



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

**Tescil No** : 112  
**Başvuru Tarihi** : 12.08.2005  
**Başvuru No** : C2005/023  
**Yayın Tarihi** : 11.05.2008  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe Adı  
**Başvuru Sahibi** : Ormanağzı Köyü Muhtarlığı  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Ormanağzı Köyü Olur/Erzurum  
**Ürünün Adı** : Dut Pekmezi  
**Coğrafi İşaretin Adı** : KARNAVAS DUT PEKMEZİ  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Coğrafi Sınırları** : Erzurum ili, Olur ilçesinde, Ormanağzı  
(Karnavas), Taşlıköy ve  
Yeşilbağlar, Köprübaşı, Coşkunlar Köyleri

**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 11.05.2008 tarih ve 26873 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 12.08.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Kutay KUMBASAR**  
**Enstitü Başkanı a**  
**Markalar Dairesi Başkanı**



TÜRK PATENT [ ] ENSTİTÜSÜ



A.6.09/06

**Tescil No** : 112  
**Coğrafi İşaret** : Karnavas Dut Pekmezi

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ : Karnavas dut pekmezinin; diğer bölgelerden ayırıcı özellikleri şunlardır: Pekmez yapılan dutların

	En düşük	En Yüksek
Ortalama meyve ağırlığı gr	3,29	5,08
Ortalama meyve eni (mm)	12,58	18,93
Ortalama meyve boyu (mm)	20,35	30,04
SÇKM(suda çözünen kuru madde miktarı)%	14,2	19,7
Meyve suyu randımanı%	46,73	72,14

Olup, dut bahçelerinde yalnız çiftlik gübresi kullanılmaktadır, kimyasal mücadele yapılmamaktadır. Karnavas dut pekmezi sağlık açısından çok yararlı olup kansızlığa iyi geldiği, vücudu güçlendirdiği ve daha pek çok yönden insan sağlığına faydalı olduğu bilinmektedir. Ayrıca eşsiz lezzetiyle de yöre halkının kahvaltılık sofralarını süsleyen bir üründür.

**Ürünün Tanımı ve Özellikleri:** Karnavas Dut Pekmezi;

Bileşim Öğeleri:

	En Düşük	En Yüksek	Ortalama
pH, 20 °C	5,41	5,64	5,49
Briks (Suda çözünen kuru madde)	74,87	81,62	78,05
Toplam Kül (%)	1,86	2,40	2,07
Toplam şeker (İnvert şeker cinsinden, %)	60,04	68,75	65,12
İnvert şeker, m/m	34,97	56,55	43,44
Sakaroz (%)	10,73	28,34	21,68
Hidroksimetilfurfural (HMF)(mg/lt)	13,02	77,07	44,48
Rutubet, %	16,75	23,60	20,33
L değeri (Açıklık koyuluk)	18,89	24,18	21,01
a değeri (Kırmızılık)	7,18	18,71	12,92
b değeri (Sarılık)	-4,18	+1,86	-2,23
Yoğunluk, g/ cm <sup>3</sup>	1,35	1,42	1,38

Olup oldukça viskoz bir yapıya sahiptir.

**Üretim Şekli:** Karnavas dut pekmezi yapımı dutların olgunlaşmasıyla birlikte Haziran ayının ilk haftası başlar ve yaklaşık beş hafta sürer. Dut ağaçları bu süre zarfında iklim şartlarına bağlı olarak, 3- 4 gün aralıklarla 8-10 kere hasat edilir. Genellikle ilk hasatta elde edilen dut, pekmez yapımında kullanılmaz. Yaş olarak tüketilir veya perakende satılır. Daha sonraki hasatlar pekmez üretimi için daha uygundur. Tam olgunlaşmış dutlar hasat edildikten sonra ayıklama işlemine tabi tutulur. Ayıklama aşamasında, dut içerisinde bulunan olgunlaşmamış yeşil dutlar, yaprak, böcek, odun parçacığı gibi yabancı maddeler uzaklaştırılır. Bu işlemden sonra dutlar kazanlara boşaltılarak 1/4 oranında su ilave edilir ve çam odunu ateşinde kaynatılır (pişirilir). Bu şekilde ısı ileme tabi tutulan dutlar çam ağacından yapılmış olan presleme düzeneklerine alınarak preslenir ve sıra denilen kısım elde edilir. Şıra ise süzme işlemine tabi tutularak, koyulaştırma kaplarına alınır. Koyulaştırma açık kazanlarda karıştırılarak yapılmaktadır. Şıranın miktarına bağlı olarak 15-40 dakika sürmektedir. Koyulaştırma işlemine pekmezin kıvamına bakılarak son verilir. Pekmezler başka bir kaba alınıp karıştırılarak, havalandırılarak soğutulur bu esnada tahta kaşıklar marifetiyle karıştırılarak içerisindeki suyun buharlaşarak

**Tescil No** : 112  
**Coğrafi İşaret** : Karnavas Dut Pekmezi

uzaklaşması sağlanır ve pekmez parlak rengini alana kadar karıştırmaya devam edilir. Pekmez yapımında su ve dut kullanılır hiçbir katkı maddesi ilave edilmez. Bu şekilde üretilen pekmezler ambalajlanarak depolanır.

**Muhafazası:** Üretimi yapılan dut pekmezinin %80'ine yakını hemen satılırken, geriye kalan kısmı cam ya da plastik kavanozlarda oda sıcaklığının birkaç derece altında muhafaza edilir. İdeal kullanım süresi bir yıl olmakla beraber daha uzun sürelerde de muhafaza edilmesi mümkündür.

**Kullanım Biçimi:** Üretilecek ürün etiket bilgileri üzerine" Karnavas Dut Pekmezi" ibaresi yazılacaktır. Ürün cam kavanozlara ihtiyaca göre; 100 g, 250 g, 400 g, ve 800 g olarak otomatik dolum makineleri ile doldurularak etiketlenecektir. Etiket bilgileri üzerinde, ürünün adı, üretim ve son kullanma tarihleri, seri veya parti nosu, içeriği, muhafaza şekli, besin değeri, logo, resim bulunacaktır. Organik ürün olduğu sertifikalandığı zaman organik ibaresi de yazılacaktır.

**Denetimi:** Karnavas Dut Pekmezinin üretimi ve kalite kontrolü; Olur Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliğinden bir kişi, Olur Belediyesinden bir kişi, Tarım İlçe Müdürlüğünden bir kişi, Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programından uzman bir kişi, Ormanağzı ( Karnavas) Köyü Muhtarlığından (üretici) bir kişi 5 kişilik komisyon tarafından her yıl üretim ayında ( Haziran-Temmuz aylarında) ve ihtiyaç duyulduğunda yapılacaktır.

A.609/06