

**No: 1125 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM KITLAMA ŞEKERİ**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1125  
**Tescil Tarihi** : 25.05.2022  
**Başvuru No** : C2019/179  
**Başvuru Tarihi** : 11.11.2019  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Erzurum Kıtlama Şekeri  
**Ürün / Ürün Grubu** : Şeker / Diğer  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti  
**Tescil Ettiren** : Erzurum Ticaret Borsası  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM  
**Coğrafi Sınır** : Erzurum ili  
**Kullanım Biçimi** : Erzurum Kıtlama Şekeri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kıtlama Şekeri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kıtlama Şekeri; TGK Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker kullanılarak sert sıkıştırma tekniği ile üretilen beyaz renkli sert şekerdir. Sert olması nedeniyle kolay erimez. Üretimde kullanılan beyaz şeker, şeker pancarından elde edilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin üretim uzunluğu 22-25 cm, eni ise 1,8-2 cm olup depolama ve pazarlama şartlarına bağlı olarak boyutu küçültülebilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Polarizasyon değeri (°S) (en az)	99,7
İnvert şeker % (m/m) (en çok)	0,04
İletkenlik külü % (m/m) (en çok)	0,027
Kurutma kaybı % (m/m) (en çok)	0,1
SO <sub>2</sub> (mg/kg) (en çok)	10
Suda çözünmeyen madde (mg/kg)	30

Erzurum Kıtlama Şekeri kişisel tüketime hazırlanırken şeker makasıyla 3-5 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen şekerden, "ısırılıp" (kıtlanıp) küçük bir şeker parçası alındığı için "kıtlama şeker" olarak tanımlanır.

Erzurum'un çay içme kültürü; özellikle şeker tüketimini azaltmak için, ağıza bir parça şeker alıp bu şekerle birkaç bardak çay içme şeklindedir. Bu nedenle kolay erimeyen sert şeker üretimi amaçlanmış ve 1956 yılında Erzurum'da Şeker Fabrikası kurulmasıyla birlikte Erzurum Kıtlama Şekeri de üretilmeye başlamıştır.

Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınırın çay içme kültürü içinde önemli bir yere sahip olan Erzurum Kıtlama Şekerinin coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Erzurum Kıtlama Şekerinin hammaddesi, şeker pancarından üretilen beyaz şekerdir. Karasal iklimde ve özellikle gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkının fazla olduğu yerlerde yetişen şeker pancarındaki şeker (sakaroz) oranı yüksek olur. Bu sebeple Erzurum Kıtlama Şekerinin üretiminde başta Erzurum olmak üzere Van,

Ağrı ve Muş gibi karasal iklimin hâkim olduğu Doğu Anadolu Bölgesinde yetiştirilen şeker pancarlarından elde edilen beyaz şeker tercih edilir.

Fabrikadan alınan beyaz şeker, prizma şeklindeki paslanmaz çelikten yapılmış ambara boşaltılır. Beyaz şeker, ambarın alt bölümünde bulunan çarklar ile bir miktar öğütüldükten sonra helezonik borularla kıtlama şeker üretiminde kullanılan şeker makinasının mikser kısmına aktarılır ve zamanlayıcı röleler ile belirli aralıklarla ve 500 kg şekere 7 litre su eklenerek karıştırılır.

Kıtlama şekeri üretimi için kullanılan cihaz, belirli sayılarda kalıplardan oluşur. Kalıplar, korozyona maruz kalmamaları için kompozit bir malzeme olan pirinçten yapılır. Makine dönme hareketi yaparken, çarklar vasıtasıyla mikserden bir miktar toz şekeri kalıpların içine alır ve dönmeye başlar. Dönme işleminin bittikten sonra 60 cm boyunda dönen dairesel paslanmaz çelikten yapılmış baskı bölümüne aktarılır. şeker baskı yerine geldiğinde 60 KN'lik bir basınçla sıkıştırılır, kalıptan düşürücüler vasıtasıyla bandın üstüne düşürülür ve bantla birlikte endüstriyel fırına iletilir.

Fırının sıcaklığı 220-250°C, boyutları ise 30 x 60 m'dir. Fırından geçirildikten sonra 3 saat kurutulup nemli iyece uzaklaştırılan şeker, 3 x 6 m boyutundaki soğutucularda şoklanarak sertleştirilir.

Erzurum Kıtlama şekerinin üretim uzunluğu 22-25 cm, eni ise 1,8-2 cm olup depolama ve pazarlama şartlarına bağlı olarak boyutu küçültülebilir.

Üretim aşamaları tamamlanan Erzurum Kıtlama şekeri, üstü açık kaplarda istiflenir ve 1 hafta dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen şekerler, fabrikalarda tam otomatik makinelerde el değmeden polipropilen çuvallara doldurulur ve çuvalların ağızları dikilir.

Erzurum Kıtlama şekeri; kuru ve serin depolarda saklanmalı ve ıslanmayı önlemek için yerden 30 cm yüksekliğindeki tahta ızgaraların üzerine konmalıdır. Uygun şartlarda saklandığı takdirde raf ömrü 2 yıldır. Kişisel tüketim amaçlı kullanımlarda ise kapaklı cam kavanozlarda saklanmalıdır.

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

Erzurum Kıtlama şekerinin geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum'un çay içme kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Erzurum Kıtlama şekerinin coğrafi sınırla ün bağlı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekeşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsasından, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Erzurum Esnaf Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşun 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan beyaz şekerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Son ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz yapılması.
- Ambalaj ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Erzurum Kıtlama şekeri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu ve özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli, uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekeştirilmesi sırasında faydalanılabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasını da hukuki süreçleri yürütür.