

No: 388 – Mahreç İşareti

KASTAMONU ÇEKME HELVASI

Tescil Ettiren

KASTAMONU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

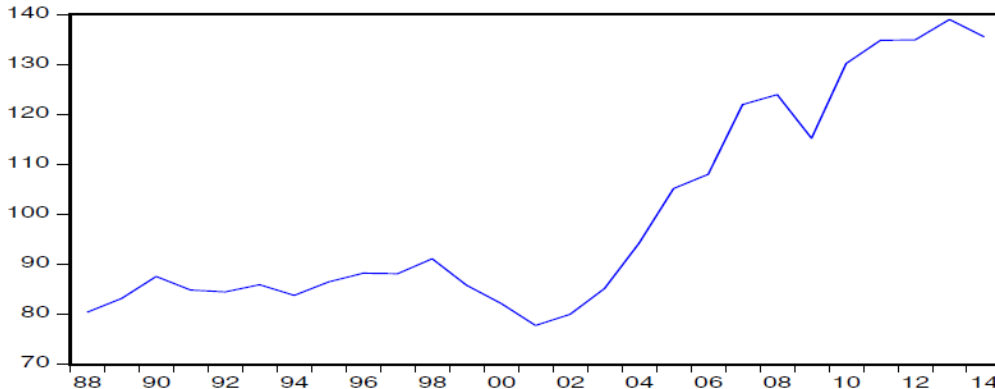
Tescil No	: 388
Tescil Tarihi	: 17.10.2018
Başvuru No	: C2017/202
Başvuru Tarihi	: 17.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Çekme Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Çekme helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hepkebirler Mah. Ticaret ve Sanayi Odası Pasajı No:9 Merkez Kastamonu
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	:Kastamonu Çekme Helvası coğrafi işareti marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Çekme Helvası TS 13028 Çekme Helva Standardı'na uygun olarak beyaz şeker, buğday unu, tereyağı ve/veya bitkisel margarin, su, sitrik asit, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve gerektiğinde çeşni maddeleri de ilave edilerek tekniğine uygun şekilde hazırlanan bir üründür. Üründe kullanılacak beyaz şeker; Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şekeri (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu) ifade etmektedir. Kastamonu Çekme Helvası geleneksel haliyle sade olarak üretilmekle birlikte, aynı yapım tekniği ve hammaddeler kullanılmak kaydıyla, nihai aşamada tüketici beğenisi amacıyla çeşnilendirilebilir. Çeşni maddesi olarak; Antep Fıstığı, ceviz, badem, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları, kakao, çikolata, Hindistan cevizi rendesi, susam ve çeşni amaçlı kullanılan diğer uygun gıda maddeleri kullanılabilir. Aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri olarak üründe sadece vanilya, vanilin ve etil vanilin aroması kullanılabilir. Çeşnili Kastamonu Çekme Helvasında kullanılan çeşni maddeleri, doğal aroma vericisi ile birlikte kullanılamaz. Ayrıca üründe sitrik asit hariç gıda katkı maddeleri de (koruyucu, renklendirici, tatlandırıcı vb.) kullanılamaz.

Kastamonu Çekme Helvası üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki çeşni maddelerine ait kabuk ve çekirdek dâhil her türlü madde yabancı madde olarak değerlendirilir ve üründe yabancı madde bulunmamalıdır.

Kastamonu Çekme Helvasının 1800'lü yıllardan beri doğumları, evlilikleri ve diğer önemli tarihleri kutlamak amacıyla üretildiği, hatta Kastamonu'dan Osmanlı sarayına gönderildiği ve zamanla geleneksel gıda kültürümüzün bir parçası haline geldiği bilinmektedir. Geleneksel yöntemlerle küçük işletmeler tarafından uzun yıllardır üretilmekte olan Kastamonu Çekme Helvasına olan talep, ülke ekonomisinde görülen gelişmelere paralel olarak artmış, gerek üretici sayısında gerekse üretim yapan firmaların kapasitelerinde de artışlar meydana gelmiştir. Bu gelişmeler Kastamonu Çekme Helvasının son ürün sunumuna dair çeşnilendirme, farklı ambalajlama tekniklerine dayanan raf ömrünü uzatma gibi araştırma geliştirme çalışmalarını da beraberinde getirmiştir. Böylelikle yerel üreticiler dağıtım ağlarını genişleterek il dışı farklı pazarlara açılma imkânı bulmuşlardır. Tüm bu gelişmeler sonucu artan talep Kastamonu Çekme Helvası üretimini de artırmıştır.



Şekil 1. 1988-2014 yılları arasında Kastamonu Çekme Helvası üretim miktarları (yıl/ton)

Şekil 1’de 1988-2014 yılları arasındaki Kastamonu Çekme Helvası üretim miktarları verilmiştir. Görüldüğü üzere 2014 yılı ortalaması 135 ton/yıla ulaşmıştır.

Kastamonu Çekme Helvasına kendine özgü niteliklerini kazandıran ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir:

1. Ayırt edici üretim yöntemi nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası üretiminde belirli işleme teknikleri ürüne özgünlük katmakta ve bu işlem aşamaları benzer nitelikteki diğer ürünlerin proseslerinde bulunmamaktadır.

- Kastamonu Çekme Helvasında kullanılan miyanenin kavrulma düzeyi “çekme helvaya tat ve koku özgünlüğünü” kazandıran unsurlardan birisidir. Miyanenin yanmaması ancak homojen olarak ve mümkün olduğunca fazla kavrulması gereklidir. Bu işlem 160±15 °C sıcaklıkta pişirme kazanlarında yaklaşık 3-4 saatte gerçekleştirilir.
- Kastamonu Çekme Helvasına pürüzsüz ve ağızda kolay eriyen nitelikte tekstür kazandıran aşamalardan ilki şeker kütle ve miyanenin birbiri içerisinde homojen olarak dağılmaya kadar karıştırılmasıdır. Şeker halkasının miyaneye bulanarak kenarlara doğru çekilmesi ve büyüyen halkanın sekiz yapılarak birbiri üzerine katlanması şeklinde devam eden bu aşama 20-25 dakika kadar devam eder. Bu noktadaki kritik unsur çekme işlemi bitmiş kütlede sert şeker ve miyane hamur topağının kalmamasıdır. Ağartılmış şeker kütleinin miyane ile homojen karışımının sağlanabilmesi için geleneksel teknik miyane ve şeker sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olmasıdır. Çekme işlemi bitmiş helva topaksızdır ve pişmaniye benzeri ince şeker lifleri içermektedir.
- Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan ve son ürün tekstürünü (ağızda dağılma)kazandıran işlem basamaklarından ikincisi de çekme helvanın imal edildikten sonra prosesin devam etmesi, çekme helvanın helva öğütme makinesinden geçirilmesi ve tekrar toz forma getirilmesinin ardından da toz kütleinin tepsilere düzgünce doldurularak presleme ve kesme makinasında sıkıştırılmış yapısı düzgün tüketilebilir formda küp silindir ve baklava dilim şeklinde küçük parçalara dönüştürülmesidir. Bu nedenle öğütme makinası ile pres makinası Kastamonu Çekme Helvası üretimi için tasarlanan özgün makinelerdir.

2. Ayırt edici nihai ürün nitelikleri

2.1. Formül içeriğine bağlı ayırt edici nitelikler

Miyane oranını fazla olması, buna bağlı şeker oranının düşük olması: Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan diğer bir unsur miyane oranının yüksek olmasıdır. TSE 13028’e göre toplam şeker oranı nihai üründe en çok %50 olarak verilmiştir. Kastamonu Çekme Helvasına benzer nitelikteki diğer ürünlerde bu oran ortalama %40-45 iken, Kastamonu Çekme Helvasında en fazla % 34±4 düzeyindedir. Kastamonu Çekme Helvasında miyane oranının yüksek olması toplam içerikte şeker oranının az olmasını, ürün tüketilirken şeker tadının daha az hissedilmesini, böylelikle son ürünün tat ve lezzet açısından benzer nitelikteki ürünlere kıyasla daha hafif, tüketiciler tarafından sürekli yenilebilir/tüketilebilir nitelikte olmasını sağlamaktadır.

2.2. Tekstürel Nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası dış görünüm itibariyle kalıplanmış, sıkıştırılmış, pürüzsüz, düzgün kesilmiş, homojen yapısıyla özgünleşmiş bir tekstüre sahiptir. Ancak imal edildikten sonra, benzer nitelikteki diğer ürünlerden farklı olarak Kastamonu Çekme Helvasının “şekerli lifli yapısının öğütme makinasından geçirilerek kırılması” nedeniyle, ısırdığında ve yeme sırasında ağızda dağılan, eriyerek kolayca yutulan pürüzsüz yumuşak bir tekstürü vardır.

Tablo 1. Tekstür Profil Analizi kontrol parametreleri ve analiz sonuçları

Parametre	Fiziksel tanım	Duyusal tanım	Kastamonu Çekme Helvası analiz sonuçları
Sertlik (Hardness) (g)	Deformasyon için gerekli olan güç	Maddeyi ön dişler arasında sıkıştırmak için gerekli olan güç	546.55 ± 117.21
Esneklik (Springiness)(mm)	Deforme eden gücün ortadan kalkmasıyla birlikte materyalin deforme olmamış haline dönme oranı	Azı dişleriyle kısmi olarak sıkıştırılan maddenin orijinal yüksekliğine dönme oranı ve hızı	0.159 ± 0.061
Yapışkanlık (Cohesiveness)	İç bağların dayanma gücü	Madde ısırılırken, kopmadan önceki deformasyon miktarı	0.046 ± 0.007
Çiğnenme (Chewiness) (gmm)	Katı gıdayı parçalara ayırıp yutma durumuna getirmek için gerekli olan enerji	Gıdayı yutmaya hazır hale getirinceye kadar gerekli çiğneme sayısı ve gücü	4.636 ± 1.253

Kastamonu Çekme Helvası tekstür ve sıkıştırılmış yapısı itibariyle sertlik düzeyi nispeten yüksek gibi algılanan, ancak ısırma ve ağızda çiğneme sırasında çabuk dağılan, yapışmayan, çiğnemeye karşı direnç göstermeyen, yumuşak ve pürüzsüz bir tekstüre sahiptir. Buda Tablo 1.'de görüleceği üzere esneklik, yapışkanlık ve çiğneme değerlerinin düşük olmasından kaynaklanmaktadır.

2.3. Bazı Fizikokimyasal Nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası pişmiş şeker kütesinin beyaz renk alıncaya kadar çekme makinasında ağartılması, şeker kütesinin kavrulmuş miyane ile homojen karışım oluşuncaya kadar tekrar çekilmesi, şeker liflerinin kırılması amacıyla öğütme makinasından geçirilmesi sonucunda kendine özgü tekstürle beraber rengini de kazanır. İçeriğinde oldukça kavrulmuş bir miyane kullanılmasına rağmen son ürün rengi bu işlemler sayesinde beyaza yakın bir durum alır.

Kastamonu Çekme Helvasının kendine has rengini ifade edebilmek amacıyla gıdalarda kolorimetrik olarak ölçüm yapan Renk Tayin cihazıyla renk özellikleri belirlenmiştir. Tablo 2' deki analiz sonuçlarında görüleceği gibi Kastamonu Çekme Helvasının rengi beyaza yakın, oldukça açık bir renktedir. (Bu veriler sade helva için belirlenmiştir. Nihai aşamada ilave edilecek çeşni maddeleri görselliği etkilemekle birlikte, ürünün ana yapısını bozmaz)

Tablo 2.Kastamonu Çekme Helvasının bazı fizikokimyasal nitelikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet, % (m/m)	6±1.5
Toplam şeker (sakaroz olarak), % (m/m)	34±4
Toplam yağ, % (m/m)	16±2
Toplam kül, % (m/m)	0.50±0.1
Peroksit, (ekstrakte edilen yağda) (meq/kg)	10±1.5
Renk L^*	90.16±3.5
a^*	0.90±0.09
b^*	16.18±1.4

