

**GELENEKSEL
TÜRK AHUDUDU LİKÖRÜ**

Tescil No	: 149
Koruma Tarihi	: 03.05.2005
Başvuru No	: C2005/014
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: Mey Alkollü İçkiler Sanayii ve Ticaret Anonim Şirketi
Başvuru Sahibinin Adresi	: Büyükdere Cad. No:71 Kat:1 Maslak Şişli İSTANBUL
Ürünün Adı	: Geleneksel Ahududu Likörü
Coğrafi İşaretin Adı	: Geleneksel Türk Ahududu Likörü
Kullanım Biçimi	: Etiketleme
Coğrafi Sınırları	: Ürün, Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde şartlar ve tesislerin elverdiği her bölgede üretilebilir.

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 08.06.2010 tarih ve 27605 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 03.05.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 149
Coğrafi İşaret : Geleneksel Türk Ahududu Likörü

ÜRÜNÜN TANIMI: Türkiye’de yetişen ahududu (ağaç çileği) meyvesinden çıkan usarenin doğrudan kendisinin, hiçbir aroma ve esans kullanılmadan, tarımsal kökenli etil alkolde 3 ay maserasyonu sonunda filtre edilmesi ile elde edilen “Ahududu Enfüzyonu”na, “şeker şurubu”, “tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol” ve “demineralize su” ilave edildikten sonra, alkol derecesinin hacmen %25’e ayarlanması ve bu karışımın minimum 30 gün dinlendirilip filtrelenmesi ile elde edilen; tat, renk ve koku açısından ahududunun karakteristiğini taşıyan distile alkollü içkidir.

Ürünün kimyasal özellikleri: Geleneksel Türk Ahududu likörü asitliğini meyveden alır ve meyvenin karakteristik özelliğine göre asitlik miktarı asetik asit cinsinden hektolitresinde 3000 g. Civarındadır.

İçki yapımında kullanılan maddeler ve 100 lt.deki bileşim oranları şu şekildedir:

Ahududu Enfüzyonu: Hiç bir esans ve aroma kullanılmadan, tamamen ahududundan elde edilen meyve usaresinin kendisinden üretilen maseratin işlenerek filtrelenmesi sonucu elde edilen hammaddedir. Enfüzyon üretiminde %100lük alkol cinsinden 100 litre alkol için yaklaşık 144 kg. ahududu meyvesi kullanılır. Enfüzyonun likördeki karışım oranı %50’dir.

Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkol: Tarımsal kökenli saf etil alkolün rektifikasyonu ile elde edilen etil alkoldür. Rektifikasyon; alkolde bulunan aldehit, ester, metil alkol, yüksek alkoller vb. safsızlıkların distilasyon kolonlarında kaynama ısılarının farklı olması prensibine göre ayrılması işlemidir. Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkol’ün özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Distile Alkollü İçkiler Tebliği’nde gösterilmiştir. Etil alkolün likördeki karışım oranı %17’dir.

Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkolün Özellikleri:

(Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Distile Alkollü İçkiler Tebliği Tebliğ No: 2005/11)

Özellikler	Değerler
Duyusal Özellikler	Hammaddesine özgü olandan başka koku ve tat bulunmaz
Alkol Miktarı (% Hacmen)	Min % 96
Toplam Asitlik (mg/100 ml asetik asit olarak)	Max. 1,5
Esterler (%100’lük alkolde mg/100 ml etilasetat olarak)	Max.1,3
Aldehitler (%100’lük alkolde mg/100 ml asetaldehit olarak)	Max. 0,5
Yüksek Alkoller (%100’lük alkolde mg/100 ml metil-2 propanol 1 olarak)	Max. 0,5
Metanol (%100’lük alkolde mg/100 ml)	Max. 50
Buharlaştırma kalıntısı (%100’lük alkolde mg/100 ml)	Max. 1,5
Uçucu azotlu bazlar (%100’lük alkolde mg/100 ml)	Max. 0,1
Furfural	Tespit edilmemeli

Şeker Şurubu (Ağırlıkça yaklaşık %69-70’lik): Rafine beyaz şekerin su ile karıştırılıp Şeker Şurubu Hazırlama Tankı’nda buharla kaynatıldıktan sonra soğutulması ile elde edilir. Şeker şurubunun likördeki karışım oranı %16’ dır ve bu da yaklaşık 15 kg. şeker tekabül eder.

Tescil No : 149
Coğrafi İşaret : Geleneksel Türk Ahududu Likörü

Demineralize Su: Ham suyun önce kum filtresinden sonra reçine filtresinden geçirilerek yumuşatılması ve ters osmoz sistemi uygulanması ile elde edilen sudur. Demineralize suyun likördeki karışım oranı %17' dir.

Ürünün fiziksel özellikleri: Doğal yollarla üretildiği için meyvenin tat, koku ve rengini içerir. Dolayısıyla tipik ahududu tat ve kokusunda, meyveye özgü koyu kırmızı renkte ve berraktır.

Geleneksel Türk Ahududu Likörü yurt içinde Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği ve ilgili yasal mevzuata, yurt dışına yapılacak satışlarda uluslar arası ticarete geçerli standartlara göre tanımlanmakta ve üretilmektedir. Standartlarda ve mevzuatta değişiklik oldukça güncel olan standart ve düzenlemelere göre tanımı ve üretimi uyumlaştırılacaktır.

ÜRÜNÜN AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ: Ürünün ayırt edici özelliği, meyve aroması ve esanslar yerine tamamen meyvenin kendisinden elde edilen meyve usaresinden yapılması, yani tamamen doğal olmasıdır. Bu tür bi üretim sadece Türkiye'de yapılmaktadır. Diğer ülkelerde yapılan ahududu likörlerinde meyve aroması ve esanslar kullanılmaktadır.

Geleneksel Türk Ahududu Likörü yapımında kullanılabilecek en iyi ahududu, özellikle İstanbul Boğazı'nın Tarabya, Sarıyer, Zekeriya köy, Beykoz ve civarlarında yetişen cinsidir. Dolayısıyla bu da likörün önemli özelliklerinden birisidir. Ahududu meyvesi İstanbul Boğazı bölgesi dışında Bursa ve Bilecik civarında da yetişmektedir ve Geleneksel Türk Ahududu Likörü İstanbul Boğazı bölgeleri ile Bursa ve Bilecik yöresinde yetişen ahududu meyvesinden üretilmektedir. Bu ahududunun rengi kırmızı, sarımtırak, gülpembe ve portakal rengi, meyvesi hafif tüylü, bol usareli ve aromalıdır. Bünyesinde A ve B vitaminlerini içerir. Bileşiminde limon asidi, elma asidi, pektin ve uçucu yağlar bulunur. Haziran ve eylül aylarında olmak üzere yılda iki defa meyve verir.

ÜRÜNÜN MENŞE İŞARET OLMASINA İLİŞKİN BİLGİLER: Ürün tüm dünyada sadece Türkiye'de bu şekilde üretildiği ve Türkiye sınırları içinde de herhangi bir yerde üretilebileceği için üretim alanının sınırları Türkiye sınırlarıdır. "Geleneksel Türk Ahududu Likörü" sadece Türkiye'de üretilen ahududu likörüne özgü bir niteliğe sahiptir çünkü sadece Türkiye'de doğal ahududu suyundan, hiç bir esans ve aroma kullanılmadan ahududu likörü üretilmektedir. "Geleneksel Türk Ahududu Likörü" nün hammaddesi olarak kullanılan ahududu da Türkiye'de yetişen bir cinsidir. Hem hammaddesinin kalitesi hem de doğal olması nedeniyle "Geleneksel Türk Ahududu Likörü" hem Türkiye'de hem de yurtdışında ayrı bir yere sahiptir ve diğer ahududu likörlerinden ayrılmaktadır.

