



**Tescil Numarası:** 721

**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti

**Kullanım Biçimi:** Velimeşe Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Velimeşe Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca Velimeşe Bozası ibaresi taşıyan aşağıda verilen ürün logosu gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Tarihçesinde Çorlu ilçesinin Velimeşe Beldesinde üretilen Velimeşe Bozası, Edirne-İstanbul arasında işleyen trenlerde seyyar olarak satılmaya başlamasıyla, bu tren hattını kullanan yolcuların ilgisini çekmeye başlamıştır. Velimeşe Bozasına giderek artan talep karşısında, zamanla Ergene ve Çorlu ilçelerinde yaygın üretimi başlamış tır. Velimeşe Bozası, 1960'lı yıllardan günümüze kadar alışla gelmiş adıyla Velimeşe Bozası olarak bilinir olmuş ve belirtilen coğrafi sınır ile Velimeşe Bozası arasında ün bağı oluşmuştur.

Velimeşe Bozası; yabancı maddelerden temizlenmiş darı, mısır ve buğday tahıllarının kırması veya unlarından biri veya birkaçına içme suyu katılarak pişirilmesi ve beyaz şeker ilave edilerek tekniğine uygun olarak fermantasyona tabi tutulması ile hazırlanan tahıl bazlı fermente bir üründür. Ürün koyu kıvamlı, açık sarı renkli, tatlı-ekşimsi tada ve asidik kokuya sahiptir. Fermente bir ürün olmasından dolayı ürünün mikroflorasını daha çok laktik asit bakterileri ve mayalar oluşturur.

Velimeşe bozasında kullanılan ana bileşenler darı ve mısırdır. Velimeşe Bozasında bu iki ürün haricinde gerektiğinde ortalama %5 oranında buğday unu kullanılır. Velimeşe Bozası, ana bileşenleri öğütüldükten sonra belirli oranda karıştırılarak ısıtma işlemine tabi tutulur. Soğutulup süzülür ve daha sonra belirli oranda şeker ilavesiyle fermantasyona tabi tutularak ürün içerisinde kalan ısıtma dayanıklı laktik asit bakterileri ve mayalar tarafından fermente edilerek bölgesine özgü bir ürüne dönüştürülür.

Velimeşe Bozası üretiminde gıda katkı maddeleri, aroma veya aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz. Bunun nedeni doğal olarak fermantasyonla birlikte içerisinde çeşitli laktik asit bakterileri ve mayalar bulunur. Velimeşe Bozasından izole edilen bazı bakteriler probiyotik özellik gösterir.