

**No: 906 – Menş e Adı**

**GÜRÜN DUT PEKMEZİ**

Tescil Ettiren  
**GÜRÜN KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 906
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2017/211
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gürün Dut Pekmezi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gürün Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karatepe Mahallesi H.Yusuf Gökalp Cad. Nu:2A Gürün SİVAS
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sivas ili Gürün ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gürün Dut Pekmezi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gürün Dut Pekmezi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gürün Dut Pekmezi; Gürün ilçesinde 1200-1400 m rakımda yetişen ve haziran ayı başından ağustos ayı sonuna kadar toplanan dut meyvesinden üretilir. Gürün Dut Pekmezi; *Morus Alba* cinsi beyaz dutların, haşlanarak veya haşlanmadan kullanılması suretiyle iki şekilde üretilebilir. Katkı maddesi kullanılmaz.

Gürün Dut Pekmezi koyu kahverenginde ve homojen yapıda olup yabancı koku içermez. Acı veya ekşi tada sahip değildir.

1200-1400 metrede yetişen dut ağaçlarında yüksek rakımdan dolayı çiçeklenme ve meyve olgunluk dönemi 20 güne çıkar. Bu sürede dut meyvesinde şeker oranı artarak meyve kalitesi yükselir. Ayrıca gece ve gündüz sıcaklık farkının fazla olması sayesinde meyve oluşumu uzun sürer ve dutun şeker oranının artmasını sağlar.

Gürün Dut Pekmezinin kül miktarı en çok %2,5'tir. HMF değeri en çok 100mg/l, toplam şeker oranı en çok %66 ve kuru madde miktarı ise en az %72'dir.

### **Üretim Metodu:**

Gürün Dut Pekmezi, Gürün ilçesinde 1200 ilâ 1400 m rakımda yetişen dut ağaçlarından haziran ayı başından ağustos ayı sonuna kadar toplanan dut meyvesinden üretilir. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. Gürün Dut Pekmezi 2 şekilde üretilebilir.

Birinci üretim şekli: Dut ağacının altına sergi bezleri serilir ve dallar ırgalanarak dut silkelendir. Sergi bezlerine dökülen dutlar, bekletilmeden pamuk iplikten yapılmış sıkma torbası içine doldurularak mendenelerde sıkılır ve şiresi (şırası) bir kapta toplanır. Elde edilen şire, bakır kazanda ve orta ateşte kaynatılmaya başlanır. Yüzeyde oluşan kefler (köpükler) alınır. Şire kaynayınca ateşin üzerinden alınır ve bir gece kazanda dinlendirilir. Ertesi gün tepsilere, ince bir tabaka halinde koyulup iki gün güneş altında bekletilir. Üçüncü gün süzülerek gıda ile temasa uygun tenekelere, küpçüklere (küçük kap) veya bidonlara doldurulur.

İkinci üretim şekli: Dut ağacının altına sergi bezleri serilir ve dallar ırgalanarak dut silkelendir. Sergi bezlerine dökülen dutlar, bekletilmeden, dut ağırlığının ¼'ü oranında su olan kazanda orta ateşte kaynatılmaya başlanır. Yüzeyde oluşan kefler alınır. Haşlanan dutlar kazandan alınarak süzme torbasına doldurulur. Süzme torbası mendenede sıkılır. Elde edilen şıra bir kapta toplanıp bir gece dinlendirilir. Ertesi gün tepsilere, ince bir tabaka halinde koyulup iki gün güneş altında bekletilir. Üçüncü gün süzülerek gıda ile temasa uygun tenekelere, küpçüklere veya bidonlara doldurulur.

Gürün Dut Pekmezi serin ve kuru bir yerde depolanır ve piyasaya arz edilir.

### **Denetleme:**

Denetim mercii Gürün Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Gürün Kaymakamlığı, Gürün Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Gürün İlçe Ziraat Odası, Gürün İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Gürün Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla 4 kişiden oluşur.

Denetleme; hasat döneminde (haziran-ağustos) yılda bir defa, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; müstahsil fatura, çiftçi kayıt formu gibi belgelerle üretimde kullanılan dutun Gürün ilçesinde ve 1200 ilâ 1400 m rakımda yetiştiği; duyuşal kontrolle rengi, tadı ve kokusu; analizle HMF değeri, toplam şeker, kül miktarı ve kuru madde miktarı; üretim metoduna uygunluğu; depolama şartlarının uygunluğu ve Gürün Dut Pekmezi ibaresi ile menşesi adı 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.