

**No: 1361 – Mahreç İşareti**

**HATAY NAR EKŞİSİ**

Tescil Ettiren

**ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1361
<b>Tescil Tarihi</b>	: 24.05.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2020/441
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.12.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Nar Ekşisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Nar ekşisi / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mh. Gündüz Cd. N:4/D 31040 Hatay ANTAKYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Nar Ekşisi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Nar Ekşisi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Nar Ekşisi; Hicaz, Katırbaşı ve/veya coğrafi sınırdaki Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların ayıklanması, yıkanması, tanelenmesi, sıkılması, süzülmesi ve kaynatılarak veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilen nar ekşisidir. Katırbaşı ve Karamehmet çeşitleri tatlı olduklarından tek başına nar ekşisinde kullanılmaz, mutlaka ekşi nar ile birlikte kullanılır. Üretiminde herhangi bir tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmaz.

Hatay Nar Ekşisi, çoğunlukla salatalar olmak üzere yemekler ve hamur işlerine tatlandırıcı olarak kullanılır.

Hatay Nar Ekşisi, ağızda tatlı ve meyve asitliğinden dolayı ise ekşi bir tat bırakır. Kaynatma işleminden dolayı karamelizedir ve yüksek kuru madde içeriğinden dolayı akıcılığı düşüktür.

Hatay Nar Ekşisinin geleneksel üretiminde kaynatma işlemi, odun ateşinde yapılır. Endüstriyel üretimde ise otomatik beslemeli katı yakıt düzenekleri kullanılır.

Hatay Nar Ekşisinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo-1: Hatay Nar Ekşisinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	En az	En çok
Enerji (kcal/100 g)	269	317
Briks (%)	67	75
Nem (%)	17,5	26,1
Diyet lif (%)	0	1,2
Karbonhidrat (%)	65	79
Kül (%)	0,67	3,7
pH	2,03	3,34
Protein (%)	0,21	1,05
Titrasyon asitliği (% sitrik asit)	5,57	9
Toplam şeker (%)	45,6	59,1
Fruktoz (%)	21,7	28,5
Glukoz (%)	23,5	30,7

Glukoz/Fruktoz	1,01	1,19
----------------	------	------

Tablo-2: Hatay Nar Ekşisinin Renk Değerleri

	En az	En çok
$a^*$	0	3,1
$b^*$	1,2	3,8
$L^*$	3	7,8

Hatay Nar Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Hatay Nar Ekşisi; Hicaz, Katırbaşı ve/veya coğrafi sınırda Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların (*Punica granatum L.*) birlikte veya ayrı ayrı olarak ayıklanması, yıkanması, tanelenmesi, sıkılması, süzülmesi ve kaynatılarak veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilir. Üretiminde herhangi bir tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmaz.

Katırbaşı ve Karamehmet çeşitleri tatlı olduklarından tek başına nar ekşisinde kullanılmaz, mutlaka ekşi nar ile birlikte kullanılır.

Hatay Nar Ekşisi geleneksel ve endüstriyel olarak iki şekilde üretilir.

Geleneksel üretim: Toplanan narlar yapraklarından ayıklanır ve yıkanır. Ortadan ikiye bölünen nar meyvelerinin arkalarına çubuk ile vurularak elle taneleme yapılır. Nar suyu elle sıkılır, gıda ile temasa uygun bezden süzülerek tabanı dışa doğru bombeli veya düz olan kalaylı bakır leğenlerde, güçlü ateş üzerinde atmosferik basınçta kaynatılır. Üzerinde oluşan köpük düzenli olarak uzaklaştırılır. Köpük oluşumu, sıkma sırasında meyvenin kabuğundan gelen acı tanen maddelerinin ayrılmasını sağlar. Köpük oluşumu durunca, karıştırılarak ve kepece ile yukarıdan dökülerek suyun en kısa sürede uzaklaştırılması sağlanır. Kaynatma ile ürün 5-7 kat koyulaşır. Yeterince suyun uzaklaştırıldığı ve kıvamın yeterli düzeye ulaştığına tecrübe ile karar verilir. 100 kg nardan yaklaşık 5 ila 10 kg nar ekşisi elde edilir. Soğuyan Hatay Nar Ekşisi, gıda ile temasa uygun plastik bidonlarda, oda sıcaklığında ve ışık olmayan bir yerde depolanır. Cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

Endüstriyel üretim: Toplanan narlar yapraklarından ayıklanır ve yıkanır. Nar meyvesinin kabuğu bıçakla parçalandıktan sonra kabuk ve tane, elekli tambur ile ayrılır. Helezonik presler ile nar suyu çıkarılır. Nar suyu önce 85°C/2-5 dk veya 90-95°C/15-20 s ısıtma işlemine tabi tutulur. Isıl işlemin tamamlanmasının ardından tekniğine uygun işlem yardımcıları kullanılarak durultma işlemi gerçekleştirilir. Durultma işlemi filtrasyon işlemi takip eder. Daha sonra evaporatörlerde, 0,5 atm basınç altında ve 65°C'de koyulaştırma işlemi gerçekleştirilir. Soğuyan Hatay Nar Ekşisi, cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

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

Hatay Nar Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Nar Ekşisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

#### Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Hatay Nar Ekşisi üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen Hicaz, Katırbaşı ve/veya yörede Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Nar Ekşisi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.