

No: 222 – Mahreç İşareti

GÜMÜŞHANE SİRONU

Tescil Ettiren

GÜMÜŞHANE İL ÖZEL İDARESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.03.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 222
Tescil Tarihi	: 27.10.2017
Başvuru No	: C2014/023
Başvuru Tarihi	: 21.03.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Gümüşhane Sironu
Ürünün Adı	: Siron (Unlu mamul)
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gümüşhane İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mahalle No:4 – 6 Merkez GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınırı	: Gümüşhane
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane sironu aperatif olarak tüketilen geleneksel bir unlu mamul olup, isteğe göre ara sıcak veya soğuk meze olarak tüketilen yöresel bir üründür.

Üretim Metodu:

Gümüşhane sironu üretiminde hamurun hazırlanmasında bileşim şu şekildedir:

1000 g. un
0,5-0,6 l. su
5-10 g. tuz

Gümüşhane sironu unların hamura işlenmesi, yufka haline dönüştürülmesi, yufkaların açık alev maruz kalan özel dizayn edilmiş demir saclar üzerinde kısmen pişirilmesi, 4- 6 kez turlanması (katlanması) ve 1-2 cm boyunda kesilmesi ile elde edilir. Yufka pişirme aşamasında pişirme sacının altı, meşe odun küllerinden hazırlanan bir çamurla yaklaşık 3-5 mm sıvanır. Çamur kurduktan sonra bu sac, üretimde kullanılır. Yufkalar açık odun alevinde pişirilir. Yufka özelliği aşağıdaki değerleri içermesi gereklidir.

Yufka kalınlığı : En çok 1,2 mm
Ağırlık : 260-380 g / 100 adet
Nem : En çok %17
Kül miktarı : En çok %3

Gümüşhane sironunda katlanmış şekiller dikdörtgenler prizmasını andırır olmalı, dairesel olmamalıdır. Elde edilen sironlar gölge bir ortamda geniş tepsilere yan yana dizilerek 1-2 gün kurutulur. Yan yana sıkıştırılarak dizilen sironlar dikdörtgenler prizmasını andıran şeklindedir. Bu ürün nem almayan ortamda 24 ay bozulmadan saklanabilir. Sironlar tüketilecekleri zaman ürün yassı şekilde metal tabaklara yan yana dizilerek fırınlarda ısıtılır. Sulandırılmış yoğurt veya süzme yoğurt sironların üstünü geçecek şekilde üzerine yayılır. Bunun üzerine ise kızartılmış tereyağı ve isteğe göre ceviz parçaları serpilerek sunulur.

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

Gümüşhane sironu yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir unlu mamuldür. Ayrıca ürününün hazırlanması ve pişirilmesi ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Gümüşhane İl Özel İdaresi koordinasyonunda; Gümüşhane Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden alanında uzman 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden alanında uzman 1 kişi, Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden alanında uzman 2 kişi ve Gümüşhane İl Özel İdaresinden alanında uzman 1 kişiden oluşan komisyon tarafından denetimler yapılacaktır. Komisyon, başkanını kendisi arasından seçer ve yılda en az 3 kez toplanır. Şikâyet durumlarında da olağanüstü toplanır.

Gümüşhane sironunun denetimi son ürün kalite özellikleri ve üretim koşullarının belirlenmesi şeklinde yapılır. Teknik açıdan, fiziksel ve kimyasal açıdan değerlendirme yapılır.

Denetleme Esasları:

1. Üretim Metodu bölümünde açıklanan malzeme kullanımı ve özellikleri ile birlikte karışım miktarları denetlenecektir. Bu denetim coğrafi işaret belgesini kullanan üreticilerin komisyonca yerinde denetimi ile sağlanacaktır.
2. Aşağıdaki ürün özellikleri denetlenecektir. Bu işlem için ihtiyaç halinde örnekler laboratuvarında değerlendirilmeye tabi tutulacaktır.
 - a) Hunter renk değerleri (L, a, b renk değerleri) incelenir. L değeri belirleyicidir. L değerinin 100' e yakın olması yufkanın pişirme işlemine tabi tutulmadığını, 0 değerine yakın olması ise aşırı pişirildiğini gösterir. Gümüşhane sironunda L değeri 60'ın üzerinde, b değeri ise 15-25 arasındadır. Bu kriteri karşılaması durumunda diğer aşamaya geçilir. 0-10 arasındaki L değeri aşırı piştiğini ve hatta yandığını gösterir.
 - b) Aşağıdaki parametreler kontrol edilir.

Şekli dikdörtgenler prizmasını andırır olmalıdır.

Siron turlama sayısı	: En az 4 kez olmalıdır.
Yufka kalınlığı	: En çok 1,2 mm
Ağırlık	: 260-380 g / 100 adet
Nem	: En çok %17
Kül miktarı	: En çok %3

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.