

COĞRAFİ İŞARET BAŞVURUSU

Tahakkuk Numarası	3234827	Başvuru Numarası	C2024/000327
Evrak Numarası	2024-GE-787403	Evrak Tarihi	19.11.2024 13:49:01
Coğrafi İşaret Adı	PAZARERİ BOZASI	Coğrafi İşaretin Türü	Mahreç İşareti
Ürün Grubu	Alkolsüz içecekler	Ürün	BOZA
Başvurunun Menşei	Yerli Başvuru		
Kullanım Biçimi	Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.		

COĞRAFİ SINIR BİLGİLERİ

Ülke	İl	İlçe
TÜRK***	BİLE***	PAZA*****
Coğrafi Sınır Ayrıntıları	Bilecik İli Pazaryeri İlçesi	

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ

Pazaryeri Bozası, Türkiye'nin Bilecik iline bağlı Pazaryeri ilçesinde, darı unu veya mısır unu gibi tahılların laktik asit fermantasyonu yoluyla dönüştürülmesiyle elde edilen fermente bir içecektir. Yoğun ve kremi bir kıvama sahip olan Pazaryeri Bozası, homojen bir yapıda olup hafif viskoz bir akışkanlık özelliği taşır. Rengi, kullanılan hammaddenin (darı unu veya mısır unu) türüne ve fermantasyon sürecine bağlı olarak açık sarıdan hafif altın tonlarına kadar değişiklik gösterebilir. Kimyasal olarak düşük pH değeri (4.0-4.5 aralığında) ve laktik asit içeriği sayesinde hafif ekşi bir tada sahiptir. Fermantasyon sürecinde üretilen karbon dioksit, içecekte hafif köpüklü bir yapı oluşturur ve bu durum bozanın görsel çekiciliğini artırır. Tatlı-ekşi dengesi sağlamak amacıyla şeker oranı %15-20 arasında ayarlanır; bu oran bozanın tadını yumuşatarak daha hoş bir içim deneyimi sunar. Genel görünümünde berrak olmayan, hafif opak bir yapı dikkat çeker ve fermantasyonun doğal sonucunda oluşan aromatik bir koku ile karakterizedir.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde boza, özellikle kış aylarında halk arasında yaygın olarak tüketilen bir içecek haline gelmiştir. Bu dönemde Balkanlar'daki Türk üreticiler, boza yapımında ustalaşmış ve Osmanlı toprakları boyunca bu içeceğin kültürünü yaymıştır. 19. yüzyılda Pazaryeri ilçesi, boza üretimi ve tüketimi konusunda önemli bir merkez haline gelmiştir. 1936 yılında Balkanlardan gelen İshak Soydan'ın başlattığı üretim, bugün Soydan ailesi tarafından devam ettirilmekte ve günlük 10 ton üretim kapasitesine ulaşmaktadır. Pazaryeri Bozası, çevre illerde ve Türkiye genelinde tanınarak Pazaryeri ilçesini temsil eden önemli bir yerel marka haline gelmiştir.

Pazaryeri Bozası darı veya mısırdan elde edilir. Son yıllarda mısır unu kullanımı yaygınlaşmıştır. Darıdan üretilen Pazaryeri Bozası: Daha yoğun, belirgin ve hafif fındıksı bir tada sahiptir. Mısırdan üretilen Pazaryeri Bozası: Daha hafif ve nötr bir tada sahiptir. Tat profili darıya göre daha az baskındır ve daha yumuşak bir içim sunar. Şeker eklenmesi durumunda mısır bazlı Pazaryeri Bozası daha tatlı bir lezzet verir.

Darıdan üretilen Pazaryeri Bozası: Daha yoğun ve kremamsı bir kıvama sahiptir. Darının yüksek lif içeriği, bozanın daha viskoz (koyulaşmış) bir yapıya kavuşmasını sağlar. Mısırdan üretilen Pazaryeri Bozası: Daha hafif ve akışkan bir kıvama sahiptir. Mısır ununun nişasta oranı yüksek olsa da lif içeriği darıya göre daha düşüktür, bu da Pazaryeri Bozası'nın daha ince kıvamda olmasına yol açar.

Darıdan üretilen Pazaryeri Bozası: Renk olarak açık sarı veya hafif kahverengimsi tonlara sahiptir. Darının rengi, Pazaryeri Bozası'nın görünümünde belirleyici bir rol oynar. Mısırdan üretilen Pazaryeri Bozası: Daha açık ve parlak bir sarı renge sahiptir.

