



**KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ
RESMÎ GAZETE**

Sayı : 59

EK V

6 Mayıs, 2016

Sayı : 1

BÖLÜM II

**A.- TİCARET MARKALARI
TİCARET MARKALARI YASASI, FASIL 268
RESMÎ İLANLAR**

**COĞRAFİ İŞARETLERİN VE
GELENEKSEL ÖZELLİKLİ ÜRÜN
ADLARININ KORUNMASI YASASI (100/2007)**

COĞRAFİ İŞARETİN KORUNMASINA İLİŞKİN TESCİL TALEBİ İLANI

Aşağıda; başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidi ve teknik özellikleri belirtilen coğrafi işaret tescil başvurusu, Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Yasası kapsamında ilgililerin "Başvurunun Resmî Gazete'de ilan tarihinden itibaren 2 ay içinde ilgili herkes yasanın 4., 6., 11. ve 12'inci maddelerindeki hükümlere uygunluk açısından tescil talebinin geçersizliğine ilişkin itirazlarda bulunur" hükmüne göre yasanın 16'ncı maddesinin 2'inci fıkrasına uygun olarak ilan edilmektedir.

Tescil edilecek Coğrafi İşaretler yine aynı Yasanın 24'üncü maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünleri üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri; aşağıda belirtilen Kıbrıs Türk Sanayi Odası tarafından yapılacaktır.

Başvuru Tarihi: 06 Ağustos, 2015

Başvuru No: 4

Başvuru Sahibi: Kıbrıs Türk Sanayi Odası

Adresi: Organize Sanayi Bölgesi, 2. Cadde, No: 19, Lefkoşa.

Ürünün Adı: Harnup/Harup/Harnıp/Keçiboynuzu/Harnıp/Pekmezi

Coğrafi İşaretin Türü: Mahreç

Coğrafi İşaretin Adı: Kıbrıs Harnup Pekmezi

Üretim Alanı: Kuzey Kıbrıs (Üretimin ana basamakları)

Coğrafi İşaretin Ürün Üzerinde Kullanımı: Markalama

Ürünün Tanımı :

Harnup pekmezi Kıbrıs'ın geleneksel besinlerinden biridir. En önemli ayırt edici özelliği ise, Kuzey Kıbrıs'ta yetişen harnup ağaçlarından ve Kıbrıs'ın yüzyıllardan beri kendi doğal iklim şartlarında yetiştirilen bu harnup ağaçlarının kabuksu koza şeklindeki meyvelerinden elde edilmesidir. Bu durum ürünün kendine has kimyasal ve fiziksel özellikler taşımasına sebep olmaktadır ve ürünü Kıbrıs'ta yetişen meyveler kullanılarak üretilmesi sonucunda mahreç olarak değerlendirilmesini gerektirmektedir.

Ürün İçeriği:Kuzey Kıbrıs'ta yetişen Harnup meyvesi (Koundourka, Koumbota, Tylliria), su. Herhangi bir koruyucu, kıvam artırıcı veya tatlandırıcı kullanılmaz. Üretimi geleneksel yöntemler ve üretim prensiplerine göre yapılmaktadır.

Hammadde Tanımı:Koundourka harnup meyvesi, Koumbota harnup meyvesi veya Tylliria harnup meyvesinin herhangi bir oranda üçlü karışımı, veya, tek başına Koundourka harnup meyvesi veya tek başına Koumbota harnup meyvesi. Koundourka ve Koumbota harnup meyvesinin herhangi bir oranda ikili karışımı. Koundourka harnup meyvesi veya Koumbota harnup meyvesinin Tylliria harnup meyvesi ile herhangi bir oranda ikili karışımı. Su.

Mahreç Gerekçesi: Ürünün üretiminde Kuzey Kıbrıs'ta yetişen ağaçlar olan Koundourka ve Koumbota'dan toplanan meyveler kullanılarak geleneksel yöntemler ile üretiliyor olması ve üretim aşamalarından dolum/ambalajlama aşamasının Kuzey Kıbrıs dışında da gerçekleştirilebiliyor olması ürünün mahreç olarak kaydını gerektirmektedir. Ürünün Ayırt Edici Kimyasal Özellikleri: Kıbrıs Hamur pekmezini diğer pekmez türlerinden ayıran başlıca özellik geleneksel olarak bala yakın yoğunlukta üretilmesidir (Briks%). Buna ek olarak, Kıbrıs Hamur Pekmezi üretiminde hammadde olarak sadece Kuzey Kıbrıs'ta yetişen harnup ağacı türlerinden Koumbota ve Koundourka'nın meyveleri zorunlu olarak kullanılmaktadır. Bu ağaçlar, Kuzey Kıbrıs coğrafyasına has olup, iklim ve toprak yapısından dolayı kimyasal içeriği diğer harnup türlerinden farklıdır. Ayırt edici kimyasal kriterler aşağıda verilmiştir. Akademik çalışmalara göre Kıbrıs'ta yetişen harnup ağaçlarının tümü iklim, doğal koşullardan da etkilenerek daha yüksek miktarda sakkaroz şekeri içermektedir (Orphanos, 1969; A. Şimşek, N. Artık, 2002).

Kriterler	Değerler
Katı madde miktarı (Briks), %m/m	> 76
Hidroksimetilfurfural (HMF), mg/kg	< 75
Kül, %m/m	< 5
Yoğunluk, 15°C	> 1300
Koruyucu, katkı maddesi, boyar madde vb..	Bulunmamalıdır

Fiziki Özellikleri:

Siyah ve koyu kahverengi renginde, bala yakın derecede kıvamlı.

Duyusal Özellikler:

Kendine has keskin aroma ve kokuya sahip. "International Plant Genetic Resources Institute" makalesine göre, harnup meyvesinin kimyasal içeriği iklime, toprak özelliklerine ve bitki çeşidine göre farklılık göstermektedir. Buradan yola çıkarak Kuzey Kıbrıs'ta yetişen Koundourka ve Koumbota çeşidi harnubun tamamen Kuzey Kıbrıs'a özgü bir ürün olduğunu görmekteyiz. Ayrıca, Kıbrıs iklim şartlarında yetişen harnup ağacı çeşitlerine ilişkin bilgiler Orphanos P. I. ve Papaconstantinou J. tarafından "Kıbrıs'ta Harnup Çeşitleri" isimli Teknik Bültende bulunabilir. Çalışmada harnup ağaçlarının 650m yükseklikte yetişebileceği gibi, genellikle deniz kıyı boylarının yüksek tepelerinde ve dağ eteklerinin yine yüksek tepelerinde görüldükleri belirtilmiştir. Bu bilgilere göre harnup ağaçlarının yoğunlukta olduğu bölgeler, Pyrgos, Karşıyaka (Dhiorios), Geçitköy (Panagra), Tatlısu (Akanthou), Kumyalı (Koma tou Yialou), Skarinou, Lefkara, Apsiou, Paramytha, Ypsonas, Souni ve Pissouri'dir. Sadece Kıbrıs adasına özgü iki harnup türü olan Koundourka ve Koumbota'nın özellikle adanın kuzey tarafında bulunduğu bilinmektedir. Sadece Kuzey Kıbrıs'ta yetişen bu iki türe ek olarak orijini Kıbrıs adası olan Tylliria türü iklimden de kaynaklanan sebeplerle meyvesine ve dolayısı ile meyvesinden üretilen pekmeze sadece Kuzey Kıbrıs'taki ürünlerde bulunan özellikler katmaktadır. Bilimsel olarak hazırlanmış akademik makaleden alınan aşağıdaki haritada harnup ağaçlarının Kıbrıs adasında yoğunlukta oldukları 12 bölge gösterilmektedir.

