

No: 772 – Mahreç İşareti

ANTALYA TURUNÇ KABUĞU REÇELİ

Tescil Ettiren

ANTALYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 772
Tescil Tarihi	: 26.05.2021
Başvuru No	: C2018/232
Başvuru Tarihi	: 07.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Turunç Kabuğu Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çevreyolu Üzeri Göksu Mah. Gazi Bul. No:481 Kepez ANTALYA
Coğrafi Sınırı	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Turunç Kabuğu Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Turunç Kabuğu Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Turunç Kabuğu Reçelinin üretiminde; Antalya ilinde üretilen, hasat dönemi kasım-nisan ayları arası olan, yüksek pH ve kirece toleranslı, meyve kabuğu turuncu koyu renkli ve pürüzlü, meyve ağırlığı ortalama 140-170 g olan yerli turunç çeşidi kullanılır.

Antalya Turunç Kabuğu Reçelinin suda çözünür kuru madde miktarı 67-69 Brikstir. Turunç meyvesine özgü tipik acılık hissedilir. Turunç kabukları pamuk iplere dizilerek rulo şekli verilir.

Antalya'da yüzyıldan fazla geçmişe sahip olan ve yerli turistlerin olduğu kadar yabancı turistlerin de ilgisini çeken Antalya Turunç Kabuğu Reçelinin üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu

Malzemeler:

- 1 kg turunç kabuğu
- 1 kg şeker
- 0,5 l su
- 1 adet limonun suyu veya 1 g limon tuzu

Üretimi:

Turunçlar yıkandıktan sonra kabukları çok derine inmeden rendelenir. Baş kısmı ve dip noktası ayrılır. Kabuklar 8-10 parçaya dilimlenerek soyulur. İçindeki suyu akıtılmadan, kabukların iç kısmındaki lifler alınır. Kabuklar tek tek rulo şeklinde sıkıca sarılır ve pamuk ipe dizilir. Pişerken şekillerinin bozulmaması için ipe dizme aşamasında kabukların aralarında boşluk bırakılmamasına dikkat edilir. İplerin uçları sıkıca bağlanır. İpe dizilen turunç kabukları, hasat mevsimine ve meyvenin sertlik derecesine göre 10-30 dakika kadar suda haşlanır. Suyu süzülüp soğuk su ile soğuması sağlanır. Günde 2-3 kez soğuk su (15-20 °C) ile değiştirilmek suretiyle 2-4 gün oda sıcaklığında bekletilir. Haşlama sayısı, haşlama sıcaklığı, bekleme süresi mevsim ve meyvenin sertlik derecesine göre değişebilir. Ayrıca haşlama suyuna turunç kabuğunda bulunan acılığın giderilmesine yardımcı olması için tuz ya da sodyum karbonat eklenebilir. Antalya Turunç Kabuğu Reçelinde, turunç meyvesine özgü tipik acılığın bir miktar kalması, aroma açısından istenen bir durumdur.

Bir tencerede şeker ve su kaynatılır. Şurup kaynamaya başlayınca turunç kabuğu dizileri eklenir. Kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kaynatmaya devam edilir ancak kabukların parçalanmamasına dikkat edilir. Refraktometre ile ölçüm yapılarak suda çözünür kuru madde miktarı 67-69 Briks olana kadar kaynatılır. Şekerin kristalize olmaması için limon suyu veya limon tuzu eklenir. Pişirme işlemi 85 °C'de yaklaşık 30 dakika sürer. İstenen kıvam elde edildikten sonra turunç kabuklarındaki ipler çıkarılır, reçel kuru kavanozlara doldurulur ve üstü şurupla tamamlandıktan sonra kapakları kapatılır. Kavanozun içine su girmemesine ve kapakların nemli olmamasına dikkat edilir. Güneş ışığından korunarak serin ve kuru yerde muhafaza edilmelidir. Kavanoz açılmadığı sürece raf ömrü 2 yıldır.

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

Antalya Turunç Kabuğu Reçelinin üretiminde, Antalya'da yetiştirilen yerli turunç çeşidi kullanılır. Antalya'da yüzyıldan fazla geçmişi olan, üretimi ustalık becerisi gerektiren Antalya Turunç Kabuğu Reçelinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antalya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Batı Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü ile Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şubesi'nden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan turunç çeşidinin ve diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Turunç kabuklarının hazırlanmasının ve reçelin Briks değerinin uygunluğu.
- Antalya Turunç Kabuğu Reçeli 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.