Kastamonu Çekme Helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

Üretim Metodu:

Kastamonu Çekme Helvası Üretimi İçin Kullanılan Temel Donanım: Temel donanım içerisindeki miyane pişirme makinesi/kazanı, şeker pişirme kazanı, soğutma ve dinlendirme tezgahları, şeker ağartma makinası veya düzeneği, helva çekme makinesi/tezgahı helva öğütme makinası, helva şekillendirici pres makinası, paketleme makinası temel makine parkurudur. Kastamonu Çekme Helvasını diğerlerinden ayıran temel özelliklerden birisi de Kastamonu Çekme Helvasının imal edildikten sonra prosesin devam etmesi, helva öğütme makinesinden geçirilmesi, tekrar toz forma getirilmesi, ardından da toz kütleinin tepsilere düzgünce doldurularak presleme ve kesme makinasında sıkıştırılmış yapısı düzgün formda küp silindir ve baklava dilim şeklinde küçük parçalara dönüştürülmesidir. Bu nedenle öğütme makinası ile pres makinası Kastamonu Çekme Helvası üretimi için tasarlanan özgün makinelerdir.

Kastamonu Çekme Helvası Üretimde Kullanılan Hammaddeler ve Kullanım Oranları:

Kastamonu Çekme Helvası üretiminde kullanılan hammaddeler; beyaz şeker, buğday unu, tereyağı ve/veya bitkisel margarin, su ve sitrik asittir. Üretimde kullanılan hammaddelerin miktarları yüzde olarak şu şekildedir:

<u>Hammadde</u>	<u>Kullanım oranı (%)</u>
Tereyağı / Bitkisel Margarin	16±2
Un	48±2
Şeker	34±4
Su	2±2
Sitrik asit	0.01

Kastamonu Çekme Helvasının Üretiminde Uygulanan İşlemler: Çekme helva üretiminde uygulanan işlemler ve işlem basamakları aşağıda sıralanmıştır. Kastamonu Çekme Helvası üretiminde kullanılan reçete kadar uygulanan sıcaklıklara ve sürelerle dikkat edilmesi de ürünün istenen özelliklere sahip olması açısından çok önemlidir. Üretim aşamaları aşağıda sırasıyla açıklanmıştır.

Miyane yapımı

Kastamonu Çekme Helvasında ayırt edici en önemli özelliklerden ilki miyane yapımı ve miyane kullanım oranındaki özgünlüktür. Yağ eritilir, kademeli olarak un ilave edilir, Sürekli karıştırılarak hamur pişirilir. Pişirme işlemi 160±15 °C sıcaklıkta pişirme kazanlarında yaklaşık 3-4 saatte gerçekleştirilir. Miyanenin kavrulma

derecesi Kastamonu Çekme Helvasına tat ve koku özgülüğünü kazandıran unsurlardan birisidir. Miyanenin yanmaması ancak homojen olarak ve mümkün olduğunca fazla kavrulması gereklidir. Kavruan miyane dinlenme teknelerine alınarak soğumaya bırakılır.

Şeker Kaynatma ve Soğutma İşlemleri

Bakır kazana şeker ve su ilave edilir, 130 ± 10 °C'de ortalama 20 dakika süreyle kaynatılır. Kaynama işlemi tamamlanmadan ortalama 5 dakika önce kazana sitrik asit ilave edilerek karıştırılır. Kaynatılan şeker ince bir tabaka halinde soğutma tezgâhına dökülerek yayılır. Şekerin soğutulması sırasında şekerin her tarafının eşit şekilde soğuması için şekerin tüm yüzeyleri bir spatül ile kazınıp şeker üstüne katlanır. Şeker yüzeyinin kristallenmesini engellemek ve alt tabakların soğumasını sağlamak amacıyla birkaç defa daha katlama işlemi yapılarak şekerin sıcaklığının 85 ± 10 °C düşmesi sağlanır.