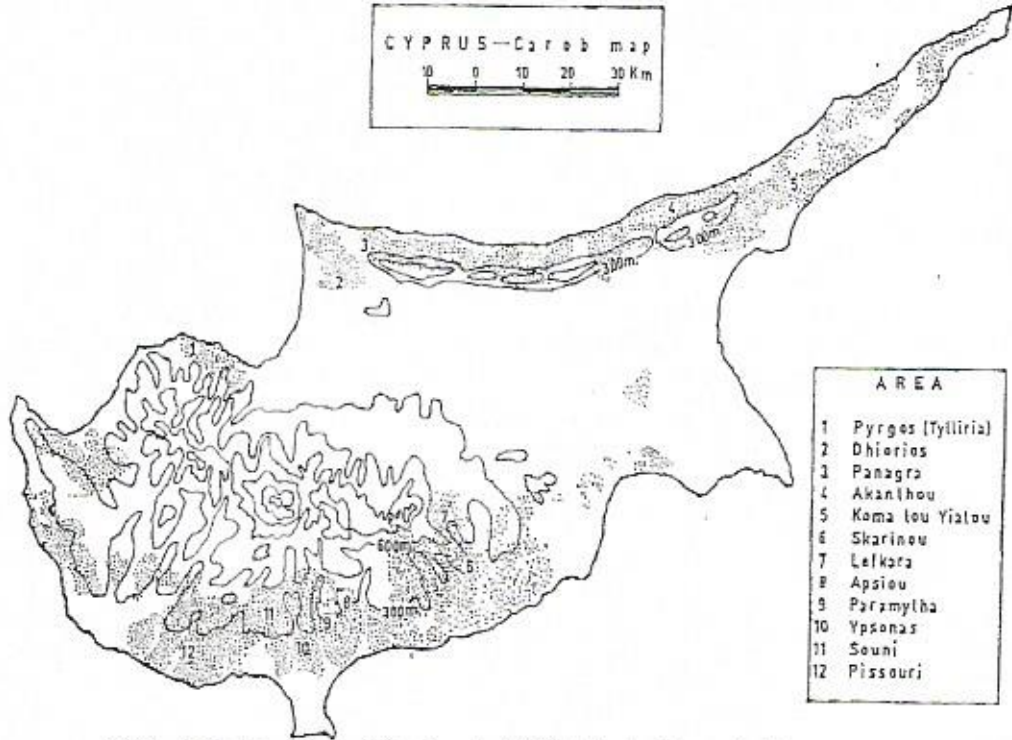
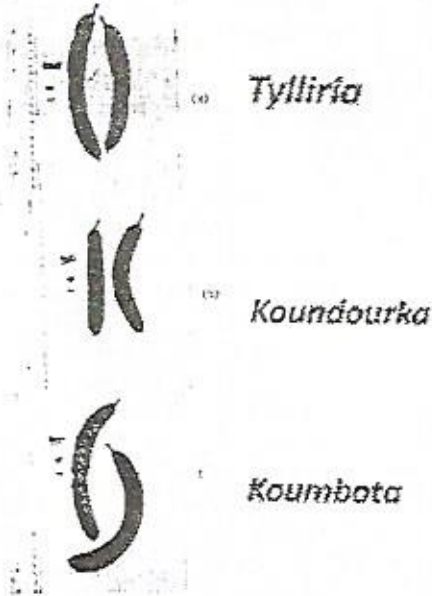


Fig. 3. Carob map of Cyprus (after Jones et al., 1958) indicating the areas included in the study.

Adanın genelinin kuzey ve güney kıyı kesimlerinde 'Tylliria' çeşidi yaygınken, sadece Karpaz Yarımadasında (Kuzey Kıbrıs) yetişen iki harup çeşidi daha tanımlanmıştır, bunlar da 'Koundourka' ve 'Koumbota'dır. Özellikle Karpaz yarımadasında yetişen bu iki çeşidin incelenmesi için Kumyalı/Koma tou Yialou köyündeki ağaçlardan numuneler alınmıştır.



Bu üç çeşidin detaylı bir şekilde yaprak, meyve ve çekirdeğinin analizleri yapılmıştır. Yukarıdaki grafikte de harnup ağacı çeşitlerine göre alınan kabuksu ve koza şeklindeki meyve numunelerinin şekilleri gösterilmektedir. Tüm harnup ağacı çeşitlerinde, meyve kabuksu kozaların olgunlaşması ve düşmeye başlaması ise 15-30 Ağustos döneminde yaşanmaktadır. Olgunlaşan kozalar tüm harnup çeşitlerinde koyu kahverengi renktedir. İçinde çekirdek ve tatlı sakızimsı madde bulunmaktadır.

'Tylliria' isimli harnup ağacı çeşidi özellikle verimli topraklarda yetişmesi halinde oldukça genç, dik ve kuvvetli bir ağaç görünümüne sahiptir. Filizlenmiş genç yaprakların rengi ise yeşil veya soluk mor veya kırmızımsıdır. Olgunlaşmış harnup kozası yaklaşık 17cm uzunluğunda, düz şekilli ve ucu sivridir. İçinde bulunan çekirdek içeriği düz ve pürüzsüzdür. Çekirdek sayısı ise %7,6-10,6 arasında değişmektedir. Bir diğer önemli özelliği ise, kozanın çekirdeksiz halinde %51 oranında şeker ve çekirdeklerin içeriğinde de %49 oranında sakız bulunmasıdır.

Sadece Kuzey Kıbrıs'ta yetişen 'Koundurka' çeşidinin özelliklerine bakılacak olursa, eski filizler daha çok aşağıya bakan bir şekilde gelişmektedir. Çiçeklenmenin olduğu kısmın ekseninin rengi kırmızı-morumsudur ve çiçekler 'Tylliria' türüne göre daha sık bir biçimde yan yana yer almaktadır. Harnuplar düz biçimli ve 13cm civarı uzunluğundadır ve 'Tylliria'daki gibi ucuna doğru sivrilmezler. Bu harnup çeşidinde ayrıca, çekirdeklerin yerleştiği kısımlarda diğer kısımlarına göre (9,7-7,3mm kadar) daha kalındır. Olgunlaşmış harnuplar ağacın sallanması ile yere düşmekte ve harnubun içindeki çekirdekler harnubun sallanması ile tıkradama şeklinde ses vermektedir. Çekirdeklerin içeriği %14,7'dir. 'Koundurka' etli ve 'Tylliria'ya göre daha kalındır. Son olarak kozanın çekirdeksiz halinde %50 oranında şeker ve çekirdeklerin içeriğinde de %58 oranında sakız bulunmaktadır.

