

No: 414 – Mahreç İşareti

KONYA PEYNİR ŞEKERİ

Tescil Ettiren
KONYA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.01.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 414
Tescil Tarihi	: 11.02.2019
Başvuru No	: C2014/002
Başvuru Tarihi	: 02.01.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Peynir Şekeri
Ürünün Adı	: Şekerleme
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Konya Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konya Ticaret Odası Vatan Cad. No:1 42040 Selçuklu / KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Peynir Şekeri sert şekerlemeler grubuna dâhildir. Kaya gibi sert görüntüsü olmasına karşın, yerken ağızda kolayca dağılan, benzer ürünlere göre boyutları iri, düzgün yüzeyle, genelde beyaz renkte (aroma türüne göre renkli olabilen) olan ayrıca ısırınca dişleri kamaştırıcı hafif sert bir şekerdir. Konya'nın yerlileri tarafından eskiden ölü şekeri olarak da adlandırılır; ayrıca cenaze günü cenaze evini ziyaret için gelen misafirlere ikram edilirdi. Normal günlerde ise taze yufka içine ufalanarak ya da kırılarak eşit miktarlarda yaydıktan sonra dürtüm yapılarak öğün olarak yenilirdi. Ancak zaman geçtikçe bu tüketim geleneği ortadan kalkmıştır. Günümüzde özellikle büyük düşünür Mevlana'yı anma törenlerinin yapıldığı Aralık ayında ve turistlerin ziyaret ettiği yaz mevsiminde üretim ve tüketiminde önemli bir artış olmaktadır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Peynir Şekeri yazılı kayıtlara göre ilk 1950'li yıllarda Konya'da üretilmeye başlanmış ve zamanla Konya ile yurt çapında meşhur olmuştur. Konya Peynir Şekerinin bileşimindeki şeker oranının en az %94 olması gerekir. Glukoz kullanılmamalıdır. Konya Peynir Şekerinin ayırt edici özelliklerinden birisi de üretiminde kullanılan ağartma tekniğidir. İmalat sırasında yapılan ağartma işlemiyle ürünün bünyesine hava katılarak hacminin genişlemesi sağlanmaktadır. Ağartma işlemi sırasında şekerin gerekli kabarıklığa ulaşması sağlanır. Ağartma işlemi sonrasında rulo halinde getirilen şekerleme kesilerek dinlendirilir. Bu aşamada; ağızda dağılabilmek özelliğini kazanabilmesi için spreyle ürüne su sıkılarak ürünün peynirleşmesi sağlandığından şekerin kıvamı burada yakanmaktadır. Bu da ustalık gerektirdiği için Konya Peynir şekerinin üretiminde önem arz eder. Üretim tekniğine uygun olarak üretilmediği takdirde kristalizasyon ve yapışkanlık gibi kusurlar kısa sürede ortaya çıkabilmektedir.

Üretim Metodu:

Konya Peynir Şekeri üretiminde hammadde olarak granüle toz şeker, su, sitrik asit ile bergamot aroması vb. doğal aroma vericiler ve doğal renklendiriciler kullanılır. Hammaddelerin karışım oranları granüle toz şeker %94, su %5,88, sitrik asit %0,09, bergamot aroması %0,03'tür. Kullanılacak şeker, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristalleştirilmiş sakaroz) olmalıdır. Üründe gıda katkı maddesi olan tatlandırıcılar ve glukoz/fruktoz şurupları kullanılmamalıdır.

Bu hammaddeler (su, şeker, sitrik asit), bakır kazanlarda devamlı karıştırılarak 140°C'ye kadar pişirilir. Ağda kıvamına gelen bu karışım soğutma taşlarına (tezgah) dökülür. Yaklaşık 10 dakikalık sürenin sonunda ılık bir hale gelen karışım sarı renktedir. Karışım beyazlatma amacıyla ağartma ünitesine alınır. Ağartma işleminde sarı haldeki karışım beyazlayıncaya kadar 10 dakika süreyle işleme tabi tutulur. Hava püskürten bir makineyle birlikte çalışan bu ağartıcı üniteye karışım hem hacim artışı sağlanır hem de köpük beyazlığında bir renk elde edilir. Bu aşamanın sonuna doğru doğal renklendiriciler ve doğal aroma vericiler ilave edilir.

Sade (beyaz renkte) Konya Peynir Şekeri üretiminde renk maddesi ilave edilmezken, aroma kazandırmak amacıyla bergamot aroması eklenir. Kakaolu Konya Peynir Şekeri üretiminde renk maddesi ve vanilin aroma maddesi, aromalı Konya Peynir şekerinde ise çeşidine göre renk maddeleri ve limon, portakal, muz, kivi ve çilek gibi doğala özdeş aroma maddeleri ilave edilir. Bundan sonra hemen şekil verme işlemine geçilir.

Şeker kütlesi şekil verme makineleri ile birlikte ustaların da katkısıyla rulo haline getirilir. Daha sonra üretilen şekerlerin iriliğine göre iki farklı kalıpta (büyük ve küçük boyutlu olmak üzere) kesme işlemi gerçekleştirilir. Şekil verilmiş Konya Peynir Şekerleri, taşıyıcı bir bant yardımıyla hava püskürten bir tabla üzerine alınır. Bu tablada birbirine yapışmış olabilecek durumdaki şekerler birbirinden ayrılır. Konya Peynir Şekerinin kendine özgü ağızda dağılabilmek özelliğini kazanabilmesi için, üretilen şekerlerin üzerine su serpildikten ve tablaların üzeri temiz bezle örtüldükten sonra bir gün süreyle bekletilmeleri gerekmektedir.

Konya Peynir Şekerinin üretiminde en önemli kısımlardan birisi de dinlendirilme safhasıdır. Bu aşamada spreyle ürüne su sıkılarak ürünün peynirleşmesi sağlandığından şekerin kıvamı burada yakalanmaktadır. Ustalık gerektiren bu süreçten sonra Konya Peynir Şekerleri paketlenerek satışa sunulur.

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

Üretimin tüm aşamaları Konya ili sınırları içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Konya Peynir Şekeri olarak şeker imal eden firmalar; esnaf ve ticaret sicil kayıtlarından ve vergi kayıtlarından tespit edilecektir. Ayrıca, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden, tüm Türkiye'deki odalar aracılığıyla Konya Peynir Şekeri üreten firmalar tespit edilecektir. Tespit edilen firmalar, Konya Ticaret Odasına Konya Peynir Şekeri imal ettikleri için başvuran firmalar ve şeker imal ettiklerini basın ve diğer yayın organları ile duyuran bütün firmalar denetim komisyonu tarafından denetlenecektir.

Ürünün ayırt edici özellikler ve üretim metodu bölümünde belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Konya Ticaret Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda; Konya Ticaret Odası 11. meslek komite grubu olan Süt, Süt Ürünleri, Çikolata, Şekerleme, Hazır Yemek ve Diğer Gıda Ürünlerinin İmalatı grubu üyelerinden oluşan 3 kişi, Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü öğretim üyelerinden 1 kişi ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere 5 kişilik komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.

Denetim komisyonu her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip denetlenecek üreticilerin adreslerine göre bir denetleme planı oluşturulacaktır. Komisyon firmaların sayısına göre gerekli gördüğü takdirde 2 denetleme grubuna ayrılarak denetleme yapabilecektir. Gerekli diğer kamu ve özel sektör kurumlarının laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır.

Denetim komisyonu, yılda bir defa düzenli olarak denetim yapacaktır. Haksız ve kurallara aykırı olarak Konya Peynir Şekeri adını kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurulacak; şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapılabilecektir. Denetime ilişkin raporlar Konya Ticaret Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilecektir.

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.