

No: 526 – Mahreç İşareti

GİRESUN FINDIK EZMESİ

Tescil Ettiren

S.S. FINDIK TARIM SATIŞ KOOPERATİFLERİ BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.10.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 526
Tescil Tarihi	: 25.08.2020
Başvuru No	: C2018/200
Başvuru Tarihi	: 22.10.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Giresun Fındık Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Hacısıyam Mah. Fatih Cad. No:59 Merkez GİRESUN
Coğrafi Sınırı	: Giresun ili
Kullanım Biçimi	: Giresun Fındık Ezmesi ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şekerli fındık ezmesi tipinde üretilen Giresun Fındık Ezmesinin üretiminde, coğrafi işaret olarak tescilleri bulunan 31 numaralı Giresun Tombul Fındığı, 455 numaralı Giresun Sivri Fındığı ve 456 numaralı Giresun Kalıncara Fındığı kullanılır. Giresun Fındık Ezmesi, kavrulmuş fındık ile şeker pancarından elde edilen ve üretim sırasında pudra haline getirilmiş beyaz şekerin belirli ölçülerde karıştırılmasıyla üretilir. Üretimde kullanılan fındıklar, 4 - 6 mm çapında parçacıklardan oluştuğundan, yerken ağızda fındık parçaları hissedilir.

Giresun Fındık Ezmesi geçmişte, kavrulmuş fındıkların makinada çekilerek veya havanda dövülerek toz şekerle karıştırılması ve merdane denilen macun haline getirilmesi suretiyle üretilmekte olup günümüzde, sanayileşmenin etkisiyle endüstriyel hale gelmiştir.

Üretim Metodu:

Hasat edilen kabuklu Giresun Tombul Fındığı, Giresun Sivri Fındığı ve Giresun Kalıncara Fındığı, kırma tesislerinde kabuğundan ayrılır. Natürel haldeki iç fındıkların çürük, buruşuk ve kusurlu (haşere yeniği veya gelişimini tamamlamamış vb.) olanları ayrılarak, bunların dışında kalan fındıklar fırınlarda kavrulur. Kavrulmuş iç fındık ile çifte kavrulmuş tavı arasında kavruan fındıkların kahverengi zarları, kavurma işleminden sonra kendiliğinden ayrılır. Kavruan fındıkların nemi %1,8 - 2,5 arasında ve zarlarının 5/4'ü ayrılmış olmalıdır.

Kavrulmuş iç fındıkların 8 mm çapında delikli aynaya sahip kıyma makinesinde ilk öğütme işlemi gerçekleştirilir. Bu işlem yapılırken, şeker pancarından imal edilen beyaz şeker, öğütme makinesinde 40-60 mikron arasında pudra şekere dönüşür. Hazır halde paketlenmiş pudra şekerinin içinde nemlenmeden dolayı topaklaşma oluşur ve şeker, fındığa yeterince nüfuz edemez. Bu nedenle pudra şekerinin, fındık ezmesi imalatı sırasında beyaz şekerden öğütülerek elde edilmesi gerekir. Üretimde, beyaz şekerden elde edilen pudra şekerinin dışında tatlandırıcı ve katkı maddeleri kullanılmaz. İlk öğütme işlemine tabi tutulan fındıklardan %70 ve pudra şekerinden %30 oranında oluşan karışıma, 4 mm çapında delikli aynaya sahip kıyma makinesinde ikinci öğütme işlemi uygulanır. İkinci öğütme işlemi sırasında; fındığın içindeki doğal yağın serbest kalması, pudra şekerinin fındığa nüfuz etmesi ve karışımın hamur kıvamına gelmesi sağlanır. İkinci öğütme işleminden sonra oluşan Giresun Fındık Ezmesinin içindeki fındık parçacıkları 4 - 6 mm aralığındadır.

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

Giresun Fındık Ezmesinin üretiminde; coğrafi sınırdaki üretilen, 31 numaralı Giresun Tombul Fındığı, 455 numaralı Giresun Sivri Fındığı ve 456 numaralı Giresun Kalınkara Fındığı coğrafi işaret tescilli fındıkların kullanılması gerekir.

Denetleme:

Denetimler; Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği koordinasyonunda, Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden 1 kişi, Giresun Ticaret Borsasından 1 kişi ve Giresun Üniversitesinden 1 kişi ve Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliğinden (1 kişi denetim mercii başkanı olarak) 3 kişi olmak üzere 6 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; aşağıda belirtilen kriterler uyarınca her yıl en az 5 defa, bununla birlikte şikâyet olması veya gerekli görülmesi durumunda her zaman denetim yapar.

- Üretimde kullanılan fındıkların, 31 numaralı Giresun Tombul Fındığı, 455 numaralı Giresun Sivri Fındığı ve 456 numaralı Giresun Kalınkara Fındığı coğrafi işaret tescillerine uygun fındıklar olması,
- Pudra şekerinin üretim sırasında şeker pancarından elde edilen, beyaz şekerden öğütülerek elde edilmesi,
- Birinci ve ikinci öğütme işlemlerinin doğru yapılması,
- Giresun Fındık Ezmesinin içinde bulunan fındık parçalarının 4-6 mm aralığında olması,
- Giresun Fındık Ezmesi logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.