Üçüncü harnup çeşidi olan ve sadece Kuzey Kıbrıs'ta yetişen 'Koumbota'nın özellikleri arasında soluk kırmızı renkte olması ve 20cm uzunluğundadır. Ayrıca, diğerlerinden çeşitlerden farklı olarak 'Koumbota' yarım ay şeklinde kenarlar kıvrıktır. 'Koundurka'da olduğu gibi, 'Koumbota' harnubunun da bir tarafı diğer tarafına göre daha kalınca ve çıkıntılıdır (10,6-7,6 arasında seyretmektedir). Kozanın çekirdeksiz halinde %53 oranında şeker ve çekirdeklerin içeriğinde de %53 oranında sakız bulunmaktadır.

Harnup meyvesinin kimyasal içeriği iklime, toprak özelliklerine ve bitki çeşidine göre de büyük farklılık göstermektedir. Buradan yola çıkarak yukarıda da detaylandırılmış olan Kıbrıs'ın kendine has toprak yapısı ve iklimini de bu farklı ağaç türleri ile birlikte değerlendirecek olursak Kıbrıs'ta yetişen harnubun tamamen Kıbrıs'a özgü bir ürün olduğu görülmektedir. Bu da üretilen pekmezi benzerlerinden ayıran en büyük özelliklerden biridir.

Üretim yöntemi ve pekmez ürününün özellikleri açısından bakıldığında ürün diğer pekmez türlerinden daha yoğun, katı madde oranı daha yüksek ve kendine has bir aroma, renk ve kokusu olduğu görülmektedir. Kıbrıs'ta pekmez koyu siyah renkli ve bal ile benzer akışkanlıkta üretilmektedir. Kıbrıs harnup pekmezi balda olduğu gibi içerisindeki düşük su oranı ve yüksek şeker miktarı ile uzun yıllar bozulmadan saklanabilir. Üretilen pekmezde hiçbir boyar madde, tatlandırıcı, kıvam artırıcı, koruyucu ve benzeri kimyasallar kullanılmaz. Akademik çalışmalar da göstermektedir ki, Kuzey Kıbrıs coğrafyasında yetişen ağaçlar buranın iklim ve toprak koşullarından etkilenecek daha keskin tat ve aromaya sahip meyveler vermektedir (S. Gücel, Yakınoğlu Üniv. 2009; Selmar 2008).

Yapılan araştırmalar Kuzey Kıbrıs'ta yetişen harnup ağaçlarından elde edilen meyvelerin ve pekmezin sakkaroz şekeri miktarının diğer toprak ve iklim koşullarında yetişenlerden daha yüksek olduğunu göstermektedir. Sakkaroz miktarı yapılan analizlerde (A. Şimşek, N. Artık, 2002) Türkiyeden alınan ürünlerde 40,36- 41,30 arasında olmaktadırken, Kuzey Kıbrıs'a özgü yerel 2 tür olan Koundourka ve Koumbota türü ağaçların ortalama sakkaroz oranları sırasıyla 49,9% ve 53,1% olmaktadır (Orphanos, 1969). İndirgen olmayan bir şeker türü olan sakkaroz ürüne kendine has bir özellik katmaktadır.

	Sakkaroz, %
Koundourka (Orphanos, 1969)	49,9
Koumbota (Orphanos, 1969)	53,1
Tylliria (Orphanos, 1969)	51,16
Türkiye (A. Şimşek, N. Artık, 2002)	40,36-41,30

Yüksek Sakkaroz şeker oranı, bitkilerin yüksek sıcaklık ve uzun yaz dönemi dolayısı ile (KKTC, Meteoroloji Dairesi) meyvelerinde daha az oranda su bulundurmasına sebep olmakta, bitki türüne bağlı özellikler ve coğrafyanın toprak yapısına bağlı sebeplerden de beslenerek meyvede şeker oranının artması sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

Ürünün Kullanım Biçimi:

Kıbrıs'a has geleneksel bir ürün olan harnup pekmezi günlük öğünlerin birçok alanında çeşitli şekillerde tüketilmektedir. Kahvaltılarda sade ya da tahin, su, yoğurt veya süt ile karıştırılarak tüketimi yoğunlukla gerçekleşmektedir. Çeşitli rahatsızlıklara şifa niyetine günde bir kaşık içmek suretiyle de tüketilmektedir. Mutfaklarda sıklıkla kullanılan harnup pekmezi birçok yerel yemek tariflerinde de yerini almaktadır, özellikle pekmezden yapılan kek çeşitleri de Kıbrıs halkı arasında oldukça yaygındır. Ayrıca, harnubun öğütülmesi ile elde edilen harnup tozu un ile karıştırılarak ekmek, pasta ve tatlı çeşitlerinde kullanılmaktadır. Geleneksel olarak harnup pekmezinden pastelli de üretilmektedir ve pastelli eskiden beri sevilen geleneksel bir atıştırmalıktır. Yukarıdakilere ek olarak, pekmez içinde kaynatılarak gullirigya, çerçellugya, zülbiye gibi Kıbrıs geleneksel tatlıları yapılmaktadır. Aynı zamanda pekmez nor ile karıştırılarak da tatlı olarak tüketilmektedir. Özellikle Kıbrıs meyhane kültüründe, yemek sonrası tatlı olarak sunulan "kırbac" tatlısı, nor, harnup pekmezi ve çeşitli kuru ve yaş meyveler kullanılarak yapılmaktadır.



Harnup pekmezi ile yapılmış pastelli

Ürünün İnsan Bünyesi Üzerine Etkisi:

Bunun yanında harnup pekmezi, içerdiği demir, bakır ve potasyum gibi önemli mineraller ve yüksek sakkaroz şekerinden dolayı sağlıklı bir besin olarak da ün salmıştır. Harnup'un içerdiği yüksek oranda şekerden dolayı doğal bir tatlandırıcı özelliği vardır ve rafine şekerden önce bu ürün tatlandırıcı olarak kullanılmaktaydı. Özellikle kan yapıcı içeriği ile ünlenmiştir ve kan şekerini yükseltmemekte, aksine dengelemektedir. Ayrıca harnup pekmezinin boğaz ağrısı gibi birçok rahatsızlığa da iyi geldiği bilinmektedir. Günlük bir kaşık harnup pekmezi yutulmak suretiyle, sağlıklı bir diyetin bir parçası olarak da tüketilmektedir. Enerji açısından bakıldığında 200gram pekmezin 1150 gram süte, 300gram ekmeğe ve 390 gram ete eşdeğer olduğu bildirilmektedir (M. Karhan, 2007).

