



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 118
Başvuru Tarihi	: 20/10/2006
Başvuru No	: C 2006/029
Yayın Tarihi	: 15/03/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: ZİLE TİCARET BORSASI
Başvuru Sahibinin Adresi	: İstasyon Cad. No: 42/3 Zile-TOKAT
Ürünün Adı	: Pekmez
Coğrafi İşaretin Adı	: Zile Pekmezi
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Zile İlçe Sınırları İçi
Diğer bilgiler	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 15.03.2009 tarih ve 27170 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 20.10.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Kufay KUMBASAR
Enstitü Başkanı
Markalar Dairesi Başkanı



Ürünün Tanımı: Çok eski tarihlerden beri gerek coğrafi, ekolojik ve gerekse geleneksel özellikler sebebiyle meşhur pekmez, katı pekmez, beyaz pekmez gibi tanımlarla anılan önceleri primitif (ev usulü) üretilen ve tatlı üzüm pekmezinden elde edilen zile pekmezi; günümüz şartlarında modern koşullarda üretilerek ticari hayatta yerini almıştır. Pekmez; üzüm, dut, şeker pancarı, elma, erik, karpuz gibi şeker oranı yüksek bir çok meyveden elde edilebilmektedir. Zile pekmezi ise taze üzümünden elde edilen, kalsiyum karbonat veya sodyum karbonat ile asitliği azaltarak, tanen - jelatin ve uygun enzimler ile durultulduktan sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen, yumurta akı ile ağartılan isteğe göre çöğen, bal ve/veya bal peteği, süt, süt tozu ve/veya yoğurt, gibi maddelerinde ilavesi ile karıştırılarak elde edilen koyu kıvamlı ve ağartılmış yani beyaz renge yakın olan ve bu özellikleri ile diğer yörelerdeki pekmezlerden farklı olan bir pekmez çeşididir.

Üretim Alanı: Zile İlçe Sınırları İçi

Üretim Metodu: Zile pekmezi geleneksel ve modern yöntemlerle üretilmektedir. Günümüz şartlarında geleneksel yöntemle üretim yerini modern yöntemle üretime bırakmıştır. Modern Yöntemle Üretim Usulünde; Üretilecek pekmezin kalitesi açısından, pekmeze işlenecek üzümlerin sağlam ve olgun taneli olması ve çürük tane içermemesi gerekmektedir. Bunun için üzümler iyi bir şekilde ayıklanmalıdır.

Öncelikle üzümler yıkanarak temizlenirler. Böylece üzerlerindeki toz, toprak ve sap parçacıkları ile tarımsal ilaç kalıntıları uzaklaştırılmış olur. Temizlenen üzümler, sap ayırma makinesinden geçirilerek saplarından ayrılır veya aynı zamanda tanelenir. Tanelenen üzümler, üzüm ezme değirmeninden geçirilerek ezilirler ve parçalanırlar.

Parçalanmış üzüm yani mayşe preslenerek sıra elde edilir. Eğer imkan varsa preslemeden önce ön sıra alma makineleri veya kaplarında ön sıra alma işlemi uygulanır. Böylece üzümler, preslenmeye hazır hale gelirler. Şıranın elde edilmesi için üzümler prestan geçirilirler. Presleme sonucu elde edilen şıraya renk kararmalarını önlemek amacıyla 50 pmm düzeyinde Kükürt dioksit (SO₂) ilave edilebilir. Presleme sonucu elde edilen sıra bulanık ve asit karakterlidir. Bulanıklığın derecesi ve niteliği üzümün çeşidine, taze veya bekletilmiş oluşuna göre değişmektedir. Üzüm sırası kaba maddelerinden ayırmak amacıyla separatörden geçirilir. Separasyon işleminden sonra şıraya asitliğini gidermek amacıyla pekmez toprağı ilave edilir. Bu amaç için teknik CaCO₃'da kullanılabilir. Pekmez toprağı gereken miktardan az katıldığında asitlik istenen oranda giderilmediğinden istenilen standartta tatlı pekmez elde edilememekte ve pekmezin tadı ekşi olmaktadır. Buna karşılık, fazla asit giderici kullanıldığında ise pekmezin rengi istenmeyen tonda koyulaşarak, tad ve koku bozulmaktadır.

