

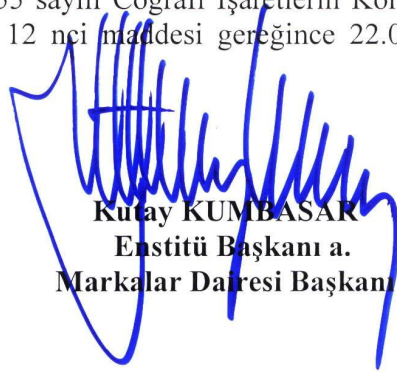


T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 117
Başvuru Tarihi	: 22/05/2008
Başvuru No	: C 2008/024
Yayın Tarihi	: 06/02/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: BURDUR TİCARET VE SANAYİ ODASI
Başvuru Sahibinin Adresi	: Yeni Mahalle İsmet İnönü Bulvarı No:130 BURDUR
Ürünün Adı	: Ceviz Ezmesi
Coğrafi İşaretin Adı	: BURDUR CEVİZ EZMESİ
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Burdur
Diğer bilgiler	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 22.05.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Kutay KUMBASAK
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

Tescil No : 117
Coğrafi İşaret : Burdur Ceviz Ezmesi

ÜRÜNÜN TANIMI:

Burdur Ceviz Ezmesi, çok eski yıllardan beri sadece Burdur ilinde yapılan ve Burdura ait özgün bir tatlı ve ikram yiyeceğidir. Ceviz-irmik ve şekerin, eşit ölçülerdeki karışımından hazırlanan, son derece lezzetli ve hafif bir yiyecektir. Aşağıda besin değerleri verilen irmik ve cevizin doğal hali ile karışımından yapıldığı için, son derece sağlıklı, cevizin ve irmiğin kendi özgün yağlarının dışında herhangi başka bir yağ karıştırılmadığı ve cevizin kolesterol önleyici özelliğinden dolayı da çok sağlıklı bir besindir. Ceviz ve irmiğin, kaynar şerbetin içerisine katılması ve karıştırılması ile oluşan bu yiyecek, kaynatılmadığı, kavrulmadığı, tavlانmadığı ve başka bir işlem görmediği için, çok hafif ve sağlıklı bir gıda maddesidir. Bu üretim şekli ile cevizin ve irmiğin doğal ve kimyasal yapısı bozulmadığı için bu maddelerin vücuda olan katkı ve faydaları bozulmadan korunmaktadır. Cevizin içerdiği fosfor ve kalsiyum nedeni ile zihni yorgunluğu giderir, kemik ve dişleri güçlendirir, potasyum açısından zengindir. Potasyum sinirlerin uyarımı ve kas dokusunun çalışması için gereklidir. Magnezyum içerdiği için kasları rahatlatıcı kırmızı kan hücrelerinin biçimlenmesine katkı sağlar. Akciğerden dokulara oksijen taşınmasına yardımcı olan ve kansızlığı önleyen demir açısından, oldukça zengin bir besin maddesidir. Her gün belli miktarlarda yenilmesinin tıp çevrelerince önerildiği ceviz, Burdur Ceviz Ezmesi içerisinde doğal hali ile bulunduğu için bu tatlının gün içerisinde yenilmesi, vücudun ihtiyacı olan cevizin alınmasını sağlayacaktır.

Ayrıca ceviz ezmesi içerisinde bulunan irmik ve şeker, vücudun gün içerisinde ihtiyaç duyacağı karbonhidrat ve enerjinin önemli bir kısmını karşılayacağı için vücudu dinç ve zinde tutacaktır. Bu özellikleri nedeni ile Burdur Ceviz Ezmesi, sağlıklı ve dengeli bir gıda maddesidir.

100 GR CEVİZİN İHTİVA ETTİĞİ BESİN DEĞERİ TABLOSU					
Protein	20,5	Kalsiyum Mg.	99	Vitamin AİÜ	30
Yağ	70,80	Fosfor Mg.	380	Tiamin Mg.	33
Karbonhidrat	6,9	Demir Mg.	3,1	Riboflavin Mg.	13
Kül	1,8	Sodyum Mg.	2	Niacin Mg.	9
Kalori Değeri	700	Potasyum Mg.	450	Ascorbik Asit	2
Su	3,5	Magnezyum Mg.	131	Enerji Değeri cal	700

100 GR. İRMİĞİN ORTALAMA ENERJİ VE BESİN DEĞERLERİ

ENERJİ (kcal) /(kj) 354 kcal (1481kj)

PROTEİN (g) 10,5 g

KARBONHİDRAT (g) 75,0 g

AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ:

Burdur Ceviz Ezmesinin, ayırt edici en önemli özelliği, kendine has formül yapısı, üretim metodu ile benzeri diğer tatlı ve yiyeceklerden farklılık gösteren özgün yapısıdır. Ayrıca ayırt edici bir özelliği de, Göller Bölgesi ve Burdur yöresinde yetiştirilen, kendine özgü tadı ve aroması olan cevizlerden ve yine aynı bölgede üretilen sert buğdaydan elde edilen irmikten üretiliyor olmasıdır. Burdur ve yöresinde üretilen ceviz, % 6.3 rutubet oranına sahiptir. Diğer ceviz türlerinden daha düşük olan bu oran, daha az yabancı madde anlamına gelmektedir, bu durumda cevizin tadı daha dolgundur, bu da ceviz ezmesinin dolgun tadı için gerekli olan orandır. Burdur Ceviz Ezmesinde, pişirme, kavurma, haşlama, tavlama ve diğer ısı işlemleri kullanılmadığı için, ceviz ve irmik natürel hallerini ve besin değerlerini korur, bu nedenlerle son derece sağlıklı ve doğal bir gıdadır.

ÜRETİM ALANI:

Burdur Ceviz Ezmesi, yukarıdaki ürün tanımı bölümünde belirtildiği gibi sadece Burdur'a özgü bir üründür. Bu sebeple, önceleri sadece Burdur ilinde yapılırken zamanla, lezzetli, sağlıklı ve hazmı kolay bir yiyecek olması nedeni ile Burdur menşeli ceviz ve irmiği kullanarak komşu illerdeki işletmeler tarafından da yapılmaya başlanmıştır. Bilhassa, Antalya-Isparta-Denizli gibi şehirlerde, Burdur'dan o şehirlere yerleşen Burdurlular tarafından bu lezzetin taşındığı ve talep edildiği için üretildiği bilinmektedir. Üretimde menşeye ilgili ceviz ve irmik kullanılmak, üretim metodu ve formülüne uymak kaydıyla zamanla diğer illerde de yapılmaya başlanacaktır. Ceviz ezmesi olarak üretilen bu tatlının, formül yapısı ve üretim tekniği Burdur'da üretilen ceviz ve irmik kullanılarak yapılması sebebiyle aynı olduğu için, orijinali de Burdur'dur.

ÜRETİM METODU:

Malzemelerin temini ve hazırlanışı: Burdur Ceviz Ezmesi, Burdur yöresinde yetişen ceviz içi ile aynı yörede yetişen sert buğday irmiği ile toz şekerden üretilmektedir. Cevizler kırılarak, kabuklarından ve içerisindeki diyaframlarından ayrılır. Kuru ve kararmış cevizler ile bayatlamış, acımış cevizler kesinlikle kullanılmaz. Cevizin yeni mahsulü çıkıncaya kadar bir önceki ürün kullanılır, daha eski ve bayatlamış ürünler ile kararmış ve kurumuş ürünler kullanılmaz. Aksi takdirde ceviz ezmesinin tadı ve lezzeti bozulacak rengi kara ve esmer görünecektir. İrmik Burdur yöresindeki un fabrikalarından temin edilir ve ince irmik kullanılır. İrmikin taze, nemsiz ve kuru olması gerekmektedir. Bayatlamış veya nemli irmik, ezmenin lezzetini bozacaktır. Şekerin Burdur yöresindeki pancarlardan üretilmiş olması tercih nedenidir. Ancak başka fabrikalarda üretilen doğal şekerlerde kullanılabilir. Buradaki en önemli unsur, doğal şeker kullanılması zorunluluğudur. Doğal veya sentetik yapıda, glikoz, laktoz gibi veya diğer tatlandırıcılar kesinlikle kullanılmaz. Şeker eritmek ve ağda haline getirilmesi için kullanılan suyun, kireç oranı düşük kaynak suyu olması önerilir.

CEVİZ EZMESİNİN FORMÜL YAPISI VE ÜRETİMİ:

Burdur Ceviz Ezmesinin en önemli unsuru formül yapısıdır. İlk ortaya çıktığı tarihlerde üretildiği orijinal formülü, ceviz ezmesinin ününü ve lezzetini oluşturan ana unsurdur. Bu sebeple orijinal formülünün bozulmadan korunması ve aslına uygun olarak üretilmesi, hem geleneksel tadın devam ettirilmesi, hem de kültür değerlerinin korunması içinde şarttır. Eski şekerçi ustalarından aktarılan orijinal ceviz ezmesi malzeme formülü; 1 ölçü şeker – 1 ölçü irmik – 1 ölçü cevizden oluşmaktadır. Burada dikkat edilmesi gereken unsur ölçü kullanılıyor olmasıdır, ağırlıktan bahsedilmez, malzemeler aynı ölçü kabı ile ölçülen, birer ölçek şeker, ceviz ve irmikten oluşmaktadır.

Bir Kg ŞEKERİN ÖLÇÜLDÜĞÜ AYNI ÖLÇÜ KABİ İÇERİSİNDE DİĞER MALZEMELERİN Kg AĞIRLIĞI		
Şeker	1 Ölçü	1000 Gr
İrmik	1 Ölçü	800 Gr
Ceviz	1 Ölçü	600 Gr

Yukarıdaki tabloda malzemelerin, ölçü karşılıkları Kg ağırlıkları verilmiştir. Ticari üretim yapan kuruluşların, yukarıda belirtilen tablodaki ölçü ve ağırlıklara uygun miktarda malzeme kullanmaları ve buna uygun üretim yapmaları şarttır. Ezmede kullanılan malzemelerin ölçü veya Gr. Ağırlığındaki, tolerans en fazla (+-) %5 i geçemez. Ayrıca özgün formüldeki malzemeler ve su dışında, un-nişasta-ekmek unu-bisküvi tozu-fıstık vb. hiçbir malzeme veya katkı malzemesi Burdur Ceviz Ezmesine girmez ve kesinlikle ilave edilmez. Denetimlerde ele alınacak en önemli unsur formül yapısındaki malzeme yapısı ve ölçü uygunsuzlukları olacaktır.

Tarif edilen özelliklere ve ölçülere uygun hazırlanan malzemelerden, şeker tercihen kalaylı bakır bir derin kazan/tencereye konarak, üzerine şekerin ¼ ü kadar su ilave edilerek şerbet yapılmak üzere kaynatılır. Şerbetin kıvama geldiği, kaşıktan damlatılan şerbetin uzamasından anlaşılır. Diğer taraftan cevizler havanda dövülerek iyice ezilir. Cevizin yarısının çok ince dövülmesi, yarısının ise dişe gelecek şekilde iri bırakılması da önerilir, bu şekilde üretilen ceviz ezmesinde, iri bırakılan cevizler, yeme esnasında ağızda daha çok hissedileceği için ceviz tadı daha baskın olacaktır. Ceviz her iki şekilde de hazırlanabilir, bunun formül yapısına olumsuz bir etkisi olmaz, önemli olan belirlenen miktar cevizin konulmasıdır.

Ayrıca bir kapta dövülen cevizler ve irmik karıştırılarak iyice harmanlanır, böylece cevizin doğal yağının bir kısmının, irmik tarafından emilmesi sağlanmış olur. Kaynamakta olan ve kıvama gelen şerbetin içerisine, irmik ve ceviz karışımı katılarak, hızlıca karıştırılır ve tencere ocaktan indirilerek kapağı kapatılır ve dinlenmeye bırakılır. Burdur Ceviz Ezmesinin döküleceği tepsi tercihen dört köşe ve en fazla 2,5 cm yüksekliğinde olmalıdır. Bu tepsinin altına eşit kalınlıkta pudra şekeri serpilerek hazırlıklar tamamlanır. 5-6 dakika tencerede dinlendirilen karışım, şekerin irmikle ve cevizle iyice bağlaşmasını sağlar, kapağı açılarak tekrar karıştırılan bu karışım, hazırlanan tepsiye dökülür ve eşit kalınlıkta yayılarak sıkıştırılır ve üstü bir oklava veya merdane ile düzeltilir. Ilıma başlıyan ezmenin üzerine pudra şekeri eşit olarak dökülür. Ezmenin kesilmesi ve dilimlenmesi için en uygun zaman ılık haldeki durumudur, eğer ezme tamamen soğursa kesilemez ve parçalanır. Ceviz ezmesinin özgün kesme şekli baklava dilimi kesimdir, tepsideki ezme 1,7 cm enine şeritler halinde kesilerek kesme işlemi bitirilir. Ezmenin dilimlenmesi ve olgunlaşması için, üretildikten bir gün sonra satışa çıkartılması tavsiye edilir. Otantik yapısı ve orijinal formülü ile üretilen, Burdur Ceviz Ezmesi kuru ortamda ve hava almadan paketlenerek stoklandığında, 3 ay kadar lezzet ve nefasetini koruyarak durabilir.

PAKETLENMESİ VE TİCARİ SUNUMU:

Burdur Ceviz Ezmesini, üretecek ticari işletmeler, coğrafi işaret tescil belgesi ekinde belirtilen üretim kural ve tarifleri ile denetleme koşullarına aynen uyarak ve denetim bölümünde belirtilen, ilgili komisyonun yetkilendirdiği kurumlardan yetki alarak üretim ve satış yapabileceklerdir.

Tescil No : 117
Coğrafi İşaret : Burdur Ceviz Ezmesi

İlgili komisyon veya yetkilendirdiği kurumlar, Burdur Ceviz Ezmesinin ne şekilde, hangi ölçülerde paketleneceğini, ürünün ambalajında yer alacak etikette veya ambalajın kendisinde yer alması gereken ürünle ilgili asgari bilgileri ve logonun ambalajının neresinde ve ne büyüklükte kullanılacağını belirler. Üretici firmanın adı, ambalajlayan firmanın adı, üretim yeri, üretim adedi, ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri gibi bilgiler yer alacaktır.

Ürünün üretildiği andaki, tadını ve özelliklerini koruması için, paketlenmesi ve stoklanması çok önem taşımaktadır. Bilhassa işletme dışında ve turistik amaçlı satışlarda, ambalajlama ve paketlenme çok önemlidir. Bu nedenlerle, paketlenme yapılacak kutuların, alüminyum ve plastik folyo kaplamalı malzemelerden olması ve uzun süreli saklanması gereken paketlerin vakumlu makinelerce paketlenmesi gerekecektir.

İlgili komisyon ve yetkilendirdiği kurumlar, kuruluşların ve satış noktalarının, ürünleri kaçça satacaklarına yönelik olarak tavsiye edilen fiyat önerilebilir.

DENETLEME:

Burdur Ceviz Ezmesinin, yukarıda belirtilen malzeme yapısı ve uygulanma koşullarına uygun üretilmesi ile genel sağlık ve hijyen koşullarına uyumlu davranılmasının denetimi, Burdur Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğü ve başkanlığında, Burdur belediyesinden bir kişi, Burdur Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden bir kişi, il kültür müdürlüğünden bir kişi, il tarım müdürlüğünden bir kişi, il sağlık müdürlüğünden bir kişi, lokantacıların belirleyeceği bir usta ve Burdur TSO dan bir başkan, diğeri odanın belirleyeceği bir kişi olarak toplam sekiz kişilik bir komisyonla denetlenir ve kontrol altında tutulur. Bu komisyon, “Burdur Ceviz Ezmesinin” coğrafi işaretinin kullanımının ve denetimini kontrol altında olup olmadığını denetler, coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında, gerekli yasal takibatı ve işlemleri başlatır ve başlatılması için denetim ekibine yetki verir. Komisyon öncelikle, söz konusu yemeğin üretildiği ve yaygın olduğu coğrafi bölgelere ve yukarıda belirtilen coğrafi sınırlarda bulunan ilgili mercilere, belediyelere, odalara coğrafi işaret ve gereklilikleri kullanımı hakkında bilgi vererek, onlardan yörelerindeki üreticileri konudan haberdar etmesi ve bilgilendirmeleri için duyurularını resmi olarak yapar. Komisyonda alınacak kararlar için oylama yöntemi kullanılır ve karar için oyların eşit çıkması halinde komisyon başkanının oyu 2 oy kabul edilir.

Bu komisyon, Türkiye sınırları içinde gerekli denetlemeleri yapar. Diğer şehirlerde şehirlerdeki yetkililerle o bölgelerde denetlemenin yapılabilmesi için işbirlikleri yapar ve gerekli girişimlerde bulunur. Söz konusu komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimini ve düzenlemelerini yılda 1-2 kez yapar. Gereğinde ve şikayet olduğunda ise her zaman ve her an yapabilir, bu yetkisini, oluşturacak denetim ekibine veya belediyelerin veya ilgili mercilerin oluşturacakları ekiplere verilebilir.

Yukarıda belirtilen koşullar ve gereklilikler, “BURDUR CEVİZ EZMESİ” ismi ile alınacak ve belgelenecek, coğrafi işaret koşullarının ve geleneksel Burdur yemeğinin otantik ve orijinal yapısını belirlemektedir. Bu nedenle yukarıda belirtilen koşullar aynen korunmak ve denetlenmek zorundadır. Komisyon üyeleri, bununla ilgili gereklilikleri yerine getirmek ve denetimlerini sürdürmek ve bunun için konu ile ilgili mercileri görevlendirme ve yetkilendirme yetkisindedir.