



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 44  
Başvuru Tarihi : 06.09.2001  
Başvuru No : C 2001/012  
Yayın Tarihi : 13.01.2002  
Türü : Mahreç İşareti  
Başvuru sahibinin kimliği : Mersin Ticaret ve Sanayi Odası  
Başvuru Sahibinin Adresi : Atatürk Caddesi MTSO Hizmet Binası Kat:3  
MERSİN  
Coğrafi işaret : MERSİN CEZERYESİ  
Coğrafi Sınırları : Türkiye Cumhuriyeti Sınırları içi  
Kullanılacağı ürün : Cezerye

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 13.01.2002 tarih ve 24639 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve hakkında herhangi bir itiraz alınmamış olması nedeni ile 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 13.01.2002 tarihinden geçerli olmak üzere kesinleşerek tescil edilmiştir.

  
Selim Mustafa ŞENGÜN 13/01  
ENSTİTÜ BAŞKANI

Uzman 13/1/02  
Şb. Md. 13/1  
Dai. Bşk. 13/1  
Ens. Bşk. Yrd. 13/1



## MERSİN CEZERYESİ

**Kullanım Biçimi :** Markalama

**Üretim Alanı :** Türkiye Cumhuriyeti sınırları içi

**Mersin Cezeryesinin Ayırt Edici Özelliği :** Ana maddesi olan sarı havuç 120°C de 30 dk su ile haşlandıktan sonra kıyma makinesine aktarılır. Kıyılan havuçlar, şeker, glikoz ve sitrik asit ilavesiyle cezerye marmelatına dönüştürülür. Cezerye marmelatına 90°C de 45 dk ısısal işlem uygulanır. Bu aşamada çeşidine göre, ceviziçi, fındıkiçi veya antepfıstıkiçi ilavesi yapılır. Dinlendirme bölümüne aktarılan cezerye, cinsine göre şekillendirilir.

**Mersin Cezeryesi :** İçerdiği madde ve şekline göre Antep Fıstıklı, Cevizli, Fındıklı, Antep Fıstıklı Top, Cevizli Top, Fındıklı Top Cezerye çeşitleri vardır.

**1.Antep Fıstıklı Cezerye :** Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+-2), Şeker: 28 (+-2), Su: 11 (+-2), Glikoz Şurubu: 3.50 (+-1), Tarçın Aroması: 0.25 (+-0.05), Bal: 1 (+-0.5), Nişasta: 0.80 (+-0.20), Karanfil. 0.20 (+-0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+-0.02) Kütlece %12 (%+-2) oranında Antep Fıstığı ve %5(%+-1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

**2.Cevizli Cezerye:** Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+-2), Şeker: 28 (+-2), Su: 11 (+-2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+-1), Tarçın Aroması: 0.25 (+-0.05), Bal: 1 (+-0.5), Nişasta: 0.80 (+-0.20), Karanfil. 0.20 (+-0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+-0.02) Kütlece %12 (%+-2) oranında Ceviz ve %5 (%+-1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

**3. Fındıklı Cezerye:** Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+-2), Şeker: 28 (+-2), Su: 11 (+-2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+-1), Tarçın Aroması: 0.25 (+-0.05), Bal: 1 (+-0.5), Nişasta: 0.80 (+-0.20), Karanfil. 0.20 (+-0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+-0.02) Kütlece %12 (%+-2) oranında Fındık ve %5 (%+-1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

**4. Antep Fıstıklı Top Cezerye:** Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+-2), Şeker: 28 (+-2), Su: 11 (+-2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+-1), Tarçın Aroması: 0.25 (+-0.05), Bal: 1 (+-0.5), Nişasta: 0.80 (+-0.20), Karanfil. 0.20 (+-0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+-0.02) Kütlece %17 (%+-2) oranında Antep Fıstığı içerir.

**5.Cevizli Top Cezerye:** Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+-2), Şeker: 28 (+-2), Su: 11 (+-2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+-1), Tarçın Aroması: 0.25 (+-0.05), Bal: 1 (+-0.5), Nişasta: 0.80 (+-0.20), Karanfil. 0.20 (+-0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+-0.02) Kütlece %17 (%+-2) oranında Ceviz içi içerir.

**6. Fındıklı Top Cezerye:** Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+-2), Şeker: 28 (+-2), Su: 11 (+-2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+-1), Tarçın Aroması: 0.25 (+-0.05), Bal: 1 (+-0.5), Nişasta: 0.80 (+-0.20), Karanfil. 0.20 (+-0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+-0.02) Kütlece %17 (%+-2) oranında Fındık içi içerir.

**Denetim:** Mersin Cezeryesi coğrafi işaretini, 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 20. maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünü üretimlerinin belirlenen teknik özelliklere uygunluğunun kontrolleri, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda gerçekleştirilir. Mersin Cezeryesi coğrafi işaretini kullanacakların, kullanacaklarını Mersin Ticaret ve Sanayi Odası'na bildirmeleri gerekmektedir. Yılda iki kez üretim yapan firmalardan MTSO tarafından alınan örnekler, Tarım İl Müdürlüğü'nün konu ile ilgili yetkilisinin gözetiminde Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda, üniversite laboratuvarlarında ya da akredite olmuş özel veya kamu laboratuvarlarında test yapılır.

Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Koordinasyonunda oluşturulacak Komisyon; Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Eksperti iki kişi, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası tarafından seçilecek üretici iki bilirkişi, Tarım İl Müdürlüğünden konunun uzmanı iki kişiden en az üç kişinin katılımı ile oluşur.