

No: 652 – Mahreç İşareti

BURSA KESTANE ŞEKERİ

Tescil Ettiren

BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 652
Tescil Tarihi	: 20.01.2021
Başvuru No	: C2019/037
Başvuru Tarihi	: 25.03.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Kestane Şekeri
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane şekeri/Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2.Sk. No.2 Nilüfer BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Kestane Şekeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Kestane Şekeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Kestane Şekeri; kestane meyvesinin kabuklarının soyulması ve şurup içinde pişirilerek şekerlendirilmesi ile elde edilen bir üründür. Bursa'da 1900'lü yılların başından itibaren meşhur Şekerciler Çarşısında kestane şekeri üretilmeye başlanmıştır. O dönemde Ankara'dan Bursa'ya gelen heyetlerin dönüştürülmesiyle Atatürk'e kestane şekeri götürdükleri bilinmektedir. Kestane şekerinin üretim merkezi uzun yıllar Bursa olmuştur. Bu sebeple Bursa Kestane Şekerinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Bursa Kestane Şekerinde meyve oranı en az %63-71 ve şuruplu kestane şekerinde meyve oranı en az %60 olmalıdır. pH değeri ise 5-5,8 arasındadır.

Bursa Kestane Şekerinin yapımında kolay soyulabilen, ince kabuklu kestaneler kullanılır. Meyvede kabuk oranı % 25 ve altında olmalıdır. Kabuk renginin çok koyu olmaması tercih edilir.

Bursa Kestane Şekerinin rengi kehribar ve sarımsıdır. Çok koyu renkli ve karamelize olmamalıdır.

Üretim Metodu:

Kestanelerin Soyulması:

Kestaneler elde ya da makinede soyulabilir. Makinede soyma işleminin gerçekleşmesi için dış kabukları kuruduktan sonra kestaneler makineye alınır. Makinede dış kabuklarına çizik atılan kestaneler soyulur. Daha sonra kestaneler elevatör ile taşındıkları yerde buharla yumuşatılır ve iç zarları temizlenir. Temizlenen kestaneler banda dökülür. Bantta çalışan kişiler özel kestane bıçakları ile meyve etine işlemiş kabukları temizler. Temizlenen kestaneler 8-10 kg'lık poşetlere konarak muhafaza deposuna alınır ya da hemen üretime alınır. Hemen kullanılmayacak olan kestaneler -18°C'de dondurularak bekletilir. Dondurulmuş kestanenin bekleme süresi 2 ila 3 yıl arasındadır.

Kestaneler uygun renkte (krem rengi) olmalı, tadı; ekşi, mayhoş ve buruk olmamalıdır.

Soyulan Kestanelerin Ebatlarına Göre Ayrılması

4-7 g arası küçük, 7-10 g arası orta, 10-15 g arası iri, 15 g ve üzeri ise çok iri kestane olarak adlandırılır. Bursa Kestane Şekeri için uygun boy kestaneler orta ve iri boy kestanelerdir. Boyutlarına göre ayrılan kestaneler isteğe bağlı olarak geleneksel bir yöntem olan gözenekli özel kestane bezlerine bağlanır veya beze bağlamadan dökme olarak sepetlere yerleştirilir. Beze bağlama yöntemi, 1930'lu yıllarda evlerde yapılan kestane şekerinin ikişer üçer halde tülbentlere sarılarak kırılmadan imal edilmesi ve satışa sunulmasına dayanır.

Kestanelerin suda haşlanması:

Boyutlarına göre ayrılan kestaneler paslanmaz çelik sepetlerle haşlama kazanlarına alınır. Sepetlere yerleştirilen kestaneler proses suyunda (arıtılmış, yumuşatılmış ve ultraviyolele geçirilmiş su) haşlanır. Haşlama süresi kestanenin yumuşamasına göre değişir. Suda haşlama esnasında ayrı bir yerde şeker ve su eritilip şurup haline getirilerek bir sonraki aşamaya hazırlık yapılır.

Kestanelerin Şurupta Pişirilmesi

Suda haşlama aşaması biten kestanenin suyu süzülür ve üzerine şurup eklenerek açık ya da kapalı kazanda 45 dakika ile 1 saat arası bir sürede pişirilir. Pişen kestane şekerleri dinlenme bölümüne alınır. Şurubun şeker oranı

istenen tat oranına bağlı olabileceği gibi, kıvamın yerinde olması için ortalama olarak 10 kg kestane için 10-12 kg şeker ve 4 kg su kullanılması uygundur.

Depolama ve Ambalajlama:

Tüketilmeye hazır olan kestane şekerleri 5-10 g ise küçük, 10-20 g ise iri, 30-40 g ise çok iri olarak adlandırılır ve bu bilgiler ambalaj üzerinde yer alır. Kestane şekerleri kutu, kase, cam kavanoz, metal teneke, vakumlu poşet, plastik kap gibi ambalajlar ile satışa sunulabilir. Ambalajlama ve ısıl işlem uygulanmasına göre kestane şekerinin raf ömrü 30 gün ile 3 yıl arasında değişir.

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

Bursa Kestane Şekerinin geçmişi eskiye dayanır ve üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Bursa ili ile ün bağı bulunan Bursa Kestane Şekeri üretiminin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü ile Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkezi Araştırma Enstitüsünde görevli konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yılda bir defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet olması veya gerekli görülmesi halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

1. Kestanelerin uygunluğu (Çürük, kurtlu, kalibrasyona uygun olmayan, don yanığı bulunan kestanelerin kullanılmaması).
2. Ürünün meyve oranının en az %63-71 olması
3. Şurup yapımında %3'den fazla glikoz kullanılmaması.
4. Şuruplu kestane şekerinde meyve oranının en az %60 olması.
5. Ürünün rengi, kokusu ve görüntüsünün uygunluğu.
6. Bursa Kestane Şekeri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.
7. Ambalaj üzerinde kestane şekerinin boyutlarının (küçük, iri, çok iri) belirtilmiş olması.

Şüphe ve şikâyet durumunda ve gerekli görüldüğü hallerde yapılacak kimyasal analizlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Nihai üründe glikoz oranının %1'i geçmemesi.
2. Ürünün pH değerinin 5-5,8 aralığında olması.

Denetim merci, 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.