

No: 413 – Menş e Adı

KASTAMONU SİY EZ BULGURU

Tescil Ettiren

KASTAMONU Tİ C A R E T V E S A N A Y İ O D A S I

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 413 |
| Tescil Tarihi | : 11.02.2019 |
| Başvuru No | : C2017/201 |
| Başvuru Tarihi | : 17.11.2017 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Kastamonu Siyez Bulguru |
| Ürün / Ürün Grubu | : Bulgur / Diğer ürünler (Tahıl) |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Menşe adı |
| Tescil Ettiren | : Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Hepkebirler Mahallesi, Nasrullah Meydanı, No:9, 37100 Merkez / KASTAMONU |
| Coğrafi Sınırı | : Kastamonu ili |
| Kullanım Biçimi | : Kastamonu Siyez Bulguru ibaresi, coğrafi işaret amblemi ile birlikte ürün üzerinde kolayca görünür bir şekilde yer alacaktır. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu'da *Triticum monococcum* (einkorn) buğdayına Siyez buğdayı ve bu buğdaydan üretilen bulgura ise Siyez bulguru denilmektedir. Kastamonu Siyez Bulguru, başakçıkları tek taneli olan ve kavuzlu bir yapıya sahip olan siyez buğdayının kaynatıldıktan sonra kurutulması ve taş değirmenlerde yarılmaları sureti ile elde edilen bir üründür.

Kastamonu Siyez Bulguruna kendine özgü niteliklerini kazandıran ayırt edici özellikleri aşağıda üç başlık altında verilmiştir;

1. Ayırt edici hammadde nitelikleri

Kastamonu Siyez Bulgurunun en önemli ayırt edici niteliği Kastamonu Siyez buğdayından üretilmiş olmasıdır. Siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) en yaygın eski ata buğday türlerinden birisidir. Bunlar, hasat esnasında kabuklarını korudukları için kabuklu buğdaylar olarak bilinirler ve soyulmazlar. Siyez buğdayı ekmeklik buğday çeşitlerinin kültüre alınmaya başlandığı M.Ö. 4. yüzyıldan itibaren ekim alanlarından hızla kaybolurken, Kastamonu'da tarımsal hâkimiyetine ara vermemiştir.

Kastamonu ve Siyez Buğdayı

Siyez buğdayı Kastamonu'da İhsangazi başta olmak üzere Devrekâni, Seydiler ve Kastamonu'nun diğer ilçelerinde yetiştirilmektedir. Üretilen Siyez buğdayının bir kısmı hayvan yemi olarak kullanılmakta, diğer kısmı işlenerek Siyez bulguru elde edilmektedir.

Kastamonu'da yetiştirilen Siyez buğdayı, bulgurundan insanların, buğday ve saplarından hayvanların yararlanabildiği, sıkı kavuz yapısı itibarı ile hastalık ve zararlılara karşı dayanıklı, kurak ya da besin maddelerince fakir şartlarda rekabet gücü yüksek bir türdür.

Yılın ilk hasadı yapıldıktan sonra Kastamonu Siyez Bulgurunu tanıtmak amacıyla İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali düzenlenmektedir.

2. Ayırt edici üretim yöntemi nitelikleri

Günümüzde Antep ve Karaman (Mut) tipi olmak üzere iki tip bulgur üretimi modeli vardır. Bu üretim modellerinde bulgur prosesine temizlenmiş ve dış kavuzu soyulmuş buğday ile başlanır. Ancak Siyez buğdayı, dış kavuzu endospermine bitişik bir buğday olduğundan dolayı temizlenmiş buğday kavuzu ile birlikte kaynatma işlemine alınır. Kastamonu Siyez Bulguru üretimine kavuzlu buğdayın kaynatılması ileriki aşamada kavuzun buğday tanesinden kolay ayrılmasını sağladığından dolayı mekanik bir kazımaya gerek kalmamaktadır.

Son yıllarda müşteri talepleri doğrultusunda durum bulgurunda sarartma işlemi yapılmaktadır. Mekaniksel sarartma prosesinde (buğdayın parlatması) kırma aşaması öncesinde buğdayın kepek tabakası normalden daha fazla kazınarak özellikle renk pigmentlerinin bulunduğu dış tabaka uzaklaştırılmaktadır. Buğdayın daha alt tabakalarına inilmesi rengi daha sarı bulgur elde edilmesini sağlamaktadır. Bu durumda normalde %80-85 olan buğdayın bulgur verimi, %70-72'ye düşmektedir. Bunun yanı sıra buğdayın dış tabakasının normalden daha fazla uzaklaştırılmasıyla insan sağlığı için faydalı mineral maddeler ve selüloz miktarı da düşmektedir. Oysa Kastamonu Siyez Bulgurunda parlatma ve kepek alma aşaması yoktur. Başlangıçta kaynatma ile endosperminden gevşetilen dış kavuz

çıkartıldıktan sonra buğday doğal haliyle bulgur olarak kırılır. Bu da diğer bulgurlardan farklı olarak mineral madde ve selüloz içeriğinin daha zengin olmasını sağlar.

Kastamonu Siyez Bulguruna ayırt edici niteliğini katan diğer önemli özelliği de şeklidir. Taş değirmenlerde öğütülen Kastamonu Siyez Bulguru aynı değirmene 3 defa gönderilir ve her değirmen çıkışında eleklerden geçirilerek küçük parçalar ayrılır. 1. öğütme aşamasında değirmene dış kabuğunu uzaklaştırmak için gönderilir. Yöresel olarak “Kızıl iri” adı verilen henüz tam kırılmamış ama kabuğu uzaklaştırılmış buğday elde edilir. Bu haliyle durum buğdayından elde edilen iri pilavlık buğdaya benzemektedir ve pilavlık olarak da kullanılabilir. Kızıl iri değirmene kırılmak üzere tekrar verilir. Amaç dikey olarak buğdayı ikiye ayırmaktır. Kastamonu Siyez Bulguru olarak üretimde hedeflenen, ticari olarak tercih edilen ve geleneksel olan şekli “Sinek kanadı” olarak bilinen bu halidir. Tekrar elek sisteminden geçirilen buğdayların kırılmayanları yine değirmene verilerek son kırma aşaması da gerçekleştirilir. Bu 3'lü kırma metodu sırasında elek altına geçen bölümler de kendi arasında tasniflenerek Sinek kanadından daha küçük olanlar çorbalık, çok daha küçük olanlar da köftelik/kısırlık olarak ayrılır. Son iki sınıf değirmencilik yan ürünleridir.

3. Ayırt edici nihai ürün nitelikleri

Kastamonu Siyez Bulgurunu diğer bulgurlardan ayıran nihai ürün özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Kastamonu Siyez buğdayından elde edilen bulgurun bazı fizikokimyasal nitelikleri

| | | <u>Kastamonu Siyez Bulguru</u> | | |
|-------------------|----------|--------------------------------|---------------|----------------|
| | | <u>Geleneksel</u> | <u>Modern</u> | <u>Ort.</u> |
| Protein (%) (min) | | % 11,50 | Min % 11,50 | 11,50 |
| Kül (%) (min) | | % 1,30 | Min % 1,30 | 1,30 |
| Mineral maddeler | | | | |
| Ca (ppm) | | 484,40±4,3 | 417,10±4,27 | 450,75±33,65 |
| K (ppm) | | 3741,60±250 | 3959,70±150 | 3850,65±109,05 |
| Fe (ppm) | | 25,23±0,10 | 27,53±0,13 | 26,38±1,15 |
| Zn (ppm) | | 34,73±0,13 | 30,77±0,13 | 32,75±1,98 |
| P (ppm) | | 2796,47±12,43 | 3070,50±18,40 | 2933,49±137,02 |
| Mg (ppm) | | 938,10±3,23 | 1026,53±4,30 | 982,32±44,22 |
| Al (ppm) | | 7,73±0,07 | 6,40±0,07 | 7,07±0,67 |
| Si (ppm) | | 219,77±0,83 | 221,33±0,73 | 220,55±0,78 |
| Yağ (%) (min) | | % 1,5 | % 1,5 | % 1,5 |
| <u>Renk</u> | <i>L</i> | 53,24±0,01 | 51,98±0,01 | 52,61±0,63 |
| | <i>a</i> | 7,64±0,01 | 7,24±0,01 | 7,44±0,20 |
| | <i>b</i> | 20,71±0,15 | 18,06±0,02 | 19,39±1,33 |

Kastamonu Siyez Bulgurunun modern veya geleneksel yöntemlerle elde edilmesi büyük farklılıklar göstermemiştir. Geleneksel ve modern ürünler arasındaki farklılıklar işleme yönteminden daha ziyade buğday tohum kalitesi, su alma, güneşlenme durumu, toprak mineral içeriği gibi direkt buğday içeriğine yansıtacak faktörlerden kaynaklanmaktadır. Siyez bulgurunun en belirgin niteliği protein oranının, kül içeriğinin ve buna bağlı mineral madde içeriğinin yüksek olmasıdır. Özellikle kalsiyum, demir, çinko, fosfor, magnezyum ve silisyum gibi makro elementler açısından yüksek içeriğe sahiptir. Ayrıca üretim yönteminde belirtildiği gibi modern bulgur

üretimlerindeki parlatma amaçlı prosesler uygulanmadığından L^* parlaklık değeri daha düşük, siyez buğdayının yapısına ve bulgurun işleme prosesine bağlı olarak daha koyu renkli (kahve/kızıl) yani a^* değeri daha yüksek ve sarı olmaması nedeniyle klasik bulgura göre b^* değeri daha düşüktür.

Kastamonu Siyez Bulgurunun şekil özelliği:

Siyez bulgurunun taş değirmenlerde 3 aşamalı kırma yöntemi sırasında Türk Gıda Kodeksi (TGK) Bulgur tebliğindeki tasniflere karşılık gelebilecek 4 boy bulgur elde edilmektedir. Ancak Kastamonu Siyez Bulguru denildiğinde şekilsel olarak bilinen genel kabul görmüş ve ticari satışın da büyük kısmını oluşturan şekil “Sinek kanadı” olarak bilinen pilavlık çeşittir. Çorbalık ve köftelik/kısırlık ince bulgur çeşitleri değirmen yan ürünü olarak elde edilirler. Durum buğdayından elde edilen bulgura göre hazırlanmış TGK Bulgur tebliği ebat tasnifi ile Kastamonu Siyez Bulguru tasniflerinin karşılaştırması Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Bulgur ebat tasnifleri

| TGK Bulgur tebliğine göre boyut tasnifi | Kastamonu Siyez Bulguru ebat tasnifi |
|---|--------------------------------------|
| Pilavlık bulgur | |
| Tane Bulgur | Kızıl İri |
| İri Pilavlık | |
| Pilavlık | Sinek Kanadı |
| İnce Pilavlık | Çorbalık |
| Köftelik bulgur | |
| Köftelik | Pıs (Köftelik/Kısırlık) |
| İnce Köftelik | |

1. Kızıl İri: “İri pilavlık” bulgur tasnifine karşılık gelebilir. Kırma yapılmamış kavuzundan ayrılmış bütün taneye yöresel olarak “Kızıl iri” adı verilir.
2. Sinek Kanadı: Yöresel olarak “Sinek kanadı” veya “Kavun dilimi” denilen çeşittir. Değirmende tanenin dik olarak ikiye ayrılması hedeflenir. Pilavlık çeşit olarak üretilir.
3. Çorbalık: Yöresel olarak “çorbalık” adı verilen çeşittir. Yöresel olarak Sinek kanadı tipin üretimi sırasında değirmende daha fazla parçaya ayrılan kısımdır. “İnce Pilavlık” tasnife karşılık gelir.
4. Pıs: Köftelik veya kısırlık çeşite karşılık gelir. Yöresel olarak “pıs” olarak adlandırılır. Değirmende elek altı olarak ayrılan en ince kısımdır.

Üretim Metodu:

1. Geleneksel Yöntem:

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde Siyez buğdayının kavuzlu bir buğday türü olması nedeniyle yabancı maddelerinden ayrılan Siyez buğdayı soğuk suya kavuzu ile birlikte dökülerek kazanlarda kaynatma işlemi yapılır. Bu işlem yapışık olan kavuzun ileriki aşamalarda taneden ayrılmasını kolaylaştırır.

Ürünün pişip pişmediğini anlamak için kavuzlu bir buğday alınır. Kavuzları el ile ayrıldıktan sonra buğday el ile ortadan ikiye bölünür. Bölünen kısımda hafif bir beyazlık kalmış ise kaynatma işlemine son verilir. Kırılan buğdayda kalan bir miktar beyazlık buğday kazandan alındıktan sonra buğdayın kendi sıcaklığı ile kaybolur.

