No: 1093 – Mahreç İşareti

KINIK KURU DOMATESİ

Tescil Ettiren

KINIK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1093
Tescil Tarihi	**:** 25.04.2022
Başvuru No	**:** C2021/000241
Başvuru Tarihi	**:** 11.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Kınık Kuru Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Domates Kurusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Kınık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Aşağı Mah. Atatürk Cad. Kınık İZMİR
Coğrafi Sınır	**:** İzmir ili Kınık ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Kınık Kuru Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kınık Kuru Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kınık Kuru Domatesi; domateslerin hasattan hemen sonra işletmecilerin isteğine göre ortadan ikiye kesilip ya da dilimlenerek güneşin altında kurutulmasıyla elde edilen domates kurusudur. Kınık Kuru Domatesinde kullanılan domateslerin belirli bir çeşidi bulunmaz, kurutmaya elverişli domatesler tercih edilir.

Kınık Kuru Domatesinin likopen değeri 200-250 mg/kg; rengi, L değeri bakımından 21-25, a değeri bakımından 14-17, b değeri bakımından 8-11, kuru madde oranı %73-80, nem oranı % 20-27 ve şeker oranı % 24-27 arasındadır.

Kınık Kuru Domatesinin geçmişi eskiye dayanır. Kınık ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kınık Kuru Domatesinin üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen domatesler kullanılır.

Kınık ilçesinde yetiştirilen domateslerin çekirdekleri, hasat döneminde toplanıp kurutularak bir sonraki dönemde tohumluk olarak kullanılır. Tohumluk olarak ayrılan çekirdekler, takip eden yılın şubat-mart ayında viyollere dikilerek fide elde edilir ve bu fideler dikilir.

Hasat edilen domatesler, hasattan hemen sonra temizlenip yıkanarak genellikle 20-25 kg'lık kasalara konularak sergi adı verilen kurutma alanlarına götürülür. İşletmenin uygulamasına göre kesilen ya da dilimlenen domatesler, beyaz çuhalar üzerinde serilip 7-10 gün süreyle güneşte kurumaya bırakılır.

Kurutma işlemi tamamlanmış ürünler, delikli çuvallara konularak, yaklaşık 4°C'lik soğuk hava depolarında muhafaza edilir. Kınık Kuru Domatesi; istenilen gramajlarda vakumlu ambalajlarda piyasaya arz edilir.

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

Kınık Kuru Domatesinin geçmişi eskiye dayanır. Kınık ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretimde kullanılan domatesler, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kınık Kuru Domatesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kınık Belediyesinin koordinasyonunda, Kınık Çiftçi Malları Koruma Başkanlığından, Kınık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kınık Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim merci tarafından; üretim metoduna uygunluk, muhafaza koşulları ile Kınık Kuru Domatesi ibaresinin ve 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.