Toprağın şıraya etkisini kolay ve çabuk sağlamak, mayaların faaliyetini önlemek ve durultmayı hızlandırmak için üzüm sırası 70 °C'ye kadar ısıtılır. Daha sonra sıra soğutulur ve dinlenmeye bırakılır. 5-6 saat sonra tortu durultma tankının dibine çöker. Bu bekleme sonunda berrak kısım tortudan ayrılır. Üzüm sırasının tamamen berraklaştırılabilmesi ve buruk tatların ortadan kaldırılabilmesi için şıraya durultma işlemi uygulanır. Durultma işlemi ısı uygulamak suretiyle, tanen-jelatin uygulaması veya enzimatik yolla sağlanabilir. Yeterli bir durultma için, % 41 kurumaddeli şıraya 10g/hL, %17 kurumaddeli şıraya ise 5g/hL tanen ve jelatin ilave edilmesi yeterli olmaktadır. Durultma sonunda sıra filtre edilerek berrak sıra elde edilir.

Taze üzüm preslenince bulanık hale gelir. Üzüm suyunun bulanıklılığı meyve suyuna meyveden geçen çeşitli boyutlardaki meyve parçacıkları kabuk parçacıkları, lif, hücre ve hücre parçacıkları ile ürüne viskoz bir yapı kazandıran ve bu süspansiyon parçacıklarına stabilite kazandıran organik moleküllerden kaynaklanmaktadır. Bunların içinde pektik maddeler koruyucu kolloid özellikleri nedeniyle ayrı bir öneme sahiptirler. Bu nedenle, başarılı bir durultma işlemi için, önce pektik maddelerin pektolitik enzimlerle yapı taşları olan galakturonik asitlere kadar parçalanması gerekir.

Elde edilen sıra, büyük bir çoğunluğunu tartarik asidin oluşturduğu ve şırada pH derecesinin 3-4 arasında olmasına yol açan serbest asitlik yanında, şıranın bulanık bir görünüşte olmasına neden olan çeşitli bulanıklık maddelerini de içerir. Bu nedenle pekmezin aranan tatlılık derecesinde üretilebilmesi için pH derecesi 6-6.5 olacak şekilde, şıranın serbest asitliğinin nötralize edilmesi gerekir. Bu arada yine elde edilecek pekmezin berrak bir görünümde olmasının sağlanması şıranın içerdiği çeşitli bulanıklık maddelerinin ortamdan uzaklaştırılması ile mümkündür. Bu işlemleri gerçekleştirmek için uygun olan uygulamada

pekmez toprağı olarak adlandırılan ve kalsiyum karbonat içeriğı yüksek (% 80'nin üzerinde) toprak kullanılarak yapılmaktadır. Bu işlem toprağıın şıra içine katılıp 5-10 dakika kadar ısıtılarak toprağıın içerdiği CaCO_3 ile ortamdaki serbest asitliğı nötrale edilmesi ile gerçekleşir. Böylece ortamda bulanıklığa neden olan kolloid maddelerin azalması ve bir yandan da ortamın pH derecesinin değışmesi nedeniyle askıda kalmalarını sağlayan izoelektrik noktasının yitirilmesi, diğeryandan da ortamdaki Ca iyonlarının kalsiyum tartarat halinde çökmesi sonucunda şıradaki tortu kolaylıkla ayrılabilir.

