

**No: 278 – Mahreç İşareti**

**KIRKLARELİ HARDALİYESİ**

Tescil Ettiren

**KIRKLARELİ TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.04.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 278
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.12.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2013/033
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.04.2013
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırklareli Hardaliyesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: İçecek
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karakaş Mah. Karakaşbey Sok. No: 10 KIRKLARELİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırklareli
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Üzüm suyuna hardal ilave edilerek hazırlanan alkolüz bir içecektir. Kırklareli’nde eski dönemlerde üzümlerin iyice olgunlaştığı bağbozumu zamanında (Eylül, Ekim, Kasım aylarında) geleneksel yöntemler kullanılarak üzüm şirasını koruyabilme amacıyla üretilen bir içecektir.

Kırklareli Hardaliyesi’ni özel kılan Kırklareli’nde üretilen özellikle tatlı ve kokulu Cabarnet, Merlot, Şiraz, Öküzgözü, Pamit, Papazkarası, Cardinal ve Alphonse çeşidi üzümlerin çekirdekleri ve kabukları ile birlikte ezilerek, hardal tohumu ve vişne yaprağının fermentasyonu ile elde edilen her yaş grubu bireyin tüketebildiği alkolüz bir içecek oluşudur.

#### Enerji ve Besin Öğeleri:

Enerji ve Besin Öğeleri	Hardaliye (100 ml)
Enerji (kkal)	85 ± 11
Nem (g)	87.18 ± 2.84
Kül (g)	0.31 ± 0.12
Protein (g) (Nx6.25)	-
Yağ (g)	0.17 ± 0.04
Toplam diyet lif (g)	0.87 ± 0.17
Karbonhidrat (g)	19.68 ± 2.86
Fruktoz (g)	10.38 ± 1.12
Glukoz (g)	10.33 ± 1.14
Sakkaroz (g)	-
Maltoz (g)	-
Toplam şeker (g)	20.15 ± 1.55
β-karoten (mg)	-
Lutein (mg)	-

C vitamini (mg)	0.37 ± 0.18
Folat (µg)	1.25 ± 0.34
B1 vitamini (mg)	0.003 ± 0.001
B2 vitamini (mg)	0.009 ± 0.004
B6 vitamini (mg)	0.059 ± 0.012
Niasin (mg)	0.232 ± 0.114
Pantotenik asit (mg)	0.07 ± 0.01
Sodyum (mg)	27.92 ± 19.77
Potasyum (mg)	125.6 ± 43.5
Kalsiyum (mg)	9.82 ± 5.29
Magnezyum (mg)	14.64 ± 1.33
Fosfor (mg)	24.28 ± 0.56
Demir (mg)	0.947 ± 0.037
Bakır (mg)	0.055 ± 0.024
Çinko (mg)	0.248 ± 0.015
Selenyum (mg)	-
Toplam antioksidan aktivite (µmol TE)	6425 ± 53

