

No: 1891 – Mahreç İşareti

PAZARYERİ BOZASI

Tescil Ettiren
BİLECİK TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1891
Tescil Tarihi	: 24.08.2026
Başvuru No	: C2024/000327
Başvuru Tarihi	: 19.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Pazaryeri Bozası
Ürün / Ürün Grubu	: Boza / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet 1. OSB, Gazi Blv. No:2, 11000 Bilecik Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Pazaryeri ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pazaryeri Bozası, Pazaryeri ilçesinde, mısır unu esaslı, laktik asit fermentasyonu ve alkol fermentasyonu yoluyla üretilen geleneksel bir fermente içecektir. Ürün, kremi kıvamlı, homojen yapıda ve yoğun kıvamlıdır ancak içilebilir akışkanlığa sahiptir. Rengi açık sarıdan hafif altın tonlarına kadar değişebilir; genellikle parlak, hafif opak bir görünüme sahiptir. Pazaryeri Bozası hafif ekşi bir lezzet profiline sahiptir. Üretiminde ayrı bir maya ilavesi yapılmaz; prosesin doğası gereği fermentasyon kendiliğinden gelişir. Bu fermentasyon, hammaddelerden ve üretim ortamından gelen doğal mikroflora sayesinde gerçekleşerek ürünün karakteristik tat, koku ve kıvamını oluşturur. Pazaryeri Bozası, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili yatay mevzuata uygun olarak üretilir. 0,5–1,23 g/L etil alkol miktarı ile Alkolsüz İçecekler Tebliği'ne uygundur.

Pazaryeri Bozası üretimi hammaddelerin doğru bir şekilde ve kıvamında pişirilmesi diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Pazaryeri Bozasının üretildiği; Bilecik iline bağlı Pazaryeri ilçesi ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Pazaryeri Bozasının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Toplam kuru madde (%)	22,00-23,00
Toplam şeker (sakkaroz cinsinden) (%)	14,8-15,00
%10'luk HCl'de çözünmeyen kül (KM'de) (%)	0,09-0,1
Asitlik (laktik asit cinsinden) (g/100 g laktik asit)	0,10-0,48
Etil alkol miktarı (g/l)	0,5-1,23
pH	4,0-4,5

Üretim Metodu:

Pazaryeri Bozası üretiminde kullanılan bileşenler ve yapılışı aşağıdaki gibidir:

Bileşenler (10-11 litre için)

- 1,430-1,450 g mısır unu
- 12,25-13,00 l su (kaynatma ve süzme aşamasında)
- 650-715 g kristal toz şeker
- Servis için 30 g tarçın
- Servis için 150 g leblebi

Kaynatma: Kaynatma aşamasında Pazaryeri Bozasına herhangi bir aroma verici bileşen eklenmez; ürünün kokusu ve lezzeti tamamen üretim prosesi sırasında, özellikle kaynatma esnasında doğal olarak oluşur. Mısır ununun yaklaşık 6 katı olan 8,75–9,00 l su büyük kazanlarda sürekli karıştırılarak kaynatılır. Bu uygulama topaklanmayı önleyerek homojen bir yapı elde edilmesini sağlar. Ekipman kapasitesine bağlı olarak 1–2 saat sürebilen kaynatma süresince tahıl nişastası jelatinize olur, nişasta granülleri suyu emerek şişer, çözünür ve akışkan faza geçer, tanecikler suyu emerek şişer. Bu sayede fermentasyon için uygun bir ortam hazırlanır.

Soğutma: Kaynatma işleminin tamamlanmasının ardından karışım geniş teknelere alınarak doğal yollarla soğutulur. Bu aşamanın amacı, karışım sıcaklığını fermantasyonun sağlıklı bir şekilde ilerleyebileceği 16–25 °C aralığına düşürmektir. Daha yüksek sıcaklıklarda istenmeyen mikroorganizmaların gelişimi hızlanabilir ve hedeflenen asitlik profili olumsuz etkilenebilir. Ortam sıcaklığı ve ekipman kapasitesine bağlı olarak soğutma süresi genellikle 2–12 saat arasında değişir. Karışımın her noktasının benzer hızda soğumasını sağlamak amacıyla belirli aralıklarla karıştırma yapılır. Soğutma kapları ve karıştırma ekipmanlarının hijyenik olması büyük önem taşır; yetersiz hijyen, fermantasyon sırasında istenmeyen mikroorganizma gelişimine ve ürün kalitesinde (koku, tat ve dayanım) bozulmalara neden olabilir.

Süzme: Soğutulan karışım, Pazaryeri Bozasına özgü pürüzsüz dokunun elde edilmesi amacıyla süzme işlemine tabi tutulur. İnce delikli eleklerden geçirilen karışımındaki iri parçalar ayrılarak homojen bir yapı sağlanır. Süzme işlemi sırasında kıvamın inceltilmesi amacıyla karışıma, mısır ununun yaklaşık iki buçuk katı olan 3,5-4,0 l su ilave edilir. Bu işlem karışımın daha akışkan hale gelmesini ve süzmenin daha kolay gerçekleştirilmesini sağlar. Kullanılan eleklerin hijyenik ve temiz olması, ürünün kıvamı ve genel kalitesi açısından kritik öneme sahiptir.

Şeker ilavesi: Süzme işleminden sonra yapılan şeker ilavesi ile karışımın tat profilini dengelemek ve fermantasyon sırasında mikroorganizmaların kullanabileceği fermente edilebilir karbonhidrat kaynağını sağlamak amaçlanır. Karışıma kristal toz şeker eklenir ve topaklanma kalmayacak şekilde iyice karıştırılarak homojen bir kıvam elde edilir. Şekerin tamamen çözünmesi, hem ağızda pütürlü alginin önlenmesi hem de fermantasyonun karışımın tümünde dengeli ilerlemesi açısından önemlidir.

Fermantasyon: Pazaryeri Bozasında fermantasyon, ürüne özgü hafif asidik yapı ve karakteristik lezzetin oluştuğu en kritik aşamalardan biridir. Fermantasyon genellikle 16–25°C sıcaklık aralığında ve yaklaşık 24 saat süreyle gerçekleştirilir. Bu aşamada haricen maya eklenmez; bekleme süresi boyunca doğal mikroflora içerisinde bulunan laktik asit bakterileri gelişir ve buna bağlı olarak ürünün asitliği artar. Asitliğin istenen düzeye (pH 4-4,5) ulaşmasıyla fermantasyon tamamlanmış kabul edilir.

Pastörizasyon: Fermantasyonun ardından, Pazaryeri Bozasının mikrobiyal stabilitesini ve raf ömrünü uzatmak amacıyla pastörizasyon işlemi uygulanır. Bu işlem sırasında ürün, 80°C sıcaklıkta 20 dakika süreyle ısıtılma tabi tutulur. Pastörizasyonun tamamlanmasının ardından ürün hızla soğutulur ve tüketime veya ambalajlamaya hazır hale getirilir.

Ambalajlama ve saklama: Pastörizasyon sonrası Pazaryeri Bozası steril kaplara doldurulur. Ambalajlama sırasında oksijenle temasını en aza indiren kapak sistemleri tercih edilir. Ürün, 15 °C'nin altında serin bir ortamda saklandığında kapalı ambalajda yaklaşık 3 ay tazeliğini koruyabilir. Ambalaj açıldıktan sonra bozanın buzdolabında (+4 °C) muhafaza edilmesi ve en geç 3 gün içinde tüketilmesi gerekmektedir.

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

Pazaryeri Bozası, Pazaryeri ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Pazaryeri Bozasının tüm üretim aşamaları Pazaryeri İlçesinin coğrafi sınırları içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az üç kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii tarafından; kullanılan bileşen miktarlarının uygunluğu, soğutma işlem sıcaklığı ve soğutma koşullarının uygunluğu, fermantasyon süresi ve sıcaklığının uygunluğu, pastörizasyon süresi ve sıcaklığının uygunluğu, son ürünün etil alkol miktarı ve pH değerinin uygunluğu, Pazaryeri Bozasının renk, görünüm ve akışkanlığının uygunluğu ile Pazaryeri Bozası ibaresinin ve 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.