

No: 1581 – Mahreç İşareti

HASENİK PESTİLİ

Tescil Ettiren

HİLVAN YEREL EYLEM GRUBU DERNEĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1581
Tescil Tarihi	: 29.04.2024
Başvuru No	: C2021/000343
Başvuru Tarihi	: 15.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hasenik Pestili
Ürün / Ürün Grubu	: Pestil / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Bağlar Mah. İzollu Bozan Bey Cad. No:18/1 Hilvan ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili Hilvan ilçesi Ovacık Köyü
Kullanım Biçimi	: Hasenik Pestili ibareli ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hasenik Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. İsteğe bağlı olarak aşağıda yer alan “Hasenik Pestili” logosu da kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasenik Pestili; tane şekli oval, rengi sarı-yeşil, ince kabuklu, sulu ve tatlı yerel üzümünden geleneksel yöntem ile üretilen pestildir.

Hasenik, Ovacık Köyünün eski adıdır.

Hasenik Pestilinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hasenik Pestili, coğrafi sınırdaki yetiştirilen ve şıralık olarak bilinen yerel Azezi üzümünden üretilir.

Azezi üzümünün olgunluğa erişip tam tadını kazandığı eylül-ekim aylarında bağ bozumu yapılır.

Azezi üzümünden pestil şırası elde edilirken, şıranın berraklaştırılması-durultulması, asitliliğinin ve ekşiliğinin giderilmesi, şıra içinde kalan posanın çöktürülmesi ve tadı geliştirmek için, killi-karbonatlı pekmez toprağı kullanılır. Pekmez toprağının temel bileşeni ($\text{CaCO}_3 + \text{Ca}(\text{HCO}_3)_2 + \text{MgCO}_3$ karbonat karışımı) %78 oranında kireçtaşıdır. Killi-kireçtaşı veya beyaz toprak olarak adlandırılan bu pekmez toprağı beyaz-sarı renkli, bazik özelliklidir. 100 litre şıraya ortalama 1,5 kg pekmez toprağı eklenip 5-15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra şıranın içerisindeki tortular dibe çökerken mevcut asitlikte kireçli toprak sayesinde nötralize olur. Bu işlem ile şıranın asitliği düşürerek tatlanır. Süzme işlemi yapıldıktan sonra %10 oranında yarı yarıya nişasta ve buğday unu eklenip karıştırılarak kaynatılıp koyulaştırılır. Bulamaç kıvamına ulaştığında temiz pamuklu patiska bezlere 2-3 mm kalınlığında yayılarak güneşte bir gün bir gece hava akışının olduğu alanda kurumaya bırakılır. Nem oranı %11,5 değerine ulaştığında bezden ayırıp tahta kerevetler üzerinde havalandırılarak katlanıp kesilir.

Hasenik Pestili, gıda ile temasa uygun bir ambalaj içerisinde tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda en az bir yıl muhafaza edilebilir.

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

Hasenik Pestilinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen Azezi üzümünden pestil üretimi yapılır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği koordinatörlüğünde ve Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği ile Hilvan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılır.

Denetim mercii tarafından; Azezi üzümünün kullanılması, üretim metoduna uygunluk, Hasenik Pestili ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.