

**No: 660 – Mahreç İşareti**

**SİVAN DUT PEKMEZİ**

Tescil Ettiren

**BİNGÖL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 660
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.01.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/051
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.02.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sivan Dut Pekmezi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenişehir Mah. Özgürlük Cd. No:14 Merkez/ BİNGÖL
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Bingöl ili Genç ilçesi Servi merkez köye bağlı Doğukent, Doludere ve Şefikdursun Mahalleleri ile bölgede yer alan Alaaddin, Aktoprak, Bahçebaşı, Çamlıyurt, Çaybaşı, Çobançeşmesi, Dedebaşı, Dikpınar, Direkli, Doğanlı, Doludere, Döşekkaya, Ericcek, Eskibağ, Gerçekli, Gönülaçan, Gözertepe, Günkönü, Güzeldere, Harmancık, Karcı, Kavaklı, Mollaibrahiman, Sarıbudak, Sırmalıoya, Üçgül, Yatansöğüt, Yaydere, Yazılı, Yelkaya ve Yeniçevre köyleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sivan Dut Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivan Dut Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivan, Bingöl'ün Genç ilçesinin coğrafi sınırda belirtilen kısmına denilir. Bu bölge Servi olarak da adlandırılır. Bu bölgede yaklaşık 100 yıldan fazla süredir dut üretimi yapılmakta olup anıt ağaç niteliğinde yaklaşık 300 yaşında birçok ağaç da bulunur.

Sivan Dut Pekmezi, coğrafi sınırda yetişen beyaz dutlardan (*Morus Alba*) üretilir. Haziran ve temmuz aylarında toplanan taze beyaz dutlardan elde edilen şıranın, kazanlarda kaynatılarak fazla suyun uçurulması ve belirli bir kıvamda gelene kadar koyulaştırılmasıyla elde edilir.

Tablo 1: Sivan bölgesi dutların özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>En Düşük</u>	<u>En Yüksek</u>
Meyve ağırlığı (gr)	1,98	3,87
Meyve eni (mm)	12,55	15,45
Meyve boyu (mm)	17,59	30,36
Suda çözünen kuru madde miktarı %	21,03	29,2

Tablo 2: Sivan Dut Pekmezinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>En Düşük</u>	<u>En Yüksek</u>
pH (20 °C'de)	4,77	5,16
Briks (Suda çözünen kuru madde)	63	74
Toplam Kül (%)	1,84	2,40
İnvert Şeker m/m	55	70
Hidroksimetilfurfural (HMF) (mg/l)	18	75
Nem %	12	29
Yoğunluk g/cm <sup>3</sup>	1,33	1,42
Toplam Fenolik Madde (TFM) (µg GAE mg-1)	7,76	11,48

Sivan Dut Pekmezi üretiminde kullanılan dutların yetiştiği bahçelerde, sadece çiftlik gübresi kullanılır ve herhangi bir kimyasal ilaçlama yapılmaz. Hasat aşamasında ürün, yere temas ettirilmeden çadır veya bez kumaşlar kullanılarak toplanır.

Sivan Dut Pekmezi üretiminde kullanılan dutlar meşe odunu ateşiyle kaynatılır. Bunun sebebi meşe odununun ısı verme gücü yüksek ve yağ miktarının düşük olmasıdır. Bu yüzden is yapmaz.

#### **Üretim Metodu:**

Sivan Dut Pekmezinin üretimi, dutların olgunlaşmasıyla birlikte haziran ayının ilk haftası başlar ve yaklaşık beş hafta sürer. Dut ağaçları bu süre zarfında iklim şartlarına bağlı olarak, 3-4 gün aralıklarla çarşafarla silkinerek 5-6 kere hasat edilir. Genellikle ilk hasatta elde edilen dut, pekmez yapımında kullanılmaz. Daha sonraki hasatlar pekmez üretimi için daha uygundur. Tam olgunlaşmış dutlar hasat edildikten sonra ayıklama işlemine tabi tutulur. Ayıklama aşamasında, dut içerisinde bulunan olgunlaşmamış yeşil dutlar, yaprak, böcek, odun parçacığı gibi yabancı maddeler temizlenir. Bu işlemden sonra dutlar kaynatma kazanlarına boşaltılarak 1/4 oranında su ilave edilir ve meşe odunu ateşinde kaynatılır. Dutlar kaynatılırken gıdayla teması uygun olan tahta kaşıkla karıştırılır ve suyun üzerinde oluşan kef alınır.

Kaynatma işleminden sonra dutlar içine bez çuval geçirilen ve genellikle yabani söğüt ağacının ince dallarından yapılmış sepetlere doldurularak üzerlerine taş veya benzeri bir ağırlık koyularak preslenir ve sıra denilen kısım elde edilir. Elde edilen sıra, elek veya tülbentle süzülerek, koyulaştırma kaplarına (kaynatma kazanına) alınır. Şıranın miktarına bağlı olarak 20-30 dk. daha kaynatılır. Koyulaştırma işlemine pekmezin kıvamına bakılarak son verilir. Pekmezler başka bir kaba alınır, karıştırılarak ve havalandırılarak soğutulur. Korunaklı yerlerde geniş ağızlı yayvan kaplara doldurularak rengini ve aromasını alması için 1-2 gün süreyle güneş altında bekletilir. Güneş altında bekletme süresi arttıkça HMF değeri de artacağı için bu sürenin 2 günü geçmemesi gerekir. Daha sonra pekmezler son bir kez daha tülbentle süzülüp büyük kaplarda toplanır. Sivan Dut Pekmezinin üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. Üretimi tamamlanan pekmezler gıdayla teması uygun cam, tahta veya plastik kaplara koyulup depolanarak satışa hazır hale getirilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Sivan Dut Pekmezinin, coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Ayrıca üretimde kullanılan dutların da coğrafi sınırdan temin edilmesi gerekmektedir. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Genç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Bingöl Ziraat Odası, Bingöl Ticaret ve Sanayi Odasından ve Genç İlçe Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılacağı 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde, Sivan Dut Pekmezinin üretiminde kullanılan dutların coğrafi sınırdan temin edilmesi, üretim metoduna uygunluk, pekmezin invert şekerinin %55-70 arasında olması, briks oranının %63-74 arasında ve HMF değerinin 75 in altında olması denetlenecektir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.