Harnup pekmezinin, astım, alerjik astım, alerjik nefes darlığı, akciğer kanserini önleyici etkisi vardır. Akciğer ödemini yok edici ve sperm sayısını artırıcı ve balgam söktürücü olarak olumlu özellikleri bulunmaktadır (F. Ayyıldız 2011).

Yapılan bilimsel araştırmalarda, Harnup pekmezinin nefes darlığına karşı da oldukça etkili olduğu bulunmuştur. Harnup, insanlığın korkulu rüyası akciğer kanserini %90 oranında önleme gücüne de sahiptir. Özellikle sigara içen insanlarda akciğer kanserine yakalanma riskinin ne kadar yüksek olduğu, bu konuyla ilgili hemen her klinik deneyde ortaya konmaktadır. Ancak, akciğer kanserine yakalanmış olanlar için tedavi etme gücü çok zayıftır. Keçiboynuzunda kolesterol bulunmaması ayrı bir avantajdır. Kafein ve theobromine içermediği için de tansiyon problemi olanların rahatlıkla uygulayabilecekleri bir kürdür. Fosfor ve kalsiyum bakımından zengin olduğundan osteoporoz rahatsızlığı olanlara kalsiyum ihtiyaçlarının karşılanmasında çok iyi bir destekleyicidir (A. Batu, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi Cilt: 6, No: 2, 2011).

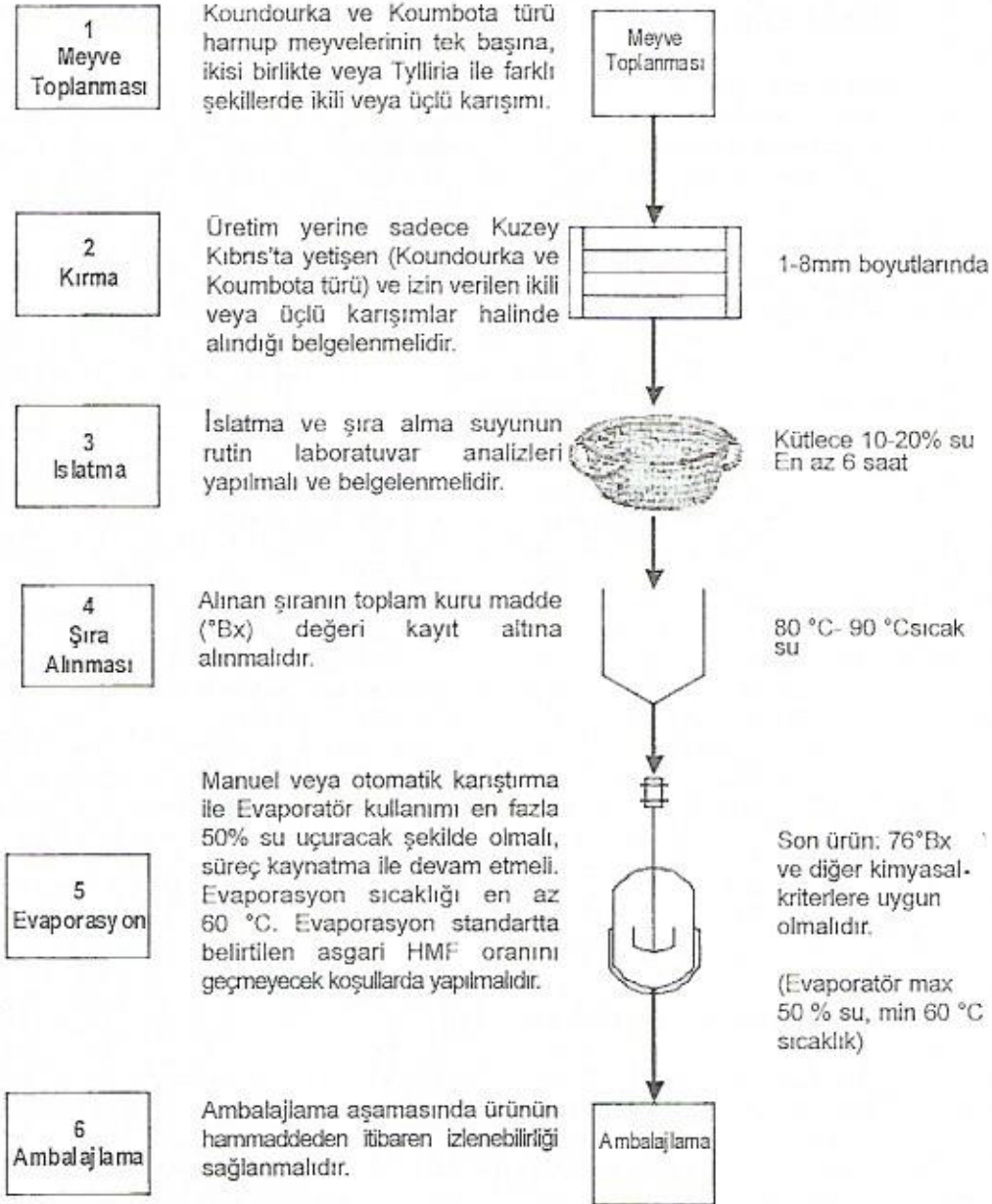
Harnup ve harnuptan elde edilen ürünler (harnup pekmezi, harnup şurubu, harnup unu, harnup kahvesi) ve işlenmemiş harnup meyvesi gıda kapsamında yer alarak aşağıdaki rahatsızlıklarda şifalı bitki olarak kullanılabilir (Tunalıoğlu vd., 2003). Sindirim sistemi bozukluklarında özellikle ishali önleyici olarak, karaciğer hastalıklarında, akciğer hastalıklarında, diş ve diş eti rahatsızlıklarında, kolesterol düşürücü olarak, kas gelişiminde, yüksek enerji potansiyeli nedeniyle doğal doping (afrodizyak) olarak pekmez kullanılmaktadır. (D. Öney . 2007)

Harnup ve pekmezinin kültürdeki yeri:

Kullanımı oldukça yaygın ve popüler olan Kıbrıs Harnup Pekmezi için harnup ağaçlarının yoğun olarak yetiştirildiği ve simge haline gelmiş bir ürün olarak kabul edildiği bölgelerde harnup pekmezi festivalleri düzenlenmektedir. 2009 yılından beri her Mayıs ayında düzenlenen Kazafana/Ozanköy Pekmez Festivali ve Eylül ayında 2006'dan beridir düzenlenen Uluslararası Tatlısu Harnup Festivali en bilinen festivallerdir. Bu festivallerde harnup ürünlerinin tanıtımı ve sunumu yapılmaktadır. Ürünler arasında harnup pekmezi, şurubu, pastellisi (harnup pekmezinden elde edilen bir çeşit lokum/tatlı çeşidi), ve ekmeği yapılmaktadır.

