

No: 395 – Mahreç İşareti

MİLAS TEPİSİ BÖREĞİ

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 395
Tescil Tarihi	: 23.11.2018
Başvuru No	: C2017/231
Başvuru Tarihi	: 19.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Tepsi Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas / Muğla
Coğrafi Sınırı	: Muğla İlinin Milas İlçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi ürün ambalajı üzerinde veya ambalaj üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulunur veya menülerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Tepsi Böreği; Milas yöresinde doğada kendiliğinden yetişen ve ayrıca özel olarak yetiştirilen çok çeşitli otların, yine aynı yörede imal edilmiş çökelek peyniri ve Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı ile karıştırılarak, zeytinyağı ile yağlanmış bir tepsi içine, ince açılmış yufkalar arasına kat kat serilerek hazırlanıp fırında pişirilmesiyle yapılan bir börek çeşididir.

Milas yöresinde doğada kendiliğinden yetişen, ayrıca özel olarak yetiştirilen ve pek çok çeşidi bulunan otların, Milas yöresine ait olan çökelek peynirinin Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş zeytinyağı ile karıştırılması ürüne ayırt edicilik katmaktadır.

Milas Tepsi Böreğinde kullanılan çökelek peyniri, Milas ilçesi sınırları içinde doğal otlarla beslenen ineklerin sütlerinden yapıldığı için bu otların lezzetini almaktadır. Gerek Milas Tepsi Böreği içine koyulan otlar ve sebzeler, gerekse çökelek peynirinin elde edildiği sütü sağlayan ineklerin beslediği otlar; yörenin toprak, su, iklim gibi özelliklerinden etkilenecek kendilerine özgü lezzet ve aroma kazanan otlar ve sebzelerdir. Milas Tepsi Böreğinin yapımında kullanılan otlar, Milas Pazarında 'böreklik ot' adı altında karışık halde bulunabilmektedir.

Üretim Metodu:

Milas Tepsi Böreği hazırlamak için kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

İç harc için:

1. Bahçelerde yetiştirilen otlar:

- Maydanoz (*Petroselinum sativum*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Dereotu (*Anethum graveolens*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Ispanak (*Spinacia oleracea*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Pazı (*Beta vulgaris* var. *cicla*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Pancar yaprağı (*Beta vulgaris*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Taze soğanın yaprakları (*Allium cepa*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Pırasa yaprağı (*Allium porrum*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Marul yaprağı (*Lactuca sativa*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.

2. Doğada, doğal olarak yetişen otlar:

- Kışkincik (Kışniş) (*Coriandrum sativum*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Kapçık (Gelinçik'in çiçek açmadan önceki yaprağı) (*Papaver rhoeas*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Dalgan (Isırgan otu) yaprağı (*Urtica dioica*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Kuş yüreği (*Stellaria media* - Familyası: *Caryophyllaceae*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Köremen (Dağ pırasası) yaprağı (*Allium ampeloprasum*) – yaprak kısmı kullanılmaktadır.
- Labada (*Rumeoc Patienta*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.
- Kerdime (Tere) (*Lepidium sisymbrioides*) – yaprak ve sap kısımları birlikte kullanılmaktadır.

3. Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı

4. Milas yöresinde yapılan çökelek peyniri

Hamur için:

1. İki adet yumurta

2. Un

3. Tuz

4. Su

Böreğin üzerine sürmek için:

1. Bir adet yumurta

2. Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı

Milas Tepsi Böreğinin hazırlanışı:

Milas Pazarında bulunabilen ve yukarıda listelenen otlar bol su ile yıkanır ve karıştırılır. Temizlenen otlar en fazla 0,5 cm eninde kesilerek bir kap içine alınır, çökelek peyniri eklenir ve tekrar karıştırılır. Peynirli ot karışımının üzerine Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı eklenir, ot ve peynirle kaynaşması için tekrar karıştırılır. Böylece iç harç hazırlanmış olur.

İki yumurta, bir fiske tuz ve aldığı kadar un ılık su ile yoğrularak böreğin hamuru hazırlanır ve bir süre dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan böreğin pişirileceği tepsinin içini kaplayacak büyüklükte dokuz yufka açılır. Tepsi, Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı ile yağlanır ve açılan üç adet yufka aralarına yine zeytinyağı gezdirilerek (damlatılarak) tepsiye serilir.