Darıdan üretilen Pazaryeri Bozası: Darı unu daha yoğun bir kıvama sahip olduğu için üretim sırasında daha fazla karıştırma ve çözünme süresi gerektirir. Fermantasyon süreci genellikle daha uzun sürer (24-48 saat) Çünkü darı, laktik asit bakterileri için daha dirençli bir yapı oluşturur. Mısırdan üretilen Pazaryeri Bozası: Mısır ununun nişastası daha hızlı çözündüğü için üretim süreci genellikle daha kısadır (16-24 saat). Fermantasyon, mısırın şeker içeriği daha yüksek olduğu için daha hızlı gerçekleşir.

Pazaryeri Bozası, diğer bozalara göre daha yoğun ve kremamsı bir kıvama sahiptir. Darı ununun yüksek lif içeriği, fermantasyon sürecinde bozanın daha viskoz (koyulaşmış) bir yapıya kavuşmasını sağlar. Bu özellik, darıdan yapılan Pazaryeri Bozası'nı daha yoğun ve doyurucu bir içecek haline getirir. Mısır unundan yapılan Pazaryeri Bozası ise nispeten daha hafif ve akışkan bir kıvam sunar. Mısır ununun nişasta oranı yüksek olmasına rağmen lif içeriği darıya göre daha düşüktür. Bu durum, mısır bazlı Pazaryeri Bozası'nın daha ince bir yapıya sahip olmasına yol açar. Her iki hammadde türü, kendine özgü kıvam özellikleriyle farklı tüketicilere hitap eder ve Pazaryeri Bozası'nın çeşitliliğini artırır.

Pazaryeri Bozası, düşük pH değeri (4.0-4.5) sayesinde belirgin bir tatlı-ekşi dengeye sahiptir. Fermantasyon sürecindeki hassasiyet, laktik asit bakterilerinin etkinliğini artırarak içeceğe kendine has bir aroma ve tat kazandırır. Bu, Pazaryeri Bozası'nı diğer boza çeşitlerine kıyasla daha fermente ve aromatik bir içecek haline getirir. Darı bazlı versiyonu daha ekşi bir yapıya sahipken, mısır bazlı versiyonu daha hafif ve tatlı bir profile sahiptir.

Pazaryeri Bozası, fermantasyon sürecinde oluşan doğal asidik yapısı sayesinde uzun süre dayanıklı bir içecektir. Kapalı ambalajlarda 1 yıl boyunca tazeliğini koruyabilir. Açıldıktan sonra ise buzdolabında (+4°C) 3 gün içinde tüketilmesi önerilir. Bu uzun raf ömrü, hem ticari hem de ev kullanımı açısından onu avantajlı bir seçenek haline getirir.

ÜRETİM METODU

1. Malzeme Miktarları: Pazaryeri Bozası'nın üretiminde kullanılan malzemeler, hem geleneksel tarife sadık kalınarak hem de lezzet ve kıvam açısından mükemmel bir denge oluşturacak şekilde özenle seçilmelidir. Temel hammadde olarak darı unu veya mısır unu kullanılır ve 10 kişilik bir üretim için 500 gram yeterlidir. Bu iki un türü, bozanın rengini ve dokusunu belirleyen ana bileşenlerdir. Darı unu kullanıldığında boza yoğun ve koyu kıvamlı olurken, mısır unu bozanın hafif bir yapıya kavuşmasını sağlar. Su miktarı, unun yaklaşık 6 katı oranında, yani 3 litre olarak ayarlanır. Su, kaynatma sırasında tahılın nişastasını çözmek ve fermantasyon ortamını hazırlamak için kritik önemdedir. Tatlandırma için 200-250 gram toz şeker kullanılır; bu, bozanın karakteristik tatlı-ekşi dengesini sağlarken fermantasyon sürecinde maya için enerji kaynağıdır. Maya olarak yaklaşık 50-75 gram önceki üretime ayrılmış Pazaryeri Bozası eklenir. Bu maya, bozanın özgün tat ve probiyotik özelliklerini kazanmasını sağlar. Son olarak, servis için tarçın ve leblebi kullanılır. Tarçın, bozanın aromatik özelliklerini vurgularken, leblebi doyurucu ve geleneksel bir dokunuş katar.

