

No: 1354 – Mahreç İşareti

KARAPÜRÇEK CENNET HURMASI PEKMEZİ

Tescil Ettiren

KARAPÜRÇEK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1354
Tescil Tarihi	: 08.05.2023
Başvuru No	: C2021/000198
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karapürçek Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. Marmara Cad. No:72 Karapürçek / SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili Karapürçek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi; Sakarya ili Karapürçek ilçesinde yetiştirilen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi Trabzon hurması ağaçlarının olgunlaşmış meyvelerinin odun ateşinde ve açık kazanlarda kaynatılması, süzülmesi, dinlendirilmesi ve tekrar kaynatılması suretiyle Karapürçek ilçesinde üretilen pekmezdır. Trabzon hurması, coğrafi sınırdaki "cennet hurması" olarak adlandırılır.

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi koyu kahve renkli, bulanık ve akışkan kıvamlı olup ürüne ve üretimde kullanılan meyvelere ait bazı özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen meyvelerin morfolojik ve agronomik özellikleri

Çeşit	Fuyu	Hana Fuyu	Hachiya
Özellik			
Ağaç	<ul style="list-style-type: none"> • Yarı dik, yarı yavan gelişim gösterir. • İlk iki yıl obur dallar oluşturur. • Üçüncü yıldan sonra verime yatmasıyla beraber kısa meyve sürgünleri oluşur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Yayvanımsı gelişim gösterir. • İlk yıllarda kuvvetli sürgünler oluşturur ancak 3 - 4 yaş itibari ile meyveye yattığında sürgünlerde kısılma gösterir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Yayvanımsı gelişim gösterir. • Yarı bodurdur. • İlk yıllarda kuvvetli sürgünler oluşturur ancak 3 - 4 yaş itibari ile meyveye yattığında sürgünlerde kısılma gösterir.
Meyve	<ul style="list-style-type: none"> • Ağırlık: 100 - 150 g • Basık yapılı ve yuvarlak köşelidir. • Kabuğu sert, parlak ve yeşil - turuncu renklidir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ağırlık: 170 - 200 g • Yuvarlak yapıdadır. • Kabuğu turuncu renklidir. • Erkencidir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ağırlık: 200 - 250 g • Yuvarlak ve ucu bombelidir. • Kabuğu kırmızımsı turuncu renklidir.
Hasat zamanı	Ekim ayı	Kasım ayının 1. ve 2. haftası.	Kasım ayının 1. ve 2. haftası.

Tablo 2. Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En Düşük	En Yüksek
Suda çözünen kuru madde (Brix°)	68	73
Hidroksi metil furfural (HMF) mg/kg	-	75
Kül (%)	% 1,9	% 2,3
pH	5,40	6,40
Asitlik (%)	% 0,1	% 0,35
Sakkaroz (%)	-	% 1

Toplam şeker (%)	% 65	% 70
Ticari glikoz	Bulunmamalı	

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Karapürçek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi meyveler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

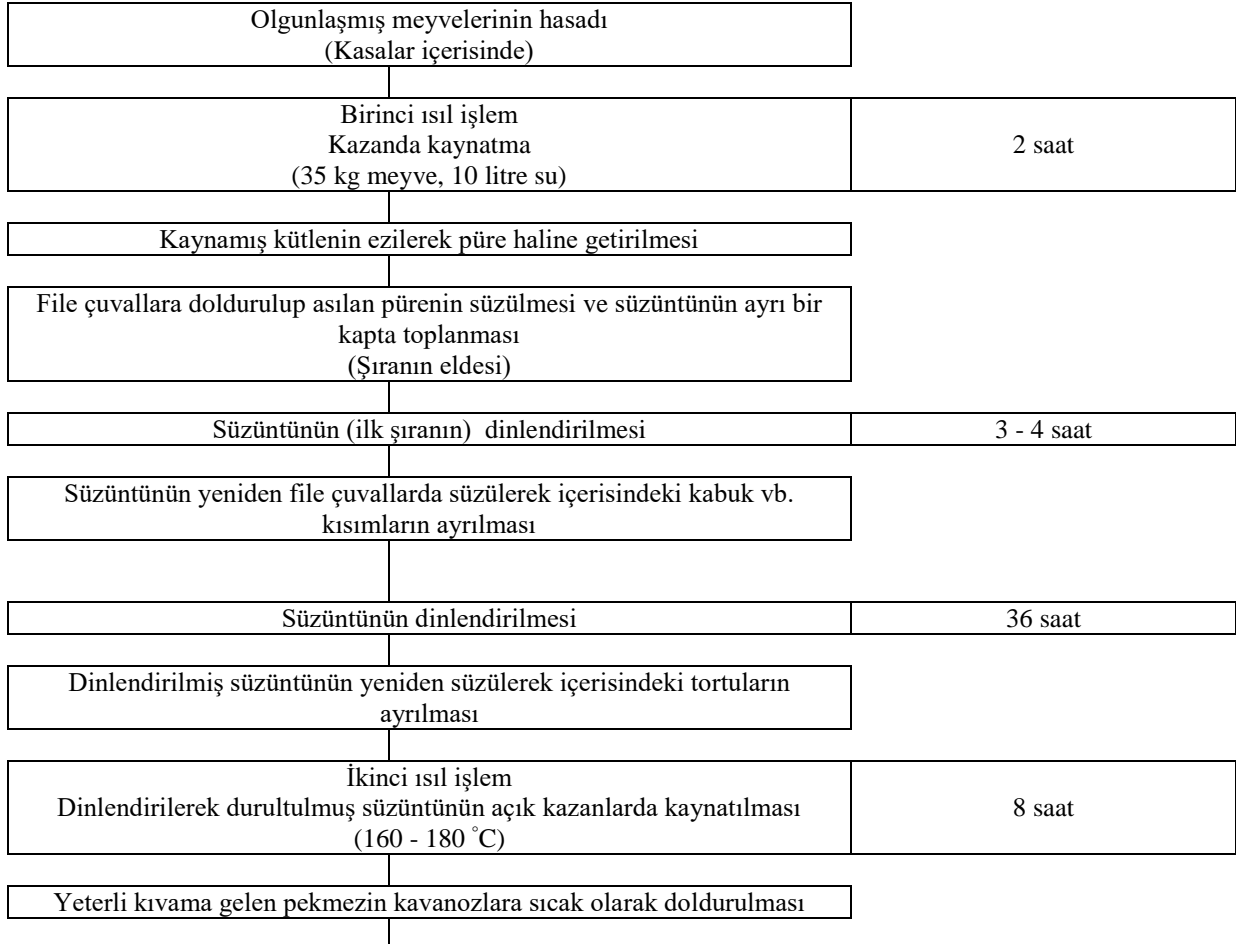
Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretiminde; coğrafi sınırdaki yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi Trabzon hurmasının olgunlaşmış meyveleri kullanılır.

Olgunlaşmış meyveler, hasat zamanında elle toplanarak plastik kasalara yerleştirilerek üretimin yapılacağı yere nakledilir. Meyvelerin sap kısımları, yabancı maddeler ve yeterince olgunlaşmamış meyveler ayıklanır. Üretimde kullanılacak 35 kg cennet hurması ve 10 litre su açık kazanlara konur ve odun ateşinde 2 saat kaynatılarak birinci ısıl işleme tabi tutulur. Gıda ile temasa uygun file çuvallara doldurulup asılarak meyvelerinin kabukları ve çözünmeyen kısımları ayrıştırılır. Elde edilen püre halindeki süzüntüye “ilk şıra” denir ve başka bir kaba konularak 3 saat dinlendirilir. Dinlendirme aşamasında ilk şıranın içinde kalan süzülme kısımlar çöker ve çöken tortular, gıda ile temasa uygun file çuvallara koyularak uzaklaştırılır.

Şıra, ikinci süzme işleminden sonra 36 saat oda sıcaklığında ve güneş görmeyen kuru ortamda dinlendirilir. Dinlendirilen şıra, paslanmaz çelikten yapılan açık kazanlara doldurulur, odun ateşinde ve 160 - 180 °C sıcaklıkta 8 saat kaynatılır. Şıranın kıvamı yoğunlaşır pekmez haline geldiğinde, cam kavanozlara sıcak dolun yapılarak ambalajlanır ve etiketlenir. Ambalajlanan ürün, 8 - 12 °C sıcaklık ve % 45 - 60 bağıl nemli ortamda 2 yıl muhafaza edilir.

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretim akış şeması Şekil 1.'de belirtilmiştir.

Şekil 1. Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretim akış şeması



Etiketleme
Depolama (8 - 12 °C sıcaklık ve % 45 - 60 bağıl nemli ortam)
Pazarlama ve satış

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

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Karapürçek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi meyveler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karapürçek Kaymakamlığının koordinasyonunda; Karapürçek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karapürçek Belediyesi ile Karapürçek Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan meyve çeşitlerinin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün morfolojik ve agronomik özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi ibaresinin 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.