerek kurumanın daha hızlı ve etkin olması da sağlanır. Üretimin son aşamasında ise öğütme işlemi yapılır. Bunun için kuru tarhana hamurları elle ovularak iyice inceltilmeye çalışılır. Öğütme işleminin sonunda tarhana parçacıkları elekten geçirilerek, büyük parçaların ayrılması sağlanır. Uşak Tarhanasında nem miktarı %10'nun altına düşürülmelidir. Son aşamada granül form kazandırılmış Uşak Tarhanası istenilen büyüklüklerdeki bez torbalara dolumu yapılarak serin koşullarda muhafaza edilir. Ticari tarhana üretimi geleneksel yöntemle bağlı kalınarak, paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş araç ve gereçler kullanılarak üretilir.



Şekil 2. Uşak Tarhanasının üretim aşamaları

Uşak Tarhanası'nın üretimi ve son ürün nitelikleri TS2282 no'lu standarda uygun olmalıdır. Uşak Tarhanası geleneksel tekniğe uygun ve hijyenik şekilde üretilmeli, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamaları gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 20. Maddesine uygun olarak, İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir, Uşak Belediyesinden bir, Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden bir olmak üzere Uşak Tarhanası konusunda uzman kişilerden oluşturulacak 3 kişilik Denetim Komisyonu; üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde denetleme komisyonunun kararıyla denetimlerini yılda iki defadan az olmamak üzere yapar. Bu komisyon, şikâyet olması halinde ayrıca denetimler gerçekleştirir. Coğrafi işaret ile birlikte kullanılacak logoya Denetleme Komisyonu karar verir.

Uşak Tarhanası coğrafi işareti ile üretim yapan firmalar, üretici olarak kendilerini Denetleme Komisyonuna kaydettirirler, Komisyon tarafından bu kayıtlar kapsamında yılda en az iki defa denetleme yapılır. Ayrıca Uşak Valiliğine, İl Özel İdaresine veya Uşak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden birisine şikâyet edilen üreticiler ise şikâyet tarihinden itibaren fiziki uzaklığa bağlı olarak bir hafta içerisinde denetlenir. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Uşak İl Özel İdaresinin Koordinasyonunda yapılır. Denetleme komisyonu her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip, denetlenen üretici ve adreslere göre bir denetleme planı oluşturur. Gerekli gördüğünde kamu ve özel sektör laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanır.

Denetim komisyonu; Uşak Tarhanasının ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda üretim yerinin ziyareti yapılarak üretim tekniğinin geleneksel Uşak Tarhanasına uygun olup olmadığı belirlenir. Özellikle coğrafi işaret tanımında verilen içerikte hazırlanması ve fermentasyonun 21 gün uygulanması gibi kritik hususlar denetlenir. Bunun

dışında üretilen tarhanalar duyuşal analize tabi tutulur ve Uşak Tarhanası aroma ve fiziksel özelliklerinin uygunluğu araştırılır. Üretilen tarhanaların asitlik değeri ve nem miktarı TS2282'ye göre denetlenir ve ilgili standarda uygunluğu tespit edilir. Son olarak ise Uşak Tarhanasının ambalaj uygunluğu ve logokullanımı hususunda inceleme yapılır. Denetime ilişkin raporlar Uşak İl Özel İdaresi tarafından Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir.

Denetlemedeki muayene, inceleme, raporlama vs giderlerin karşılanması denetim başına 4857 Sayılı İş Kanunu'da belirlenen şartlara göre, yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olmak kaydıyla, ilgili firma veya şahıstan alınır. Denetleme esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetim masraflarını karşılamak amacıyla alınır.

Denetim Komisyonu tarafından gerçekleştirilecek denetim bir ön denetim niteliğindedir, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Uşak Tarhanasının denetimini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirir.