

No: 1559 – Mahreç İşareti

ŞİRAN KÖK PEKMEZİ

Tescil Ettiren

KELKİT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1559
Tescil Tarihi	: 11.03.2024
Başvuru No	: C2021/000514
Başvuru Tarihi	: 13.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şiran Kök Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Pazar Yeri No: 22/3 Kelkit GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır	: Gümüşhane ili Şiran, Kelkit ve Köse ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Şiran Kök Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Şiran Kök Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şiran Kök Pekmezi, Chenopodiaceae familyasının üyesi olan şeker pancarlarının (Beta vulgaris var. Saccharifera L.) kökleri kullanılarak Gümüşhane ili Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinde üretilen pekmezdır.

Şiran Kök Pekmezinde şeker pancarının kokusu baskın olup karamelize tattadır. Rengi siyaha yakın karamelize kahverengidir.

Tablo 1. Şiran Kök Pekmezinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Suda çözünür kuru maddesi (en az)	71 ° Briks
pH	4,1 - 6
Kül (%)	0,5 - 1,5
Toplam şeker içeriği (%)	40 - 51
İnvert şeker miktarı (%)	13 - 18
Sakkaroz (en çok) (%)	15
Toplam asitlik değeri (Sitrik asit cinsinden)	0,672 ± 0,04 g/L
Protein içeriği (%)	1,7 ± 0,4
HMF miktarı (en çok)	75 mg/kg

Demir (Fe) içeriği 6,5±2 mg/kg; bakır içeriği (Cu) 3,5±2,2 mg/kg; çinko (Zn) içeriği 3,8±1,8 mg/kg; kalsiyum (Ca) içeriği 8,42±2,5 mg/kg; potasyum (K) içeriği 410±90 mg/kg; sodyum (Na) içeriği ise 110±25 mg/kg'dır.

HPLC ile tespit edilen fenolik içeriğinde gallik asit, kateşin, şiringik asit, p-kumarik asit, vanilik asit, rutin, benzoik asit ve kuarsetini önemli miktarda içerir. Bu fenolikler içinde benzoik asit ve p-kumarik asit 30 mg/kg'dan fazla seviyede bulunur.

Şiran Kök Pekmezinin geçmişi, 1900'lü yılların başlarına dayanır. Gümüşhane ili Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şiran Kök Pekmezi üretiminde; Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinde 1300-1650 m rakımda yetişen şeker pancarı kullanır. Coğrafi sınırdaki yer alan organik maddece zengin, derin, kolay ısınan tınlı ve tınlı-kireçli topraklar şeker pancarı yetiştirilmesine uygundur. İklim istekleri bakımından bakıldığında ılıman iklimlerde pancar verimi yüksek, buna karşın şeker varlığı düşüktür. Coğrafi sınırdaki hüküm süren karasal iklimde kök verimi düşük, şeker varlığı yüksek ürün üretilir. Bu özellik de kök pekmezinin içeriğine yansır.

Geleneksel üretim:

Şiran Kök Pekmezi üretimi için seçilen nispeten yüzeyleri daha düz olan yumruların üzerindeki çamur, kaya, toprak, toz, kök parçaları gibi kirleticiler ve diğer yabancı maddeler sert bir fırça ile temizlenir. Yumrular musluk

suyu altında tek tek elle yıkanır. Bu şekilde pancar köklerinin (yumrularının) yüzeylerinin rengi beyaza yakın bir renk alır. Kabuklar bıçakla ya da herhangi bir kesici alet ile ince bir şekilde soyulur. Yumrular, en çok 50 x 50 mm boyutunda küpler halinde kıyılır. Kıyılmış pancarların boyutları küçüldükçe verim artar ancak filtrasyon zorlaşır. Daha sonra bu kıyılmış pancarlar bir kazana dökülür ve pancar ağırlığının yaklaşık üç katı su ile karıştırılarak 30 - 45 dakika kaynatılır. Elde edilen karışım, çapları sırasıyla 2 mm ve 0,5 mm olan iki farklı elek ve tülbentten süzülür. İnce süzüntü başka bir geniş ağızlı kazana aktarılır ve viskoz hale gelinceye kadar ateş üzerinde karıştırılarak kaynatılır.

Endüstriyel üretim:

Yumruların üzerindeki çamur, kaya, toprak, toz, kök parçaları gibi kirleticiler ve diğer yabancı maddeler yıkama havuzlarında temizlenir. Kabuklar yıkama havuzundan sonra sert fırça ile kazınır.

Yumrular meyve kıyma makinaları ile en çok 50 x 50 mm boyutunda küpler halinde kıyılır. Kaynatma işleminden sonra modern preslerde şıra ayrılır, ince filtrelerden geçirilip vakum evaporatörüne alınır. Burada 50-60° C'de vakum altında suyu uçurulur ve viskoz hale gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır.

Her iki usulle üretimde de akıcı kıvamı ve rengi ile birlikte karamelize kokunun hâkim olduğu aşamada üretime son verilir. Üretilen pekmez cam kavanoz, tahta külek, plastik veya teneke ambalajlar içine sıcak şekilde doldurulur. Oda şartlarında 2 yıl bozulmadan saklanabilir.

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

Şiran Kök Pekmezinin geçmişi, 1900'lü yılların başlarına dayanır. Gümüşhane ili Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan yetişen şeker pancarının kökleri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şiran Kök Pekmezinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Kelkit Ticaret ve Sanayi Odasından 3, Şiran İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan şeker pancarlarının coğrafi sınırdan elde edilmiş olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu. (Gerek görülen durumlarda üründen numune alınarak analiz ettirilir.)
- Şiran Kök 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.