

**No: 1476 – Mahreç İşareti**

**GÜMÜŞHANE KUŞBURNU NEKTARI**

Tescil Ettiren

**GÜMÜŞHANE TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1476
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.09.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000107
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.03.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gümüşhane Kuşburnu Nektarı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Nektar / Alkolsüz içecekler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karaer Mah. Atatürk Cad. No:55 29000 GÜMÜŞHANE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gümüşhane ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gümüşhane Kuşburnu Nektarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gümüşhane Kuşburnu Nektarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı; doğal ortamda yetişen *Rosa canina* çeşidi kuşburnu bitkisinin meyveleri kullanılarak Gümüşhane ilinde üretilen içecektir.

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan kuşburnu, yüksek yerlerde yetişen ağaçlardan temin edilir. Çünkü yüksek yerlerde yetişen meyvelerin çiçeklenme zamanını gecikir, meyve güneş ışığından daha fazla yararlanır ve bu sebeple fenolik madde miktarı ile C vitamini miktarı artar. Bu durum, Gümüşhane Kuşburnu Nektarının kalitesi olumlu yönde etkiler.

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan meyvenin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde kullanılan kuşburnu meyvesine ait özellikler

Özellik	Değer
Meyve boyu (mm)	16 - 24
1000 tane ağırlığı (g)	1940 - 1989
Meyve eti oranı (%)	70,9 - 71,8
Briks (%)	25,6 - 27,6
pH	3,9 - 4,2
Toplam fenolik madde (mg GAE / 100 g)	865,4 - 956,4
C vitamini (mg / 100 g)	605 - 791

Gümüşhane Kuşburnu Nektarının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Gümüşhane Kuşburnu Nektarına ait fiziksel ve kimyasal özellikler

Özellik	Değer
pH (Malik asit cinsinden)	3,5 - 3,6
Püre / Pulp miktarı (%)	En az % 40
Şeker (%)	En çok % 20
Sitrik asit veya limon suyu konsantresi	En çok 3 g / L
Asitlik (%)	% 7 - 8,5
Briks (%)	12 - 14

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi olan Gümüşhane Kuşburnu Nektarının üretimi, 1974 yılında ilk fabrikanın kurulmasıyla artmaya başlamıştır. Gümüşhane ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Gümüşhane Kuşburnu Nektarı üretiminde, coğrafi sınır içinde yetişen kuşburnu bitkisinin meyveleri kullanılır.

Kuşburnu meyvesi mevsiminde toplandıktan ve fabrikaya getirildikten sonra içerisinde bulunabilecek yabancı madde, çürük tane gibi kusurların ayırımı için seçme işlemine tabi tutulur. Seçilen meyveler; toz, toprak, yaprak gibi yabancı maddelerden arındırmak için yıkanır ve durulanır. Yıkanan meyvelerin tüy, sap, çekirdek vb. kısımları ayrılıp parçalama makinasına alınır. Ezilen kuşburnu üzerine meyve miktarının 1 - 1,5 katı olacak şekilde su ilave edilip 65 - 70 °C'de 1 - 2 saat karıştırılarak pişirilir. Nektarın püre miktarı son üründe en az % 40 olacak şekilde su ilave edilir ve % 10 oranında şeker eklenir. Asitliği % 7 – 8,5 olacak şekilde ayarlamak için sitrik asit veya limon suyu konsantresi eklenir. Ürün 30 - 35 °C'ye soğutulur ve ambalajlanmadan önce homojenizatörden geçirilerek olası yabancı maddeler ayrılır. Gümüşhane Kuşburnu Nektarı, ürünün 20 - 25 °C'ye soğutulup cam şişeye doldurulmasıyla tüketime hazır hale gelir. Ürün 4 °C de 3 - 4 gün muhafaza edilir.

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

Gümüşhane Kuşburnu Nektarının geçmişi 1974 yılına dayanır. Gümüşhane ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınır içerisinde yetişen kuşburnu bitkisinin meyvesi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gümüşhane Kuşburnu Nektarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gümüşhane Ziraat Odası ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde coğrafi sınırdaki yetişen kuşburnu meyvesinin kullanımı.
- Üretimde kullanılan bileşen ve oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gümüşhane Kuşburnu Nektarı 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.