

No: 734 – Mahreç İşareti

ÇATALZEYİN FINDIK ŞEKERİ

Tescil Ettiren

ÇATALZEYİN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 734
Tescil Tarihi	: 24.04.2021
Başvuru No	: C2018/097
Başvuru Tarihi	: 30.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Çatalzeytin Fındık Şekeri
Ürün / Ürün Grubu	: Şekerleme / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çatalzeytin Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. İstikbal Cad. No:3 Çatalzeytin KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili Çatalzeytin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çatalzeytin Fındık Şekeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çatalzeytin Fındık Şekeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çatalzeytin Fındık Şekeri; kavrulmuş 1. sınıf fındık içinin şerbet, un ve nişasta ile bakır kazanda ısıtılarak kaplanması suretiyle üretilen şekerlemedir. 1918 yılından beri Çatalzeytin'de üretilen ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Çatalzeytin Fındık Şekerinin yöreyle ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

20 kg Çatalzeytin Fındık Şekeri üretmek için gereken malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 5 kg kavrulmuş 1. sınıf fındık içi (Fındıklar kırık ve parçalanmış olmamalıdır.)
- 10 kg beyaz şeker (Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olmalıdır.)
- 10 litre su
- 5 kg un (Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine uygun olmalıdır.)
- 2 kg nişasta
- 2 adet limon

3 cm kalınlığındaki döner bakır kazanın altında, orta düzeyde ateş yakılır. Fındıklar kazana konur ve 20 dakika ısıtılır. Şeker, su ve limondan elde edilen şerbetten 1 kepçe kazana dökülür. Ardından sırasıyla 1 kepçe un ve 1 yemek kaşığı nişasta yavaşça serpiştirilerek dökülür ve dönen kazanda 10 dakika karıştırılarak ısıtılmaya devam edilir. Aynı işlem, 4 saat boyunca tekrarlanır. Kazanın sürekli dönmesi, fındıkların birbirine yapışmadan kaplanmasını sağlar. Üretim işlemi tamamlanmış olarak 4 saatin sonunda kazandan çıkarılan Çatalzeytin Fındık Şekeri, mermer tezgâhın üzerine yayılarak soğumaya bırakılır. 2 saat sonra hava almayan ambalajlara konularak satışa hazır hale getirilir.

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

1918 yılından beri Çatalzeytin'de üretilen ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Çatalzeytin Fındık Şekerinin yöreyle ün bağı vardır. Belirtilen sebeplerle üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çatalzeytin Belediyesinin koordinasyonunda ve Çatalzeytin Belediyesi ile Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şubesinden konu hakkında uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan fındık ve diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretimde kullanılan bakır kazanın uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çatalzeytin Fındık Şekeri coğrafi işaretinin 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.