10 Kişilik Pazaryeri Bozası Malzeme Listesi

? Darı unu veya mısır unu: 500 gram

? Su: 3 litre

? Toz şeker: 200-250 gram (isteğe bağlı tatlılık oranına göre ayarlanabilir)

? Maya (önceki üretimden kalan boza): 50-75 gram (%2-3 oranında)

? Tarçın (servis için): 10 gram (kişi başı 1 gram)

? Leblebi (servis için): 500 gram (kişi başı 50 gram)

Bu miktarlar, ortalama kişi başı 250 ml boza tüketimi için uygundur.

2. Hammadde Hazırlığı: Hammaddelerin hazırlanması, Pazaryeri Bozası üretiminin ilk ve en kritik aşamasıdır. Kullanılan darı unu veya mısır unu, üretim öncesinde mutlaka elenerek yabancı maddelerden arındırılmalıdır. Bu işlem, taş, toz, ot ve diğer yabancı maddelerin ayrılmasını sağlar ve hijyenik bir üretim için temel oluşturur. Kullanılan hammaddenin tazeliği, bozanın lezzetini ve fermantasyon sürecini olumlu etkileyen bir diğer önemli faktördür. Taze hammaddeler, maya ve laktik asit bakterilerinin aktif hale gelmesini kolaylaştırır. Hammaddenin türü ve kalitesi, bozanın kıvamını, rengini ve tadını doğrudan etkiler. Örneğin, sarımsı bir darı unu kullanıldığında, boza yoğun ve koyu renkte olurken, mısır unu daha açık renkli ve hafif bir yapı oluşturur. Bu aşamada hammaddenin temizliği ve doğru seçimi, Pazaryeri Bozası'nın özgün tadını ortaya çıkaran temel unsurlardır.

3. Kaynatma: Kaynatma, hammaddelerin fermantasyona hazır hale getirildiği ve Pazaryeri Bozası'nın kıvamını oluşturan temel aşamalardan biridir. Darı unu veya mısır unu, büyük kazanlarda yaklaşık 6 katı suyla karıştırılarak kaynatılır. Bu işlem sırasında karışım sürekli karıştırılarak topaklanması önlenir ve homojen bir yapı elde edilir. Kaynatma süresi, kullanılan ekipmanların kapasitesine bağlı olarak 1-2 saat arasında değişir. Bu süre boyunca tahılların nişastası çözülür ve fermantasyon için uygun bir ortam oluşturulur. Kaynatma işlemi sırasında tahıllar, suyu emerek şişer ve daha yumuşak bir yapı kazanır. Bu aşamada ortaya çıkan aroma, Pazaryeri Bozası'nın kendine özgü kokusunu ve lezzetini belirler. Kaynatma sırasında kullanılan suyun temizliği ve doğru oranda kullanılması, bozanın hem kıvamını hem de lezzetini etkiler.

4. Soğutma: Kaynatma işlemi tamamlandıktan sonra karışım, geniş teknelere alınarak doğal yollarla soğutulmaya bırakılır. Soğutma işlemi, karışımın fermantasyon için uygun sıcaklık aralığına, yani 16-25°C'ye düşürülmesini hedefler. Daha yüksek sıcaklık, fermantasyon sürecini olumsuz etkileyebilir ve bozanın asidik yapısını bozabilir. Soğutma süresi, ortam sıcaklığına ve ekipmanların kapasitesine bağlı olarak 2 ila 12 saat arasında değişebilir. Karışımın homojen bir şekilde soğuması için ara sıra karıştırılması önemlidir. Bu, fermantasyon sırasında maya ve laktik asit bakterilerinin karışımın her yerine eşit bir şekilde dağılmasını sağlar. Soğutma sırasında kullanılan kapların hijyenik olması da kritik bir öneme sahiptir. Steril olmayan ekipman, fermantasyon sırasında istenmeyen mikroorganizmaların üremesine neden olabilir ve ürünün kalitesini olumsuz etkileyebilir.

