

No: 458 – Mahreç İşareti

MUĞLA GÖCE TARHANASI

Tescil Ettiren

MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.03.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 458
Tescil Tarihi	: 18.09.2019
Başvuru No	: C2016/022
Başvuru Tarihi	: 16.03.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Göce Tarhanası
Ürünün Adı	: Tarhana
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No:3 MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret marka ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla yöresine özgü Muğla Göce Tarhanası; kırılmış (yarılmış) buğday, tarhana otu ve süzme yoğurt (kese yoğurt) ile hazırlanan bir tarhana çeşididir. Muğla Göce Tarhanası içeriğinde; sert buğdayın orta kalınlıkta kırılması ile elde edilen göce ve tarhana otunun tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprakları (*Echinophora tenuifolia* L. subsp. *sibthorpiana* (Guss.) Tutin (*Apiaceae*) kullanılır. En fazla 30 cm'ye kadar uzayabilen bu ot, yeşil görünümüne sahip; çalı formunda, sarı çiçekleri olan bir bitkidir. Tarhana otunun sarı çiçekleri uzak mesafelerden bile fark edilebilen keskin bir koku yayar. Maydanozgiller familyasına dahil olan tarhana otu, tarhana çorbasına hoş koku ve aroma katar. Tarhana üretiminde kullanılan kese yoğurdu geleneksel olarak mayalanmış yoğurdun keselerde 2 gün bekletilmesiyle elde edilir. Muğla Göce Tarhanası ortası delik daireler (külür veya topan) şeklinde de üretilir. Geleneksel olarak kuru bürülce, kurutulmuş kırmızıbiber ve kemikli dana veya koyun kaburga eti ile çorbası yapılarak sunulur. Muğla Göce Tarhanası üretimi ve sunumu yönünden ülkemizde üretilen diğer tarhanalardan ayrılmaktadır.

Üretim Metodu:

Malzemeler

6 kg göce (orta kalınlıkta kırılmış sert buğday)
4 litre su
200 g tuz
12 kg kese yoğurdu
10 g tarhana otu

Tuz, suya eklenerek kaynatılır. Tarhana otu yıkanır ve tülbente sarılarak kaynayan suyun içine atılır 5 dakika bekletilir ve çıkartılır. Kaynayan suyun içerisine göce eklenir. 20-25 dakika sonra ocaktan indirilir. Tahta kepçe yardımıyla suyla buğday özdeşleşene kadar karıştırılır ve üzeri kapatılarak 10 dakika demlenmeye bırakılır. Pişen buğday tepsilerin üzerine serilir ve iyice soğuduktan sonra leğenlere alınarak kese yoğurdu eklenir ve yoğurulur. İyice yoğurulan karışım 1 gün fermentasyona bırakılır. Tekrar yoğurulan karışım tepsilere alınarak yuvarlak ve iç kısmı delinmiş halk dilinde külür (topan) diye ifade edilen şekli verildikten sonra gölgede kurutulur. Tarhananın kurutma süresi nem oranına göre tespit edilir. Tarhana, son üründe su oranı en fazla %10 olana kadar kurutulmalıdır. Hazırlanan tarhana ağzı kapaklı cam kavanozda ya da kese veya bez torbada muhafaza edilir.

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

Muğla Göce Tarhanası yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Muğla Göce Tarhanası üretim aşaması ustalık gerekmektedir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Muğla'da gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Muğla Valiliği İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğünden en az birer üyenin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından denetim işlemlerini yürütülür. Denetimler yılda bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim mercii, Muğla Göce Tarhanasını üreten firmalara denetçi ekibi göndererek "ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri" ile "üretim metodu" kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol

eder. Muğla Göce Tarhanasında küf ve maya tespit edilmemelidir. Su oranı en çok % 10 değerinde olmalıdır. Tarhana, duyuşsal ve fiziksel olarak denetiminde kendine özgü renkte, koku, tat ve görünüşte olmalıdır. TS 2282 numaralı tarhana standardına uygun olarak tuz miktarı kuru maddede en çok % 10 protein oranı en az %12'dir

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