

No: 1794 – Mahreç İşareti

HASENİK PEKMEZİ

Tescil Ettiren

HİLVAN YEREL EYLEM GRUBU DERNEĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1794
Tescil Tarihi	: 22.11.2025
Başvuru No	: C2021/000342
Başvuru Tarihi	: 15.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hasenik Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Bağlar Mah. İzollu Bozan Bey Cad. No: 18/1 Hilvan ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili Hilvan ilçesi Ovacık Köyü
Kullanım Biçimi	: Hasenik Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hasenik Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. İsteğe bağlı olarak aşağıda yer alan “Hasenik Pekmezi” logosu da kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasenik Pekmezi; tane şekli oval, rengi sarı-yeşil, ince kabuklu, sulu ve tatlı yerel üzümünden geleneksel yöntem ile üretilen pekmezdır. Açık-koyu kahverenginde ve kıvamlı akıcı yapıdadır.

Hasenik, Ovacık Köyünün eski adıdır.

Hasenik Pekmezinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hasenik Pekmezi, coğrafi sınırda yetiştirilen ve sıralık olarak bilinen yerel Azezi üzümünden üretilir.

Eylül-ekim aylarında Azezi üzümünün olgunlaşmasıyla birlikte bağ bozumu gerçekleştirilir.

Azezi üzüm şırası gıda ile temasa uygun geniş bakır kazana konulup ekşiliğinin ve asidinin giderilmesi için 100 lt şıraya ortalama 1,5 kg pekmez toprağı eklenip kaynatılır. Pekmez toprağının temel bileşeni (CaCO₃+Ca(HCO₃)₂+MgCO₃ karbonat karışımı) %78 oranında kireçtaşıdır. Killi-kireçtaşı veya beyaz toprak olarak adlandırılan bu pekmez toprağı beyaz-sarı renkli, bazik özelliklidir. Şıranın içerisindeki tortular dibe çöker. Kaynama sırasında oluşan köpükler kepçe ile alınır. Ateşten alınan üzüm şırası bir gün bekletilip süzülür ve büyük bakır kazanlarda koyu kıvama gelene kadar yaklaşık 3-5 saat kaynatılır.

Tablo: Hasenik Pekmezinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Çözünür Kuru madde (Briks) %, (en az)	69
pH (en az - en çok)	5,2 - 6,0
HMF (hidroksimetilfurfural) (en çok, mg/kg)	75
Toplam Kül (en çok,%)	2,5
Toplam Fenolik Madde (en az, mg/kg)	4,0
Sakaroz (En çok, %)	1
Fruktoz/Glukoz oranı (en az - en çok)	0,9 - 1,1
Organik asit oranı (en az, Tartarik / Malik asit)	1,0
Antioksidan aktivite-DPPH (en az, µm troloks/g)	3,0

Hasenik Pekmezi cam şişe veya kavanozlara koyularak, karanlık serin yerde depolanarak en az bir yıl muhafaza edilebilir.

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

Hasenik Pekmezinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırda yetiştirilen Azezi üzümünden pekmez üretimi yapılır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği koordinatörlüğünde ve Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği ile Hilvan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılır.

Denetim mercii tarafından; Azezi üzümünün kullanılması, üretim metoduna uygunluk, Hasenik 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.