Üretim Metodu:

Üretim altyapısı yasaların ve uluslararası standartların öngördüğü şekilde oluşturulmuş olmalıdır. Üretim şekli kullanılan teknolojiye göre değişiklik gösterse dahi aşağıdaki grafikte belirtilen ana adımları takip eder. Üretim metodu aşağıdaki şema ile özetlenmiştir:



Kırma / Parçalama:

Ağustos-Eylül aylarında olgunlaşmış harnup meyvesi toplanır ve depolanır. Meyvenin saklanması serin ve rutubet oranı düşük kuru yerde kapalı bir ortamda yapılır. Daha sonra pekmez üretimi yapılması maksadıyla meyve mekanik yöntemler kullanılarak küçük parçalar halinde kırılır ve yüzey alanı artırılır. Ürüne herhangi bir değişikliğe sebep olmamakla beraber meyvenin çekirdeği pekmez üretiminde kullanılmaz ve üründen ayrılarak farklı şekillerde kullanılır.

Ekstraksiyon:

Kırılarak parçalanmış harnup meyvesi daha sonra ıslatılır ve su yardımı ile şıra elde edilir. Şıra elde edilmesi için çeşitli yöntemler kullanılmaktadır. Geleneksel olarak kullanılan yöntemde harnup parçaları kütlece 10-20% oranında en az 6 saat boyunca ıslatılarak parçaların yumuşaması ve suyun nüfus edip şekeri çözme özelliğinin artması sağlanır. Kırılmış harnuplar geleneksel olarak köfün/köhün denilen sepetler içerisinde bekletilmekteydi. Gelişen üretim teknolojisi ile şimdilerde gıdaya uygun çelik kaplar içerisinde ıslatma işlemi yapılmaktadır. Islatılmış ve en az 6 saat bekletilmiş harnup parçalarına 80 °C - 90 °C sıcak su uygulanarak şekerin alınması sağlanır. Ekstraksiyon aşamasında mevcut teknolojiye ve kapasiteye bağlı olarak daha farklı yöntemler de kullanılmaktadır.



Geleneksel şekilde harnup parçalarının ıslatılması ve şıranın alınmasında kullanılan kamış sepet.

Evaporasyon:

Geleneksel yöntemlerde harnup meyvesi şırası açık odun ateşinde kazanlarda elle karıştırılarak kaynatılmaktaydı. Şıra içerisindeki fazla su, bu şekilde kaynatılarak uzaklaştırılmakta ve pekmez yoğunluğu artırılmaktaydı. (O. Yorgancıoğlu, Kıbrıs Türk Folkloru, 2000)

Ancak, eskiden, geleneksel üretim metodu ve şıranın açık ateşte yoğun kaynatılması sonucu ortaya çıkan HMF (hidroksimetilfurfural) bilinmemekteydi. İnsan sağlığına zararlı olan bu bileşiğin (N. B. Özhan, 2008; O. Yıldız, 2010) pekmezde oluşumunu en aza indirmek için, geleneksel üretim şekilleri, HMF oluşumunu minimize edecek şekilde teknoloji kullanımı ile desteklenmiştir. Böylece pekmezin geleneksel üretim şekilleri korunarak daha sağlıklı hale gelmesi sağlanmıştır. (N. B. Özhan, 2008; O. Yıldız, 2010)



Geleneksel yöntemle harnup pekmezi üretimi - evaporasyon

Buna göre, ceketli çelik kazanlarda üretimin yapılması, geleneksel üretim modeline uygundur ve HMF oluşumunu engellediğinden dolayı da tercih edilmektedir. Diğer yandan, bu aşamanın öncesinde, düşük basınç altında evaporasyon yapılması da aşağıda belirtilmiş şartlar altında geleneksel yöntemlere uygundur. Geleneksel üretimde de yeri olduğu üzere, kaynama sırasında pekmez üzerinde oluşan köpük ara ara toplanıp alınmalıdır. Bu sebeple son aşamada evaporatör yerine ceketli kazan kullanımı köpüğün bir süzgeç vasıtasıyla alınabilmesi için gereklidir.

Ayrıca, evaporatör kullanılan sistemlerde evaporasyon aşaması şıradaki toplam kütle için %50'den fazlasını uçurmayacak sürede kullanılmalı ve 60 °C'nin altında evaporasyon yapılmamalıdır. Bu tür bir sistemin kullanılmasına ek olarak, geleneksel yöntemlere uygun şekilde tasarlanmış ceketli kazan kullanılarak kalan su uygun briks değerine ulaşmaya kadar buharlaştırılmalıdır. Üretimin bu aşamasında sadece evaporasyon sisteminin tek başına kullanımı uzun bir süre gerektirmesi, geleneksel yöntemlerden farklı olması ve ürünün içeriğindeki sakkarozun asitli ortamda parçalanmasına (invertasyon) sebebiyet vermesi dolayısı ile uygun değildir (F. Daniels, J. W. Williams, P. Bender, R. A. Alberty, C. D. Cornwell, J. E. Harriman, Experimental Physical Chemistry).

Sonuç olarak, pekmezin, geleneksel üretime uygun olması için evaporasyon sistemi kullanımı sadece şıranın en fazla 50% oranında kütle kaybına sebebiyet verecek kadar ve 60 °C'nin üzerinde mümkündür.

Ambalajlama:

Ürünün paketlenmesi gıda güvenliği kurallarına uygun olarak cam kavanoz, şişe veya gıdaya uygun plastik tüp içerisinde yapılmaktadır. Ürünün hasattan üretime kadar olan süreçte izlenebilirliğinin sağlanabilmesi, ürün sahteciliğinin önüne geçilmesi, pekmeze başka maddeler katılmasının önlenmesi, içeriğindeki kimyasal bileşenlerin ve aromatik değerlerin korunması ve mikrobiyolojik özelliklerinin korunması amacı ile ilgili coğrafi alanda yapılması gereklidir. Ancak, ürün ambalajlaması coğrafi alan dışında da yapılabilmektedir. Ambalajlama yapılacak bölgede ürün izlenebilirliğinin hammaddeden itibaren sağlanması yeterlidir.

Ürünün Tarihsel Geçmişi:



Diamond Jenness'in 1962 yılında, Montreal, McGill Üniversitesi tarafından yayınlanan "The Economics of Cyprus: A Survey to 1014" isimli kitabının ekinde verdiği bilgilere göre, ilk olarak harnup ağacından, Theophrastus MÖ 332 yılında bahseder ve orijininin Suriye'den geldiğini söyler. Diğer taraftan, kendisinin zamanında Kıbrıs Tarım Dairesi ekolojisti F. Merton ile yaptığı görüşmede, F. Merton'un bu ağacın aslında Kıbrıs'ın yerlisi olduğundan bahsettiğini anlatır. Yine de bu konuda bir fikir birliği yoktur ve Harnup ağacı ile Kıbrıs, ilk kez İmparator Zeno döneminde (474-491) bir piskoposun, milattan sonra birinci yüzyılda yaşamış Kıbrıs Kilisesinin kurucusu St. Barnabas'ın kemiklerini bir harnup ağaç altında bulmasından bahsedilmesi ile ilişkilendirilir. Orijininin tam olarak nereden geldiği kesin olmasa da kolay yetişen ve dayanıklı bir ağacın meyvesi olan harnubun yüzyıllar öncesine dayanan adadaki varlığı her zaman hem tarımsal hem de ekonomik olarak getirisi olan bir tarım ürünü şeklinde olmuştur. Bugün hala ürünün hatırı sayılır miktarda üretimi yapılmakta, tüketilmekte ve Kıbrıs dışına ihraç edilmektedir.

Eklere de sunulan birçok kaynakta da görülebildiği üzere, harnup ağaçları Kıbrıs adası tarihinde önemli bir rol oynamaktadır. Yine Diamond Jenness'in kitabında bu ağacın ekonomik ve sosyal rolü Roma ve Bizans döneminden İngiliz sömürge dönemine kadar tarihsel olarak incelenmiştir. Roma ve Bizans döneminde tepelerde yetişen harnup ağaçları tahıldan beklenen verim alınamayan dönemlerde insanlar ve hayvanlar için besin kaynağı görevini görüyordu. Bunu takip eden Fransız Lüzinyan döneminde (1192-1489) bu ağaçtan elde edilen ürünler Boğaziçi ve Venedik'e hayvansal yem ve Kıbrıs'a özgü bir şekerleme şekli olan pastelli yapımında kullanılmak üzere ihraç edilmeye başlandı. Aşağıda da görüldüğü üzere, Venedik döneminde (1489-1571) de bu üretim ve ticaret devam etti ve üreticiler ciddi ekonomik gelir elde ettiler.

TABLE 1
PRODUCTION IN VENETIAN TIMES*

PRODUCT	CA. 1500	CA. 1540
wheat†	990,290 moza	1,400,000 moza
barley	1,254,907 "	1,600,000 "
oats	20,000 "	34,000 "
vetch (<i>rovi</i>)	20,000 "	—
broad beans	30,000 "	100,000 "
haricot beans	20,000 "	100,000 "
lentils	15,000 "	30,000 "
chick peas	5,000 "	5,000 "
flax	25,000 "	80,000 "
flax-seed	25,000 "	40,000 "
sesame	3,000 "	6,000 "
olive oil	350 cantars	850 cantars
wines	100,000 ?	200,000 ?
carobs	—	200,000 cantars?
cheese	3,500 cantars	850 cantars
wool	200 velli ?	300 "
hides	—	5,000 "
cotton	7,000 cantars	20,000 "
sugar— <i>prima cotta</i>	2,000 "	1,500 "
— <i>zamburo†</i>	250 "	450 "
molasses	250 "	850 "
honey	300 "	400 "
silk	1,000 ducats	3,000 ducats
textiles— <i>ciambelotti</i>	600 pieces of 40 pics	200 pieces
— <i>samiti</i>	800 "	2,800 "
— <i>camuche</i>	200 "	1,000 "
— <i>cadini</i>	150 "	350 "
oxen	22,510 head	?

16 y.y. Osmanlı döneminde ise (1571-1878) ticaret doğuya kaydı. Ronald C. Jennings'in "Village Life in Cyprus At The Time of Ottoman Conquest" isimli kitabında bu dönemde harnup yetiştiriciliğinin oldukça yaygın olduğu ve köylerin yüzde 52'sinin gelirlerinin önemli bir kısmını buradan elde ettikleri belirtilmiştir. Yine aynı kaynakta notlar bölümünde ilk kez harnup pekmezi Şam'da uygulanan vergiler aracılığı ile zikredilmektedir. 1895 yılında Claude Delaval Cobham ve Herbert E. Clarke tarafından çevirisi ve düzenlenmesi yapılan "Excerpta Cypria" isimli seyyah yazınında şöyle denilmektedir: "...insanlar (harnubun) çekirdeklerini çıkarıyor ve kabuğunu kırarak suyunu çıkarıyor, oldukça tatlı bir içecek ve harika bir sos". Yine aynı kaynakta, 1572 yılında Osmanlı döneminde uygulanan vergiler ve nüfus dağılımı ile ilgili Osmanlı idaresi tarafından yapılan çalışma temel alınmış ve Osmanlı dönemine ait yetiştirilen tarım ürünleri hakkında bilgilendirmeler yapılmıştır. Kıyı kesimler olmak üzere adada yaygın olan harnup ağaçlarından ve yetiştiği bölgelerden de bahsetmektedir. Bahsedilen bir diğer özellik ise harnup ağaçlarının birçok meyve ağacına göre zahmetsiz yetişebilen, toprağın işlenmediği yerlerde bile ağacın kolayca yetişebildiği ve çok fazla emek gerektirmeden meyvesinin toplandığı ve de kolay saklanabilen dayanıklı bir tarım ürünü olduğudur.

Diğer taraftan, Kıbrıs'ta Osmanlı dönemine ait kaynaklarda özellikle Şeriye (Kadı) Sicillerinde aile içinde veya kişiler arasında devredilen (vakfedilen) "keçiboynuzu", "harnub", "harnup" ağaçlarından ve tarlalardan bahsedilmektedir. Bu verilere göre özellikle Girne bölgesindeki harnup ağaçlarının yaygın ve fazla miktarda olduğu görülmektedir. Ayrıca, 1832 yılında belirlenen çeşitli gıda ve ihtiyaç maddelerinin bulunduğu narh defterinde "harub pekmezi", 1748 yılındaki bir narh defterinde de "harnub betmezi" olarak listede yer alan gıdalar arasındadır. Bu kaynaklar harnub ağacının da pekmezinin de yaygın ve bilinir olduğuna işaret etmektedir. Ürün adının Kıbrıslı Türkler arasında "harnup" veya "harnub" şeklinde de sıklıkla kullanıldığı yapılan etimolojik araştırmalarda da görülmüştür. Bununla ilgili örnekler Naziyet Gencay tarafından hazırlanan "Kuzey Kıbrıs Türk Ağızlarında Kalıp Sözcükler" ve Orhan Kabataş tarafından hazırlanmış "Kıbrıs Türkçesinin Etimolojik Sözlüğü" çalışmalarında görülmektedir.

İngiliz sömürge döneminde (1889-1914) de harnubun üretimi ve ticareti yaygın olarak devam etmiştir. Bunlarla ilgili verilere bu raporun ekindeki A Handbook of Cyprus kaynağından ulaşılabılır. Çok eski tarihlere dayanan geleneksel yöntemler ile pekmez üretiminin yerini, çoğunlukla günümüzde modern üretim sistemlerine dayalı üretimin almasına rağmen hala eski yöntemlerle küçük ölçekli harnup pekmezi üretimi de mevcuttur. Bu geleneksel önemli besin maddesinin Kıbrıs'ta tüketimi de oldukça yaygındır. Kıbrıs, İtalya ve İspanya (Rojal Türü)'dan sonra harnup üretiminde üçüncü sırada yer almaktadır. Yukarıda açıklanan harnup çeşitlerinin tarihine baktığımızda ise Kıbrıs'ta yetişen bu harupların kalitesi tüm dünyada bilinmekteydi.

