

No: 771 – Mahreç İşareti

ANTALYA BERGAMOT KABUĞU REÇELİ

Tescil Ettiren

ANTALYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 771
Tescil Tarihi	: 26.05.2021
Başvuru No	: C2018/231
Başvuru Tarihi	: 07.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çevreyolu Üzeri Göksu Mah. Gazi Bul. No:481 Kepez ANTALYA
Coğrafi Sınırı	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Bergamot Kabuğu Reçelinin üretiminde; Antalya ilinde yetiştirilen, hasat dönemi ocak-şubat ayları arası olan, soğuktan zarar görme eşiği 0 °C, ağaç habitusu dağınık ve yayvan taç, meyve kabuğu sarı, pürüzsüz, meyve ağırlığı ortalama 150-180 g, az çekirdekli, meyve eti sarı ve sulu olan, yüksek pH ve kirece toleranslı, meyve kabuğu turuncu koyu renkli ve pürüzlü, meyve ağırlığı ortalama 140-170 g olan yerli A-41 bergamot çeşidi kullanılır.

Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli; pamuk iplere dizilerek rulo şekli verilen ve önce suda kaynatılıp daha sonra soğuk suda bekletilerek acılığı giderilen bergamot kabukları kullanılarak üretilir. Suda çözünür kuru madde miktarı 67-69 Brikstir.

Antalya'da yüzyıldan fazla geçmişe sahip olan ve yerli turistlerin olduğu kadar yabancı turistlerin de ilgisini çeken Antalya Bergamot Kabuğu Reçelinin üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- 1 kg bergamot kabuğu
- 1 kg şeker
- 0,5 l su
- 1 adet limonun suyu veya 1 g limon tuzu

Üretimi:

Bergamotların sarı renkte olan flavedo kısımları rendelenir. Kabuklar, meyvenin büyüklüğüne göre 6-8 parçaya dilimlenerek meyve etinden ayrılır. Dilimlenen kabukların iç tarafındaki beyaz kısım (albedo), hafifçe bıçakla sıyrıldıktan sonra kabuklar, rulo haline getirilerek pamuk ipe dizilir.

İpe dizilen kabuklar acılığını gidermek üzere su içinde kaynatılır. Kaynatma işleminin süresi, kabukların üzerlerine bastırıldığında dağılmayacak şekilde ayarlanır. Daha sonra bergamot kabuğu dizileri, soğuk suyla yıkanarak soğutulur ve günde 3-4 kez suyu değiştirmek suretiyle, acılığı gidene kadar 3 ila 4 gün (meyvenin olgunluk durumuna göre) oda sıcaklığında suda bekletilip suları süzülür.

Bir kazanda su ve şeker kaynatılır. Şurup kaynamaya başlayınca bergamot kabuğu dizileri eklenir. Ara sıra karıştırarak kaynatma işlemine devam edilir. Reçelin kıvamı refraktometre ile ölçülür ve suda çözünür kuru madde miktarı 60 Briks olduğunda limon tuzu (sitrik asit) veya limon suyu ilave edilip kaynatmaya devam edilir. Suda çözünür kuru madde miktarı 67-69 Briks olunca kaynatma işlemine son verilerek bergamot kabuğu dizilerinin ipleri kesilir ve kavanozlara sıcak dolum yapılır. Kavanozların kapakları kapatılıp ters çevrilir. Kavanozlar soğuduktan sonra kapaklar yukarıya gelecek şekilde depoya, oradan da satışa sunulur. Reçeller güneş ışığından korunarak serin ve kuru yerde muhafaza edilmelidir. Kavanoz açılmadığı sürece raf ömrü 2 yıldır.

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

Antalya Bergamot Kabuğu Reçelinin üretiminde, Antalya’da yetiştirilen yerli A-41 çeşidi bergamot kullanılır. Antalya’da yüzyıldan fazla geçmişi olan, üretimi ustalık becerisi gerektiren Antalya Bergamot Kabuğu Reçelinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Antalya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Batı Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü ile Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şubesinde görevli ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bergamot çeşidinin ve diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Bergamot kabuklarının hazırlanması ve rulo şekli verilmesinin uygunluğu.
- Reçelin Briks değerinin uygunluğu.
- Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli 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.