



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 118
Bayvuru Tarihi	: 20/10/2006
Bayvuru No	: C 2006/029
Yayın Tarihi	: 15/03/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahrec İşareti
Bayvuru Sahibi	: ZİLE TİCARET BORSASI
Bayvuru 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 Resmî Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kararı Hükümünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 20.10.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



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 üzünden elde edilen, kalsiyum karbonat veya sodyum karbonat ile asitliği azaltarak, tane - 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 sapalarından ayrılır veya aynı zamanda tanelenir. Tanelenen üzümler, üzüm ezme değirmeninden geçirilerek ezilirler ve parçalanırlar.

Parçalanmış üzüm yani mayşe preslenerek şıra elde edilir. Eğer imkan varsa preslemeden önce ön şıra alma makineleri veya kaplarında ön şıra alma işlemi uygulanır. Böylece üzümler, preslemeye hazır hale gelirler. Şıranın elde edilmesi için üzümler preslen geçirilirler. Presleme sonucu elde edilen şıraya renk kararmalarını önlemek amacıyla 50 ppm düzeyinde Kükürt dioksit (SO₂) ilave edilebilir. Presleme sonucu elde edilen şıra bulanık ve asit karakterlidir. Bulanıklığın derecesi ve niteliği üzümün çeşidine, taze veya bekletilmiş oluşuna göre değişmektedir. Üzüm şırası kaba maddelerinden ayırmak amacıyla separasyondan 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 şırası 70 °C'ye kadar ısıtılır. Daha sonra şıra soğutulur ve dinlenmeye bırakılır. 5-6 saat sonra tortu durultma tankının dibine çöker. Bu bekleme sonunda berrak kısım tortudan ayrılır. Üzüm şırasının tamamen berraklaştırılabilmesi ve burak tanelerin ortadan kaldırılabilmesi için şıraya durultma işlemi uygulanır. Durultma işlemi ısı uygulamak suretiyle, tane-jelatin uygulaması veya enzimatik yolla sağlanabilir. Yeterli bir durultma için, % 41 kurumaddeli şıraya 10g/hL, %17 kurumaddeli şıraya ise 5g/hL tane ve jelatin ilave edilmesi yeterli olmaktadır. Durultma sonunda şıra filtre edilerek berrak şıra elde edilir.

Taze üzüm preslenince bulanık hale gelir. Üzüm suyunun bulanıklığı meyve suyu 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 şıra, büyük bir çoğunluğunu tartarik asidin oluşturduğu ve şıradaki 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 üretilmesi 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 ortadan 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 toprağın şıra içine katılıp 5-10 dakika kadar ısıtarak toprağın içerdiği CaCO_3 ile ortamdaki serbest asitliği nötralize edilmesi ile gerçekleşir. Böylece ortamda bulanıklığa neden olan kolloid maddelerin azalması ve bir yandan da ortamın pH derecesinin değişmesi nedeniyle askıda kalmalarını sağlayan izoelektrik noktasının yitirilmesi, diğer yandan da ortamdaki Ca iyonlarının kalsiyum tartarat halinde çökmesi sonucunda şıradaki tortu kolaylıkla ayrılabilir.

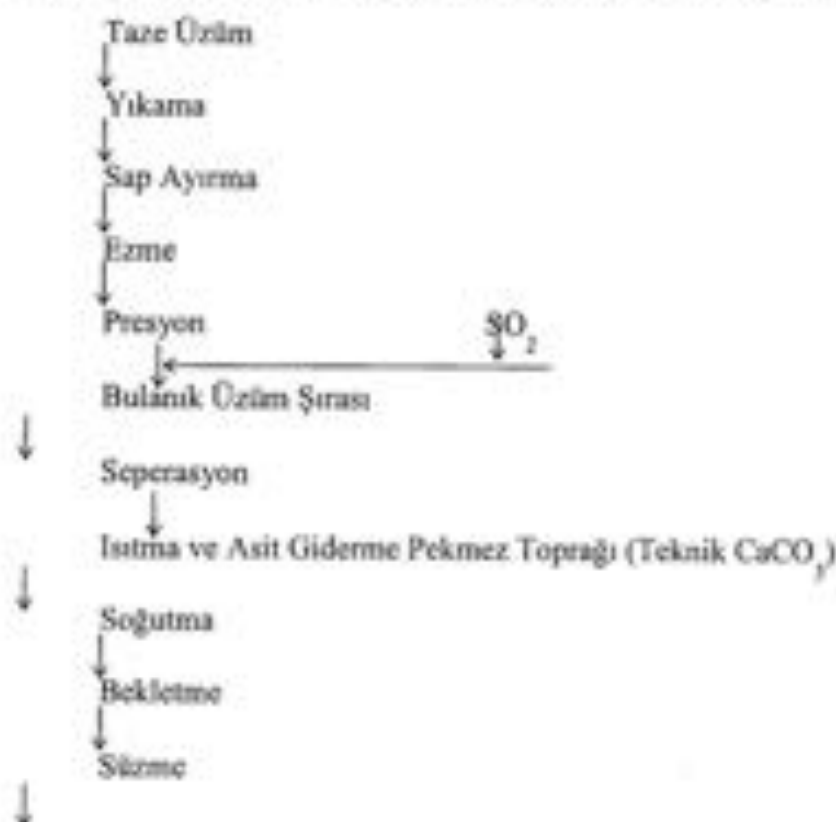
Üzüm şirasındaki asitliği başta tartarik asit olmak üzere malik asit ve az miktarda da sitrik asit oluşturur. Ortalama olarak litrede 5g olan bu asitlerin tatlı pekmez üretilebilmek için belirli düzeyin altına indirilmesi gerekir. Asit giderici olarak çeşitli yörelerde, değişik bileşim gösteren ve pekmez 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 içerdiği CaCO_3 miktarına göre değişebilmektedir. Bu amaçla teorik olarak 100 kg taze üzüm şirasına 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.

