

No: 880 – Menş e Adı

KEMAH DOĞAL KAYNAK TUZU

Tescil Ettiren

KEMAH İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 880
Tescil Tarihi	: 03.09.2021
Başvuru No	: C2021/019
Başvuru Tarihi	: 18.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemah Doğal Kaynak Tuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Kaynak tuzu / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kemah İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Çarşı Mahallesi Kemal Cantürk Cad. 2. Sok. No:34 Kemah ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemah ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemah Doğal Kaynak Tuzu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemah Doğal Kaynak Tuzu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemah Doğal Kaynak Tuzu, Munzur Dağlarındaki kaya tuzu yataklarından geçen yer altı sularının dağın doğal yapısında bulunan tuz tabakasını eritip tuzlu su şeklinde yeryüzüne çıktıktan sonra tuz havuzlarında doğal enerji kaynaklarıyla (güneş ısı ve rüzgâr) buharlaştırma yöntemi sonucu elde edilen amorfik kristalize tuzdur.

Seyyah Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eserinde Kemah ilçesinde üretilen tuza yer verilmiş, Osmanlı saray mutfagında kullanıldığı belirtilmiştir.

Kemah Tuzunun tuzluluk oranı (bome derecesi), debisine bağlı olarak % 14 ila % 24 arasında değişir.

Kemah Doğal Kaynak Tuzunun Özellikleri:

- Kolayca ufalanabilir ve ağızda kolayca eriyebilir yapıdadır.
- Dil yakıcı tattadır.
- Kokusuzdur.
- Kübik sisteme göre kristal bir yapısı olmakla birlikte amorf (kararlı bir kristal yapısı olmayan) yapıdadır.
- Parlak görünümündedir.
- Yaklaşık olarak %40 sodyum ve %60 klordan oluşur.
- Nem oranı %1,6 - 2,3'tür.
- Sertliği 2,5 mg/l'dir.
- Özgül ağırlığı 2,1-2,35 gr/cm³ arasındadır.

Kuzeyde Karadağ ile güneyde kalker formasyonundan oluşan Munzur Dağları arasındaki saha, Kemah formasyonudur. Kemah tuzlaları, bu formasyon içerisinde geniş yayılım alanına sahip jipsli araziler üzerinde kurulmuşlardır. Jipsli seriler içerisindeki kaya tuzu yatakları, tuzlu suyun oluşmasında en önemli etkidir.

Katkı maddesi içermeyen Kemah Tuzunun bulaşan miktarlarına aşağıda yer verilmektedir.

Kemah Tuzunun Bulaşan Miktarı

<u>Bulaşan</u>	<u>Miktar</u>
Arsenik	0,005 - 0,01 mg/kg
Bakır	0,01 - 0,02 mg/kg
Kurşun	0,1 - 0,19 mg/kg
Kadmiyum	0,003 - 0,01 mg/kg
Cıva	0,001 - 0,005 mg/kg

Kemah Doğal Kaynak Tuzunun elde edildiği Kemah tuzlaları, Doğu Anadolu Bölgesinin yüksek dağ sıraları arasında yer alan bir vadi içerisinde bulunur. Bu nedenle Kemah ilçesinde üretimin en yoğun yapıldığı kurak devrelerde yağışların düşük oluşu, sıcaklık değerlerinin çevresine göre nispeten yüksek olması, kuzeyden ve güneyden sahayı kuşatan dağların nemli hava kütlelerinin ilerleyişini durdurması gibi özellikler, tuz oluşumunda büyük önemi olan buharlaşmanın yüksek olmasını sağlar. Tuzlu kaynak suyunun kristalize havuzlarına gönderilmesinden sonra ise düşük yağış, yüksek sıcaklık ve yüksek buharlaşma, tuz oluşumu için önemlidir. Kemah Tuzu özellikle peynir yapımında tercih edilir.

Üretim Metodu:

Kemah Doğal Kaynak Tuzu, yeryüzüne ulaşan tuzlu su çözeltisine hiçbir kimyasal ve katkı maddesi katılmadan, depolama ve derecelendirme (konsantrasyon) havuzlarına aktarılarak dinlendirilir. İlk konsantrasyon havuzunda %28 tuzluluk derecesine ulaştıktan sonra ikinci konsantrasyon havuzuna aktarılır. Bu havuzda yaklaşık %2 oranında tuzluluk derecesinin artırılması ile diğer konsantrasyon havuzuna aktarılır ve bu işlem, en son konsantrasyon havuzunda tuzlu suyun kristalize olması için %36'lık doygunluk derecesine gelmesi ile son bulur. Her konsantrasyon havuzunda tuzlu su çözeltisinde bulunabilecek ağır metallerin fazlalıkları, her bir konsantrasyon havuzunda kademeli şekilde çökeltilerek ayrıştırılır. Ayrıştırılan tuzlu su, suyu tutacak yapıda doğal kilden ve sıkıştırmakta kullanılan doğal taşlardan imal edilmiş üretim havuzlarına (kristalizasyon havuzlarına) aktarılır.

Üretim havuzlarında güneş enerjisinden ve kurutucu sıcak hava rüzgârlarından faydalanılarak suyun tuzluluk derecesi %36'ya, yani doygunluk derecesine ulaştıktan sonra, çözeltinin buharlaşmasıyla kristalleşme işlemi başlar. Kristalleşme evresinde tuz tanecikleri, kübik yapı olarak suyun yüzeyinde oluşur. Kübik yapıdaki tuz, buharlaşma evresi devam ettiği süresince büyür, ağırlığı artar ve suyun yüzeyine tutunamayacak ağırlık ve boyuta geldiğinde havuzun tabanına çöker. Bu işlem, havuz içerisindeki suyun en az yarısı buharlaşana kadar tekrar eder. Tabana çöken tuz taneleri, havuzun kenarlarına alınır.

Havuzdan toplanan tuzlar, suyunun süzülüp nem oranının yaklaşık %2'ye düşmesi ve kuruması amacı ile dinlendirilir. Kuruyan tuzlar, 1 mm³ ilâ 18 mm³ büyüklüğe sahiptir.

Kemah Doğal Kaynak Tuzu, herhangi bir öğütme işlemine tabi tutulmadan 5 kg, 10 kg ve 20 kg ağırlıklarda paketlenir ve nem oranı en az %5 olan depolarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kemah İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Kemah İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Binali Yıldırım Üniversitesi Kemah Meslek Yüksek Okulu Müdürlüğü, Kemah Belediyesi ile Kemah Orman İşletme Şefliğinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, tuz üretiminin yoğun olarak gerçekleştiği (mayıs-ekim) dönemde yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kaynak suyun konsantrasyonunun % 14 ilâ % 24 bomemetre olması.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Ürünün fiziksel özelliklerinin (kübik kristal yapı, koku, renk ve parlaklık) uygunluğu.
- Paketleme ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Bulaşan miktarının uygunluğu.
- Kemah Doğal Kaynak Tuzu ibaresi ve menşee 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.