No: 1377 – Menşe Adı

ÇANKIRI KAYA TUZU

Tescil Ettiren

ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1377
Tescil Tarihi : 06.06.2023
Başvuru No : C2017/171
Başvuru Tarihi : 06.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Çankırı Kaya Tuzu
Ürün / Ürün Grubu : Tuz / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Atatürk Bulvarı 19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır : Çankırı ili Merkez ilçesinde bulunan Potuk, Balıbağı, Yenidoğan-1, Yenidoğan-2, Germece ve Ovacık-1 Tuz Ocaklarını kapsayan Çankırı Kaya Tuzu Mağarası
Kullanım Biçimi : Çankırı Kaya Tuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çankırı Kaya Tuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kaya Tuzu; Çankırı ili Merkez ilçesinde bulunan Potuk, Balıbağı, Yenidoğan-1, Yenidoğan-2, Germece ve Ovacık-1 Tuz Ocaklarını kapsayan Çankırı Kaya Tuzu Mağarasından çıkarılan ve sofrada öğütme tuzu olarak işlenen tuzdur. Yaklaşık % 70'lik kısmı delme patlatma yöntemiyle çıkarılır. Rafine edilmez, beyazlatma işlemi uygulanmaz ve iyot ilave edilmez. Kristallerin tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm'lik elekten tamamının, 1000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmının geçeceği şekildedir.

Çankırı Kaya Tuzu, gıda ile temasa uygun olan nem koruyucu ambalajlarda ve net miktarı 500 g'ı geçmeyecek şekilde paketlenerek piyasaya sunulur.

Çankırı Kaya Tuzunun çıkarıldığı kaya birimi; 37-24 milyon yıl yaşında eski akarsu ve göl ortamında birikmiş-çökelmiş çakıl taşı, kumtaşı, kil taşı, marn, çamur taşı ve jips kayalarından oluşur. Kalınlığı 200-300 m kadardır.

Çankırı Kaya Tuzunun günlük üretimi, rezerv itibariyle yaklaşık 1500 tondur.

Çankırı Kaya Tuzunun içinde kireç bulunmadığından mat görünümü yoktur, cam gibidir. Parçalı kristal yapıdadır. Kristali açık renkte ve berrak bir görünüme sahiptir.

Çankırı Kaya Tuzunun kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kimyasal Özellik	Değer
Sodyum klorür	En az % 97
Arsenik	En fazla 0,5 mg/kg
Bakır	En fazla 2 mg/kg
Kurşun	En fazla 2 mg/kg
Kadmiyum	En fazla 0,5 mg/kg
Civa	En fazla 0,1 mg/kg
Rutubet	En fazla % 0,5
Kalsiyum	En fazla % 0,1
Magnezyum	En fazla % 0,1

Çankırı Kaya Tuzunun geçmişi, M.Ö 3000'li yıllarda Hititler dönemine dayanır. Çankırı Kaya Tuzu Mağarası, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Hicrî 1278 (1861) tarihinde kamulaştırılarak Rüsûmât İdaresine devredilmiş ve devlet tarafından işletilmeye başlamıştır.

Üretim Metodu:

Çankırı Kaya Tuzu, Çankırı Kaya Tuzu Mağarasını oluşturan tuz ocaklarından, delme patlatma yöntemi ile kristal kaya halinde çıkarılır. Kristal kaya tuzlarının killi kısımları, sofralık tuzda kullanılamayacağı için temizlenir. Temizlenen kaya tuzu parçaları, gıda ile temasa uygun kırıcılarla öğütülür ve elekten geçirilir. Öğütme işlemi; tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm'lik elekten tamamının, 1000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmının geçeceği şekilde ayarlanarak gerçekleştirilir. Rafine edilmez, beyazlatma işlemi uygulanmaz ve iyot ilave edilmez.

Çankırı Kaya Tuzu, gıda ile temasa uygun olan nem koruyucu ambalajlarda ve net miktarı 500 g'ı geçmeyecek şekilde paketlenir. Ürünün etiketinde sofrada öğütme tuzu olduğu ve iyot ilave edilmediği, ilgili mevzuata uygun olarak belirtilir.

Çankırı Kaya Tuzu, ambalajı açıldıktan sonra ısı, ışık ve neme maruz kalmayacak şekilde ve ağzı kapalı kaplarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Çankırı Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Ticaret ve Sanayi Odası ile Çankırı Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Çankırı Kaya Tuzunun çıkarıldığı tuz ocağının uygunluğu.
- Çankırı Kaya Tuzunun kuru maddede NaCl, rutubet miktarı ve tane büyüklüğü bakımından uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Çankırı Kaya Tuzu ibaresinin, logosunun ve menşe 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.