

No: 1352 – Mahreç İşareti

BADEMLİ KORUK ŞERBETİ

Tescil Ettiren

DİKİLİ İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1352
Tescil Tarihi	: 08.05.2023
Başvuru No	: C2020/419
Başvuru Tarihi	: 26.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bademli Koruk Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Atatürk Cad. No:48 Dikili 35980 İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Dikili ilçesi Bademli Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bademli Koruk Şerbeti; siyah yediveren çeşidi üzümün kuruğu, su, toz beyaz şeker ve ıtır otu (*Pelargonium graveolens*) kullanılarak Dikili ilçesi Bademli Mahallesinde üretilen meyveli şuruptur. Tadı ekşi ve mayhoştur. İçeriğindeki katı madde oranı en az %60'tır. 2 birim koruk şerbeti, 3 birim soğuk su ilave edilerek sulandırılır ve soğuk servis yapılır.

Bademli Koruk Şerbetinin geçmişi eskiye dayanır. Bademli Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bademli Koruk Şerbetinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen ve şıra verimi yüksek olan siyah yediveren çeşidi üzüm kullanılır. Üretimde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

100 kg siyah yediveren çeşidi üzüm kuruğu
250 g yeşil ıtır otu
25 kg toz beyaz şeker
60 L su

Üzüm korukları ayıklanıp bakır kazanlara koyulur. Üzerlerine su eklenip koruklar yumuşayınca kadar yaklaşık 2-3 saat kaynatılır. Yumuşayan koruklar, tübentlere aktararak suyu sıkılır ve elde edilen köpüklü sıvı kaynatılıp beyaz şeker ilave edilir. Kaynatma sırasında yüzeye çıkan tanecikler alınır. Rengi bordoya dönünceye kadar yaklaşık 3-3,5 saat kaynatılan koruk suyuna ıtır otu ilave edilerek soğuyuncaya kadar bekletilir. Soğuyan şerbetten ıtır otu çıkarılıp istenen miktarlarda şişelenir. Bademli Koruk Şerbetinin servisi, 2 birim koruk şerbetine 3 birim soğuk su ilave edilip sulandırılarak ve soğuk olarak yapılır.

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

Bademli Koruk Şerbetinin geçmişi eskiye dayanır. Bademli Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen siyah yediveren çeşidi üzümler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bademli Koruk Şerbetinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda, Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dikili Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Dikili Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.