

No: 28 – Mahreç İşareti

BOZDAĞ KESTANE ŞEKERİ

Tescil Ettiren
ÖDEMiŞ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 25.12.2000 tarih ve 23917 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 25.12.2000 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.01.2020 tarih ve 69 sayılı Bülten

Tescil No	: 28
Tescil Tarihi	: 22.11.2000
Başvuru No	: C1999/001
Başvuru Tarihi	: 16.08.1999
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozdağ Kestane Şekeri
Ürün Adı	: Kestane şekeri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ödemiş Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Üç Eylül Mahallesi Gençlik Caddesi No:2 Ödemiş İZMİR
Coğrafi Sınır	: Ödemiş ilçesi ve köyleri

Bozdağ Kestane Şekerinin Teknik Ayırt Edici Özellikleri: Bozdağ kestanesi Ödemiş İlçesinin Hacı Hasan, Kemer, Yılanlı, Elma Bağı, Ovacık köyleri yöresinin doğa özelliklerine göre doğal olarak yetişen AKKOZA — TEKKOZA- KARAAŞI türü kestane ağaçlarının meyvesidir.

Bu kestane çeşitlerinin, karbonhidratlarca zengin, A, B1, B2, ve C vitaminleri bulunan tatlı üretiminde dağılıp parçalanmama, iç kabuğunun kolay ayrılması uzun süre renk kaybetmemesi, meyve iç kurtlarının ilaçlamayı gerektirmeyecek kadar az olması gibi önemli özellikleri vardır.

Bozdağ kestanesinden üretilen KESTANE ŞEKERİ'nin ayırt edici özellikleri ise; tanelerinin iri parlak, bütünlüğü dağılmamış, lezzetinin ve tadının hoş oluşu ile diğer yörelerde üretilen kestanelerden yapılan tatlılardan ayrılmaktadır.

Bozdağ Yöresinde Yetişen Kestanenin Teknolojik Özellikleri: Yörede yetişen ve ekonomik önemi olan çeşitlere ait özellikler:

	<u>AKKOZA</u>	<u>TEKKOZA</u>	<u>KARAAŞI</u>
Meyve Şekli	= Bombeleli	Yuvarlak	Bombeleli
Meyve dış kabuk rengi	= Açık Kahve	Açık Kahve	Koyu Kahve
Kalibrage (1Kg)	= 55-60 Adet	50-55 Adet	40-45 Adet
Meyve Uzunluğu	= 30-35 mm	35-40mm	35-40mm
Meyve Genişliği	= 20-25mm	15-20mm	25-30mm
Meyve Kalınlığı	= 15-20mm	20-25mm	20-25mm
İç Kabuk Rengi	= Açık Kahve	Açık Kahve	Koyu Kahve
İç Meyve Rengi	= Kremsi Beyaz	Kremsi Beyaz	Koyu Kahve
İç Meyve Kalibrage (1Kg)	= 46-59 Ad.	40-45 Ad.	38-43 Ad.
Karbonhidrat Oranı	= %40-45	%40-45	%40-45
Protein Oranı	= %5	%5	%5
Yağ Oranı	= %5	%5	%5
Nem Oranı	= %40-45	%40-45	%40-45
Yağış İhtiyacı	= 600-1600mm	600-1600mm	600-1600mm
En az sıcaklık ihtiyacı	= 2000°C	2000°C	2000°C
En çok sıcaklık ihtiyacı	= 3000°C	3000°C	3000°C
Dayanma derecesi	= -30°C	-30°C	-30°C

Bozdağ Kestane Şekeri'nin Üretim Tekniği

1. Yıkama = Yabancı maddelerden iyice temizleninceye kadar yıkanır
2. Boylama = Büyüklüklerine göre tasnif edilir.
3. Kabukla Haşlama = Soyulabilecek duruma gelinceye kadar haşlanır.
4. Soyulma = Kıvamını Kaybetmeden dış ve iç kabuktan tamamen temizlenir.
5. Dinlendirme = Bezlere sarılarak dinlendirilir.
6. Kabuksuz Haşlama = 110- 130 de haşlanır ve suyu değiştirilir.
7. Şuruplama = Şekerli su ile pişirilir ve bu esnada Glikoz, Potasyum Sülfat, E 202 antimikrobial, Strik asit ve 330 asit düzenleyicisi ilave edilerek pişirilir.
8. Dinlendirme = 12-18 saat arası dinlendirilir.
9. Kalite Kontrol = Tüm özelliklere göre kalite kontrol yapılır.
10. Sınıflandırma = Kalite durumuna göre sınıflandırılır
11. Ambalajlama = Bozdağ kestanesinden üretilmiştir, yazısı ve etiketleme ile birlikte kalite sınıflaması, üretim tarihi, son kullanma tarihi, brüt ve net gramajı, muhteviyatı, bekleme ortamının şartları, tüketici şikayetlerinin bildirileceği adres vs. üzerinde yazılı olduğu kavanoz ve kutulara yerleştirilir.

Denetim Esasları: Tescil edilecek coğrafi işaretler yine aynı Kararnamenin 20 nci maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünü üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri, Bozdağ İtimat Şekerleme İmalat ve Pazarlama Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi koordinasyonu ile gerçekleştirilecektir.

Denetim Komisyonu ve Denetim zamanları Kaymakamlığın oluru alınarak Bozdağ İtimat Şekerleme İmalat ve Pazarlama Sanayi Ticaret Ltd Şti'nin Koordinasyonu ile yürütülür. Bozdağ İtimat Şekerleme İmalat ve Pazarlama Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi koordinasyonu ile Bozdağ İtimat Şekerleme İmalat ve Pazarlama Sanayi Ticaret Ltd Şti"den üretim tekniğini bilen (uzman) bir veya iki kişi, İlçe Sağlık Müdürlüğünden yetkili bir görevli, İlçe Tarım Müdürlüğünden yetkili bir görevli, Bozdağ Belediyesinden bir yetkili, olmak üzere bu kuruluşlardan asgari ikisinin yetkililerinin katılımı ile denetim komisyonu oluşturulur. Denetim Koordinasyonu; gerektiğinde danışmanlık firmasına yaptırılabilir ve danışmanlık firması denetim komisyonunda görevlendirilebilir.

Denetimler: Kestane şekeri üreten veya üretecek kuruluşları mahsul döneminde, tüketici şikayetleri üzerine her zaman yapılabilir.