

No: 530 – Mahreç İşareti

BOZYAZI KAVUTU

Tescil Ettiren

DOKUMA VE KÜLTÜR ÜRÜNLERİ GELİŞTİRME DERNEĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.07.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 530
Tescil Tarihi	: 03.09.2020
Başvuru No	: C2018/150
Başvuru Tarihi	: 12.07.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozyazı Kavutu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavut / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Dokuma ve Kültür Ürünleri Geliştirme Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. 112 Sok. No: 69 Bozyazı MERSİN
Coğrafi Sınırı	: Mersin ili Bozyazı ve Anamur ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Bozyazı Kavutu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bozyazı Kavutu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozyazı Kavutu keçiboynuzu (*Ceratonia siliqua*), susam (*Sesamum indicum* L.), yer fıstığı (*Arachis hypogaea* L.) ve akdarının (*Sorghum bicolor* L.Moench) dövülmesiyle hazırlanan, geleneksel yörük yiyeceğidir. İçeriğindeki maddeler pişirilmeden hazırlanır.

Bozyazı Kavutu, hazırlama ve kullanım kolaylığı özelliklerinden dolayı eskiden uzun yolculuklarda tercih edilen bir yiyecekti. Günlük yaşamda yoğun olarak çalışanların yanı sıra, hacca gidenler, askere gidenler, yayla yolculuğu yapanlar da kavutlarını yanlarına almadan yola çıkmazlardı. Hayvanları otlatan çobanlar da kavutu günlük yiyecekleri olarak kullandıkları için Bozyazı Kavutunun yörede kullanılan bir diğer adı da çoban helvasıdır.

Kahverengi renkli, helva görünümlü, yer fıstığı ve susamdan dolayı çikolatalı tahini andıran bir kokuya sahip, hafif tatlı, ağızda dağılan ve bozulmayan bir yiyecektir.

İçeriğindeki yemişler nedeniyle doğal olarak şeker içerir. İlave şeker veya tatlandırıcı kullanılmaz.

Üretim Metodu:

Bozyazı Kavutu geleneksel ve endüstriyel olarak iki şekilde üretilir. Geleneksel üretim metodunda yörede yetişen keçiboynuzu, yerfıstığı, susam ve akdarının dibekte dövülerek helva kıvamına getirilmesiyle yapılır. Dibek taşı (ay taşı) sert bir kayanın içi oyularak oluşturulur. Kayanın içindeki oyuya konulan malzemenin, solgu denilen katran ve ladin ağacından yapılmış büyük tokmaklarla dövülüp parçalanarak özü çıkarılır.

Bozyazı Kavutu bileşen listesi: yerfıstığı (ortalama % 50), keçiboynuzu (ortalama % 25), susam (ortalama % 12.5) ve akdarı (ortalama % 12.5) şeklindedir. Önce keçiboynuzu macun kıvamına gelene kadar dövülür. Sonra içine yerfıstığı, akdarı katılarak dövmeye devam edilir. En son susam eklenip helva haline gelene dek dövülür.

Endüstriyel üretim metodunda ise, Bozyazı Kavutu içeriğinde yer alan gıda bileşenleri yukarıda belirtilen oranlarda kullanılır. Bu bileşenler üretime girmeden önce nem oranları nemölçer ile ölçülür. İstenen nem oranlarına getirmek için fırınlarda kurutulur. Yer fıstığının 80 °C sıcaklıkta 60 dakika, akdarının 60 °C sıcaklıkta 45 dakika, susamın 60 °C sıcaklıkta 20 dakika nemi uzaklaştırılır. Daha sonra öğütme işlemine geçilir. Üretilecek miktar az ise mikserle, çok ise değirmen kullanılarak inceltme işlemi yapılır. Yoğurma kazanına alınan bu karışıma susam eklenerek helva kıvamına gelene kadar 45 dakika civarında yoğurularak üretim tamamlanır.

Bozyazı Kavutu isteğe göre şekil verilerek üretilir ve tüketiciye sunulur. Ürün oda sıcaklığında (25-30 °C) en fazla üç ay, buzdolabı koşullarında ise bir yıl saklanabilir.

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

Bozyazı Kavutunun, özellikle içeriğindeki maddeler pişirilmeden, kendine has yöntemiyle uzun yıllardır üretilmesi nedeniyle, belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Bozyazı Kavutunun denetimleri Dokuma ve Kùltür Ürünleri Geliştirme Derneği (DOKUDER) koordinatörlüğünde; Dokuma ve Kùltür Ürünleri Geliştirme Derneđinden, Bozyazı Belediyesinden, Bozyazı Esnaf ve Sanatkârlar Odasından, Bozyazı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kiři olmak üzere 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli ve şikâyet üzerine her zaman yapılabilecektir.

Denetim mercii Bozyazı Kavutunun üretim metodunda belirtilen tekniğe uygun şekilde hazırlandığını, ürünlerin karışım oranlarını, akdarı kullanılıp kullanılmadığını ve üretim yerinin belirlenen coğrafi sınırdaki olduğunu kontrol eder.

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.