Şeker Ağartma İşlemi

Şeker istenen sıcaklığa düştüğünde ağartma makinesinin kollarına takılarak şekeri ağartma işlemine başlanır ve bu işlem şeker kütlesinin rengi beyazlaşana kadar ortalama 5 dakika kadar sürer.

Miyane Karıştırma ve Helva Çekme İşlemi

Pişirilen miyane ve ağartılmış şeker kütlesi çekme tezgâhına alınır. Ağartılmış şeker, büyük bir halka şekline getirilir. Çekme tezgâhı üzerinde dinlendirilmiş olan miyane ve ağartılan şeker birbirleriyle karıştırılarak çember şekline getirilir. Miyaneye bulanık şeker halkası elden ele çevrilerek ve çekilerek uzatılır. Çekme helva denmesinin sebebi budur.

Çember şeklindeki şeker/miyane karışımı kenarlara doğru ustalar tarafından manuel olarak veya makine yardımıyla çekilir. Büyüyen halka sekiz yapılarak birbiri üzerine katlanır. Bu işlem şeker kütlesi ve miyane birbiri içerisinde homojen olarak dağılıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika devam eder. Bu noktadaki kritik unsur çekme işlemi bitmiş küttelede sert şeker ve miyane hamur topağının kalmamasıdır. Çekme işlemi bitmiş helvanın ince, tel tel hale gelmiş olması gerekir. Kastamonu Çekme Helvasına pürüzsüz ve ağızda kolay eriyen nitelikte tekstür kazandıran aşamalardan birisi de bu işlemdir. Daha sonra soğuması için yaz ve kış mevsimine göre değişmekle birlikte tezgâhlar üzerine serilerek yaklaşık 20 dakika bekletilir. Sıcaklığı 25 ± 5 °C'ye düşürüldüğünde helva öğütme makinesine atılır. Bu işlemdeki kritik nokta miyane ve ağartılmış şeker kütlesinin homojen karışımının sağlanabilmesi için sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olmasıdır.

Helva öğütme ve presleme/şekillendirme işlemleri

Bu aşamaya kadar pek çok çekme helva çeşidinde benzer proses akışı olmakla birlikte Kastamonu Çekme Helvasını benzerlerinden ayıran proses basamağı çekme helva kütlesinin işlenmeye devam edilmesi, öğütme makinasına dökülerek helvadaki şeker liflerinin bıçaklar ile parçalanması ve unumsu, dökülgen bir form kazandırılmasıdır. Kırmının ardından toz formdaki helva elenerek yeterince parçalanmamış olanlar diğerlerinden ayrılırlar. Bu işlemin ardından helva kütlesi tepsilere alınarak presleme makinasına verilir. Presleme makinasında sıkıştırılan helvanın içinde kalan havanın da çıkması sağlanır. Böylece helva tekstürü birbirine yapışır, kendine özgü pürüzsüz ve sıkı bir form kazanmış olur. Presleme yapılırken aynı zamanda tepsi içine atılan kesilerle helva kütlesinin küp, silindir ve baklava dilimi şeklinde tüketilebilir daha küçük parçalara ayrılması sağlanır.

Kastamonu Çekme Helvasının Ambalajlanması

Tepsiler içindeki helva kutulara doldurulur ve kutu kapatılır. Daha sonra shring makinesinde ambalajlama tamamlanır. Günümüzde iç tabağa dolum, vakum paketleme gibi helvanın raf ömrünü uzatmaya yönelik olan ürünün niteliklerini değiştirmeyen farklı ambalajlama biçimleri de mevcuttur. Ambalajlamadan sonra dağıtım ve depolama işlemleri için ürünler kolilere yerleştirilirler. Son kontrolleri yapıp 20 ± 2 °C'deki depolarda saklanır.

