

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

02.12.2024 tarih ve 186 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 / Ürün Grubu	: Kestane şekeri / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ödemiş Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Üç Eylül Mahallesi Gençlik Caddesi No:2 Ödemiş İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Ödemiş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bozdağ Kestane Şekeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bozdağ Kestane Şekeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozdağ Kestane Şekeri Ödemiş ilçesinde doğal olarak yetişen Akkoza, Tekkoza ve Karaaşı çeşidi kestane ağaçlarından hasat edilen meyvelerle üretilir. 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 Kestane Şekerinin ayırt edici özellikleri ise; tanelerinin iri parlak, bütünlüğü dağılmamış, lezzetinin ve tadının hoş oluşu ile diğer yörelerde üretilen kestanelerden yapılan tatlılardan ayrılmaktadır.

Bozdağ Kestane Şekerinin üretiminde kullanılan çeşitlerin teknolojik özellikleri:

	<u>Akkoza</u>	<u>Tekkoza</u>	<u>Karaaşı</u>
Meyve şekli	Bombeleli	Yuvarlak	Bombeleli
Meyve dış kabuk rengi	Açık kahve	Açık kahve	Koyu kahve
Kalibraj (1 kg)	55 - 60 adet	50 - 55 adet	40 - 45 adet
Meyve uzunluğu	30 - 35 mm	35 - 40 mm	35 - 40 mm
Meyve genişliği	20 - 25 mm	15 - 20 mm	25 - 30 mm
Meyve kalınlığı	15 - 20 mm	20 - 25 mm	20 - 25 mm
İç kabuk rengi	Açık kahve	Açık kahve	Koyu kahve
İç meyve rengi	Kremsi beyaz	Kremsi beyaz	Koyu kahve
İç meyve kalibraji (1 kg)	46 - 59 adet	40 - 45 adet	38 - 43 adet
Karbonhidrat oranı	% 40 - 45	% 40 - 45	% 40 - 45
Protein oranı	% 5 - % 6	% 5 - % 6	% 5 - % 8
Yağ oranı	% 5 - % 7	% 5 - % 6	% 5 - % 6
Nem oranı	% 40 - 45	% 40 - 45	% 40 - 45

Bozdağ Kestane Şekerinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1. Yıkama: Yabancı maddelerden iyice temizleninceye kadar yıkanır.
2. Boylama: Kestaneler yükleme bandı yardımıyla tamburlu elek denilen boylama makinasına yüklenir. Döner tamburlardan geçen kestaneler farklı ölçülerdeki deliklerden aşağıya düşerek boylanır.
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 °C'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: Kalite sınıflaması, üretim tarihi, son kullanma tarihi, brüt ve net gramajı, muhteviyatı, bekleme ortamının şartları, tüketici şikâyetlerinin bildirileceği adres vb bilgilerin üzerinde yazılı olduğu kavanoz veya kutulara yerleştirilir.

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

Bozdağ Kestane Şekerinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozdağ Kestane Şekerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Ödemiş Ticaret Odası, Ege Üniversitesi Ödemiş Meslek Yüksekokulu ve Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kestane meyvelerinin Ödemiş ilçesi sınırlarında yetişen Akkoza, Tekkoza ve / veya Karaaşi çeşitlerinden hasat edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bozdağ Kestane Şekeri 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.