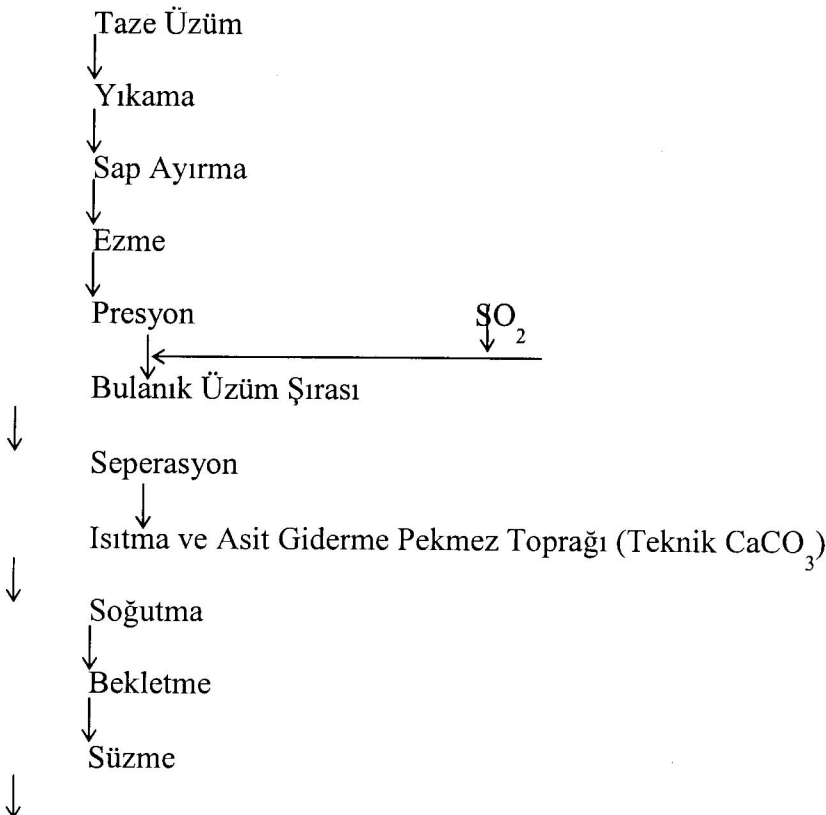
Üzüm şırasındaki asitliğı başta tartarik asit olmak üzere malik asit ve az miktarda da sitrik asit oluşturur. Ortalama olarak litrede 5g olan bu asitlerin tatlı pekmez üretebilmek için belirli düzeyin altına indirilmesi gerekir. Asit giderici olarak çeşitli yörelerde, değışik bileşim gösteren ve pekmez toprağı denilen toprak kullanılmaktadır. Kalsiyum karbonat miktarı fazla, rengi beyaz veya beyaza yakın olan steril topraklar kullanılmalıdır. Pekmez toprağı aynı zamanda durultmanın sağlanmasında da etkili olmaktadır. Kullanılacak toprak miktarı içermiş olduğı CaCO_3 miktarına göre değışebilmektedir. Bu amaçla teorik olarak 100 kg taze üzüm şırasına 0.1-1.0 kg arası toprak veya 100 litre şıranın asitliğini %0.1 düzeyinde azaltmak için 66g teknik kalsiyum karbonat (CaCO_3) ilave edilmelidir .

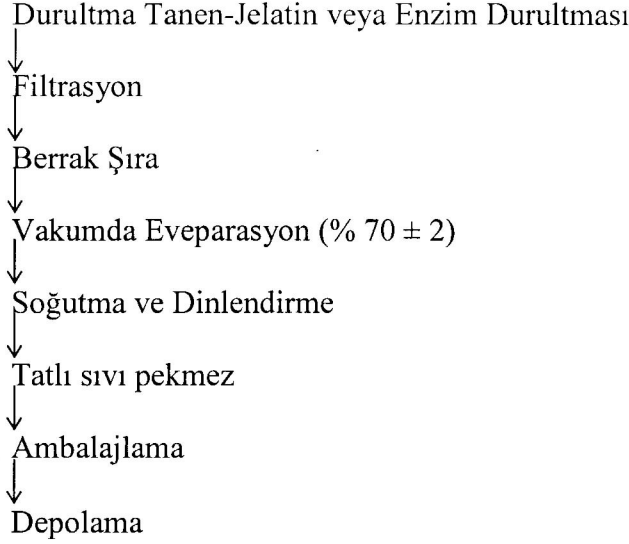
Kestirme, ön ısıtma sonrasında şıra dinlenmeye bırakılır ve 5-6 saat sonra tortunun kabın dibine çöktüğü görülür. Uygulamada genellikle bir gece beklenerek işlem gerçekleştirilmektedir. Bu bekleme süresi sonunda berrak kısım tortudan ayrılır ve berrak şıra elde edilir.

Pekmez üretiminde şıraya önce tanen-jelatin durultması yapıp daha sonra asit giderme işlemi uygulandığında şıranın daha koyu renkli olduğı, önce asit giderme işlemi ve daha sonra tanen-jelatin durultması uygulanan şıranın daha açık renkli ve berrak olduğı belirlenmiştir.

