

**No: 811 – Mahreç İşareti**

**PAMUKOVA CEVİZ EZMESİ**

Tescil Ettiren

**SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 811
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.07.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/189
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Pamukova Ceviz Ezmesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Ceviz ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Hanlı Merkez Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. Adapazarı SAKARYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sakarya ili Pamukova ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Pamukova Ceviz Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Pamukova Ceviz Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Pamukova Ceviz Ezmesi; şeker şurubunun kaynatılarak, içerisine ceviz içi ve irmiğin eşit oranlarda eklenmesi sonucu elde edilen karışımın pişirilmesiyle elde edilen, genellikle özel günlerde yapılan ve tercih edilen şekerli bir mamuldür. Pamukova Ceviz Ezmesi üretiminde; limon tuzu / sitrik asit hariç gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Pamukova Ceviz Ezmesi, tatlı, rengi kahverengi ve tonlarında, kıvamlı ve homojen olmayan yapıdadır. Ürün, benzerlerinden kendine mahsus üretim metodu ile ayrılır ve Pamukova ilçesi ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Pamukova Ceviz Ezmesi Bileşen Listesi:

Su, beyaz toz şeker, irmik, ceviz içi ve limon tuzu / sitrik asit (E 330 ) veya limon suyu.

#### Pamukova Ceviz Ezmesinin Hazırlanması:

Pamukova Ceviz Ezmesi üretiminde tercihen bakır kaynatma kazanları kullanılır. 9 kg'lık kütle için, 1 litre su ısıtılır. Isıtılan suyun üzerine 4 kg beyaz toz şeker ilave edilerek koyu bir şerbet elde edilir. Karışımın kaynamasına yakın yaklaşık 10 gram limon tuzu / sitrik asit (E330) veya limon suyu ilave edilir. Şerbet istenilen kıvama geldikten sonra ateşten alınarak soğumaya bırakılır ve dinlendirilir.

2 kg irmik ile iri kıyılmış 2 kg ceviz içi karıştırılır. Ceviz içi olarak tercihen Pamukova ilçesinde yetiştirilmiş cevizler kullanılır. Karıştırma işlemlerinde tahta kaşık kullanılır.

Şerbetin üzerine irmik ve ceviz içi karışımı eklenir. Şerbet ile irmik-ceviz içi karışımının iyice karışması sağlandıktan sonra üzerine 1 litre daha sıcak su ilave edilir. Su ile şişen irmiğin tam olarak kavrulması sağlanır. Ortalama 10 dakika kadar bu karışım kısık ateşte pişirildikten sonra ısı işlem sonlandırılır. Pişirilen ürün tepsilere dökülür. Tepsinin altına yüzeyi kaplayacak şekilde pudra şekeri serilir. Tepsi yüzeyine iyice yaydırılır. Merdane yardımıyla karışım baskı yapılarak tepsiye iyice sıkıştırılır. Ürün soğuması ve dinlendirilmesi amacıyla 2,5-3 saat kadar oda sıcaklığında bekletilir. Genellikle baklava dilimleri şeklinde kesilerek servis edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Pamukova Ceviz Ezmesi

Pamukova Ceviz Ezmesi, gıda ile temasa uygun malzemeler ile ambalajlanır. İlgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Ürün serin, kokulardan arı ve kuru ortamlarda, ambalajlı muhafaza edilmelidir. Ambalajlı ürünün üretim tarihinden itibaren tavsiye edilen tüketim tarihi en fazla 3 aydır. Ürünün ambalajı açıldıktan sonra 1 hafta içerisinde tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Bölge kültürünün bir değeri olan, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından beşeri unsurun katkısıyla farklılaşan Pamukova Ceviz Ezmesinin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunan Pamukova Ceviz Ezmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası ve Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Pamukova Ceviz Ezmesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürün hazırlamada kullanılan bileşen listesi, "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.