

No: 1844 – Mahreç İşareti

İBRADI ENEK PEKMEZİ

Tescil Ettiren

İBRADI KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1844
Tescil Tarihi	: 21.04.2026
Başvuru No	: C2024/000069
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: İbradı Enek Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İbradı Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mah. Millet Cad. No:0 Hükümet Konağı
Coğrafi Sınır	: Antalya ili İbradı ilçesi
Kullanım Biçimi	: İbradı Enek Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında İbradı Enek Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İbradı Enek Pekmezi; servigiller familyasına ait bir ardıç türü olan *Juniperus drupacea Labillardiere* eneklerinden (meyvelerinden) elde edilir. Bu meyveler anatomik birer kozalaklıdır. Bu ardıç türü Toroslarda yaklaşık 600 metre ile 1700 metre arasındaki yükseltilerde yetişir. Pekmez çıkarılan ardıç türüne Batı Toroslarda “enek ağacı” denilir.

İbradı Enek Pekmezinin üretiminde, açık gri renkli bir mum tabakası ile kaplı koyu kan kırmızı, bordoya çalan renkte olan olgunlaşmış enekler kullanılır. Olgunlaşmamış enekler yeşil renklidir. Enekler eylül-ekim aylarında olgunlaşır. 7 kg enekten yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Tablo 1. İbradı Enek Pekmezinin kimyasal özellikleri

Kimyasal Özellik		Mineraller (mg / kg)	
Suda çözünür kuru madde (g / 100) (Brix)	60,1-72,8	Potasyum (K)	13146,15-21993,851
pH	5,36-6,17	Fosfor (P)	382,264-1246,34
Glukoz (%)	8,84-23,57	Magnezyum (Mg)	654,26-1391,219
Fruktoz (%)	8,33-20,27	Kalsiyum (Ca)	814,39-3241,6
Toplam kül	4,42-5,08	Sodyum (Na)	72,942-153,79
Sakkaroz (%)	8,97-31,78	Demir (Fe)	3,10-7,6
Toplam şeker (%)	45,12-54	Çinko (Zn)	2,94-8,27
HMF	2,75-26,51	Mangan (Mn)	8,5-46,5
Toplam Fenolik Madde (g GAE/100 g)	1,86-2,11	Bakır (Cu)	1,08-2,85
Toplam Flavonoid Madde (g Kateşin eşdeğeri/100g)	1,32-1,47		
Antioksidan Aktivite (Trolox Eşdeğeri/100g)	9,96-10,76		

İbradı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahip olan İbradı Enek Pekmezinin üretildiği İbradı ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Eneklerin (kozalakların) toplanması: İbradı Enek Pekmezinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen enek ağacının enekleri kullanılır. Ağaçlardan dökülen eneklerin, koyu kan kırmızı, bordoya çalan renkte, tam olarak olgunlaşmış olanları nisan - ekim ayları arasında toplanır. Yaklaşık 7 kg'dan 1 kg pekmez elde edilir.

Yıkama: Enekler kırılmadan önce yıkama işleminden geçirilir.

Kırma: Olgun kozalaklar, geleneksel usulde, bir taş üzerinde tokmak (meşe ağacından yapılmış bir alet) ile vurulup kırılır ve parçalanır. Bu işlem bir kırma makinesiyle de yapılabilir.

Özünün çıkarılması: Kırılan enekler katran ağacından yapılmış “Şarahmana” adı verilen dikdörtgen şeklindeki tahta varillerde 2 gün kadar bekletilir. Bu suya 50 kg kırılmış enek için 2 kg meşe külü ilave edilir. Meşe külü eklenmesi ile eneklerin buruk / acı tadının giderilmesi amaçlanır.

Pekmezin hazırlanması: Özünü alan meşe küllü su, süzülerek bakır kazanlara alınır. Odun ateşinde yaklaşık 100-110 °C sıcaklıkta rengi koyulaşıp kıvam alıncaya kadar 8-10 saat kaynatılır. Kaynatma işlemi sırasında pekmez üzerinde oluşan köpükler alınarak pekmezin topaklaşması önlenir.

Paketleme: Kaynatma işleminden sonra pekmez 1 gün soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara dökülerek satışa hazır hale getirilir. Nihai ürün ağır metal miktarları açısından Türk Gıda Kodeksinde belirtilen değerlere uygun olur.

Muhafaza ve piyasada bulunma koşulları: Oda sıcaklığında 1 yıl muhafaza edilebilen İbradı Enek Pekmezi ekim-kasım aylarında yapılır ve yılın her ayında piyasada bulunması mümkündür.

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

İbradı Enek Pekmezinin geçmişi eskiye dayanmaktadır. İbradı mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan İbradı Enek Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İbradı Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve İbradı Belediyesi, İbradı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İbradı Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; ürünün coğrafi sınırdaki üretilmesinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün pişirildiği bakır kazanların kalayında aşınma olup olmadığı, ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve İbradı Enek Pekmezi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.