Daha önce hazırlanan iç harç, tepsiye serilen üç adet yufkanın üzerine bolca yayılır. Üzerine üç adet yufka, aralarına zeytinyağı gezdirilerek serilir. Üzerine bir kat daha bol miktarda iç harç yayılır. Yayılan iç harcın üzerine yine aralarına zeytinyağı gezdirilerek 3 adet yufka serilir. Hazırlanan börek isteğe göre kare, üçgen veya baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Bir yumurta bir miktar zeytinyağı ile çırpılarak tepsi içinde hazırlanmış böreğin yüzüne bolca sürülerek pişirmeye hazır hale getirilir.

Börek tepsisinin odun ateşiyle yanan mahalle fırınlarında ya da bahçelerdeki fırınlarda pişirilmesi tercih edilir. Ancak evlerdeki elektrikli fırınlarda da pişirilebilir.

Pişmiş Milas Tepsi Böreği tabaklarda tercihe göre sade ya da yanında süzme yoğurt ile birlikte servis edilir.

Milas Tepsi Böreğinin piyasaya sunulması:

Milas tepsi böreği; pişirildiği lokantalarda, pastanelerde veya fırınlarda, pişirildiği tepsiler içinden tabaklara alınarak, yiyebilme ısısına uygun sıcaklıkta tüketime sunulabilir.

Milas tepsi böreği; hazırlanıp pişirildiği yerde yenilmeyecekse, satın almak isteyen alacağı anda, piştiği tepsi içinden alınarak Türk Gıda Kodeksi' ne uygun olarak hazırlanmış ve böreğin özelliğini bozmayacak cam, plastik türevi veya özel yapım karton kutular içine koyularak satılır.

Milas tepsi böreği, özelliği bozulmaması için sıcak iken ambalaj kutularına koyulmaz, soğuduktan sonra ambalajlanabilir.

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

Milas Tepsi Böreği hazırlanışında kullanılan ve Milas yöresinde doğal olarak yetişen ve bahçelerde yetiştirilen otlar, Milas yöresine ait çökelek peyniri ve Milas ilçe sınırları içinde yetişen memecik türü zeytinlerden

elde edilmiş serbest asitlik değeri %1'den küçük zeytinyağı sebebiyle ayırt edicilik kazanmış olup bu yönüyle Milas ilçesi ile sıkı bir bağa sahiptir.

Denetleme:

Milas Tepsi Böreğinin coğrafi işaret özelliklerine uygunluğunun denetimi Milas Ticaret ve Sanayi Odasından 1 uzman, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden konuyla ilgili bir uzman, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı'ndan uzman bir öğretim görevlisinin katılımıyla oluşan bir denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetim Mercii, denetimlerini yılda bir kez veya ihtiyaç duyulduğunda ya da şikayet halinde her zaman yapabilir.

Milas tepsi böreğinin denetimini yapacak denetim mercii yılda bir kez, Milas Ticaret ve Sanayi Odası'nın resmi / yazılı çağrısıyla, odanın belirlediği gün, yer ve saatte toplanır. Toplantıya çağrı, en az bir hafta önce mercii üyelerine bildirilir. Denetim mercii olağanüstü bir şekilde şikayet olması durumunda da toplanabilir.

Denetim ölçütleri:

Milas tepsi böreğinin denetimlerinde, tescil belgesinde belirtilen fiziksel ve duyuşal özellikleri kontrol edilecektir. Kuşku durumlarda komisyon, ürünün kimyasal denetimini yapabilecektir. Denetim mercii tarafından gerek görülmesi halinde akredite olmuş bir laboratuvara ürün üzerine tahlil yaptırılabilir ve tahlil giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

Denetim Unsurları:

Ambalaj denetimi: Bakılarak, ölçülerek ve tartılarak yapılır. Coğrafi koşullara, iklim özelliklerine ve ürünün özelliklerine uygun olup olmadığı kontrol edilir.

Duyuşal denetim: Milas tepsi böreğinin görünüşüne bakılarak, tadılarak, koklanarak kontrol edilir.

Fiziki denetim: Milas tepsi böreğinin görünümü, içindeki ot ve peynir dağılımı özellikleri gözlemlenerek kontrol edilir.

Kullanılan malzemelerin menşenin kontrolü: Zeytinyağı, çökelek peyniri ve böreklik otların menşei kontrol edilir.

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.