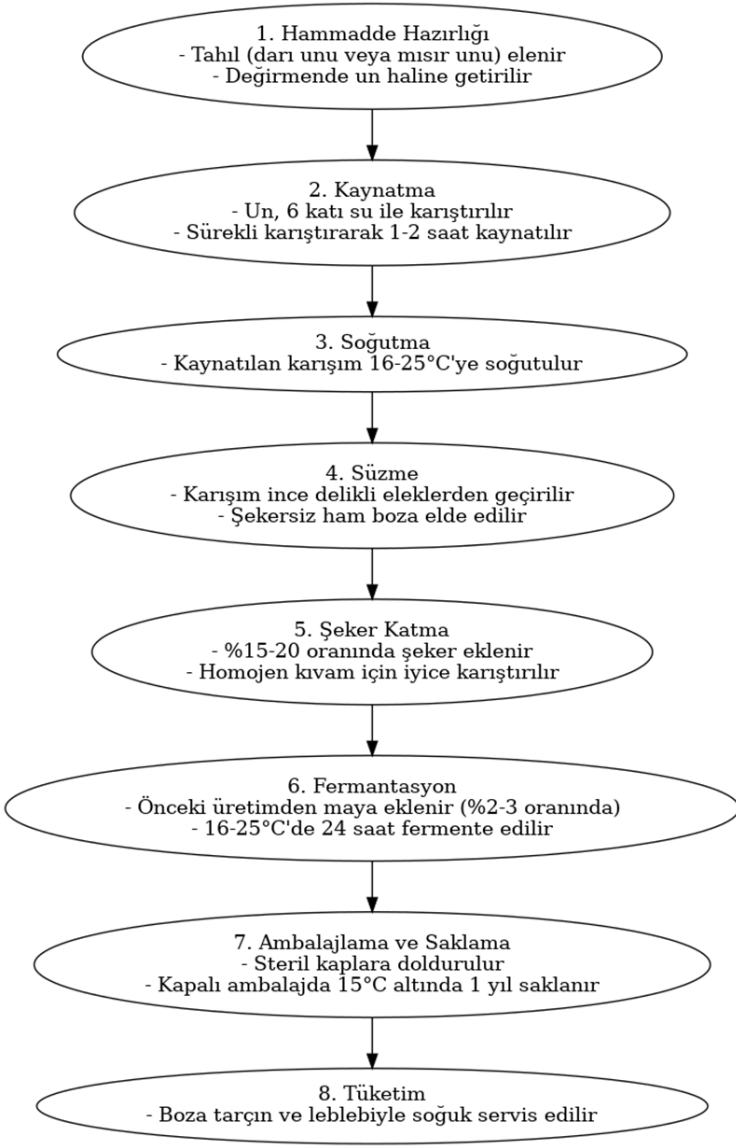
5. Süzme: Soğutulmuş karışım, Pazaryeri Bozası'nın pürüzsüz dokusunu oluşturmak için süzme işlemine tabi tutulur. İnce delikli eleklerden geçirilen karışımın iri parçaları ayrılır ve homojen bir yapı elde edilir. Süzme işlemi sırasında karışımın kıvamı inceltilir; bu amaçla karışıma iki buçuk katı kadar su eklenir. Bu işlem, karışımın daha akışkan hale gelmesini sağlar ve süzme işlemini kolaylaştırır. Süzülen ürün, şekerli ham Pazaryeri Bozası olarak adlandırılır. Süzme aşamasında kullanılan eleklerin hijyenik ve steril olması, bozanın kalitesini ve kıvamını doğrudan etkiler.

6. Şeker Katma: Şekerli ham Pazaryeri Bozası, tatlandırmak ve fermantasyonu desteklemek amacıyla şekerle karıştırılır. Toz şeker oranı %15-20 arasında ayarlanır; bu, bozanın tatlı-ekşi dengesini oluşturur ve fermantasyon sırasında maya için enerji sağlar. Şeker eklenmesi sırasında karışım iyice karıştırılarak homojen bir kıvam elde edilir. Şekerin tamamen çözülmesi, fermantasyonun sağlıklı ilerlemesi için önemlidir. Şeker eklemenin ardından elde edilen karışım, şekerli ham Pazaryeri Bozası olarak adlandırılır. Şeker oranının doğru ayarlanması, bozanın lezzeti kadar fermantasyon sürecinin başarısını da etkiler.

7. Fermantasyon: Fermantasyon, Pazaryeri Bozası'nın kendine has asidik yapısını, karakteristik lezzetini ve probiyotik özelliklerini kazandığı kritik bir aşamadır. Şekerli ham bozaya yaklaşık %2-3 oranında önceki üretimden alınmış maya eklenir. Bu maya, laktik asit bakterilerini aktive ederek fermantasyonu başlatır. Fermantasyon işlemi genellikle 16-25°C sıcaklık aralığında, 24 saat süresince gerçekleştirilir. Daha hızlı sonuç almak için sıcaklık 30°C'ye çıkarılabilir. Fermantasyon sırasında iki temel süreç gerçekleşir: laktik asit fermantasyonu, bozanın tatlı-ekşi dengesini oluşturur; alkol fermantasyonu ise hafif köpüklü bir yapı ve ferahlatıcı bir tat kazandırır. Fermantasyon sürecinin sonunda Pazaryeri Bozası, içime hazır hale gelir.

8. Ambalajlama ve Saklama: Fermantasyon tamamlandıktan sonra Pazaryeri Bozası steril kaplara doldurulur. Ambalajlama sırasında bozanın oksijenle temasını minimuma indiren kapak sistemleri tercih edilmelidir. Ürün, 15°C'nin altında serin bir ortamda saklanır ve bu şekilde kapalı ambalajda 1 yıl tazeliğini koruyabilir. Ambalaj açıldıktan sonra bozanın buzdolabında (+4°C) muhafaza edilmesi gerekir ve en geç 3 gün içinde tüketilmelidir. Bu saklama koşulları, Pazaryeri Bozası'nın lezzet ve probiyotik özelliklerini en iyi şekilde korumasını sağlar.

9. Tüketim: Pazaryeri Bozası, genellikle kış aylarında, soğuk olarak tarçın ve leblebi eşliğinde servis edilir. Üzerine serpiştirilen tarçın, bozanın fermente lezzetini vurgularken, leblebi hem doyurucu bir tat sunar hem de bozanın geleneksel tüketim şekline katkı sağlar. Yüksek enerji içeriğiyle Pazaryeri Bozası, besleyici ve sağlıklı bir içecek olarak öne çıkar. Probiyotik özellikleri, bağırsıklık sistemini desteklerken, tarihsel ve kültürel bir miras olarak sofralarda yerini alır.



COĞRAFI İŞARETİN TÜRÜ MAHREÇ İŞARETİ İSE COĞRAFI SINIR İÇERİSİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRETİM, İŞLEME VE DİĞER İŞLEMLER

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Pazaryeri Bozasının; üretiminde hammaddelerin hazırlanması, fermantasyon süreci ve kıvamın tutturulması aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Pazaryeri İlçesi ile ün bağı bulunan Pazaryeri Bozasının tüm üretim aşamaları Pazaryeri İlçesinde gerçekleştirilmelidir.

DENETLEME

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Pazaryeri bozasının renk, görünüm ve akışkanlığının uygunluğu,
- Pazaryeri bozasının üretim metodunun uygunluğu,
- Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.

BAŞVURU SAHIPLERİ

Başvuru Yapan	TC Kimlik/Vergi No	Adı Soyadı/Unvanı	Uyruk
Kamu Kurum ve Kuruluşları / Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu	8440*****	BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*	TÜRK***
E-Posta	Telefon	Sahip Türü	
seda*****	5462*****	Tüzel	

FATURA DÜZENLENECEK BAŞVURU SAHİBİ

Tc Kimlik/Vergi No

8440*****

Ad Soyad/Unvan

BİLE*** TİCA*** VE SANA** ODAS*

DEKONT BİLGİLERİ

Dekont Numarası

46107615508-3234827

ÜCRET BİLGİLERİ

Hizmet	Miktar	B.Fiyat	Tutar
Coğrafi İşaret Başvuru Ücreti	1	₺320,00	₺320,00
GENEL TOPLAM			₺320,00

2024.3838084 19-11-2024



* Bu evrak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından oluşturulmuştur.

** Bu talep, Sınai Mülkiyet Kanununun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 131'inci maddesinin dördüncü fıkrası kapsamında, SEDA YALÇ***** tarafından yapılan e-Devlet girişine istinaden kimlik doğrulaması yapılarak alınmıştır.

*** Başvurunuzla ilgili tebligatlar 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 160'ıncı maddesi uyarınca elektronik ortamda yapılacak olup, ayrıca fiziki tebligat yapılmayacaktır. **Hak kaybı yaşamamanız için EPATS uygulamasında yer alan Elektronik Tebligat Sistemine (ETEBS) belirli aralıklarla giriş yapınız.**

**** Evrakin doğruluğunu <https://epats.turkpatent.gov.tr/run/TP/DOGRULA/goruntule?ID=247108677CFA13E7E0635A01A8C047F6> adresinden veya QR kodu okutarak kontrol edebilirsiniz.