

No: 44 – Mahreç İşareti

MERSİN CEZERYESİ

Tescil Ettiren

MERSİN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 13.01.2002 tarih ve 24639 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 13.01.2002 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.12.2025 tarih ve 211 sayılı Bülten

Tescil No	: 44
Tescil Tarihi	: 15.01.2003
Başvuru No	: C2001/012
Başvuru Tarihi	: 06.09.2001
Coğrafi İşaretin Adı	: Mersin Cezeryesi
Ürün / Ürün Grubu	: Cezerye / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mersin Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çankaya Mh. Atatürk Cd. Mtso Hizmet Binası K:4 MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili
Kullanım Biçimi	: Mersin Cezeryesi ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, üretici firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası, parti no ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mersin Cezeryesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mersin Cezeryesi, ana bileşeni havuç olan ve baharatlar ile birlikte hazırlanan cezerye hamurunun içine veya dışına kullanılan kuruyemiş göre antep fıstıklı, fındıklı, ve cevizli yaprak şeklinde olabildiği gibi cevizli top, antep fıstıklı top, fındıklı top olarak çeşitlendirilen bir tatlı türüdür.

Mersin Cezeryesinin yaprak ve top şeklindeki fiziksel özellikleri Tablo 1 ve Tablo 2’de belirtilmiştir.

Tablo 1.Yaprak Mersin Cezeryesinin fiziksel özellikleri

Çeşit	En (mm)		Boy (mm)		Kalınlık (mm)		Ağırlık (g)	
	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla
Yaprak Fındık	44,80	56,10	42,90	56,00	4,90	7,60	13,31	23,39
Yaprak Fıstık	40,10	59,70	40,10	55,80	3,70	9,60	17,33	28,41
Yaprak Ceviz	39,10	58,70	38,30	46,20	4,70	8,80	17,44	22,80

Tablo 2. Top Mersin Cezeryesinin fiziksel özellikleri

Çeşit	Çap (mm)		Ağırlık (g)	
	En az	En fazla	En az	En fazla
Top Fındık	34,80	47,40	30,30	62,76
Top Fıstık	30,20	46,40	24,40	46,18
Top Ceviz	35,60	48,70	20,16	50,29

Mersin Cezeryesinin görünümü parlak ve canlı bir renge sahiptir. Su, kristal pancar şekeri ve havucun birleşimiyle ortaya çıkan doğal turuncu tonlarıyla karakterizedir. Üzerine serpilen hindistan cevizi, cezeryeye beyaz bir kontrast ekleyerek estetik açıdan hoş bir sunum sağlar. Doku açısından, cezerye yoğun, yapışkan ve hafif esnek bir yapıya sahiptir, bu da dişe hafif bir direnç sunar ancak çiğnendikçe ağızda erir. Aroma olarak, havucun doğal tatlılığı, kristal pancar şekeri ve kullanılan kuruyemişlerin (ceviz, fındık, fıstık gibi) zengin kokularıyla birleşir. Tat profilinde ise havucun hafif toprak tonları, şekerin tatlılığı ve eklenen kuruyemişlerin lezzeti öne çıkar. Son olarak, hindistan cevizi kaplaması cezeryeye hafif bir tropikal tat ve aroma katarken, tatlının genel karakterine hafif bir serinlik sağlar.

Tablo 3. Mersin Cezeryesinin Bazı Kimyasal Özellikleri

Çeşit	Kuru madde (%)		pH		Beta karoten (mg/kg)		Toplam antioksidant aktivite (mg/g troloks eşdeğeri)	
	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla
Top Fındık	83,21	86,78	4,78	4,98	5,45	10,96	103,89	156,40
Top Fıstık	82,11	87,59	4,86	5,06	1,44	5,52	14,86	20,32
Top Ceviz	81,12	88,97	5,78	5,98	1,60	2,37	108,82	180,90
Yaprak Fındık	85,86	86,56	4,76	4,96	2,41	4,37	85,60	90,40
Yaprak Fıstık	85,96	88,25	5,18	5,38	4,15	5,31	55,60	60,80
Yaprak Ceviz	86,19	89,91	4,98	5,18	5,34	8,26	61,46	64,46
Cezerye Hamuru	86,02	86,83	4,70	4,90	4,18	10,04	96,5	98,96

Üretim Metodu:

Mersin Cezeryesi üretiminde 150 kg havuç kaynatma aşamasında 20 litre su ilave edilir. Bu işlem sonucunda, havuç-su karışımından yaklaşık 85 kg havuç püresi elde edilir. Söz konusu havuç püresine 15 kg şeker eklenir ve yaklaşık 100 kg Mersin Cezeryesi hamuru elde edilir.

Mersin Cezeryesi üretimi için hazırlanan her 100 kg cezerye hamuru için 100 gram tarçın, 1 gram zencefil, 1 gram zerdeçal, 1 gram karanfil, 1 gram yenibahar, 2 gram havlıcan, 3 gram toz kekik, 1 gram keçiyoynuzu ve 1 gram hint cevizinden oluşan baharat karışımı eklenir ve 5 dakika kaynatılır.

Cezerye hamuru hazırlandıktan sonra hangi tür cezerye yapılacaksa ona göre kuruyemiş eklenir. Geleneksel ve endüstriyel uygulamalarda kuru yemiş oranları, toplam karışıma göre genellikle %10–25 arasında değişir. Cezerye yapımında kullanılan kuruyemiş oranına göre düşük, orta ve zengin oran olarak 3 farklı sınıflandırma yapılır.

Tablo 4. 100 kg Mersin Cezeryesi için kullanılan kuruyemiş oranları

Kuruyemiş	Düşük Oran (%10)	Orta Oran (%15)	Zengin Oran (%20–25)
Ceviz	10 kg	15 kg	20–25 kg
Fındık	10 kg	15 kg	20–25 kg
Antep fıstığı	10 kg	15 kg	20–25 kg

Hangi tür cezerye yapılırsa yapılsın cezerye hamuru kalıplara alındıktan sonra her bir kalıp cezerye Hindistan cevizi ile kaplanır. Genel olarak bir kalıp cezeryeyi kaplamak için 200-250 g Hindistan cevizi kullanılır.

Mersin Cezeryesinde kullanılan fıstık Türkiye’de 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığıdır. Mersin Cezeryesinde kullanılan fındık Türkiye’de 31 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Giresun Tombul Fındığıdır. Kullanılan cevizler ise tercihen coğrafi sınırda yetişen cevizlerdir.

Çok eski zamanlardan bu yana cezerye üretiminde sadece Mersin’den elde edilen havuçlar kullanılırken, artan talep nedeniyle Mersinde yetişen havuç üretimi yeterli olmamaktadır. Bu nedenle Mersin Cezeryesi üretiminde artan üretim hacmini karşılamak amacıyla başta Ankara ili Beypazarı ilçesi, Konya ili gibi farklı bölgelerden temin edilen havuçlar da kullanılır. Kullanılan havuçların homojen renk dağılımına sahip olması cezerye kıvamına uygun olması ve işleme sırasında dağılmayacak sertlikte olması gereklidir.

Cezerye üretiminde kullanılan havuçların tatlımın kalitesi ve lezzeti açısından belirli özelliklere sahip olması gerekir. Havuçlar öncelikle yüksek şeker oranı yani briks derecesi %10’un üzerinde olmalıdır. Bu özellik, cezeryeye kendine özgü aromasını kazandırırken, aynı zamanda ilave şeker kullanımını da azaltır. Mersin Cezeryesi üretiminde

renk olarak canlı, koyu turuncu havuçlar tercih edilir. Havuçların taze ve sert olması da önemlidir, çünkü taze havuçlar hem kolay rendelenir hem de pişirme sırasında istenilen kıvamı daha hızlı gelir. Yüksek lifli havuçlar cezeryenin dokusunu sertleştirerek tatlının pürüzsüz kıvamını bozabilir, bu nedenle düşük lif oranına sahip havuçlar tercih edilir. Orta boyutlu havuçlar genellikle ideal su ve şeker dengesini sağlayarak cezerye yapımında en iyi sonucu verir.

Mersin Cezeryesi üretimi özellikle havuçların hasat edildiği ilkbahar sonu sonbahar arasında yapılır fakat havuçlar soğuk hava deposunda saklandıysa yıl boyunca yapılabilir.

Üretim sırasında ısı iletiminin hızlı ve homojen olması ve cezerye hamurunu homojen bir kıvam alması ve ürünün yanmasına engel olması nedeniyle bakır kazan kullanılır. Aynı zamanda bakır kazan kullanımı cezerye üretiminde geleneksel pişirme yöntemine sadık kalınmasını da sağlar.

Havuçların Hazırlanması, Kaynatma ve Pişirme:

20 kg su ile 150 kg havuç gıda ile temasa uygun derin bir bakır kazan içerisine 2 saat kaynatılır ve daha sonra kaynayan havuçlar soğumaya bırakılır. Kaynama sırasında yumuşayan havuçlar endüstriyel kıyma makinasında püre haline getirilir. Kıyma makinasına gönderilen havuçlar pres tokmağı yardımı ile kıyma makinasının içine itilir. Yapılan püre işlemi sonucunda kalan havuç 80 kg-85 kg arasındadır. Daha sonra püre halindeki havuç gıda ile temasa uygun şeker çuvalı veya bez çuvalların içerisinde doldurulur. Çuvalların içerisine konulan havuç püresi 5 saat suyun süzülmesi için bekletilir.

Seker Şurubunun Kaynatılması:

Bakır kazan içerisindeki 20 litre su, kristal toz pancar şekeri, limon tuzu ile karıştırılıp yüksek ateşte 20 dakika kaynatılır ve beyaz köpüklü kıvam alana kadar pişirilir.

Havuç ve Şeker Şurubunun Karıştırılması:

Şeker şurubuna kaynayan havuç püresi eklenir ve homojen bir karışım olması için belirli aralıklarda karıştırılır. Bu karışımın tam suyu çekilmeden 5-8 dakika bakır kazanın ağzı açık şekilde pişirilir. Daha sonra bakır kazanın ağzı kapatılır ve 2 saat karışım kaynatılır. Kapağın üst kısmında kazanın içerisindeki ürünü görebilmek ve malzemelerin buhar ile pişirilmesini sağlamak adına açık olan bir bölümü bulunur. Daha sonra 1,5 saatte kapağı açık olarak malzemeler kaynatılır. Böylece karışım hamur kıvamına gelir.

Baharat ve Kuruyemiş Karışımının Eklenmesi:

Hamurun pişmesinin tamamlanmadan önce baharat karışımı eklenir ve 5 dakika kaynatılır. Böylece cezerye yapımı uygun hamur hazırlanmış olur. Daha sonra cezeryede kullanılacak kuruyemişe göre fındık ve fıstık tüm hali ile ceviz ise ikiye bölünmüş hali ile bakır kazanın içerisine eklenilir ve karıştırılır. Ancak top şekilde cezerye yapılacak ise cezerye hamurunun içine sadece baharat karışımı eklenir.

Kalıplama İşlemi:

Mersin Cezeryesi, içerisinde yer alan kuruyemiş çeşitlerine göre cevizli, Antep fıstıklı veya fındıklı olarak ayrı ayrı elde edilen hamuru şekillendirilmek üzere bakır kazan içerisindeki cezerye hamuru 50 x 90 cm ve 4 cm derinliği olan yine 22-23 kg'lık kalıplara alınır. Kalıpların altında 60 x 100 cm'lik gıda ile temasa uygun naylon (polipropilen veya polietilen bazlı) serilmiş olması gerekir. Kalıpların içerisine dökülen cezerye hamuru kalıbın tamamını dolduracak şekilde yayılır ve düz bir şekil alması için gıda ile temasa uygun merdane ile düzlenir ve preslenir. Daha sonra kalıpların kenarına taşan kısımlar alınır ve kalıbın düzgün bir şekle gelmesi sağlanır. Kalıbın dışında kalan gıdaya uygun naylon ile kalıpların içerisinde yer alan cezerye hamurunun üzeri kapatılır. Bu işlemle hem cezerye hamurunun neminin korunması hem de muhafaza edilmesi sağlanır. Daha sonra kalıplar 18-20 °C'lik odalarda 24 saat dinlendirilir.

İçerisinde sadece baharatların olduğu cezerye hamurundan elde edilecek olan top cezeryeler için ise cezerye hamuru daha homojen yapıya sahip olması ve rahat şekillendirilmesi amacıyla 20-30 dakika ılıması için bekletilir.

Daha sonra avuç içinde cezerye hamuru yuvarlatılır ve top haline getirilir. Şekil verme işlemi tamamen el ile gerçekleştirilir. Top haline gelen hamurun üstüne yine el ile Giresun Tombul Fındığı, Antep Fıstığı veya ceviz yerleştirilir. Böylece Mersin Cezeryesi kullanılan kuruyemişe göre Antep fıstıklı top cezerye, fındıklı top cezerye, cevizli top cezerye olarak satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olur.

Hindistan Cevizi ile Kaplama:

İçerisinde yer alan kuruyemiş çeşitlerine göre üretilen Mersin Cezeryesi kalıplarda dinlendirildikten sonra hindistan cevizi dökülmüş mermer tezgâhın üzerine alınır ve daha sonra cezeryenin üstüne de hindistan cevizi serpilir. Bir kalıpta kullanılan hindistan cevizi toplam 250 gr olup yarısı cezeryenin altına, kalan yarısı üstüne serpilir.

Dilimleme:

Hindistan cevizi ile kaplanmış cezerye kalıpları kesme makinesinde dilimlenmek suretiyle kesilir ve satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olur. Dilimler genellikle dikdörtgen ya da kare şeklinde olur.

Ambalajlama ve Depolama:

Mersin Cezeryesinin ambalajlama süreci, ürünün kalitesini korumak ve tüketiciye güvenli bir şekilde ulaştırmak amacıyla titizlikle gerçekleştirilir. İlk adım olarak, cezerye dilimleri, hijyenik koşullarda hazırlanan özel ambalaj alanlarında bir araya getirilir. Ürünler, soğutma veya kuru depolama alanlarında belirli bir süre dinlendirilir, böylece nemin etkisi minimize edilir. Ambalajlama işlemi sırasında, cezeryelerin taze kalmasını sağlamak için genellikle koruyucu, nem ve ışık geçirmeyen ambalaj malzemeleri kullanılır.

Cezerye dilimleri, genellikle hava almayacak şekilde vakumlu poşetler veya gıda sınıfı kutular içine yerleştirilir. Böylece, ürünlerin raf ömrü uzatılırken, dış etkenlerden korunması sağlanır. Ambalajlı cezeryeler, dikkatli bir şekilde paletler üzerine yerleştirilerek, sevkiyat öncesinde depoya alınır. Depolarda 18-22 °C sıcaklık ve %50-60 bağıl nem seviyeleri korunarak, ürünlerin kalitesi ve tazeliği garanti altına alınır.

Muhafaza:

Cezerye serin ve kuru ortamda muhafaza edilmelidir. Ambalajı açılmadığı müddetçe kapalı pakette nemden, havadan ve ışıktan korunmuş olarak 6 ay muhafaza edilebilir

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

Mersin Cezeryesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Mersin Cezeryesi yörenin kültürel ve gastronomik mirasının önemli bir parçasıdır. Aynı zamanda cezerye hamurunun ve baharat karışımının hazırlanması ile ürüne şekil verilmesi aşamaları ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mersin Cezeryesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mersin Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Mersin Ticaret ve Sanayi Odası ile Mersin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
2. Üretim metoduna uygunluk.
3. Mersin Cezeryesi ibareli logonun 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.