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

Yalnızca Kastamonu'da uygulanarak, Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan nitelikler;

Miyanesinin yanmayacak kadar, iyice kavrulması ve homojen kavrulmuş olması Kastamonu'daki helva ustalarının, ustalığına ve el/göz kararına dayanan ve nesilden nesile aktarılan ve Kastamonu Çekme Helvasına kendine özgü tat ve koku karakteristiğini kazandıran temel işlemdir. Miyane/ağartılmış şeker karıştırma

aşamasında “miyane ve ağartılmış şeker kütesinin homojen karışımının sağlanması”, bunun için de her iki kütenin sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olması, Kastamonu Çekme Helvası ustalarının el becerisine dayanan ve son ürüne homojen ve pürüzsüz bir tekstür kazandıran diğer bir işlemdir. Bu işlem sırasında miyane ve ağdanın birbirine yediriliş şekli, şeker kütesinin kenarlara doğru çekilerek genleştirilmesi, birbiri üzerine katlanması, katlama tekniği ve bu işlemin ne kadar süreyle yapılacağı ustalık gerektiren ve Kastamonu Çekme Helvasının temel tekstürünü sağlayan işlemlerden bir diğeridir.

Bu temel işlemler haricinde Kastamonu Çekme Helvası imalatında aşağıda verilen işleme ve üretim teknikleri de Kastamonu iline özgü tekniklerdir ve Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük kazandırır;

1. Miyane oranının yüksek olması (66 ± 4), böylece son ürünlerdeki şeker oranının % 34 ± 4 sınırında tutularak şekeri daha az, yeme nitelikleri ve lezzeti daha hafif olması,

2. Çekme işlemi bittikten sonra öğütme, presleme, şekillendirme işlemlerinin yapılarak tekstüre görünüşte sıkıştırılmış/bütün bir yapı, ancak ısırma ve yeme sırasında dağılan ve dökülgen bir form kazandırılması

3. Kastamonu'nun iklimsel özellikleri ve şehrin karasal iklimi de helvanın yapısını olumlu yönde etkilemekte ve istenen tekstürel dokunun ve yeme niteliklerinin elde edilmesine olanak vermektedir. Bu koşullar ölçümlendiğinde ortalama olarak 40 ± 5 ortam bağıl nemi, 21 ± 3 °C ortam sıcaklığıdır. Bu ortam ve yukarıda belirtilen proses koşulları da sağlandığında ortalama 6 ± 1.5 rutubet içeriğine sahip ürün elde edilmektedir. Kastamonu Çekme Helvasının ana yapısı şeker ve un olduğundan bu koşullar sağlanmadığında ürün çok çabuk rutubet çekmekte, kendine özgü dökülgen ve dağılan formunu kaybetmekte, yapısı gittikçe sertleşen ve nihai aşamada sakızimsı bir yapı kazanmaktadır.

4. Ayrıca presleme ve şekil verme aşamasında kare/baklava/silindir şekilleriyle benzer çekme helva veya pişmaniye türlerinden farklı bir formda tüketime sunulmasıdır.

Denetleme:

Denetimler Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Kastamonu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Kastamonu Belediyesi ve Kastamonu Üniversitesi'nden oluşturulacak 4 kişilik denetim mercii tarafından; üretim, depolama pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde yılda bir defadan az olmamak üzere ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; Kastamonu Çekme Helvasının ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda üretim yerinin ziyareti yapılarak üretim tekniğinin Kastamonu Çekme Helvasına uygun olup olmadığı belirlenir. Denetleme sırasında bakılacak olan kriterler aşağıdaki gibidir:

- Kullanılan miyanenin kavrulma düzeyi
- Ağartılmış şeker kütesinin miyane ile karışımı
- Üretilen helvanın helva öğütme makinasından geçirilmesi ve toz forma getirilmesi
- Kullanılacak beyaz şekerin Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygunluğu
- Ürün tanımında geçen malzemelerin uygunluğu
- Öğütme ve pres makinalarının Kastamonu Çekme Helvası üretimi için tasarlanmış özgün makinalar olması
- Kastamonu Çekme Helvasının Üretim Akış Şemasına uygunluk
- Şeker kaynatma, soğutma ve ağartma işlemlerine uygunluk
- Üretilen helvanın öğütme, presleme/şekillendirme uygunluğu
- Kastamonu Çekme Helvasının kutulara doldurulmasının, ambalajlanmasının uygunluğu.
- Depolama uygunluğu.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.