Geleneksel Üretim Metodu :

(O. Yorgancıoğlu, Kıbrıs Türk Folkloru, 2000) Kıbrıs Harnup Pekmezi, geleneksel olarak aşağıdaki gibi üretilmekteydi: Önce, Seçilen haruplar öğütülüp suya konur. Öğütülmüş harubun suda bekletilmesi "24 saat" yani bir tam gün sürer. Bu bekletme ya kalaylanmış kazanlarda ya da tahta varillerde olur. Ertesi gün pratik bir yöntemle iki sandalye veya yeterli yükseklikte iki kasa yan yana getirilir, yıkanıp temizlenmiş iki-üç tane odun yatay olarak bunların üzerine yerleştirilir. Altına temiz bir ekmek teknesi yerleştirilir. Temiz bir köfün alınıp kurulan düzenin üzerine oturtulur. Sonra dibine ince bir tülbent konur ve yere dökmeden suda bekletilen harupların sulu sulu getirilip köfüne dökülür. Sular süzülüp tekneye akar. Tekne dolunca artık alınıp kazana konur. Ocaklar yakılır. Kaynayana kadar köfündeki harupların üstüne aralıklarla ve azar azar su dökülür. Su süzüle süzüle gidene kadar şekeri de sürükleyip götürür ve tekneye akar. Kahverengiye çalan bir rengi vardır ve çok tatlıdır. Yalnız su ilave edildikçe tadı eksilir.

Yedinci serpmeden sonra kazana konup ocağa vurulan şerbet kaynayınca oldukça köpük çıkarır. Bu köpüğe "betmezin öfkesi" denir ve kevgirle alınıp atılır. Kaynayan şerbet azaldıkça tekneden alınır yeni şerbet ilave edilir.

Kazandaki köpük de giderek azalır kıvamı artar. Nihayet peltemsi bir kıvama gelir. Kevgirden süzülüp akamayacak kadar pekleşince "oldu" denir ve ocaktan ateş alınır ocağa su dökülüp söndürülmez. O ısı ile "çekecek" diye kabul edilir. Ocağa yalnızca harnup odunu konur. Çünkü "en iyi harup betmezi, harnup kütüğünde bişen betmezdir" denir. Ancak pekmezin istenen kıvamda olup olmadığı soğuyunca kesinlik kazanır. Eğer istenen kıvama gelmemişse tencerelerde azar azar kaynatılır. Büyük ocakta yanması tehlikesi vardır. Yanık betmez de ağız tadı ile yenmez. Tam kıvamında olmasına çalışılır. Kıvamına geldikten ve iyice soğuduktan sonra toprak kaplara konup saklanır.

Kazanın dibinde kalan pelte betmez su ilave edilerek daha cıvık bir durum elde edilir. Ve yeni betmezin içinde o günün şerefine yapılan zülbiye (gullurudya, çörçuludya) kaynatılıp yenir. Sonra kazanlar ve tencereler yıkanıp kaldırılır.

Öte yandan teknedeki son şerbet kaplara konur. Bu su niyetine içildiği gibi kokusu ve tadı dolayısıyla gerekli maddeler konarak aşure yapılır. Veya un ilavesi ile tatlı bir bulamaç elde edilir. Buna Rumca bir isimle "vruda" denir. Harnubın artan posası da hayvanlara yem olarak verilir.

Tahınlı belirli oranlarda karıştırılarak kahvaltılık olarak yenir. İçine hiçbir şey katmadan tabağa dökülür. Ekmek zeytinle yenir. Su ilavesi ile sıvılaştırılıp kış mevsimi boyunca beş altı kez zülbiye yapımında kullanılır. Yağda ekmek parçalanarak kızartılarak üzerine betmez dökülür. Kahvaltılık olarak yenir. Buna "suppudya" denir.

Ürünün kaynaklandığı coğrafya hakkında bilgi:

Ürünün üretim alanına ait coğrafik ve iklimsel faktörlerine bakacak olursak da; Harnup ağacı Akdeniz'de genelde orta nemli ve kuru iklimlerde yetişen kuraklığa dayanıklı, donmaya ise dayanıksız bir ağaç türüdür. İklim ve coğrafya, ürünün benzerlerinden ayrılmasını sağlayan özellikleri kazanmasında önemli etkenler arasındadır. Kıbrıs'ın kuzeyinde, doğu-batı doğrultusunda uzanan ve en yüksek noktası 1000m olan Beşparmak dağları yer alır. Bu dağlar, doğuya kadar uzanarak, Karpaz yarımadasını oluşturur. Adanın orta kısmında, en yüksek noktası yaklaşık olarak 2.000 metre olan Trodos dağları yer alır. Trodos sıradağları, Kıbrıs'ın jeolojik temeli ve aynı zamanda belli başlı morfolojik unsurudur. Sarp ve sert kenarlı, geniş zirveli, derin sel yatakları, sarp ve dik yüzey şekillerine sahip çok çeşitli rölyef oluşturur. Genelde, sık bir dere, sel yatağı ve nehir ağı mevcuttur. Rölyef ve topografya, Kıbrıs'ın iklim şartlarının başlıca düzenleyicileridir. Bu durum zengin floranın ve özellikle yerel çeşitliliğin gelişmesine olanak sağlar. Kıbrıs iklimi tipik Akdeniz iklimi özelliğine sahiptir. Buna göre, mayıstan eylüle kadar yazları sıcak ve kurak geçer. Kasımdan mart ayına kadar süren kış çok sert geçmez ve iki geçiş dönemi olan sonbahar ve ilkbahar genelde ılık ve yağışlı olur. Kıbrıs, yaz boyunca genellikle Doğu Akdeniz bölgesi ve güneybatı Asya merkezinde yer alan alçak basınç etkisi altında bulunur. Bu durumun meydana getirdiği etki neticesi, açık gökyüzü ve yüksek sıcaklıktır. Yaz aylarında yağış miktarı çok düşüktür. Tüm yıl boyunca düşen yağışın ortalama %5'i yaz ayında gerçekleşir.

Harnup ağacının bahsedilen bilgilere göre yaşamını sürdürebilmesi için gerekli olan sıcaklık 24 derece olup en iyi şekilde 30-45 derece arasında gelişimini sürdürmektedir. Günümüzde harnup ağacının dağılım gösterdiği yerlerde yıllık ortalama sıcaklık 20 derece civarında olurken, Kıbrıs adasının iklimsel özelliklerine baktığımızda ise ada genelinde yıllık ortalama sıcaklık 18,6, Karpaz yarım adasında sıcaklık 19,4 derecelerdir. Sıcaklık ve güneş isteği oldukça yüksek olan bu ağaç, Kıbrıs'ın koşullarında yüksek verime ulaşmaktadır. Kıbrıs'ın Kuzey yarım kürede olması ve ılıman kuşakta yer almasından dolayı güneş ışınları diğer bölgelere göre yıl boyunca adaya yüksek derecede ulaşmaktadır. 300-360 bakı değeri ile diğer bölgelere göre en fazla bakı değerine sahip olan Beşparmak ve Karpaz Yarımadası'nda yetişen Koundourka ve Koumbota'nın cinsleri ve yine yukarıda bahsedilen orijini Kıbrıs adası olan Tylliria Kıbrıs'a has bir tür olarak kabul edilmektedir.

