

**No: 1475 – Mahreç İşareti**

**ARAPGİR PESTİL KAVURMASI / ARAPGİR BASTIK  
KAVURMASI**

Tescil Ettiren  
**ARAPGİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1475
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.09.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000201
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.06.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Arapgir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Malatya ili Arapgir ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması dut pestili, yumurta, tuzsuz tereyağı ve ceviz içi kullanılarak Malatya ili Arapgir ilçesinde üretilen tatlıdır. Arapgir ilçesinde pestil ürünü; bastık, bastuk ya da bastığ adlarıyla da bilinir.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması Arapgir ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

4 kişilik Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması üretimi için bileşenler:

- 150 g dut pestili
- 2 adet yumurta
- 50 g tuzsuz tereyağı
- 100 g dövülmüş ceviz içi

### Hazırlanması:

Pestiller yaklaşık 1,5 x 2 cm boyutlarında bıçakla ya da makasla küpler şeklinde kesilip el ile yapraklar halinde ayrılır. Kesilen pestiller ılık suda yıkanarak yumuşatılır.

Bir kapta tuzsuz tereyağı eritilir. Yumuşayan pestillerin suyu elle sıkılarak eritilmiş tereyağı içerisine konulup 1-2 dakika kavrulur, üzerine yumurtalar eklenir. Yumurtalar pişinceye kadar karıştırılarak 1-2 dakika kavrulur.

Karışımın üzerine dövülmüş ceviz içi serpidikten sonra Arapgir Pestil Kavurmasının / Arapgir Bastık Kavurmasının servisi yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması Arapgir ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Arapgir Pestil Kavurmasının / Arapgir Bastık Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinasyonunda ve Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ile Arapgir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Arapgir Pestil Kavurması / Arapgir Bastık Kavurması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.