Vakum altında pişirme işlemi 67-70 °C'de ve hatta bu sıcaklığında altında kaynatma şeklinde gerçekleşebilmektedir. Bu pekmezlerde yanma daha az olduğundan karmelizasyon da daha düşük düzeyde veya tamamen ortadan kalkmaktadır. Böylece pekmezin içermiş olduğı şekerlerde yanma ve bozulma olmadığından dolayı bu pekmezler sağlık açısından çok daha faydalıdır. Vakumda konsantrasyon işlemiyle uygun renk, tat ve kokuda, karmelize olmamış pekmez üretilmektedir.

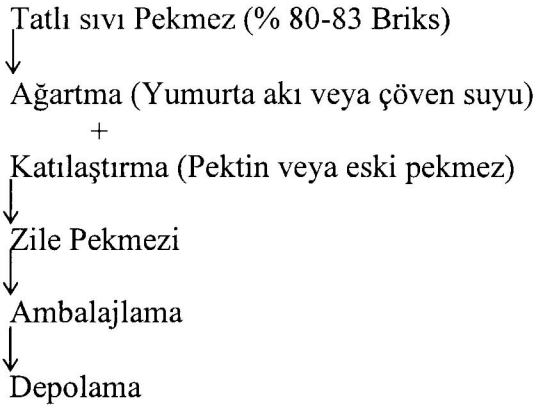
Elde edilen pekmez bekletilmeksizin derhal kaynatma kazanlarından soğutma kaplarına alınır. Pekmezde koyulaştırma derecesi gerek şekerlenmesi, gerekse mikrobiyal bozulmalar yönünden çok önemlidir. İyi bir pekmezde kuru madde oranı % 68-80 arasında olmalıdır.





Ancak Zile pekmezi üretimi için tatlı pekmezin kuru maddesinin % 70'in biraz üzerinde yaklaşık % 80-85 civarında olması tercih edilir.

Ağartma ve katılaştırması işlemi Zile Pekmezi'ni diğer pekmezlerden ayıran en önemli işleme özelliklerinden birisidir. Pekmezlerin katılaştırması klasik yöntemle göre pekmeze maya diye adlandırılan eski katı Pekmezi'nin ilâvesi ve ağartılması için ise yumurta akı katılarak çarpma ve çırpma gibi fiziksel işlemler ile yapılarak gerçekleştirilmektedir.



Katı pekmez eldesi amacıyla bir önceki yılın pekmezi sıvı pekmeze eklenir. Ayrıca 50 kg pekmez için 40 yumurta akı alınır ve yüksek devirli mikserle karıştırılır, köpürtülür ve pekmezin içine ilave edilir. Yumurta akı pekmeze eklendikten sonra ağartma amacıyla pekmez belirli bir hızda 15-20 dakika süreyle karıştırılır. Yumurta akının köpürmesi ile pekmez içine hava verilmiş olmakta ve renk ağarmaktadır. Ağartma amacı ile süt, yoğurt, pudra şekeri ve çöven suyu da kullanılabilir. Ağartma işleminden sonra elde edilen zile pekmezi depolanır. Plastik, cam ve/veya ahşap kutulara dolumu yapılan Zile pekmezinin bilinen klasik yapısı pekmezin en az iki gün soğukta depolanmasından sonra oluşur.

Elde edilen sıvı pekmez katı pekmeze işlenecekse, ulaşılmak istenen katı yapı ve çarpma suretiyle emdirilen havanın içinde kalabilmesi için, katılaştırılması (mayalanması) gerekir. Katılaştırma işlemi için genellikle eski katı pekmez, nişasta ve petekli bal gibi maddelerin karışımından oluşan bu mayalayıcı özelliğe sahip maddeler, aslında çarpma suretiyle pekmeze emdirilen havanın içinde sürekli kalmasını ve pekmezdeki şekerlerin küçük zerrelere halinde kristalleşerek katı yapı kazanmasını sağlayan stabilizatör maddelerdir.

Zile pekmezi üretiminde öncelikle modern ve geleneksel yöntemle tatlı sıvı pekmez elde edilir. Jelleştirme ve ağartma için geleneksel yöntemde olduğu gibi % 3-4 civarında yumurta akı ile "maya" olarak isimlendirilen % 2-3 eski pekmez kullanılmaktadır. Buna ek olarak ağartma işlemi için %5-6 suda çözünür kuru maddeli çöğen suyundan %1.5

oranında kullanılabilmektedir. Ağartıcı maddelerin oranları isteğe bağlı olarak belirlenmekle birlikte yumurta akının % 3 oranında kullanılması yeterlidir.

