



**TÜRK
PATENT**
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

No:224 - Mahreç İşareti

ZİLE KÖMESİ

Tescil Ettiren

ZİLE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında
14.03.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere
01.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Prof. Dr. Habip ASAN
Başkan

No: 224 – Mahreç İşareti

ZİLE KÖMESİ

Tescil Ettiren

ZİLE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.03.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 224
Tescil Tarihi	: 01.11.2017
Başvuru No	: C2014/024
Başvuru Tarihi	: 14.03.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Zile Kömesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köme / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Zile Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstasyon Caddesi No:42 Zile / TOKAT
Coğrafi Sınırı	: Tokat ili Zile ilçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zile Kömesi, içerisinde ipe dizili halde sırayla konumlanan ceviz içeren, Narince üzümü şırası, buğday nişastası ve un ile hazırlanmış, hasuda kaplanmış tatlı bir gıda ürünüdür. Hasuda, üzüm şırası, buğday nişastası ve buğday ununun birlikte pişirilmesi ile hazırlanan muhallebi kıvamında yöresel bir tatlıdır. Sadece şıra ve buğday nişastası ile hasuda hazırlanabildiği gibi hasudanın kıvamının daha yumuşak olması için buğday unu da kullanılabilir.

Zile Kömesi, aşağıda belirtilen özelliklere sahiptir:

40-60 cm uzunlukta ipe dizilen cevizlerin yetiştirme bölgesi Tokat ilidir. Bölgenin iklimi, coğrafi konumuna bağlı olarak karasal iklimden Karadeniz iklimine geçiş kuşağı olması nedeniyle kendine özgü karakteristik özellikler taşır. Bu durum bölgede yetişen cevizlerde özgün bir aroma, doku ve renk oluşmasını sağlar. Bölgede sulama suyu kalitesinin yüksek olması, toprakların kirlenmemiş olması, çiçeklenmeden meyve hasadına kadar geçen dönem içinde uygun iklim koşullarının olması, cevizlerin meyve kalitelerinin yüksek olmasına sebep olur ve bölgede yetişen cevizleri değerli kılar. Bu cevizler, yağlı, ince kabuklu, büyük taneli ve beyaz görünümlüdür. Tokat bölgesinde yetişen cevizlerin kullanılması Zile Kömesinin lezzetindeki etkili faktörlerdendir.

Zile Kömesinde, cevizlerin bulunduğu hasuda, Narince üzümünün şırası, nişasta ve (isteğe bağlı olarak) nişastaya kıyasla daha az miktarda un ile hazırlanır. Zile Kömesinin üretiminde kullanılan üzüm şırası ince kabuklu, hoş aromalı Narince üzüm çeşidinden elde edilir. Narince üzümü, narin, yüksek kaliteli, beyaz bir üzüm çeşididir; çok ince kabuğu olmasına rağmen taşımada çok dayanıklıdır. Zengin aromatik bileşiklere sahip olması, Zile Kömesinde tercih edilmesinin sebeplerindendir. Narince çeşit üzümünün yetiştirilmesi için uygun iklim koşulları, Tokat'ta Karadeniz kıyısına yakın dağların güneyindeki Anadolu yaylasında bulunur. Bu bağlık bölge Yeşilirmak boyunca devam eder ve burada Narince üzümünün üretimi yüzyıllardan beri yapılmaktadır. Burada karasal iklim vardır ve bölgede Narince üzüm yetiştiriciliğinin yapıldığı bağlar 500 m ve üzeri yükseklikte bulunur. Özellikle karasal iklimin nemli Karadeniz iklimine geçiş noktası olan Tokat, Narince üzümü için uygun toprak ve iklim şartları sunar.

Üretim Metodu:

Üretim, cevizlerin ipe dizilmesi, cevizlerin kurutulması (fırınlanması), hasudanın hazırlanması, ipe dizili cevizlerin hasudaya bulanması ve kömelerin askıda kurutulması aşamalarından oluşur. Üretimde belirtilen sıranın takip edilmesi önemlidir, örneğin önce hasuda hazırlanırsa, cevizler ipe dizilip, kuruyana kadar hasuda donar ve üretimi engeller.

Cevizler, el emeği ile ince ve uzun bir iğne yardımı ile kopmaya karşı dirençli, gıda kullanımına uygun, kurutma fırınındaki ısıya dayanıklı ve gıda maddesine bulaşmayan sentetik iplere dizilir. 10 salkım ceviz (ipe dizilmiş ceviz) 350 ile 450 g arasındadır. İpliklere geçirilmiş cevizlerin boyları 40 ile 60 cm arasındadır.

