

No: 967 – Mahreç İşareti

HATAY CEVİZ REÇELİ

Tescil Ettiren

ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 967
Tescil Tarihi	: 08.12.2021
Başvuru No	: C2020/461
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Ceviz Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4/D Antakya / HATAY
Coğrafi Sınırı	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Ceviz Reçeli ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ceviz Reçeli ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ceviz Reçeli; ham haldeki (firik) cevizlerin henüz kabuk sertleşmeden toplanması, dış kabuklarının soyulması, kireç kaymağına yatırılması, sıcak ve soğuk suda şoklama işlemi uygulanması ve şerbetlenmesi suretiyle üretilen reçeldir. Kirece yatırma işleminden dolayı yapısı serttir. Şerbetleme işleminin son aşamasında ilave edilen karanfil nedeniyle karanfil aromasına sahiptir. Hatay Ceviz Reçelinin içindeki cevizlerin dış kısmı koyu siyah, meyve eti (orta kısım) kahverengi tonlarında, çekirdek evi (merkez kısmı) ise koyu siyahtır. Hatay Ceviz Reçelinin meyve oranı %64 ile 68 arasında, pH değeri 5,75-5,85 arasında ve briks değeri %73 ile 76 arasındadır.

Hatay Ceviz Reçelinin geçmişi eskiye dayanır ve Hatay mutfağında önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan cevizlerin acılığının giderilmesi için 20-30 gün suda bekletilmesi gerekir. Ayrıca şerbetleme işlemi 5 günde tamamlanır. Uzun ve zahmetli bir üretim süreci bulunan Hatay Ceviz Reçeli üretimi; cevizlerin seçimi, hazırlanması, kireç kaymağına yatırılması ve şerbetlenmesi aşamaları bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Ceviz Reçelinin üretimi genel olarak beş aşamada gerçekleştirilir.

İlk aşamada; coğrafi sınırdaki yetişen cevizler, reçel üretimi için uygun zamanda toplanır. Meyveler genellikle Mayıs ayının son haftası ile Haziran ayının ilk haftasında hasat edilir. Ancak Hatay Ceviz Reçelinin üretiminde kullanılan cevizler, ham halde iken (firik) ve üzerindeki kabuk sertleşmeden, yani hasattan önce toplanır.

İkinci aşamada cevizlerin dış kabukları ince bir şekilde soyulur ve cevizlerin üzerine bir çatalla 2-4 farklı yerinden delikler açılır. Bu işlemin amacı; cevizin iç kısmına kireç kaymağının ve şerbetin nüfuz etmesini sağlamaktır. Delik açılan firik cevizler, 20-30 gün boyunca içme suyunda bekletilerek acılığı giderilir. Bu süreçte su, düzenli olarak değiştirilir.

Başka bir kaptaki kireç kaymağı ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) hazırlanır. Kireç kaymağı; sönmemiş kirecin (CaO), yaklaşık %10 m/v oranında su ile karıştırılması ve bir gece dinlendirilmesi suretiyle bir gün önceden hazırlanır. Dinlendirme sonucunda kirecin fazlası kabın dibine çöker ve üst tarafta kalan çözelti, kireç kaymağı olarak ayrılır.

Üçüncü aşamada; acılığı giderilen firik cevizler kireç kaymağına konur ve 24 saat kadar bekletilir. Kirece yatırma işlemi ile firik cevizlerin sertleşmesi sağlanır ve böylece kaynatma aşamasında yumuşaması engellenmiş olur. Kireçten çıkarılan firik cevizler, içme suyu ile yıkanarak kireçten arındırılır.

Dördüncü aşamada, coğrafi sınırdaki şoklama olarak adlandırılan işlem uygulanır. Firik cevizler önce kaynar suya daldırılır, 5-10 dakika bekletildikten sonra çıkarılıp hemen soğuk suya konur.

Beşinci aşamada cevizler şerbetlenir. Şerbet bir gün önceden hazırlanır. 1000 adet ceviz için 30 kg beyaz şeker 30 litre su ile karıştırılıp kaynatılır. Cevizler soğuk şerbetin içinde yaklaşık 12-24 saat bekletildikten sonra şerbet tamamen uzaklaşır. Bu şerbet bir daha kullanılmaz. Sonra cevizlerin üzerine yine bir gün önceden hazırlanmış yeni şerbet ilave edilir. İkinci günün sonunda cevizler şerbeti ile birlikte kaynatma kazanına aktarılır. Bu şerbetin üzerine 200 ile 400 g kadar şeker ilave edilir ve 20 dakika kaynatılır. Kaynatılan cevizler şerbeti ile birlikte bir gün boyunca soğumaya bırakılır. Bu işlem 3 kez tekrar edilir. Üçüncü kaynatmada kazana 1 avuç karanfil (50-100 gram) ilave edilir iki limon sıkılır ve cam kavanozlara sıcak dolum yapılır. Kavanozlar ters çevrilir ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır. Bu şekilde üretilen ceviz reçeli cam kavanozların ağzı açılmadığı takdirde oda sıcaklığında 3 yıla kadar dayanabilmektedir.

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

Hatay Ceviz Reçelinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay Ceviz Reçeli üretimi; üretimde kullanılacak cevizlerin seçimi, hazırlanması, kireç kaymağına yatırılması ve şerbetlenmesi aşamaları bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Ceviz Reçelinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet ve şüphe üzerine veya ihtiyaç duyulduğunda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
2. Üretim metoduna uygunluk.
3. Ürünün duyu özelliklerinin (renk, tat ve tekstür) uygunluğu.
4. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
5. Hatay Ceviz Reçeli ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetime ilişkin raporlar Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

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.