"International Plant Genetic Resources Institute"ün Harnup ağacı ile ilgili yayınladığı geniş kapsamlı bilimsel makaleye göre, harnup ağacı stresli ortamlarda dahi kök salma özelliğine sahiptir ve kuraklık dönemlerinde köklerini su kaynaklarına erişebileceği derinliklere kadar daldırarak varlığını sürdürebilir. Ortalama yağış miktarı yılda 250 ve 500 mm olan yerlerde sıkıntı çekmeden yetişebilir. Kuzey Kıbrıs'ta ise ortalama yağış miktarı yaklaşık 400 mm olup Karpaz'da yaklaşık 440mm'dir. Bu açılardan, Kıbrıs'ın iklim koşulları harnup ve benzeri türlerdeki ağaçların yetişmesine olanak vermekte ve uygun koşulları sağlamaktadır. Ayrıca harnup ağaçları geniş toprak tiplerine de adapte olabilirler. Zayıf kumlu topraklarla birlikte taşlı yamaç kenarlarında yetişebilir ve tuzlu toprağa da tolerans gösterebilirler. Trodos ve Beşparmak sıradağları arasında bulunan Mesarya (Mesaoria) ovasında genelde alçak tepeler bulunur. Bu ova, kıyılarıdaki dar alluvial karakterdeki ovalarla, adanın tarımsal arazisini oluşturur. Ada kıyıları boyunca ise, sahil ovaları ve vadileri bulunur.

Terra-rossa tipi topraklar bu bitkinin gelişebilmesi için en uygun tipteki toprak yapısını oluşturmaktadır. Adanın toprak yapısına baktığımızda dağlık bölgelerde "Terra Rossa" toprakları, dağların etek kısımları ve ovaya açılan vadi ağzlarında alüviyal ve kolüviyal topraklar yayılmış göstermektedir. Harnup ağacı da Kıbrıs'ta genellikle kıyı boylarında ve dağların eteklerinde yetişir. Kıbrıs'ın koşullarına mükemmel bir şekilde uyum gösteren bu ağaçlar Kıbrıs'ın taahm çeşitliliğinde önemli bir yer almakta ve tarımsal alandaki gelir kaynaklarından sayılmaktadır. Ayrıca adanın ekonomisine de önemli ölçüde katkı sağlamaktadır.

Kullanım Biçimi ve Denetimi:

Ürünün dinlendirilmesi aşamasında içeriğindeki kimyasal bileşenlerin, aromatik değerlerin ve mikrobiyolojik özelliklerinin korunması ve ürün sahteciliğinin denetlenebilmesi maksadıyla Kuzey Kıbrıs'ta üretilmesi gerekmektedir.

Ürünün;

1)Sadece Kuzey Kıbrıs harnup meyvelerinden (Koundourka ve Koumbota) ve tanımlanmış Koundourka, Koumbota ve Tylliria karışımlarından üretildiğinin yerinde denetlenebilmesi, için tüm üretim proseslerinin, ambalajlama dışında, belirtilmiş coğrafi alanda gerçekleşmesi gerekmektedir. Ürün sahteciliğinin yaygın olduğu bu sektörde denetimde bu tür yaklaşımlar ürünün korunması amacıyla da hizmet edecektir. Ekte sunulan dokümanlarda da görüldüğü üzere (A. Batu, 2007 ; TC Gıda Ve Tarım Bakanlığı ile TBMM Soru Önergesi Yazıları) üretimin, ambalajlama hariç, Kuzey Kıbrıs'ta gerçekleştirilmesi coğrafi işarete tabi ürünün korunabilmesi açısından gereklidir. Belirtilmiş coğrafi alan dışında, izlenebilirlik sağlandığı takdirde, dolun ve ambalajlama yapılması mümkündür.

Denetleme:

Adada yetiştirilen harnuptan üretilen pekmezin denetimi ve kontrolü Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti sınırları içinde gerçekleştirilecektir.

Teknik özelliklerinin denetimi ve kimyasal analizleri Kıbrıs Türk Sanayi Odası tarafından yapılacaktır. Kıbrıs Türk Sanayi Odası numune alma sürecinde alınan numunelerin analizlerini KKTC Devlet Laboratuvarı veya muadil derecede yeterliliğe sahip laboratuvarlara yaptırabilecektir. Yapılan analizlere ek olarak üretimin tüm süreçleri ile ilgili denetimler yeterli bilgi ve eğitime sahip Kıbrıs Türk Sanayi Odası personeli veya Odanın görevlendirdiği uzmanlar tarafından yapılıp ve raporlanabilecektir. Bunun yanında, Oda ürünlerin ambalaj ve ambalaj bilgileri konusunda tüketici şikâyeti üzerine ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetleme yapma ve rapor hazırlama hakkına sahip olacaktır. Dolayısıyla Kıbrıs Türk Sanayi Odası kontrol ve denetimi yapmakla ve/veya yaptırmakla tam yetkilidir. Bu çerçevede Kıbrıs Türk Sanayi Odası muayene, kontrol ve laboratuvar analizi yapma ve buna bağlı olarak rapor hazırlama, ürünün üretimi, depolama ve pazarlanmasında gerekli analiz, kontrol ve denetimi yapmakla ve/veya yaptırmakla görevli olacaktır.

Coğrafi İşaretin Ürün Üzerinde Kullanımı:

Denetimden geçen ürünler, coğrafi işaretin adı olan Kıbrıs Harnup Pekmezi ismini ürün etiketinde kullanma hakkına sahip olmanın yanı sıra coğrafi işaretli ürünü ayırt edici bir işaret olan "Kıbrıs Harnup Pekmezi" logosunu, ürün ambalajında kullanma yetkisine sahip olacaktır. Kuzey Kıbrıs'ta harnup pekmezi üreticileri birden fazla olduğundan ve her üretici, firmasına özgü ambalaj ve etiket tasarımı yaptırmak istediğinden, coğrafi işaretli ürünü rafta diğerlerinden ayırt edici özellik olarak markalama yöntemi seçilmiştir. Kıbrıs Harnup Pekmezi logosu, firma logoları ile birlikte aynı etikette bulunabilecektir.(Kıbrıs Harnup Pekmezi logosu, 2015).



Bu ek'te yayınlanan ilanın doğruluğuna ilişkin herhangi bir güvence sözkonusu olmadığı gibi yanlışlık, eksiklik ve bunlardan doğacak sonuçlar için de hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması'na ilişkin tüm yazışmalar K.K.T.C. Ekonomi ve Enerji Bakanlığı Resmi Kabz Memurluğu ve Mukayyitlik Dairesi, Lefkoşa adresine gönderilmelidir.