Pişen buğdayın kazandan un çuvarlarına veya küçük sepetlere (çitlere) boşaltılırken sıcak kavuzlu buğdayın üzerine halk arasında ‘pashı sarı su’ denilen suyu akıtmak için buğdayın boşaltılması süresince soğuk su dökülmesidir. Boşaltma işlemi tamamen bittikten sonra buğdayın sıcaklığı buğdayın orta kısmına el sokulup kontrol edilerek soğuk su dökme işlemi sonlandırılır veya uygun sıcaklığa gelinceye kadar su dökmeye devam edilir.

Uygun sıcaklığa getirilmiş olan buğdayın branda veya bez örtülerin üzerine yaklaşık 1 cm kalınlığında serilerek ve güneşte kurutulularak başlangıçtaki koyu amber renginin kazandırılması diğer bir ayırt edici proses özelliğidir. Kurutma işlemi güneş altında 6 ile 9 saat süresince gerçekleşir.

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde öğütme prosesi de kendine özgü nitelikler taşır. Değirmende ilk aşama olan eleme esnasında en üst eleğin üzerinde kalan siyeze halk arasında kızıl iri denir. Kızıl iri denilen ve %90 civarında kavuzsuz olan bu yarı mamul ürün ikinci bir defa değirmene verilir. Eleme aşamasından sonra işlem tekrar edilebilir. Eleme sonucunda kızıl iri haricinde pilavlık (sinek kanadı), çorbalık ve kısırlık/köftelik (pıs) olarak tabir edilen üç farklı kalınlıkta bulgur elde edilir.

2. Modern Yöntem:

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde Siyez buğdayının kavuzlu bir buğday türü olması nedeniyle yabancı maddelerinden ayrılan Siyez buğdayı soğuk suya kavuzu ile birlikte dökülerek buharlı kazanlarda kaynatma işlemi yapılır. Bu işlem yapışik olan kavuzun ileriki aşamalarda taneden ayrılmasını kolaylaştırır.

Bölünen kısımda hafif bir beyazlık kalmış ise kaynatma işlemine son verilir. Kırılan buğdayda kalan bir miktar beyazlık, buğday kazandan alındıktan sonra buğdayın kendi sıcaklığı ile kaybolur. Modern üretimde bu işlem basamağında ısıtma amacıyla buhar kullanılır.

Pişen buğdayın kazandan un çuvallarına veya küçük sepetlere (çitlere) boşaltılırken sıcak kavuzlu buğdayın üzerine paslı sarı suyu akıtmak için buğdayın boşaltılması süresince soğuk su dökülür. Boşaltma işlemi tamamen bittikten sonra buğdayın sıcaklığı buğdayın orta kısmına el sokulup kontrol edilerek soğuk su dökme işlemi sonlandırılır veya uygun sıcaklığa gelinceye kadar su dökmeye devam edilir. Bu aşama Siyez buğdayı kavuzuyla işlendiğinden dolayı modern üretimde de uygulanmaktadır.

Kurutma işlemi, uygun sıcaklığa getirilmiş olan buğdayın 5-10 m uzunluğunda çift cidarlı içine 100 °C'da kuru sıcak hava verilen tambur kurutma silindirelerinde buğdayın kavuzlu şekilde 2-3 saatte kurutulması ile gerçekleştirilir.

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde öğütme prosesi de kendine özgü nitelikler taşır. Değirmende ilk aşama olan eleme esnasında en üst eleğin üzerinde kalan siyeze halk arasında kızıl iri denir. Kızıl iri denilen ve %90 civarında kavuzsuz olan bu yarı mamul ürün ikinci bir defa değirmene verilir. Eleme aşamasından sonra işlem tekrar edilebilir. Eleme sonucunda kızıl iri haricinde pilavlık (sinek kanadı), çorbalık ve kısırlık/köftelik (pıs) olarak tabir edilen üç farklı kalınlıkta bulgur elde edilir.

Denetleme:

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliğinden oluşturulacak 5 kişilik denetim mercii; üretim, depolama, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde denetim görevini yılda bir defadan az olmamak üzere, 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak yerine getirecektir.

Denetim mercii; Kastamonu Siyez Bulgurunun ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda bulgurun hammaddesinin Kastamonu Siyez buğdayı olup olmadığına (müstahsil makbuzu, çiftçi kayıt sistemi belgeleri vb.), üretim tekniğinin üretim metoduna uygunluğuna, şekil özelliklerine bakılır. Denetim mercii denetim sırasında incelenecek numuneleri kendisi alır. Ürün ayırt edici özellikleri kapsamında yapılacak analiz ücretleri üretici sorumluluğundadır.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ticaret ve Sanayi odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.