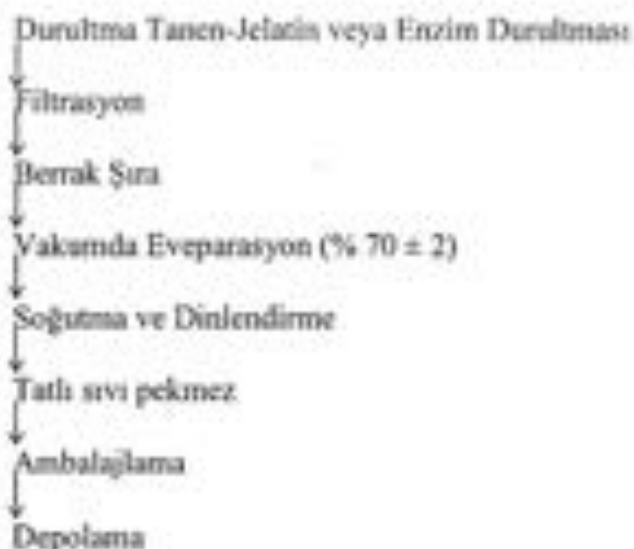
Kestirme, ön ısıtma sonrasında şıra diriltmeye bırakılır ve 5-6 saat sonra tortunun kabın dibine çöktüğü görülür. Uygulamada genellikle bir gece beklenerek işlem gerçekleştirilmektedir. Bu bekleme süresi sonunda berrak kısım tortudan ayrılır ve berrak şıra elde edilir.

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

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

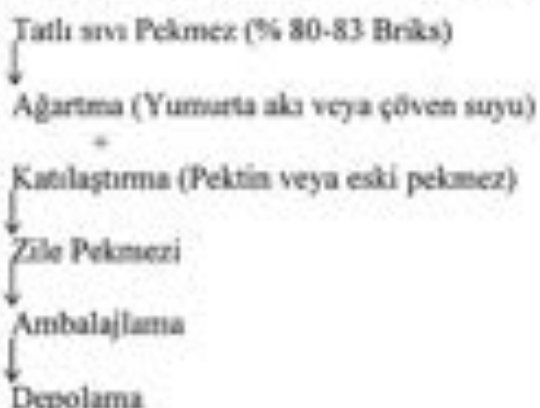
Elde edilen pekmez bekletilmeksizin derhal kaynatma kazanlarından soğutma kaplarına alınır. Pekmezde koyulaştırma derecesi gerek şekerlenmesi, gerekse mikrobiyal bozulmalar yönünden çok önemlidir. İyi bir pekmezde kuru madde oranı % 68-80 arasında olmalıdır.





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

Ağartma ve katılaştırma 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 ilavesi ve ağartılması için ise yumurta akı katılarak çarpma ve çarpma 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 olmaktadır ve renk ağarmaktadır. Ağartma amacı ile süt, yoğurt, pudra şekeri ve çöven suya da kullanılabilir. Ağartma işleminden sonra elde edilen zile pekmezi depolanır. Plastik, cam ve/veya ahşap kutulara dolanım 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, niğasta 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 zerreler 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 çöven suyundan %1.5

oranında kullanılabilir. 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 bapere 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'de, TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsünde Gökçen, Ömeroğlu ve Yazıcıoğlu'nun pekmez üzerine yapmış oldukları bazı çalışmalar yayınlanmıştır.

1990'ın 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 yerinde katı pekmez üretiliyorsa bu bölgelerin tümünde sıvı pekmezlerin pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bölgeye özgü bir şekilde pekmez çarpılarak ya da dövülerek ağartılmakta ve katılaştırılmaktadır.

Eğer bu kıvam daha düşük olursa, mikroorganizmaların zaman içinde çoğalıp çalışabilecekleri bir ortam oluşur. Katı pekmezler bir kaptan diğerine ancak bir kapık, 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 Mahroç İşaret) Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler: Ülkemizin coğrafi ve ekolojik bakımından bağcılığa çok elverişli olması nedeni ile Anadolu tarih boyunca bağları ve üzüm çeşitleri ile şöret bulmuştur. Zile 4000 yıllık tarihe sahip

Tescil No : 118
Coğrafi İşaret : Zile Pekmezi

Anadolu'nun en eski ilçelerinden biridir. Anadolu insanının bağcılığa verdiği önem ve gösterdiği özenden dolayı Zileliler de yetişen ürünlerini 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 yıllığında Zile Pekmezinden "Gayet nefis ve meşhurdur" diye söz edilmektedir.

Coğrafi yapı sebebiyle yetişen ürünlerin 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 Katılaştırma işlemi Zile Pekmezi'ni diğer pekmezlerden ayıran en önemli geleneksel işleme özelliklerinden birisidir. Pekmezlerin katılaştırması klasik yöntemde 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 çalışmalarını kontrolünde tam yetkili olarak faaliyet gösterecektir.

Yılda en az bir kere olmak kaydıyla ve kendi belirleyeceği sıklıkla toplanacaktır. Ayrıca komisyon ihtiyacı olması halinde, şikâyet 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.