

No: 1870 – Mahreç İşareti

BOYABAT EZMESİ

Tescil Ettiren

BOYABAT KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.08.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1870
Tescil Tarihi	: 19.06.2026
Başvuru No	: C2025/000239
Başvuru Tarihi	: 21.08.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Boyabat Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Boyabat Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Kumluk Mah. Hükümet Konağı No: 1 Boyabat SİNOP
Coğrafi Sınır	: Sinop ili Boyabat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Boyabat Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Boyabat Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boyabat Ezmesi, fındık, ceviz, şeker ve su ile üretilen yoğun kıvamlı bir tatlı çeşididir. Coğrafi alanda Boyabat atomu olarak da bilinir. Odun ateşinde kavrulan fındıkların kendi yağı açığa çıkana kadar dövülmesiyle fındık ezmesi haline getirilir ve içine koyulan şeker ile tatlandırılır. Son olarak da üstüne ceviz ilavesi yapılarak servis edilir.

Boyabat Ezmesinde fındığın modern makineler yerine taş dibeklerde dövülerek hazırlanması ezmenin geleneksel yapısını korur. Bu yöntem, fındığın yağının ve aromasının ezmenin içinde kalmasını sağlar. Boyabat Ezmesi, kremi ve yoğun bir kıvama sahiptir ve pürüzlü yapıdadır. Hafif kavruk, yoğun fındık aromalı ve dengeli bir lezzeti vardır.

Boyabat Ezmesi, hazırlanışı ve kıvamı ile ustalık gerektirir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Boyabat Ezmesi içi bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

- Toz şeker: 50 kg
- Su: 10 litre
- Limon tuzu: 15 gram
- Fındık (bütün): 35 kg (ezme için)
- Dövülmüş fındık: 2 kg (taneli kıvam oluşturmak için)
- Ceviz: Şekillendirme için (25-30 g/adet)
- Mısır nişastası: 1 kg (tezgâh için)
- Pudra şekeri: 1 kg (şekillendirme için)

Şerbet hazırlamak için 50 kg toz şeker, 10 litre suyla ağdalaşana kadar kaynatılır. Kaynama sırasında 15 gram limon tuzu eklenir. Şerbetin sıcaklığı 35 °C'ye kadar düşürülür ve soğuk bir kazana alınır.

Fındıklar 180 °C'de şekilde 10 dakika kavrulur. 35 kg kavrulmuş fındık, yağı çıkana kadar taş dibeklerde dövülerek ezme haline getirilir. Elde edilen fındık ezmesi, soğuyan şeker şurubuna eklenir. Bu karışım, 15 dakika boyunca mikserle veya tokmakla yoğurularak karıştırılır. Ardından 2 kg dövülmüş (kıyılmış) fındık eklenir ve karışım 7 dakika daha karıştırılır.

Mermer tezgâh üzerine nişasta serpilir. Karışım tezgâha alınır ve 10 dakika el ile yoğurulur. Ardından 15 dakika dinlendirilir. Şekil verirken pudra şekeri ile yapışma engellenir. Ürünler el ile yuvarlak bir şekil verilir, her birinin altına ve üstüne yarım ceviz yerleştirilir. Son şeklini alan ürün 15 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilen ürünler yaklaşık 25-30 gramlık porsiyonlar halinde tek tek kâğıt kalıplara konur ve bölmelere ayrılmış gıda temasına uygun olan plastik kabin içerisine yerleştirilir. Ürünler hava almayacak şekilde, ısındığında yağ çıkarabileceği göz önünde bulundurularak bir miktar boşluk bırakılarak ambalajlanır. Boyabat Ezmesi, 32 adet ürün içeren ambalajlar halinde paketlenerek tüketime hazır hâle getirilir.

Boyabat Ezmesi oda sıcaklığında saklanabilir. Güneş ışığı almadan rutubetsiz ortamda yaz sezonunda 25-30 gün, kış sezonunda 45-50 gün kapalı ambalajında muhafaza edilebilir. Fındık yağı donacağından buzdolabında saklanması tavsiye edilmez.

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

Boyabat Ezmesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Boyabat ilçesinin kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Boyabat Ezmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Boyabat Kaymakamlığı Koordinatörlüğünde, Boyabat Kaymakamlığı, Boyabat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Boyabat İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Boyabat Ziraat Odası ve Boyabat Esnaf ve Sanatkarlar Odasından birer kişinin katılımlarıyla toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Boyabat Ezmesi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.