

No: 1852 – Mahreç İşareti

SAFRANBOLU YAZIKÖY ÜZÜM SİRKESİ

Tescil Ettiren

SAFRANBOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1852
Tescil Tarihi	: 05.05.2026
Başvuru No	: C2025/000032
Başvuru Tarihi	: 06.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm sirkesi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenimahalle Mah. Sadri Artuç Cad. Belediye İş Mrk. Safranbolu KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili
Kullanım Biçimi	: Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; üzümlerin çeşitli ön işlemler uygulanarak elde edilmiş üzüm sularının / şıralarının biyolojik yolla önce etil alkol, sonra asetik asit fermantasyonuna uğraması sonucu, asetik asit fermantasyonu ile elde edilen Karabük iline özgü bir sirkedir.

Mayalar tarafından üzüm meyvesinde bulunan fermente olabilen şekerlerin etanole dönüşümünü takiben asetik asit bakterileri tarafından etanolün oksidasyonu sonucu asetik asit oluşumu ile Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretilir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; üretim metoduna ve üretiminde kullanılan üzümün rengine bağlı olarak açık sarıdan koyu kırmızıya kadar değişen renklerde olup parlak ve berrak bir görünüme sahiptir. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinde asetik asit ve tartarik asit baskın organik asitlerdir. Bu asidik özelliği nedeniyle damakta kendine has ekşi-tatlı, kısa süreli keskin ve yakıcı bir tat bırakır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin toplam asit içeriği en az 4 g / 100 ml'dir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi biyolojik yolla, asetik asit fermantasyonu ile üretildiği için, sirkenin dip kısmında tortulanma olabilmektedir. Bu durum üründe yabancı madde bulunması/bozulma göstergesi değil, sirkenin biyolojik yolla oluştuğunun ve fermantasyonun devam etmesinin bir göstergesidir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin geçmişi Osmanlı İmparatorluğu dönemine dayanır. Ürünün tarihçesinde; özellikle Safranbolu ilçesinin Yazıköy köyünde yüzyıllardır geleneksel yöntemler kullanılarak yaygın olarak üretilmeye başlanmış ve üne sahip olmuştur. Yazıköy'de bağcılıkla iç içe geçmiş olan sirke üretimi, nesilden nesile aktarılan geleneksel tekniklerle sürdürülmektedir. Üzümlerin "şirahane" denilen yerlerde suyunun çıkarılması ve ardından fiçı, küp vb. doldurulan üzüm suyu / şırası, aylarca bekletilerek sirkeye dönüştürülmektedir.

Karabük ilinde üretim potansiyelinden ve ününden dolayı halk arasında "Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi" olarak adlandırılmıştır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin gıda ile temasa uygun fiçı, küp, kap vb. alet ve ekipmanlar kullanılarak üretimi günümüze kadar gelmiştir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; sadece üzüm suyu / şırası kullanılır. Üzüm haricinde başka bir meyve vb. bileşenler, dışarıdan ilave şeker, etil alkol, asetik asit, asitlik düzenleyici vb. kullanılmaz. Ayrıca Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; tatlandırıcı, renklendirici, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; yaygın olarak; turşu, çeşitli yemek, salata ve sos vb. hazırlanmasında kullanılır.

Karabük ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi, Karabük ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgede bilinen ve Karabük ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür. Üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren, bu sebeplerle; Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin üretildiği, Karabük ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi Üretim Aşamaları:

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; tercihen Karabük ilinde yetiştirilen sirkeye işlemeye uygun üzümler kullanılır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; özellikle kullanılan bileşenlerin seçimi, karıştırma işlemi vb. üretim aşamaları sirkenin kalitesini doğrudan etkilediğinden ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilir ve piyasaya arz edilir.

Üzüm sirkesine işlenmek üzere seçilen üzümler, daneden üzüm suyunun ayrılması amacıyla gıda ile temasa uygun temiz gözenekli çuvallarda ortalama 1 gün kadar bekletilir ve bu çuvallar preslenir / ezilir. Danelerinden ayrılan üzüm suları yeteri kadar büyüklükteki fiçı, küp vb. kaplara konulur. Bu kaplara ortalama % 5 oranında olgun sirke (önceden üretilmiş) ve / veya sirke mayası ya da sirke anası ile isteğe bağlı olarak ortalama % 3 oranında tuz katılır. Tüm bu bileşenler karıştırıldıktan sonra kapların ağzı yeteri kadar hava almasına imkân verecek şekilde kapatılır. Ortalama 15 gün sonra kapların içeriği karıştırılır ve üzerinde biriken tortu / tabaka alınır. Yine ortalama 15 gün arayla iki kez daha bu işlem tekrarlanır. Daha sonra kapların ağzı hava almayacak şekilde kapatılır. Fermantasyon için kaplar oda sıcaklığında ve karanlık bir ortamda, en az 3 ay bekletilir.

Haftalar içerisinde sıvının üzerinde zar/tabaka oluşumu gözlenir ve bu zar zamanla kalınlaşarak “sirke anası” oluşumu gerçekleşir. Fermantasyon süreci tamamlandığında sirkelerin üzerinde sirke anası tabakası oluşmaya başlar. Bu durum sirkenin olgunlaştığının bir göstergesidir. Sirke oluşumunun tamamlandığı sirke anasının çökmesi ile anlaşılır.

Olgunlaşan sirke tekniğine uygun bir şekilde süzülür. Sirkenin dibinde oluşan çökeltiye “murtu” olarak adlandırılır. Bu çökelti zaman içinde koyu bir renk alır ve sirkeyi bulandırmaması için sirkeye karışmadan diğer temiz kaplara süzülür. Sirke bu aşamada veya şişeleme/ambalajlama aşamalarında süzülse de bir miktar tortu kalabilir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin Muhafaza Koşulları, Ambalajlanması ve Piyasaya Arzı:

Süzülmesi tamamlanan, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; serin, kokulardan ari, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Karabük ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi, Karabük ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Karabük ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi ve emek gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin üretildiği, Karabük ili ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretim aşamalarının uygunluğu,
- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin muhafaza koşulları, ambalajlanması ve piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili 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.