

No: 975 – Mahreç İşareti

IĞDIR PATLICAN REÇELİ

Tescil Ettiren

IĞDIR İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.04.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 975 |
| Tescil Tarihi | : 20.12.2021 |
| Başvuru No | : C2020/100 |
| Başvuru Tarihi | : 28.04.2020 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Iğdır Patlıcan Reçeli |
| Ürün / Ürün Grubu | : Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Emek Mah. Fatih Cad. Iğdır Orman İşletmesi Müdürlüğü 112 A Merkez IĞDIR |
| Coğrafi Sınır | : Iğdır ili |
| Kullanım Biçimi | : Iğdır Patlıcan Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Iğdır Patlıcan Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Iğdır Patlıcan Reçeli, coğrafi sınırdaki yetiştirilen meyve bütünlüğü bozulmamış 6-12,5 cm boyutlarında patlıcanlar kullanılarak üretilen altın sarısı veya bal sarısı renkte, az şerbetli ve kıvamlı bir reçeldir. Iğdır Patlıcan Reçelinde meyve (patlıcan) oranı %75-85 aralığındadır. Iğdır Patlıcan Reçeli, diğer yörelerde genellikle yaz aylarında üretilen ve daha koyu renkte olan patlıcan reçellerinden rengi ve içeriğindeki patlıcanların sert yapısı ile farklılaşır.

Iğdır Ovası, karasal iklimin egemen olduğu Doğu Anadolu Bölgesinde mikroklima özelliği gösterir. Ovanın etrafının birçok yüksek dağ ile çevrilmiş ve deniz seviyesinden yüksekliğinin 850 metre olması ile yıllık ortalama sıcaklık, yağış ve nem oranları, bölgenin mikroklima özelliği kazanmasını sağlar. Bölgenin coğrafi konumu nedeniyle, ekim ayının ikinci yarısında gündüz sıcaklığı ortalama 24°C iken gece sıcaklığı ortalama 5°C civarındadır. Bu fark bölgede üretilen patlıcanların gelişimini yavaşlatır, soğukun etkisiyle kabuklarının kalınlaşmasına ve sertleşmesine neden olur. Bu aydan itibaren tarlalardaki patlıcanların önemli bir kısmı ticari boyutlara ulaşamaz. Hasat sonu atıl hale gelecek olan boyutları küçük patlıcanlar, geleneksel olarak Iğdır Patlıcan Reçeli yapımında kullanılır. Coğrafi sınır içerisinde nesillerdir geleneksel yöntemlerle üretilen Iğdır Patlıcan Reçelinin, yöre ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Patlıcanlar ekim ayının ilk haftasından itibaren toplanır. Soğukun etkisiyle sertleşmiş patlıcanlar seçilir. Patlıcanlar küçük ve çekirdeksiz olmalıdır. Patlıcan seçiminde reçellik patlıcanlardan birkaç tanesi ortadan kırılarak çiğ olarak tadına bakılır. Tadında acılık varsa reçellik olarak kullanılmaz. Patlıcan toplama işlemi hava şartlarına göre kasım ayının ilk veya ikinci haftasına kadar devam eder.

1. Patlıcanların bir gün önceden kabukları tamamen soyularak, sap kısmı artı şeklinde çizilir. Ayrıca, soyulmuş patlıcanların orta kısmında 0,5 cm derinlikte delikler açılır.
2. Soyulmuş patlıcanlar %5-7 oranında tuzlu su bulunan kaplara konur. Patlıcanlar tuzlu suda bir gece bekletilir ve tuzlu su gece boyu iki veya üç kez değiştirilir.
3. Tuzlu suda bekletilmiş patlıcanlar, 30-40 litre hacmindeki kazanlara, patlıcanın kilosuna oranla 1,5- 2 katı haşlama suyu ile birlikte konur. Patlıcanlar haşlanırken patlıcan kilosuna oranla 4-7 gram sitrik asit da ilave edilir. Haşlama işlemi yüksek ateşte yapılır. Kaynama işi ateşin harına göre 15-20 dakika kadar sürer. Burada temel ölçü, patlıcanların renginin balköpüğü rengine dönmesidir. Bu renk elde edildiğinde haşlama işlemi sonlandırılır. Haşlama sırasında patlıcanlar hafif hafif karıştırılarak kazanın üst yüzeyinde oluşan köpükler, bir kepçe ile alınır.
4. Haşlama işlemi bittikten sonra patlıcanlar süzöklere alınır. En az üç kez soğuk suda yıkanır.
5. Yıkama işlemi bittikten sonra 1 kg soyulmamış patlıcana 1 kg toz şeker oranı ile şerbet hazırlanır. Şerbet hazırlanması 10 kg şeker için 1 litre su olacak biçimde ayarlanır. Kazanlara konan şerbetin içine, haşlanmış patlıcanlar koyulur. Düşük derecedeki ateşte yavaş yavaş pişirilir. Bu işlem patlıcanlar şekerini alana kadar devam eder.

6. Patlıcanlar pişirilirken 1 kilogram patlıcana oranla 4-7 gram sitrik asit veya 1 limon eklenir.
7. İşlemin tamamlandığını kontrol etmek için şerbetten bir adet patlıcan çıkartılır ve ikiye ayrılarak koklanır. Patlıcan kokusu varsa işleme devam edilir. Patlıcan kokusu yerini reçel kokusuna bırakıncaya kadar bu işleme devam edilir.
8. Şerbette kaynatma işlemi bittikten sonra 1 litrelik kavanozlara patlıcanlar sıcakken yerleştirilir ve üst kısmında 1 cm boşluk kalacak şekilde şerbet ile doldurulur. Kavanozların ağzı sıkıca kapatılarak ters çevrilir. Soğuyana kadar bu şekilde bekletilen kavanozlar, serin ve karanlık bir yerde muhafaza edilir.

Ürün, Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğine uygun olarak üretilir.

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

Iğdır Patlıcan Reçelinin geçmişi eskiye dayanır ve üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Üretimde, coğrafi sınırda yetişen ve belirli özellikleri taşıyan patlıcanlar kullanılır. Bu sebeple Iğdır ili ün bağı bulunan Iğdır Patlıcan Reçelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Iğdır Ziraat Odası, Iğdır Ticaret Borsası ile Iğdır İl Ticaret Müdürlüğünde görevli konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Iğdır Patlıcan Reçelinin üretiminde kullanılan patlıcanların coğrafi sınırdan temin edilmesini ve uygun özellikleri taşıdığını; üretim metoduna uygunluğu; ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğunu ve Iğdır Patlıcan Reçeli ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, şikâyet veya şüphe üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

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