#### Üretim Metodu:

Üretimde kırmızı-siyah renkli kokulu üzümler tercih edilir. En yaygın olanları; Cabernet, Merlot, Şiraz, Öküzgözü, Pamit, Papazkarası, Cardinal ve Alphonse cinsi üzümlerdir. Olgunlaşan üzümler toplanıp parçalayıcıdan geçirildikten sonra cibrelü üzüm suyu paslanmaz çelik kazanlara veya meşe fiçilere doldurulur. Kazanda cibrenin alınması için genişçe bir kapak ve hardaliyenin alınması için musluk bulunur. Dolum işlemi bir kat 5-10 cm kalınlıkta üzüm cibresi üstüne vişne yaprağı ve ezilmiş hardal ile Sorbik asit-Sorbatlar, Sorbik asit- Sorbatlar + Benzoik asit- Benzoatlar, Benzoik asit- Benzoatlar karışımı serpilir. Tekrar üzüm cibresi ve diğer maddeler konularak kazanın üstü 20-30 cm boş kalacak şekilde doldurulur. Cibrenin üste çıkmaması için paslanmaz çelikten yapılan delikli baskı aparatı konulur ve kazanın kapağı kapatılır. Bu şekilde fermentasyona bırakılan karışımın ilk 1-2 hafta her gün alt musluktan sıvı alınıp üstten dökülerek homojenlik kazandırılır. 20-22 C° de 4-5 hafta fermente olan karışım sıvısı alınır, cibresi preslenip cibre suyu ile hardaliye sıvısı karıştırılarak dinlenme kazanına alınır. Bu kazanın altı konik olup taban noktasından 20-30 cm yukarıda musluk olmalıdır. Dinlenme kazanında tercihen 15 C° altında 2-3 hafta dinlendirilen sıvı bulanıklık maddeleri dibe çöker. Musluktan berrak olarak alınan sıvıya hardaliye denir. Şişelenip mümkün olduğunca soğuk ortamda (5-10 C°) depolanır veya tüketime sunulur. Bu şekilde üretilen hardaliye, hafif yakıcı tadı ve hoş kokusu olan, içimi rahat alkolsüz bir üzüm ürünü olmuştur. Hardaliyenin 4-5 C° muhafaza koşullarında; raf ömrü en fazla 1 yıldır.

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

Hardaliye üretiminde Kırklareli yöresinde yetişen Cabernet, Merlot, Şiraz, Öküzgözü, Pamit, Papazkarası, Cardinal ve Alphonse cinsi üzümler kullanılır.

**Denetleme:**

Denetlemede yer alacak kuruluşlar:

Denetleyici kuruluşlar, denetleme sırasında yer alacak bilgi birikim ve donanımına sahiptir.

1. Kırklareli İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü (1 Denetçi ile)
2. T.C. Kırklareli Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (1 Denetçi ile)
3. Kırklareli Üzüm Üreticileri Birliği (1 Denetçi ile)

Denetleme Esasları:

1. Denetleme her 6 (altı) ayda bir yapılacak olup, şikâyet veya ihbar durumlarında kontroller en kısa sürede yapılacaktır.
2. Denetçilerin Kırklareli Hardaliesi üretiminde dikkat edeceği hususlar;
  - Üzümün cinsi.
  - Üzümün olgunluğu; şeker oranı %22-26 olup renk kompozisyonu koyu renkte olmalıdır.
  - Üzümün toplama ve taşıma biçimi; üzüm hasadı elle ve makas marifetiyle yapıp zedelenmeden kasalara konulmalı ve kısa sürede üretim sürecine alınmalıdır.
  - Üzümler depolanmadan ve bekletilmeden üretim sürecine alınmalıdır.
  - Üzümler saplarından ayrılıp çatlatılarak tanklara alınmalıdır.
  - Hardalieside kullanılan hardal, yabancı madde içermeyen siyah cins hardal olmalıdır.
  - Hardal en fazla %50 oranında kırılmalıdır.
  - Hardalieside hardalın kullanılma oranı; %0,5-1 olmalıdır.
  - Vişne yaprağının kullanım oranı; %0,02-0,05 olmalıdır.
  - Hardalieside kullanılan gıda katkı maddeleri için limitler (en çok);
    - Sorbik asit-Sorbatlar = 300 ppm
    - Sorbik asit- Sorbatlar + Benzoik asit- Benzoatlar = 250 ppm (birlikte kullanılması durumunda)
    - Benzoik asit- Benzoatlar = 150 ppm oranında kullanılmalıdır.
      - Hardaliesinin üretim kazanlarının malzemesi paslanmaz krom çelik olmalıdır.
      - Fermantasyon ısısı 18-22 C°'dir.
      - Fermantasyon süresi 3-22 arasında değişmektedir.
      - Hardaliesinin üretildikten tüketime sunulana kadar saklandığı gıda ile temas eden malzeme cam olmalıdır.
      - Hardaliesinin 4-5 C° muhafaza koşullarında; raf ömrü en fazla 1 yıldır.

Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel 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 işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir.