

**No: 1051 – Mahreç İşareti**

**SENİRKENT ÜZÜM PEKMEZİ**

Tescil Ettiren  
**SENİRKENT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1051
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.03.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/032
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.01.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Senirkent Üzüm Pekmezi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Senirkent Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Belediye Binası Senirkent ISPARTA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Isparta ili Senirkent ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Senirkent Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Senirkent Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### **Ürünün Tanımı ve Ayrırt Edici Özellikleri:**

Senirkent Üzüm Pekmezi; tane rengi mor-siyah, tane büyüklüğü 2-2,5 g, tane şekli oval, çekirdekli, salkım büyüklüğü 220-250 g, salkım şekli konik, salkım sıklığı dolgun olan Dimrit çeşidi üzümünden üretilen pekmezdır.

Bağcılık faaliyetlerinin çok eskiden beridir yapıldığı coğrafi sınırdadır, Senirkent Üzüm Pekmezinin geçmişi de eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Senirkent Üzüm Pekmezinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:**

Özellik	Değer
Toplam asit (%)	0,3-0,4
HMF mg/kg	75-100
Glukoz (%)	30-40
Fruktoz/glukoz oranı	0,9-1
Toplam kül (%)	1,2-1,3
Suda çözünebilen katı madde (%)	70-80
pH	4,5-5

#### **Üretim Metodu:**

Senirkent Üzüm Pekmezi geleneksel yöntem ile üretilir.

Senirkent'te yetiştirilerek hasat edilen Dimrit üzümleri, geniş gözenekli çuvallara doldurularak ezme işlemi için hatılın içine konulur. Temiz çizmelerle ezilerek şırası çıkarılır.

Üzüm şıraları geniş bakır kazanlara konulur. Ekşiliğinin ve asidinin giderilmesi için pekmez toprağı denen beyaz toprak, 100 kg şıraya 4 kg olacak şekilde şıranın içine katılarak bir süre kaynatılır. Kaynama sırasında pekmezin üzerinde oluşan köpükler kepçe ile alınır. Ateşten alınan üzüm şırası, toprak ve diğer çökeltilerinden ayrılması için bir gün bekletilir.

Bekletilen üzüm şırası süzülerek büyük bakır kazanlarda koyu kıvama gelene kadar kaynatılır. Bu aşamada şıranın yüzeyinde oluşan köpükler kepçeyle alındıkça pekmezin üzerinde kırmızı köpükler oluşur. Gıda ile temasa uygun tahta bir kaşık pekmeze batırılıp çıkarılarak üzerine bulaşan pekmez temiz bir tabağa damlatılır. Damlanın dağılmaması pekmezin uygun kıvama geldiğinin göstergesidir. Kıvama gelen pekmez ateşten alınarak soğutulur. Temiz sırcalı çömlek ya da cam kavanozlarda muhafaza edilir. Güneş görmeyen, oda sıcaklığındaki ortamlarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Senirkent Üzüm Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Ayrıca üretiminde Senirkent'te yetiştirilen Dimrit çeşidi üzüm kullanılır. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdadır gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Senirkent Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Senirkent Belediyesi, Senirkent İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Senirkent Ziraat Odasından ürün konuda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan üzümlerin Senirkent'te yetiştirilen Dimrit çeşidi üzüm olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Senirkent Üzüm Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti 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.