ÜRETİM METODU: Geleneksel Türk Ahududu likörünün üretimi tamamen hijyenik bir ortamda, el değmeden yapılır ve hiçbir aşamasında kimyasal işlem uygulanmaz. Üretim sürecini şu ana başlıklar altında toplayabiliriz:

- 1- Meyve işleme
- 2- Maserasyon
- 3- Filtrasyon ile enfüzyon elde edilmesi
- 4- Demineralize su ve şeker şurubu ilavesi
- 5- Dinlendirme
- 6- Filtrasyon ve şişeleme

Ana başlıklar halinde belirttiğimiz bu safhalarda işlemler şu şekilde yapılmaktadır: Fabrikaya getirilen ahududular kalite kontrolü yapıldıktan sonra tartılarak işlenmek üzere "Meyve İşleme Ünitesi" ne alınır. Meyve işleme makinelerinde sap ve meyve usaresi ayrılır. Elde edilen meyve usaresinin brix ve yoğunluğu kontrol edildikten sonra meyve usaresi tartı tankında miktarı tartılır.

Elde edilen meyve usaresi maserasyon aşamasında, %85 alkol derecesinde tarımsal kökenli etil alkol kullanılarak "Ahududu Maseratı" haline getirilir. Elde edilen bu maserat, Maserasyon Tankları'na alınır ve bu tanklarda 3 ay bekletilir. Bu süreçte, tankların içindeki maserat, 15 günlük periyotlarla karıştırılır ve sıcaklığı 20-25°C'de tutulur. 3 ay sonunda maserat bez filtrelerden geçirilir (filtrasyon) ve "Ahududu Enfüzyonu" elde edilir. Elde edilen enfüzyon, Enfüzyon Tankları'na alınır.

Tescil No : 149
Coğrafi İşaret : Geleneksel Türk Ahududu Likörü

Enfüzyon, tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol, şeker şurubu ve demineralize su likör üretimine geçilmeden önce kontrol edilir. Likör Üretim Tankı'nda, üretilecek likör miktarına ve likörün sahip olması gereken alkol derecesine göre tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol enfüzyon ile karıştırılır. Ardından, demineralize su ve şeker şurubu ilave edilir. Bu aşamada, Likör Üretim Tankı'ndan numune alınarak duyuusal ve analitik özellikleri kontrol edilir.

Elde edilen karışım minimum 30 gün süreyle dinlendirilir.

Dinlendirilmiş Geleneksel Türk Ahududu Likörü filtrelenir ve şişelenir.

KULLANIM BİÇİMİ:

Etiketleme

Üreticilerin işbu menşe işareti başvurusuna uygun olarak üretecekleri ürünlerin etiketlerinde "Geleneksel Türk Ahududu Likörü" coğrafi işaretini tek başına veya başka sözcüklerin de yer aldığı ibareler içinde kullanmaları komisyonun onayına tabi olmak üzere yine bu başvurunun esasları dahilinde mümkündür.

Üreticiler, sadece, komisyon veya onun görevlendirileceği birimden temin ettikleri veya kendilerinin üretip komisyon veya onun görevlendireceği birimin onayladığı "Geleneksel Türk Ahududu Likörü" yazan etiketleri kullanabileceklerdir. Söz konusu coğrafi işaretin medya araçlarında kullanımı da komisyonun onayından sonra mümkün olacaktır.

DENETİM: Geleneksel Türk Ahududu Likörü üretimleri, 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde ve başvuru sahibinin koordinasyonunda kurulacak komisyon tarafından denetlenir.

Coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususundaki denetime ilişkin koordinasyon başvuru sahibi tarafından oluşturulacaktır.

Komisyon, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusundan çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisi ile Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu (TAPDK)'ndan 1 yetkili'den oluşur.

Komisyon denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikayet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir.

Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla komisyon üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu (TAPDK) tarafından belirlenecek laboratuvarlarda yapılabilir.

Komisyon görevleri, etiketlemeyi denetlemek ve 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde başvuru sahibine sunmaktır.