

No: 1495 – Mahreç İşareti

ÇARŞAMBA KEŞKEĞİ

Tescil Ettiren
ÇARŞAMBA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1495 |
| Tescil Tarihi | : 14.11.2023 |
| Başvuru No | : C2022/000361 |
| Başvuru Tarihi | : 01.11.2022 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Çarşamba Keşkeği |
| Ürün / Ürün Grubu | : Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Çarşamba Belediyesi |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Orta Mah. Cumhuriyet Meydanı Çarşamba SAMSUN |
| Coğrafi Sınır | : Samsun ili Çarşamba ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Çarşamba Keşkeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çarşamba Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çarşamba Keşkeği; tavuk eti, döğmelik buğday, tereyağı, tavuk suyu, su ve tuz kullanılarak Samsun ili Çarşamba ilçesinde üretilen yemektir. Keşkek yapmak için özel olarak üretilen uzun saplı tahta kepçe veya tokmak ile ezilerek/dövülerek üretildiği için lapa kıvamındadır. Rengi açık olur.

Çarşamba Keşkeğinin geçmişi uzun yıllara dayanır ve Çarşamba ilçesinin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. İmece usulü ile yapılan keşkek, özellikle düğün merasimlerinde damatların aynı ritimde ve uzun süre keşkek döverek/güdeleyerek bu yemeği yapması gelenek haline gelmiştir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çarşamba Keşkeğinin üretiminde, Çarşamba ilçesinde yetişen buğdaylardan elde edilen döğmelik buğday, tavuk ve tereyağı kullanılır.

Çarşamba Keşkeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g döğmelik buğday
- 1 bütün tavuk
- 400 ml su
- 500 ml tavuk suyu
- 250 g tereyağı
- 24 g tuz

Buğday, bir gece önce yıkanıp bol suda bir taşım kaynatılıp sabaha kadar bekletilerek şişmesi sağlanır.

Tavuk bir tencerede bir gece önceden haşlanıp kemikleri ayrılarak tavuk etleri didiklenir.

Bir sonraki gün sabah buğdayın içine, üzerini 5-9 cm geçecek kadar haşlanmış tavuğun suyundan koyulur. Hazırlanan tavuk etinin üzerine tereyağı ve tuz koyularak pişirilir. Keşkek yapmak için özel olarak üretilen uzun saplı tahta kepçe veya tokmak ile tüm bileşenler iyice ezilir. Bu işleme coğrafi sınırda güdelleme denir. Lapa kıvamına gelinceye kadar güdellenen Çarşamba Keşkeği, servis tabağına koyulur ve üzerine kızgın tereyağı dökülerek servisi yapılır.

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

Çarşamba Keşkeğinin geçmişi uzun yıllara dayanır. Çarşamba ilçesinin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çarşamba Belediyesinin koordinasyonunda, Çarşamba Belediyesi, Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odası, Çarşamba Kaymakamlığı, Çarşamba İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çarşamba Lokantacılar Esnaf Odasından ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çarşamba Keşkeği ibaresi, logo ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğunu denetler.

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.