

No: 146 – Menş e Adı

BERGAMA KOZAK ÇAM FISTIĞI

Tescil Ettiren

BERGAMA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.10.2008 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.06.2011 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

16.11.2020 tarih ve 89 sayılı Bülten

Tescil No	: 146
Tescil Tarihi	: 10.06.2011
Başvuru No	: C2008/047
Başvuru Tarihi	: 21.10.2008
Coğrafi İşaretin Adı	: Bergama Kozak Çam Fıstığı
Ürün / Ürün Grubu	: Çam Fıstığı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bergama Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bankalar Caddesi No: 47/2 Bergama İZMİR
Coğrafi Sınırı	: İzmir ili Bergama ilçesi Terzihaliller, Yukarıcuma, Yukarıbey, Aşağıbey, Aşağıcuma, Ayvatlar, Çamavlu, Demircidere, Okçular, Göbeller, Güneşli, Hacıhamzalar, Hisar, Kaplan, Karaveliler ve Kıranlı mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Bergama Kozak Çam Fıstığı ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Kozak Çam Fıstığı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kozak Tipi Çam Fıstığı dolgun gövdeli, iri, açık krem renginde, yumuşak yapılı, sivri ucu krem renkli ve küt olan çam fıstığıdır.

Bölgenin Coğrafi Özellikleri ve Ürüne Etkisi:

Kozak; Ege denizi çevresinde ki yeryüzü oluşumu içerisinde başkalaşım geçirmiş, yer kabuğu jeolojik tarih çizgisinde ilk önce ortaya çıkmış yaşlı bir coğrafya kesimidir. Bergama'nın kuzey batısında olup deniz seviyesinden 500 metreye kadar yükselmektedir.

Toprak yapısı fıstık çamı için elverişli olan geçirgenliği yüksek, taneli, granit, gnays, kristalleşen şistler üzerine yaygın yapıda toprağa sahiptir.

Bölgemiz Akdeniz iklimine sahiptir. Yıllık ortalama 700-800 mm yağış, 15-16 derece sıcaklık,

% 70-80 dolayında nispi nem oranına sahiptir.

Bölgenin geçirgenliği yüksek, taneli, granit, gnays, kristalleşen şistler üzerine yaygın yapıda toprağa olması fıstık ağacının yeteri kadar olgunlaşmasına ve bu ağaçtan elde edilen iç fıstığın maksimum kalitede olmasını sağlar. Fıstık çamı kazık kök yapan bir bitki olduğundan maksimum verimi vermesi için derin toprak ya da çözülmüş ana materyal istemektedir.

Bölgemizde yaygın granitli topraklarda 740 metre yüksekliğe kadar çam ormanı bulunmaktadır.

Fıstık Çamı yüksek nem ve bol yağış istemesine rağmen taban suyu seviyesinden olumsuz etkilenmektedir. Özellikle sıcaklık ve yağış miktarındaki ekstrem değerler ve sapmalar verimi doğrudan etkilemektedir. Yağışın az, sıcaklığın çok yüksek olduğu kurak dönemlerde iri dolgun gövdeli ve sivri ucu krem renkli olan fıstık zayıflar ve ucu sararır.

Bergama Kozak Çam Fıstığının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Fiziksel Özellikler:

100 gramında dane sayısı	138
Boy (mm)	14,25
En (mm)	5,48
İç randımanı (%)	27,73

Kimyasal Özellikler (%):

Nem	4,64
Su aktivitesi (aw)	4,52
Kül	41,93
Yağ	44,90
Protein	31,97
Karbonhidrat	13,90

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki yetişen fıstık çamı ağaçlarından toplanan künerler mal kabulde tartılarak depolanır. İşleme için depodan alınarak yıkama ünitesine getirilen küner burada kuru havuza dökülür ve kapalı sistem yıkama kazanında yıkanarak bekleme silosunda depolanır. Siloda bir gün bekletilen küner kalibre eleklerine aktararak dört boy halinde ayrılır ve kabuk kırma valslerine geçer.

Kabuk kırma valslerine gelen küner burada elevatörler aracılığı ile sürekli bir dönüşüme tabi tutularak kırılır, kabuk ve iç fıstık haline gelir. Titreşimli döner eleklerde kabuğundan ayrılan iç fıstık pnömatik ayırıcılardan geçerek biriktirme kovalarına gelir. Biriktirme kovalarında toplanan iç fıstık delikli plastik kasalara 2-3 cm kalınlığında serilerek istiflenir ve 1 ila 3 gün süren doğal kurumaya bırakılır.

Doğal kurumaya bırakılan fıstıklar dönerli fırça sisteminden geçirilerek fıstığın yüzeyine yapışmış zar ve kepek ayrılır. Zar ve kepeği ayrılan fıstık kovalarla taşınarak optik ayırıcıda tip dışı ve kırık fıstıklar, cemdik tabir edilen künerler ve kabukları ayrılır. Optik ayırıcıdan geçen fıstık ayıklama bantlarında tekrar gözden geçirilerek biriktirme silosunda depolanır. Biriktirme silosunda bekletilen fıstıklar yıkama bölümünde 28-32 °C su ile fırçalı döner yıkama ünitesinde yıkanarak suyu alınmak üzere titreşimli ön kurutmaya geçer.

Ön kurutmada suyu alınan fıstık elevatör aracılığı ile 80 °C sıcak hava dolaşımı kurutma ve dezenfektasyon fırınına geçer. Dönerli bantlarda hareket halinde kuruyan ve dezenfekte edilen fıstık fırından soğutma ünitesine geçer. Soğutma ünitesinde soğuk havayla karşılaşan fıstık ortam sıcaklığına döndürülerek elevatörle dinlenme bunkerine alınır.

Dinlenme bunkerinden kalite kontrol ve son seçme bandına alınan fıstık burada yeniden seçime alınarak son kontrolden geçirilir ve bez torbalara doldurulur. Bez torbalar içinde paketleme bölümüne aktarılan fıstık burada tartılarak ambalajlara dönüştürülür ve takviyeli karton kutulara konularak satışa sunulmak üzere soğuk hava deposunda 8 °C ortam sıcaklığında muhafaza edilir.

Denetleme:

Bergama Kozak Çam Fıstığının denetimi, Bergama Ticaret Odası koordinasyonunda, Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir kişi, Bergama Ziraat Odasından bir kişi ve Bergama Ticaret Odasından iki kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler her yıl bir defa düzenli olarak, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetimlerde; Bergama Kozak Çam Fıstığı ibaresi ile menşe adı amblemi kullanımının, ürünlerin fiziksel özellikleri ile kimyasal özelliklerinin, ürünlerin coğrafi sınırdaki yetiştirilip yetiştirilmediğinin uygunluğuna bakılır.

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.