

No: 1024 – Menş e Adı

DELİCE DOĞAL KAYNAK TUZU

Tescil Ettiren

KIRIKKALE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.09.2026 tarih ve 228 sayılı Bülten

Tescil No : 1024
Tescil Tarihi : 09.02.2022
Başvuru No : C2018/206
Başvuru Tarihi : 15.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Delice Doğal Kaynak Tuzu
Ürün / Ürün Grubu : Kaynak tuzu / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Yenidoğan Mah. Millet Bul. No:129 Merkez / KIRIKKALE
Coğrafi Sınır : Kırıkkale ili Delice ilçesi
Kullanım Biçimi : Delice Doğal Kaynak Tuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Delice Doğal Kaynak Tuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Delice Doğal Kaynak Tuzu; Delice ilçesi yer altı sularının yeryüzüne çıktıktan sonra Çoğul Tuzlasına 500 m mesafede bulunan havuzlarda güneş altında bekletilip doğal ortamda ve rafine edilmeden kristalize olan doğal kaynak tuzudur. Üretiminde iyot dışında katkı maddesi kullanılmaz.

100 yılı aşkın süredir üretilen Delice Doğal Kaynak Tuzu; salamura tuz, sofrada öğütme tuzu (değirmen tuz) ve öğütülmüş sofralık (ince) tuz olmak üzere 3 çeşit olup; beyaz, kokusuz, kübik ve yumuşak yapıdadır.

Delice Doğal Kaynak Tuzunun fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmektedir.

Özellik	Değer
NaCl	98,79 % $\pm$ 1,21
Sodyum	34,44 % $\pm$ 0,98
pH	7,38 $\pm$ 0,22
Renk / koku	Beyaz / kokusuz
Yabancı madde	Yok
Nem (toplam katı madde)	en az % 0,301, en fazla % 2
İyot	en az 1,42 mg/kg
Suda çözünmeyen madde	en az % 0,16, en fazla % 0,5

Üretim Metodu:

Delice ilçesindeki Kılıçözü Dağının eteklerinin birkaç farklı yerinden, hiçbir sondajlama işlemi yapılmadan yeryüzüne çıkan yer altı sularının dış ortam ile teması kesilir ve boruyla, 1,25 cm kalınlığındaki sera tipi camla kapatılan dinlendirme havuzuna alınır. Burada birkaç gün dinlendirildikten sonra sera tipi, 20 cm derinliği olan havuzlara aktarılıp güneş altında buharlaştırılarak yer altı suyunda bulunan tuzun kristalize olması sağlanır. Oluşan su buharı, büyük vakum sistemiyle dışarıya atılır. Havuzda kristalize olan tuz, doğal ortamda kurumaya bırakılır. Daha sonra 50 °C ile başlayıp en fazla 60 °C'ye kadar ulaşan sıcak hava verilerek nem oranı en çok % 0,5'e eleme işlemine geçilir.

Eleme işlemi çeşitlere göre aşağıdaki şekillerde gerçekleşir. Titrasyon yardımı ile boyutlarına göre tuzlar 3 farklı boyuttaki elek deliklerinden haznelere düşerek sınıflandırılır. Boyutlarına göre ayrılan tuzlar;

1) Öğütülmüş sofralık tuz (ince): Çapı 1000 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır.

2) Sofrada Öğütme (değirmen) tuz: Çapı 2000 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır ve piyasaya cam değirmen şişede sunulur.

3) Salamura tuz: Çapı 2500 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır.

Havuzların tabanları antibakteriyel özellikli gıdaya uygun membran kaplı olup üzerleri tam güneş geçirir, sera tipi naylonlarla kaplıdır. Polikarbon havuzlar dinlendirme havuzu, sera tipi havuzlar ise tuzlu suyun buharlaştırılıp tuzun kristalize edildiği havuzlardır.

Sera; yer altı sularını yağmur sularından ve haşerelerden korur. Yaz aylarında doğal yollarla buharlaşma gerçekleşip tuz elde edildikten sonra havuzlar, saf su ile yıkanıp bakıma alınır.

Delice Doğal Kaynak Tuzu, rafine edilmez. Ürün, Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği'nde belirtilen şekillerde paketlenir ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun şekilde depolanarak muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Delice Kaymakamlığı, Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Delice İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kırıkkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan yer altı sularının temin edildiği yerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Paketleme ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Delice Doğal Kaynak Tuzu ibaresi ve logosu ile menşe adı 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.