

No: 814 – Mahreç İşareti

BELEN KÖMÜRÇUKURU PEKMEZİ

Tescil Ettiren

İSKENDERUN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 814
Tescil Tarihi	: 28.07.2021
Başvuru No	: C2020/307
Başvuru Tarihi	: 18.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Belen Kömürçukuru Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Atatürk Bulvarı No:51 İskenderun HATAY
Coğrafi Sınırı	: Hatay ili Belen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Belen Kömürçukuru Pekmezi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Belen Kömürçukuru Pekmezi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Belen Kömürçukuru Pekmezi, sıvı üzüm pekmezine üretim teknolojisi gereği önceden üretilmiş katı üzüm pekmezi katılarak üretilen, sürülebilir ve katı kıvama sahip bir pekmezdır. Belen Kömürçukuru Pekmezi, tatlı ve katı üzüm pekmezi sınıfında yer alır.

Özellikle Belen ilçesinin Kömürçukuru Mahallesinde üretilmesi ile alışlagelmiş adıyla halk arasında Belen Kömürçukuru Pekmezi olarak bilinir. Belen Kömürçukuru Pekmezinin, belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Belen Kömürçukuru Pekmezi; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir. Belen Kömürçukuru Pekmezinin rengi krem-kahverengiden açık kahverengi renk tonlarında değişir. Renkte meydana gelen bu farklılaşma, pekmezin çırpılma süresine bağlı olarak değişkenlik gösterir. Çırpılma süresi arttıkça Belen Kömürçukuru Pekmezinin rengi daha açık renk tonlarına doğru değişir (Şekil-1).



Şekil-1. Belen Kömürçukuru Pekmezi

Üretim Metodu:

Belen Kömürçukuru Pekmezinin Üretimi:

Belen Kömürçukuru Pekmezinin üretiminin her aşamasında gıda ile temasa uygun alet ve ekipman kullanılır. Üretimde tercihen belirtilen coğrafi sınırda üretilen üzümlerden kullanılır. Üzümler; toplandıktan sonra ayıklanır ve yıkanır. Pekmez üretimi için yaklaşık 200 kg üzüme bölgede pekmez toprağı olarak nitelendirilen ilgili gıda mevzuatına uygun 2-3 kg kalsiyum karbonat karıştırılır. Üzümler önce mekanik olarak ezilir daha sonra “megene” denilen tahta teknelere alınarak ezme işlemine devam edilir. Elde edilen üzüm şırası “lakın” denilen tabanı düz kalaylı bakır leğenlerde kaynatılır. Kaynatılan üzüm şırasının 30-60 dakika kadar dinlendirilmesi sağlanır. Ilık haldeki üzüm şırası bölgede “cehmer” adı verilen süzüklerden süzülür ve tekrar kaynatmaya alınır. Kaynatma

işlemine üzüm şirasının istenilen kıvama gelinceye kadar devam edilir. Bölgede “kernep” adı verilen karıştırıcılar yardımıyla kaynatma sırasında şiranın karıştırılması sağlanır. İstenilen kıvama getirilen üzüm pekmezi tahta teknelere alınır. Bu pekmez iki gün kadar dinlendirilir. Ayrıca bu süre zarfında pekmez aralıklarla çırpılır. Böylelikle pekmezin renginin açılması ve ürüne özgü kıvamını alması sağlanır. Çırpma işlemi; “külek” adı verilen tahta kürekler ile yapılabildiği gibi, son yıllarda ucunda karıştırıcı başlığı bulunan daha modern ekipmanlar ile de yapılabilir. Üretilen bu pekmez ambalajlara dolum yapılmadan önce ortalama %1 oranında daha önceden üretilmiş bölgede maya olarak tabir edilen katı üzüm pekmezi ile homojen olarak karıştırılır. Bu işlem pekmezin konulduğu ambalaj içinde katılaşmasını tamamlamasını sağlar.

Belen Kömürçukuru Pekmezi üretim akış şeması aşağıda Şekil-2’de verilmiştir.

- Üzüm
- Yıkama ve Ayıklama
- Pekmez Toprağı İlavesi
- Üzümlerin Sıkılması (Şıra eldesi)
- Isıl İşlem
- Dinlendirme (30-60 dk)
- Kaynatma Kazanına Alma
- Kaynatma ve Koyulaştırma (40-45 dk)
- Teknelere Alma ve Dinlendirme
- Çırpma İşlemi
- Katı Üzüm Pekmezinden Yaklaşık % 0,1 Oranında Katılması
- Ambalajlama ve Pekmezin Ambalaj İçinde Katılaşması
- Tüketicie Arz / Pazarlama

Şekil-2. Belen Kömürçukuru Pekmezi Üretim Akış Şeması

Belen Kömürçukuru Pekmezi; doğrudan tüketilebileceği gibi, ekmek üzerine sürülerek veya ceviz içi ile karıştırılarak da tüketilmesi tavsiye edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Belen Kömürçukuru Pekmezi; üretiminden son tüketiciye kadar tüm aşamalarında, temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunur. Gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak serin ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün ambalajında ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri yer alır.

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

Ürün hazırlamada ustalık becerisi gerektirmesi ve kullanılan üretim metodu bakımından farklılaşan Belen Kömürçukuru Pekmezinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki geçişmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğün 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 İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Belen Kömürçukuru Pekmezi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.