Üretim aşamalarında alet ve ekipmanın kontaminasyona sebebiyet vermeyecek özellikte seçilmesi gerekmektedir. Özellikle depolama işlemlerinde kontaminasyon olasılıkları göz önünde bulundurularak ekipman seçimi yapılmalıdır.

Zeminler su geçirmez, yıkanabilir, dezenfekte edilebilir nitelikte malzeme ile kaplı, tavan yüksekliği üretim şartlarını etkilemeyecek şekilde uygun yükseklikte, duman, koku, buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz ve haşere girişini engelleyecek şekilde havalandırma sistemi olmalıdır.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: Pekmez üretimi Ülkemizin bağ alanı olan hemen her yerinde yapılırsa da, kaliteli üretimin gerçekleştirildiği başlıca yöreler olarak; Tokat (Zile), Kırşehir, Kastamonu, Eskişehir, Balıkesir, Kayseri, Gaziantep ve Hatay yöreleri sayılabilir. Buralarda yapılan pekmezler renk, tad, koku, katılık, kıvam ve dayanıklılık yönünden, diğer yörelerde yapılanlara kıyasla daha üstündür.

Pekmez üretimi Osmanlılardan günümüze kadar gelmiştir. Fakat pekmez ile ilgili Türkçe yazılı literatür ancak 1940'lı yıllarda yazılmaya başlanmıştır.

1940 yılında "üzüm pekmezleri üzerine teknik araştırmalar" başlıklı bir araştırma yapılarak geleneksel pekmez üretim yöntemleri belirtilmiş ve farklı bölgelerden sağlanmış olan pekmez örneklerinin bileşimleri araştırılmıştır.

1940'lı yıllardan sonra şeker darısı, şeker pancarı, karpuz ve üzüm pekmezleri üzerine yapılmış olan bazı araştırmalar vardır.

Daha sonra Turgut Yazıcıoğlu'nun yapmış olduğu araştırmalar 1976'ya kadar devam etmiştir.

1980 yılının başlarında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesinde "üzüm şirasının pekmeze işlenmesi sırasında oluşan terkip değişimleri üzerine bir çalışma" yapılarak bu çalışma 1982 yılında yayınlanmıştır.

Ayrıca 1976-1984 yılları arasında Gebze, TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsünde Gökçen, Ömeroğlu ve Yazıcıoğlu'nun pekmez üzerine yapmış oldukları bazı çalışmalar yayınlanmıştır.

1990'nın başında Batu ve Yurdagel tarafından Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde kuru üzümünden beyaz katı üzüm pekmezi üzerinde bazı araştırmalar yapılmıştır. Bu çalışmada, kuru üzüm şirasında oluşan kolloidlerin durultulması, durultulmuş şiranın açık kazan ve vakum kazanında konsantrasyonu sırasında oluşan kimyasal değişimler ve ayrıca sıvı pekmezin ağartılması ve katılaştırılması üzerine farklı araştırmalar şeklinde devam etmiştir.

Son olarak 10-15 yıl içinde Çukurova, Selçuk, Akdeniz, Gaziantep, Atatürk ve Tekirdağ Üniversitelerinde pekmez üzerine bazı araştırmalar yapılmıştır. Ancak son yıllarda pekmezin beslenmedeki önemi daha iyi kavranmış olduğundan bu konudaki çalışmalar Afyon Kocatepe, Mersin, Gaziosmanpaşa ve Yıldız Üniversitelerinde de başlamış durumdadır.

Katı pekmez üretiminde, katılaştırmak ve içine hava emdirerek rengini açmada uygulanan çarpma ya da dövme işlemleri de, özellikle şekil ve süre yönünden, yöreler arasında farklılık göstermektedir. Bununla birlikte ülkenin her neresinde katı pekmez üretiliyorsa bu bölgelerin tümünde sıvı pekmezlerin pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bölgeye özgü bir şekilde pekmez çarpılarak ya da döğülerek ağartılmakta ve katılaştırılmaktadır.