İplere dizilen cevizler, yaş olması halinde küflenmeye sebep olabilir ve kömelerin raf ömrünü kısaltır. Bu sebeple içerisindeki nem oranını azaltmak için cevizlere fırınlama işlemi yapılır. Burada amaç hasudaya bulanacak cevizlerin kuru olmasıdır. Fırınlama işlemi, 80 0C'de ortalama 2 dakika yapılmalı, cevizlerin yanmamasına dikkat edilmelidir. "S" harfine benzeyen demir kancanın bir ucuna iplere dizili kurutulmuş cevizler takılır.

Hasuda mayasının hazırlanması: Öncelikle üzümün içinde bulunan yabancı madde ve yapraklar ayıklanır ve üzümler yıkanır. Böylece üzerlerindeki toz toprak ve sap parçacıkları ile tarımsal ilaç kalıntıları uzaklaştırılmış olur. Üretilen kömenin kalitesi açısından işlenecek üzümün sağlam ve olgun taneli olması, çürük tane içermemesi gerekir. Bunun için üzümler iyi şekilde ayıklanır. Temizlenen üzümler, sap ayırma makinesinden geçirilerek tanelerin saplarından ayrılması sağlanır (tanelenir). Tanelenen üzümler üzüm ezme değirmeninde ezilerek parçalanırlar. Parçalanmış üzüm preslenerek şıra elde edilir.

Üzüm şırası elde edilirken, 100 kg üzüme 1 kg toprak atılır. Bu toprak, içinde %80 veya daha fazla CaCO₃ (kalsiyum karbonat) bulunan, “pekmez toprağı” denilen topraktır ve üzüm şırasının asiditesini dengelemek için yani ekşimesini önlemek için kullanılır.

Hasuda bakır veya çelik kazan içinde hazırlanır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan kazanlardan ürüne metal bulaşması olmamasına özen gösterilir, hidroksimetilfurfural artışı üründe kontrol altında tutulur. Kazan içerisinde 40 lt şıra kaynatılır. Kaynayan şıradan 7 lt alınarak soğumaya bırakılır. 3 kg buğday nişastası ve isteğe bağlı olarak 0,5 kg buğday unu soğutulmuş olan şıra ile karıştırılarak akışkan kıvamda, homojen bir maya elde edilir. İstenilen kıvam yakalanamadı ise katılması için buğday nişastası, sıvı hale gelmesi için ise şıra eklenir. Daha sonra hazırlanmış olan bu maya süzgeçten geçirilir ve 90 0C’de kaynamakta olan şıraya yavaş yavaş eklenir, bir taraftan da tahta karıştırıcı (güdel) ile karıştırılır; karıştırılmazsa sıcaklıktan dolayı maya yanar ve yapışır. 40 kg şıra ile hazırlanan hasuda 100 salkım köme hazırlanmasında kullanılır.

Ceviz salkımlarının hasuda ile birleştirilmesi: İstenen koyuluğa ulaşan, kaynar durumda olmayan ancak koyulaşmaması için kısık ateşte bekletilen hasudanın içerisine ceviz salkımları batırılarak cevizlerin her yerine hasuda bulaşması sağlanır. Hasuda, odun ateşinde yapılıyor ise koru geçmiş ocakta kalır, odun ateşi dışında farklı tip ocak kullanılıyor ise sıcaklık en kısık seviyede tutulur. Bulanan cevizli kömenin ucundaki kanca askıya takılır. Bu askı metal olabileceği gibi kömenin ağırlığını taşıyabilecek herhangi bir malzeme de olabilir.

Hasuda cevizleri sarmalı ve yüzeyinde tabaka oluşturmalıdır. İpe dizilmiş olan cevizler 1 gün arayla 2 veya 3 kez cevizlerin dış kaplaması 0,5-1 cm arası olacak şekilde hasudaya batırılır ve kurutma yapılır. Sonrasında salkımlar askıya takılarak 15-20 gün kadar kurumaya bırakılır.

Kuruyan Zile Kömeleri önce bez arasında sarılarak, 3-5 gün kadar terletmek için bekletilir. Bu olaya “çileye yatırma” denir. Bundan sonra kömeler, yöresel olarak, uzun süre saklanabilmeleri için, buğday nişastasına bulanır; bu amaçla kömelerin üzerine bolca buğday nişastası serpilir ve her tarafının nişastaya bulanması sağlanır, buna “nennileme” denir. Kömelerin dış yüzeyini kaplayan nişasta, kömenin nem oranını azalttığı için bozulmasını önler. Ancak bu nişastaya bulama uygulaması genelde uygulanmasına rağmen tercihe bağlıdır, istenirse kömeler nişastasız da olabilir.

