



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

**Tescil No** : 62  
**Başvuru Tarihi** : 23.01.2004  
**Başvuru No** : C 2004/001  
**Yayın Tarihi** : 11.04.2004  
**Türü** : Mahreç İşareti  
**Başvuru Sahibinin Kimliği** : Gümüşhane İl Özel İdare Müdürlüğü  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Atatürk Cad. İş Bankası Üstü GÜMÜŞHANE  
**Ürünün Adı** : Köme

Coğrafi İşaret

## GÜMÜŞHANE KÖMESİ

**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Coğrafi Sınırları** : Gümüşhane il ve ilçeleri  
(Kelkit, Köse, Şiran, Torul, Kürtün)

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 27.07.2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 23.01.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Uzman: Hasan ÇİÇEK <sup>123/12</sup>  
Daire Bşk.: Kutay KUMBASAR  
Enstitü Bşk. Yrd: Memduh MURAT

23-12  
40  
Doç. Dr. Yusuf BALCI  
Enstitü Başkanı a.

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

**Ayrırt Edici Özellikleri :** Gümüşhane kömesi diğer bölgelerde üretilen cevizli sucuğa benzemekle birlikte önemli farklılıklar göstermektedir. Gümüşhane kömesi yapılırken ipliklere dizilmiş iç cevizin batırıldığı karışımın içeriği oldukça farklıdır. Bu içerikte bal, süt, dut, şeker ve un bulunmaktadır. 100 Kg. Gümüşhane Kömesi elde etmek için en az 33 Kg. ceviz, en az 14 Kg. bal, en az 10 Kg. süt kullanılmaktadır. Süt ve dut bu bölgede elde edilmektedir. Gümüşhane Kömesinin yapımında ve kalitesinde köme ustalarının becerileri ve yörenin zengin flora yapısından elde edilen dut önemli bir etkidir.

**Üretim Tekniği :** Kömenin yapımında ceviz, dut, bal, un, şeker ve süt kullanılır. Köme yapımında iç ceviz iplere dizilir. İplere dizilmiş iç cevizlerin batırıldığı karışım aşağıdaki gibi hazırlanır. Üretim kuru duttan yapıldığı için dutların mutlaka yıkanması gerekir. Yıkanan dutlar kazanda kaynatılır, sırası süzülür. Süzülen şıranın bir kısmı un ile çırpılmak üzere ayrılır, geri kalan şıra herle kazanına konur bal ve şeker ile birlikte ısıtılır. Kaynamaya başladıktan sonra ayrılan şıra ve süt ile çırpılan un kazana dökülür ve bir müddet pişirildikten sonra karışım hazır hale gelmiş olur. İplere dizilmiş iç ceviz önceden hazırlanmış karışıma kurutma ortamına göre değişmekle birlikte iki tam gün ara ile en az üç defa batırılıp kurutulur. Kurutma işlemi hijyenik ortamda yapılır.

### **Bileşim Öğeleri :**

<u>Analizler</u>	<u>Sonuçlar</u>
Rutubet en çok	: % 15
Kuru madde en az	: % 85
Toplam kül en çok	: % 1,5
%10 luk HCl'de çözülmeyen kül en çok	: % 0,15
Toplam Asitlik en çok	: % 0,5
Toplam şeker en az	: % 38
İnvert şeker en az	: % 16
Sakkaroz en çok	: % 32
Protein en az	: % 5,5

**Muhafaza :** Rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde muhafaza edilmelidir. Hiçbir katkı maddesi kullanılmadan oda sıcaklığında iki ay içinde tüketilmelidir. 5-10 0C'de bu süre dört aya kadar çıkabilmektedir.

**Denetim :** Gümüşhane Kömesinin özelliklerine uygunluğunun kontrolleri; Gümüşhane İl Özel İdare Müdürlüğü koordinatörlüğünde Tarım İl Müdürlüğü, Sanayi Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğünce oluşturulacak en az üç kişilik konusunda uzman komisyonca yılda en az iki kez, şikayet halinde ise her zaman yapılır.