Eğer bu kıvam daha düşük olursa, mikroorganizmaların zaman içinde çoğalıp çalışabilecekleri bir ortam oluşur. Katı pekmezler bir kaptan diğerine ancak bir kaşık, hatta bıçakla alınabilecek özelliktedir. Ayrıca katı pekmezlerin renkleri beyazdan açık kahveye kadar değişmektedir. Katı pekmez yapımı çok dikkat isteyen ve gerçekten hüner gerektiren bir iştir. Ülkemizde katı pekmez yapma yöntemleri bölgelere göre farklılık gösterir. Ancak burada yapım yöntemi bakımından diğerlerinden farklı ve büyük ekonomik değere sahip olan Zile pekmezidir. Ağartma ve katılaştırma işlemi Zile Pekmezi'ni diğer pekmezlerden ayıran en önemli işleme özelliklerinden birisidir.

Ürünün Menşe Ad (veya Mahreç İşaret) Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler: Ülkemizin coğrafi ve ekolojik bakımdan bağlılığa çok elverişli olması nedeni ile Anadolu tarih boyunca bağları ve üzüm çeşitleri ile şöhret bulmuştur. Zile 4000 yıllık tarihe sahip

Tescil No : 118
Coğrafi İşaret : Zile Pekmezi

Anadolu'nun en eski ilçelerinden biridir. Anadolu insanının bağıcılığa verdiği önem ve gösterdiği özenden dolayı Zileliler de yetişen üzümlerini pekmez yapımında kullanmışlardır. Üzüm pekmezi hemen hemen yurdumuzun her yerinde üretilmekle birlikte kırsal bölgelerde daha yaygın olup çok eski bir geçmişe sahiptir. 1890 tarihli Osmanlı yılığında Zile Pekmezinden” Gayet nefis ve meşhurdur” diye söz edilmektedir.

Coğrafi yapı sebebiyle yetişen üzümlerin tat bakımından diğer yörelerin meyvelerinden daha lezzetli olması ve uzun yıllardan beri sadece bu yöreye münhasır bir usulle yapılması gibi sebeplerle yöre adı ile özdeşleşmiş bir yiyecek olarak Zile’ ye mal olmuştur.

Ağartma ve Katılaştırması işlemi Zile Pekmezi’ni diğer pekmezlerden ayıran en önemli geleneksel işleme özelliklerinden birisidir. Pekmezlerin katılaştırması klasik yöntemle göre pekmeze maya diye adlandırılan eski katı Pekmezi'nin ilâvesi ve ağartılması için ise yumurta akı katılarak çarpma ve çırpma gibi fiziksel işlemler ile yapılarak gerçekleştirilmektedir.

Denetleme: Zile pekmezinin bahsedilen teknik özelliklere göre yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Zile Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Zile Ticaret Borsasından en az 3 kişi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Tokat İl Müdürlüğünden (gıda veya ziraat mühendisi) en az 1 kişi, Zile Belediyesinden en az 1 kişinin katılımıyla oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır.

Komisyon; denetimin gerçekleştirilmesi noktasında konusunda uzman tam donanımlı kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme, tanıtım ve reklam çalışmaları konularında tam yetkili olarak faaliyet gösterecektir.

Yılda en az bir kere olmak kaydıyla ve kendi belirleyeceği sıklıkla toplanacaktır. Ayrıca komisyon ihtiyaç olması halinde, şikayet veya şüphe üzerine belirlenen periyotlara bağlı kalmaksızın her zaman toplanarak “ZİLE PEKMEZİ” üreticilerini kendi belirleyeceği kişilerce denetleme yetkisine sahip olacaktır. Kurumlardan tahsis edilen komisyon üyelerinin denetim amacıyla gerçekleştirdiği harcamalar, mesai ücretleri ve diğer masraflar denetlenen firmalarca karşılanacaktır.

Kullanım Biçimi: Bahsedilen teknik özellikleri gerçekleştirdiğini ispat eden üreticiler, Zile Ticaret Borsasından veya onun yetkili Kıldığı birimden “ZİLE PEKMEZİ” yazan etiketleri alarak ürünlerinin üzerinde kullanabileceklerdir. Etiket kullanımı ve basımı yetkisi Zile Ticaret Borsasına aittir. “Zile Pekmezi” ibaresinin coğrafi işaret olarak etiketleme dışında başka bir yolla kullanılması mümkün olmadığı gibi Zile Ticaret Borsası veya onun yetkili kıldığı bir makam dışındaki bir yerden de bu etiketleri temin etmek mümkün olmayacaktır. Zile pekmezi üreticileri “ZİLE PEKMEZİ” ibaresini; kendi adlarına Türk Patent Enstitüsü’nden tescil ettirdikleri markaları ile birlikte kullanacaklardır.