

**No: 639 – Mahreç İşareti**

**SAFRANBOLU KITIRI**

Tescil Ettiren  
**SAFRANBOLU BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.05.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.07.2021 tarih ve 104 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 639
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.12.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/065
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.05.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Safranbolu Kıtırı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Unlu mamul / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Safranbolu Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mah. Sadri Artuç Cad. Belediye İş Merk. Safranbolu KARABÜK
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Karabük ili Safranbolu ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Safranbolu Kıtırı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Mahreç işareti amblemi ve Safranbolu Kıtırı ibareli logo ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Safranbolu Kıtırı; ekmeklik buğday unu, gıda amaçlı kullanılan buğday kepeği, ayçiçek yağı, su, yumurta, ceviz içi, fındık içi, badem içi, beyaz toz şeker, kabartma tozu, safran ve tarçından üretilen unlu bir mamüldür.

Üretimde baharat olarak kullanılan safran; *Crocus sativus* L. (*Iridaceae*) türüne giren bitkilerin stigmalarının turuncu-kırmızı renkli uç kısmının yağ ve balmumu içermeyecek şekilde tekniğe uygun olarak kurutulması ile üretilir. Safranbolu ilçesine de adını veren baharat olarak kullanılan safran; Safranbolu Kıtırına kendine has tat ve sarı rengini verir.

Ayrıca Safranbolu Kıtırı üretiminde istenilen gevrekliğin sağlanması adına gıda amaçlı buğday kepeği kullanılması, pişirme, kurutma süresi ve ustalık becerisi son derece önemlidir.

#### **Üretim Metodu:**

##### Bileşen Listesi

Aşağıda verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir:

Ekmeklik buğday unu (500 g)

Gıda amaçlı kullanılan buğday kepeği (200 g)

Ayçiçek yağı (170 ml)

Beyaz toz şeker (250 g)

Su (250 ml)

Yumurta (2 adet)

100 g ceviz içi / fındık içi / badem içi (Tercihe göre en az biri ya da bir kaçını kullanılır.)

Hamur kabartma tozu (10 g)

Baharat: Safran (Safranbolu'da üretilen safran, 0,1 g) ve tarçın (10 g)

## Üretim Aşamaları

Bileşen listesindeki bileşenlerin tümü karıştırılarak hamur hazırlanır ve bu hamur istenen kıvama gelene kadar yoğurulur.

Yoğrulan hamur tepsilere alınır. Yaklaşık 170 °C'deki fırında ortalama 15 dakika bekletildikten sonra tam olarak pişirilmeden şekil verilmek üzere fırından alınır. Fırından alınan hamur ortalama 3x5x1 cm boyutlarında olacak şekilde kesilerek parçalara ayrılır ve yan çevrilerek tekrar tepsilere dizilir. Fırın sıcaklığının yaklaşık 100 °C'ye düşürülerek 1 saat kadar ürünün kuruması ve kızarması sağlanır. Daha sonra 2 saat kadar soğumaya bırakılır. Hazırlanan ürün gıda ile temasa uygun şeffaf plastik poşet ambalajlar içine konular ve daha sonra genellikle bez torbaların içine yerleştirilerek tüketiciye sunulur.

Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, oda sıcaklığı koşullarında muhafaza edilmesi sağlanır. Ürün için tavsiye edilen tüketim tarihi; üretim tarihinden itibaren 6 aydır.

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

Safranbolu Kıtırında üretiminde en belirleyici unsurlar; üretimde kullanılan bileşen listesi, üretim aşamaları ile ustalık becerisidir. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Safranbolu Belediyesinin koordinatörlüğünde; Safranbolu Belediyesi, Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odasından birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Safranbolu Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Safranbolu Kıtırı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, bileşen listesi ile üretim metodu bölümlerinde belirtilen kriterlere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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