No: 815 – Mahreç İşareti

KOCAALİ HURMA KURUSU

Tescil Ettiren

KOCAALİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	815
Tescil Tarihi	**:**	28.07.2021
Başvuru No	**:**	C2020/154
Başvuru Tarihi	**:**	29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Kocaali Hurma Kurusu
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Hurma kurusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Kocaali Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Ağalar Mah. 15 Temmuz Zafer Meydanı No:24 Kocaali SAKARYA
Coğrafi Sınırı	**:**	Sakarya ili Kocaali ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Kocaali Hurma Kurusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kocaali Hurma Kurusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kocaali Hurma Kurusu; ülkemizde Trabzon hurması, cennet hurması, cennet meyvesi ve Akdeniz hurması gibi adlar ile de bilinen, Latince tür adı *Diospyros kaki* L. olan tam olgunlaşmamış Trabzon hurması meyvesinin belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metoduyla üretilen, kurutulmuş bir meyve ürünüdür.

Üretimde kullanılan hurma meyveleri olgunlaştığında iç kısmı lifsi ve kahverengi bir renk alır. Kurutulacak olan meyvelerin, henüz olgunlaşmadan toplanması istenir. Bu aşamada meyve rengi turuncu olup, tadı ise buruktur.

Kocaali Hurma Kurusu, üretim aşamalarında, ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Kocaali Hurma Kurusu ürün özellikleri olarak; kuru madde miktarı % 5-7 aralığında, koyu kahverengi renk ve tonlarında, yüzey yapısı buruşuk ve unsu görünümde ve tatlı lezzete sahiptir (Şekil-1).



Şekil-1. Kocaali Hurma Kurusu

Üretim Metodu:

Kocaali Hurma Kurusunun Hazırlanması

Kocaali Hurma Kurusu, üretiminde genel itibariyle kurutmaya elverişli bölgede yetiştirilen Fuyu ve Hachıya çeşidi Trabzon hurmalarının tam olgunlaşmamış meyveleri tercih edilir (Şekil-2).



Şekil-2. Tam Olgunlaşmamış Trabzon Hurması Meyveleri

Kurutulacak Meyvelerin Hazırlanması: Kurutulacak olan meyveler takriben ekim ayının ortasından, kasım ayının ortasına kadar ki zaman aralığında olgunlaşmadan toplanır. Kurutmak için kabuğu renklenmiş, iyice olgunlaşmamış olanları ve yumuşama göstermemiş meyveleri seçmek gereklidir. Kurutma için seçilen meyveler tam

olgunlaşmadığı için sert ve tat olarak buruk bir tada sahiptir. Meyvede renk koyulaştıkça hurma kabuğu incelir ve şeffaflaşır. Meyve içyapısı ise jöle benzeri bir kıvam alır.

Kurutma amacıyla ipe bağlamak için meyvenin sapının olması şarttır. Bu yüzden meyveleri toplarken saplarının kökten koparılmamasına dikkat edilir. Meyvelerin sapı T biçiminde olacak şekilde bahçe makası vb. ile kesilir. Sapları uygun hale getirilen hurmaların kabukları soyulur. Soyulan hurmalar daha sonra gıda ile temasa uygun ipler yardımıyla bağlanarak bir dizi halinde kurutma için hazır hale getirilir.

Hurmalar soyulduktan sonra, asılacakları yere göre muhtelif uzunluklardaki gıda ile temasa uygun iplere dizilir. İplere bağlanarak hazırlanan soyulmuş meyveler kaynamakta olan suya daldırılır. Kaynar suda yaklaşık 30 saniye kadar tutulur. Kaynar sudan çıkan hurmalar asılmaya hazır hale gelir. Hurmalar, sıcak odalarda veya havadar olan kurutmaya elverişli hava akımının uygun olduğu ortamlara asılarak kurumaya bırakılır. Kurutmada dizi halinde asılan meyvelerin ıslanmamaları gerektiğinden yağmur vb. olumsuz hava koşullarından korunacağı ortamlar tercih edilir. Burada hurmaların yüzeyinin hava ile temasının tam olarak sağlanabilmesi için meyvelerin başka bir yüzeye ve diğer meyvelere temas etmemesine özen gösterilir (Şekil-3).



Şekil-3. Meyvelerin Kurutulması

Kocaali Hurma Kurusu; olumsuz dış etkenlerden korunaklı, rüzgârlı ve serin havalarda 30-45 gün arasında kurutulur. Ayrıca 28-35˚C'ye ısıtılmış kapalı sıcak ortamlarda 4 ile 5 gün arasında kurutulabilir. Ayrıca sıcaklık ve nem ayarı yapılabilen teknolojik kurutmanın sağlandığı kabinli sistemlerde de kurutma işlemi yapılabilir.

Kocaali Hurma Kurusu; kokulardan ari, doğrudan güneş ışığı almayan, serin ve kuru ortamlarda 1 yıla kadar muhafaza edilebilir. İlgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile dökme ya da ambalajlı olarak tüketiciye arz edilir.

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

Kocaali Hurma Kurusu, üretimi ve kurutulması ustalık becerisi gerektirir. Kullanılacak hurmaların tam olgunlaşmamış meyvelerden seçilmesi önem arz eder. Kocaali ilçesi ile ün bağı bulunan Kocaali Hurma Kurusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kocaali Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kocaali Belediyesi ile Kocaali İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kocaali Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Kocaali Hurma Kurusu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, olgunlaşmamış meyvelerin seçimi ve kurutulması ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.