Paketleme işlemi göz kararı ile kesilen kömelerin sırayla ambalajlara konulduktan sonra tartılması ile son bulur. Paketlemede ambalajlara yönelik bir kıstas bulunmamaktadır, ancak karton ambalajlar genelde tercih edilir. Karton ambalaj ürüne hava aldirarak kömenin nemlenmesini önler ve daha uzun süre üretildiği günkü özelliklerini muhafaza etmesini sağlar. Bunun yanı sıra plastik, cam, tahta ambalajlar da kullanılır.

4 kg cevizden ortalama 100 salkım Zile Kömesi elde edilir. 4 kg ceviz, 40 lt şıra, 3 kg buğday nişastası ve 500 g un ile birlikte toplamda 47,5 kg olan toplam ürün kurutulduktan sonra, akan/kazanda kalan hasuda firesi ve kuruma sonucundaki kayıp neticesinde 17-23 kg köme elde edilir. Yaş ceviz kuruduğu zaman ortalama %25 ağırlık kaybı olur, bunun sonucunda elde edilen son ürünün kuru ceviz oranı %13 ile %17 arasında olur.

Zile Kömesi yapımında gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. Zile Kömesi, belirtilen üretim tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilerek; üretimi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamaları gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

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

Zile Kömesinde kullanılan cevizler, Tokat ili sınırları içerisinde yetişmiş, yüksek meyve kalitesine sahip, yağlı, ince kabuklu, büyük taneli ve beyaz görümlü cevizler olmalıdır. Hasuda yapımında kullanılan üzüm şırası, Tokat ili sınırları içerisinde Karadeniz kıyısına yakın dağların güneyindeki Anadolu yaylasında yetiştirilen Narince üzüm çeşidinden elde edilen şıra olmalıdır. Zile Kömesi yapımında kıvamın tutturulması, bileşenlerin hazırlanması yörede uzun yıllara dayanan ustalıktan kaynaklanır. Bu sebeple, Zile Kömesinin üretim aşamalarının tamamının Zile ilçesi sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Zile Kömesinin denetleme komisyonu, Zile Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda oluşturulur. Denetleme komisyonunda Zile İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden konu uzmanı 2 kişi, Zile Ticaret ve Sanayi Odasından konu uzmanı 1 kişi, Zile Belediye Başkanlığı Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğünden konu uzmanı 2 kişi olacak şekilde toplam 5 kişi yer alır.

Komisyon yılda en az bir kez olmak kaydıyla, kendi belirleyeceği sıklıkta toplanır ve denetimleri gerçekleştirir. Ayrıca komisyon ihtiyaç olması halinde şikâyet ve şüphe üzerine belirlenen periyotlara bağlı kalmaksızın her zaman toplanarak Zile Kömesi üreticilerini denetleme yetkisine sahiptir.

Zile Kömesi coğrafi işaretini kullanacaklarını, üretim yaptıklarını ve coğrafi işareti kullanacaklarını Zile Ticaret ve Sanayi Odasına beyan etmeleri gerekmektedir. Zile Belediye Başkanlığı Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğünün konu ile ilgili yetkililerince beyanda bulunan firmaların, üretim kapasiteleri belirlenir ve üretim tesislerinin koşulları denetlenir.

Zile Kömesinin üretim koşullarının belirlenen teknik özelliklere uygunluğunun kontrolleri, Zile İlçesi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünün konu ile ilgili yetkilisinin gözetiminde gerçekleştirilir. Üretimde kullanılan üzüm ve cevizlerin belirtilen yörede yetiştirildiğine dair denetimler Zile İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü yetkililerince yapılır.

Piyasada Zile Kömesi coğrafi işaret tescilini kullananların Zile Ticaret ve Sanayi Odasına üretim beyanlarının olup olmadığının denetimi Zile Belediye Başkanlığı Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğünün bildirimleri doğrultusunda Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılır.

Denetimler sırasında, üretim yapan firmalardan, üretim kapasitelerine göre Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından örnekler alınır ve bu örnekler, Zile İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne bağlı laboratuvarlarda, üniversite laboratuvarlarında ya da akredite olmuş özel veya kamu laboratuvarlarında analiz edilir.

Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir.