

No: 1208 – Mahreç İşareti

ERZİNCAN ÜZÜMLÜ SARUCU

Tescil Ettiren

ÜZÜMLÜ KÖYLERE HİZMET GÖTÜRME BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1208
Tescil Tarihi : 05.09.2022
Başvuru No : C2022/000052
Başvuru Tarihi : 11.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Erzincan Üzümlü Sarucu
Ürün / Ürün Grubu : Şekerleme / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliği
Tescil Ettirenin Adresi : Çavuşlu Mah. Erzincan Bulvarı No:43 Hükümet Konağı Üzümlü ERZİNCAN
Coğrafi Sınırı : Erzincan ili Üzümlü ilçesi
Kullanım Biçimi : Erzincan Üzümlü Sarucu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işaret amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Üzümlü Sarucu bareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Üzümlü Sarucu; coğrafi işaret olarak 37 sayı ile tescilli Cimin Üzümünün ortadan ikiye ayrılarak kurutulan üzüm tanelerinin içine, iç ceviz konulduktan sonra, pamuk ipliğe dizilerek tüketime sunulan geleneksel bir üründür.

Erzincan Üzümlü Sarucuna ait bazı bileşim özellikleri aşağıdaki Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Erzincan Üzümlü Sarucuna ait bazı bileşim özellikleri

Bileşen	En az	En Çok
Kurumadde (%)*	87,8	92,8
Suda çözünen katı madde (%)*	6,45	7,68
Toplam şeker(%)	24,2	33,7
Fruktoz (%)	11,4	16,5
Glukoz (%)	12,5	17,0
Sakkaroz (%)	0,19	0,42
Su aktivitesi (aw)*	0,441	0,544
Diyet lif (%)	16,3	19,0
Titrasyon asitliği (%)*	0,54	1,11
Tartarik asit (mg/Kg)	395,0	1927,1
Malik asit (mg/Kg)	471,2	2521,3
Sitrik asit (mg/Kg)	66,1	336,6
Askorbik asit (mg/Kg)	37,1	39,9

Erzincan Üzümlü Sarucunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle üzümlerin hazırlanması ve kurutulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca

kurutulan üzüm tanelerinin içine ceviz konulup pamuk ipliğine dizilmesi geleneksel bilgidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

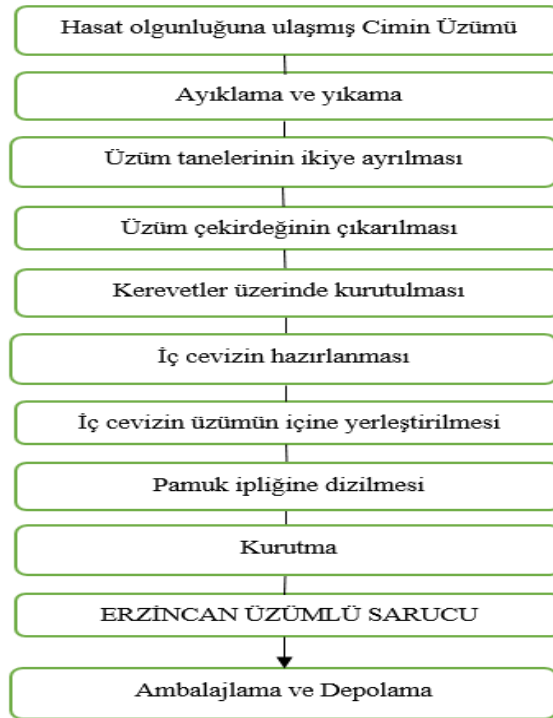
1 kg Erzincan Üzümlü Sarucu üretiminde; yaklaşık olarak 650-700 g kadar kuru Cimin Üzümlü ve 300-350 g kadar yörede yetişen *Juglans regia* L. çeşit taze ceviz içi kullanılır.

Erzincan Üzümlü Sarucunun üretimi; Cimin Üzümlerinin kurutulması ve ”ceviz içi – üzüm” bileşenlerinin ipe dizilerek kurutulması olmak üzere iki ana aşamadan oluşur.

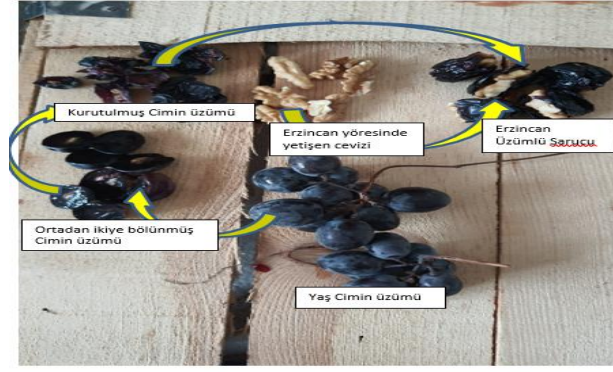
İlk aşamada Cimin Üzümlü salkımlardan iri üzüm taneleri seçilir, keskin bir bıçak ile ortalarından ikiye kesilir ancak üzüm parçalarının birbirinden ayrılmaması gerekir. Çekirdekleri çıkarıldıktan sonra tahta kerevetler üzerine serilir, üzerleri temiz bir bez ile örtülür. Ağırlığının %75-80’i azalınca kadar yaklaşık olarak 3 gün kurutulur.

Üretimin ikinci aşamasında cevizlerin kurutulmuş üzümler ile sarılması ve iplere dizilmesi ile gerçekleştirilir. Yarım ceviz içi, üç adet üst üste konulmuş üzümler ile sarılır. İplere dizme aşamasında cevizin kırılmaması için taze olması istenir. Aksi takdirde cevizlerin nemli bir bez içinde nemlendirilmesi sağlanır. Üretimin bir sonraki aşaması ise Erzincan Üzümlü Sarucunun ince pamuklu iplere dizilerek güneşte ikinci kez kurutulmasıdır. Bu aşamada 24-48 saat içerisinde tamamlanır.

Kurutma işlemi tamamlana Erzincan Üzümlü Sarucu, hava ile teması olmayacak şekilde ambalajlanarak serin yerlerde depolanır.



Şekil 1. Erzincan Üzümlü Sarucunun üretim akış şeması.



Şekil 2. Erzincan Üzümlü Sarucunun üretim aşamaları

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

Üretimi, özellikle üzümlerin hazırlanması ve kurutulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca kurutulan üzüm tanelerinin içine ceviz konulup pamuk ipliğine dizilmesi geleneksel bilgidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzincan Üzümlü Sarucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinasyonunda, Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliği, Üzümlü Belediyesi ve Üzümlü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan Cimin Üzümlü ile cevizin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Erzincan Üzümlü Sarucu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.