No: 1270 – Mahreç İşareti

KASTAMONU EĞŞİSİ

Tescil Ettiren

KASTAMONU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1270
Tescil Tarihi	**:** 07.12.2022
Başvuru No	**:** C2019/182
Başvuru Tarihi	**:** 13.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Kastamonu Eğşisi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Meyve konsantresi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Kastamonu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Aktekke Mah. Barbaros Cad. No:5 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	**:** Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	**:** Kastamonu Eğşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kastamonu Eğşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Eğşisi; elmaların parçalanması, kaynatılması, süzülmesi ve tekrar kaynatılması suretiyle üretilen meyve konsantresidir. Rengi koyu kırmızı veya bordodur. Herhangi bir katkı maddesi içermez.

Kastamonu Eğşisinin üretiminde tercihen, eti gevrek, çok sulu ve mayhoş olan hüryemez çeşidi elma kullanılır. Kastamonu Eğşisi, koyu kıvamlı olduğu için ekmeğe sürülerek veya sulandırılıp içilerek tüketilir. Sulandırma oranı genellikle 1:5'tir.

Kastamonu Eğşisinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kastamonu Eğşisinin bazı özellikleri

Özellik	Değer
pH	3,36±0,05
Toplam titrasyon asitliği (%) (malik asit cinsinden)	3,36±0,05
Briks (% kuru madde)	82±0,02

Kastamonu Eğşisi, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde üretilir.

Kastamonu Eğşisinin geçmişi eskiye dayanır. Kastamonu mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Kastamonu Eğşisinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kastamonu Eğşisinin üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen hüryemez çeşidi elma kullanılır. Ürün verimi % 6,5-8,5'tir.

Kastamonu Eğşisi bileşenleri (6,5-8,5 kg):

- 100 kg elma (tercihen hüryemez çeşidi)

Kastamonu Eğşisi, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere 2 şekilde üretilir.

Geleneksel Yöntem:

Elmalar temizlenip yıkanır ve dövme yöntemi ile çatlatılır. Bir kazana doldurulduktan sonra kısık ateşte ve kendi suyunda kaynatılır. Kaynayıp yumuşayan elmalar, gıda ile temasa uygun bir çuvala konur ve başka bir kapta süzülerek tüm suyu çıkana kadar sıkılır. Kaynamaya devam eden kazana, süzülen elmaların suyu ilave edilir. Pişirme sıcaklığı 95°C'yi geçmemelidir. Pişirme işlemi, briks değeri 82±0,02 gelince ve ürünün rengi koyu kırmızı-bordo olunca sonlandırılıp ürün soğumaya bırakılır. Kastamonu Eğşisi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Endüstriyel Yöntem:

Elmalar temizlenip yıkanır. Parçalama makinesinde çatlatıldıktan sonra süzgeçten veya filtrelerden geçirilerek süzülür. Çıkan mayşe kazanlara aktarılıp 95 C'yi aşmayacak sıcaklıkta kaynatma işlemi başlatılır.

Refraktometre ile ölçüm yapılarak briks değeri 82±0,02 gelince ve ürünün rengi koyu kırmızı - bordo olunca kaynatmaya son verilir ve ürün soğumaya bırakılır. Soğuyan ürün, gıda ile temasa uygun teneke veya cam kavanozlara sıcak dolum yapılarak 80-85°C sıcaklıkta pastörize edilir. Kavanozların ağızları vakumlanarak kapatılır.

Kastamonu Eğşisi, ambalajlı olarak ve serin ve karanlık bir ortamda en fazla 2 yıl muhafaza edilir.

Kastamonu Eğşisi, genellikle ekmeğe sürülerek tüketilebilir. Ayrıca içecek olarak tüketilecekse, 1:5 oranında sulandırılması tavsiye edilir.

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

Kastamonu Eğşisinin geçmişi eskiye dayanır. Kastamonu ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kastamonu Eğşisinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kastamonu Belediyesinin koordinasyonunda, Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odasından, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kastamonu Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Kastamonu Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Kastamonu Eğşisi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kastamonu Eğşisi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.