

No: 759 – Mahreç İşareti

KASTAMONU SİYEZ UNU

Tescil Ettiren

KASTAMONU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.07.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 759
Tescil Tarihi	: 18.05.2021
Başvuru No	: C2018/154
Başvuru Tarihi	: 13.07.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Siyez Unu
Ürün / Ürün Grubu	: Siyez unu / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hepkebirler Mah. Ticaret ve Sanayi Odası Pasajı No:9 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Siyez Unu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Siyez Unu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Siyez Unu, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan ve coğrafi işaret olarak 545 sayı ile tescilli Kastamonu Siyez Buğdayından üretilir. Kastamonu Siyez Buğdayı, kuraklığa ve verimsiz toprağa bile dayanıklı olması nedeniyle coğrafi sınırın en önemli tarım ürünü haline gelmiştir. Kastamonu Siyez Buğdayı en çok una işlenir.

Kastamonu Siyez Buğdayının başağı, her birinde “tek tane” bulunduran tek başakçıkların karşılıklı iki sırasından oluşur. Taneleri sıkı bir şekilde kavuzla kaplıdır. Kavuzu ayrılan buğdayın kepek tabakası da taneye yapışık olduğundan dolayı, öğütme işlemi taş değirmenlerde ve taş aralıklarının ayarlanması suretiyle gerçekleştirilir.

Kastamonu Siyez Unununun geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü yöntemlerle taş değirmenlerde öğütülerek üretilmesi, ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlar. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Kastamonu Siyez Unununun bazı fizikokimyasal özellikleri ve besin değerleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Protein (%) (en az)	11,5
Kül (%) (en az)	1
Yağ (%) (en az)	2
K (mg/kg)	2929,50±533
Ca (mg/kg)	411,28±88
Fe (mg/kg)	32,20±3,27
Zn (µg/kg)	6779±2207
P (mg/kg)	1688,10±420
Mg (mg/kg)	633,88±225,5
Ba (µg/kg)	1411,75±920
Se (mg/kg)	4,40±0,15
Renk	<i>L</i> 87,65
	<i>a</i> 1,14
	<i>b</i> 12,24

Üretim Metodu:

Hasat edilen Kastamonu Siyez Buğdayı selektörden geçirilerek yabancı maddelerinden ayrılır. Kabuk soyucudan geçirilerek kabuğu çıkarıldıktan sonra yıkanır. Açık havada, havanın şartlarına bağlı olarak (güneşte 1-2 saat) buğdayın sarı olan rengi değişmeden alt üst edilerek buğday taneleri kurutulur. Taş değirmenden geçirilerek öğütülür.

Kastamonu Siyez Buğdayı kepeği ayrılmadan tam buğday şeklinde öğütülür. Uygun öğütme, irmik büyüklüğünde tane yapısı kalmayacak şekilde alt ve üst değirmen taş aralıklarının ayarlanmasıyla sağlanır. Değirmende alt taş sabit, üst taş bir makara sistemi vasıtasıyla hareketlidir. Öğütme işleminin başlangıcında az miktarda buğday değirmene verilip, çıkan örnek elle kontrol edilir, iri granüller kaldıysa üst değirmen taşı yaklaştırılarak un yapısının inceltmesi sağlanır. Değirmenin hızı ve taş aralıkları değirmene beslenecek siyez buğdayının akım hızına göre ayarlanır.

Elde edilen Kastamonu Siyez Unu 25-50 kg'lık çuvallara doldurulduktan sonra, çuvalar ağızları hava alacak, ancak yabancı madde girmeyecek şekilde kapatılarak yan yana dizilir ve 1-2 gün dinlendirilir. Dinlendirme süresinin sonunda genellikle kraft ambalajla paketlenir. Ancak farklı gramajlarda bez torba, çuval vb. ile de ambalajlanabilir. Kastamonu Siyez Unu tam buğday formunda öğütüldüğü, buğdayın ruşeym kısmını içerdiği ve yağ oranı yüksek olduğu için raf ömrü 3 ay gibi kısa bir süredir. Ambalajın güneş ışığı geçirmemesi, ayrıca çuval/paketli ürünlerin de direkt güneş ışığı almayan serin ortamda muhafaza edilmesi gereklidir.

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

Kastamonu Siyez Unu, coğrafi sınırdan kaynaklanan 545 sayılı ile Kastamonu Siyez Buğdayı kullanılarak üretilir. Geçmişe eskiye dayanır ve üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelikte ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kastamonu Siyez Ununun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Belediyesi, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden konuda uzman birer üye olmak üzere en az 6 kişiden oluşur. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan buğdayın, 545 sayılı ile tescilli Kastamonu Siyez Buğdayı olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fizikokimyasal özelliklerinin ve besinsel değerlerinin uygunluğu.
- Kastamonu Siyez Unu ibaresinin ve 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.