

No: 1254 – Mahreç İşareti

ANDIRIN ANDIZ PEKMEZİ

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1254
Tescil Tarihi : 11.11.2022
Başvuru No : C2021/000458
Başvuru Tarihi : 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Andırın Andız Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu : Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No:25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınırı : Kahramanmaraş ili Andırın ilçesi
Kullanım Biçimi : Andırın Andız Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Andırın Andız Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Andırın Andız Pekmezi; servigiller familyasına ait andız bitkisi (*Juniperus drupacea* L.) kozalaklarından (meyvelerinden) elde edilen pekmezdır. Andırın Andız Pekmezi Kırmızımsı koyu kahverengi renktedir.

Andız ağacı 25 m'ye kadar uzayabilir. Ağacın kozalakları iki yılda bir olgunlaşır. Andırın Andız Pekmezinin üretiminde, gümüş renkli bir mum tabakası ile kaplı mor, kahverengi veya kırmızı renkte olan olgunlaşmış kozalaklar kullanılır. Olgunlaşmamış kozalaklar ise yeşil renktedir. Andız kozalakları eylül-ekim aylarında olgunlaşır. Kozalakların ortalama ağırlığı 5,55 g, boyu 24,87 mm ve çapı 22,74 mm'dır. 6 kg kozalakdan yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Andırın Andız Pekmezinin suda çözünen kuru madde oranının yüksek olup bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Andırın Andız Pekmezinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Ürün Özellikleri	En düşük	En yüksek
Suda Çözünen Kuru Madde (SÇKM) (%)	74	-
pH	5,08	5,33
Kül (%)	-	3,93
Toplam Şeker (%)	-	73,8
Sakkaroz (%)	4,9	36
Glikoz (%)	9,16	33,6
Fruktoz (%)	11,3	33,3

Üretim Metodu:

Andırın Andız Pekmezinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen andız ağacının kozalakları kullanılır. 6 kg kozalakdan yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Andız kozalaklarının hasadı, eylül sonu ile ekim başında yapılır. Hasat edilen kozalaklar çuvallara doldurularak pekmez üretimi yapılacak alana getirilir.

Andız kozalakları, çekiç ya da makine ile kırılır. Üzerlerine 1'e 2 oranında içme suyu ilave edilerek iki gün bekletilir.

Suda bekletilen andız kozalakları süzülerek, coğrafi sınırdaki 'mâsere' adı verilen bakır kazanlara konur. Bakır kazanlar kalaylı şekilde kullanılır. Odun ateşinde yaklaşık 10-12 saat karıştırılarak kaynatılır. İşlem sırasında yüzeyde oluşan köpükler alınır.

Kaynatma işlemi, pekmezin suda çözünen kuru madde oranı % 74-85,53 arasında olup rengi kırmızımsı koyu kahverengidir. Daha koyu pekmez elde etmek için güneşte bekletilebilir. Bu durumda pekmezin rengi daha parlak olur.

Andırın Andız Pekmezi cam kavanozlara doldurulup satışı hazır hale getirilir. Oda sıcaklığında 1 yıl muhafaza edilebilir. Nihai ürün ağır metal miktarları açısından Türk Gıda Kodeksinde belirtilen değerlere uygun olur.

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

Andırın Andız Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Andırın ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen andız kozalakları kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Andırın Andız Pekmezi üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan kozalakların coğrafi sınırda yetişmesi, üretim metoduna uygunluk, ürünün pişirildiği bakır kazanların kalayında aşınma olup olmadığı, Andırın Andız Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.