

No: 543 – Mahreç İşareti

BOLU FINDIK ŞEKERİ

Tescil Ettiren

BOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.04.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 543
Tescil Tarihi	: 22.09.2020
Başvuru No	: C2019/049
Başvuru Tarihi	: 26.04.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Fındık Şekeri
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık şekeri / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borazanlar Mahallesi D 100 Karayolu Caddesi No:42 BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili
Kullanım Biçimi	: Bolu Fındık Şekeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolu Fındık Şekeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Fındık Şekeri; Ordu ve Giresun illerimizden temin edilen fındıklar ile halk arasında “dağ fındığı” olarak bilinen ve literatür de ise “ayı fındığı” olarak geçen küçük ebatlardaki fındıklar kullanılarak üretilir. Dağ fındığı olarak, Bolu’da yetişen *Corylus* cinsine ait *Corylus Colurna* L. türü fındık tercih edilir.

Bolu’ya özgü bir lezzet olarak ön plana çıkan ve yerli ve yabancı ziyaretçiler tarafından rağbet görmesi nedeniyle il ekonomisine katma değer sağlayan Bolu Fındık Şekeri, 1920’li yıllardan beri Bolu’da üretilmektedir.

Üretimde kullanılan fındıklardaki yağ oranı ortalama % 60’tır. Fındıklardaki yağ oranı ürünün istenilen lezzet ve tat özelliklerinin oluşumunda doğrudan etkilidir. Ayrıca üretim aşamalarındaki ustalık becerisi de önemli bir rol oynar.

Ürün bütün bir fındığın kaplanması ile oluştuğundan içeriğinin en az % 95’ini fındık oluşturur.

Ürünün görünümü parlak ve fındık şeklinde, rengi ise beyazdır (Şekil 1).



Şekil 1. Bolu Fındık Şekeri

Üretim Metodu:

Bolu Fındık Şekeri üretiminde kullanılan bileşen listesi; fındık içi, beyaz toz şeker, buğday nişastası ve su şeklindedir.

Bolu Fındık Şekeri, genel olarak küçük ebatlardaki fındık içlerinin şekerle kaplanması sonucu elde edilen sert bir şekerlemedir. Kaplama veya çevirme adı verilen üretim metodu ile şekerin eritildikten sonra fındık içi ile karıştırılarak / kaplanarak beyazlatılması sonucu elde edilir.

Ürünün hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Fındık şekeri üretimi için bütün olanlar yani dağılmamış / kırılmamış fındık içleri seçilir ve fırınlamaya gönderilir. Fındıklar kavrulmayacak bir sıcaklıkta fırınlanır. Buradaki amaç fındığın neminin alınması ve fındığı kaplayan kahverengi iç kabuğun ayrışmasıdır. Fırından çıkan fındıklar elekten geçirilir ve sadece beyaz renkteki iç fındığın kalması sağlanır.

Bolu Fındık Şekeri üretiminde öncelikle sıcak şerbet hazırlanır. Şerbet 4:1 oranında şeker ve su olacak şekilde hazırlanır ve bu karışım kaynatılır. Bu şekilde hazırlanan sıcak şerbet, üretime hazır tutulur. Daha sonra fındık şekeri yapılacak tava ısıtılır. Sıcak tavaya fındık içleri yavaşça ilave edilerek fındıkların ısınması sağlanır. Sıcak fındıklar şerbetle daha iyi kaplanabilir. Islatılan fındıklara daha önceden hazırlanan şerbetten bir miktar eklenir ve bu arada çok az miktarda buğday nişastası eklenir. Hızlı ve iyi bir karıştırma işlemi ile şekerin fındığı sarması sağlanır ve fındıklar şerbet ile bir kat kaplanır. Bu işleme, fındıklarda istenen şeker kalınlığına ulaşılan kadar devam edilir. Bu işlem 4-5 saat kadar sürebilir. Şeker kaplaması, istenilen kalınlığa ulaştığında fındık şekerleri soğumaya alınır.

Hazırlanan fındık şekerlerinin hava ile çok fazla temas etmemesi açısından hemen ambalajlanır. Şekerleme hava ile temas ettiği sürece yumuşar ve lezzeti olumsuz etkilenir. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, güneş görmeyen oda sıcaklığı koşullarında muhafaza edilmesi sağlanmalıdır. Ürünün tavsiye edilen tüketim tarihi üretim tarihinden itibaren en fazla 2 aydır. Ürünün ambalajı açıldıktan sonra 1 hafta içinde tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Bolu Fındık Şekeri; ünü, üretim metodu ve ustalık beceri gerektirmesi ile belirtilen coğrafi sınırı ile özdeşleşmiştir. Ürünün tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Bolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu İl Sağlık Müdürlüğü ve Bolu Belediyesinden birer üyenin katılımı ile en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl Bolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Bolu Fındık Şekeri coğrafi işaretinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımını, bileşen listesi ve üretim metoduna uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.