

No: 1592 – Mahreç İşareti

PÜTÜRGE DERMANI

Tescil Ettiren
PÜTÜRGE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1592
Tescil Tarihi	: 27.05.2024
Başvuru No	: C2022/000353
Başvuru Tarihi	: 21.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Pütürge Dermanı
Ürün / Ürün Grubu	: Çeşni / Yiyecekler için çeşni lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Pütürge Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşbaşı Mah. Hükümet Cad. No: 29 Pütürge MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Pütürge ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pütürge Dermanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pütürge Dermanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pütürge Dermanı; kurutulmuş haldeki acı biber, nane, kekik, maydanoz, reyhan, ısırgan otu ve biberiye ile karabiber, nohut, buğday, mısır, buğday dövmesi, menengiç (çedene), ceviz içi, yer fıstığı, fındık içi, kayısı çekirdeği, ay çekirdeği, kabak çekirdeği, karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, susam, çörek otu, boy otu ve tuz kullanılarak Pütürge ilçesinde üretilen çeşnidir. Üretiminde, tercihe bağlı olarak patlıcan kurusu, domates kurusu, çemen, badem ve diğer kurutulmuş bitkiler de kullanılabilir. Üretiminde, koruyucu madde kullanılmaz.

Pütürge Dermanının üretiminde kullanılan bileşenler odun ateşinde kavrulur, soğuduktan sonra taş değirmenlerde öğütülüp ince gözenekli elek ile elenirler.

Pütürge Dermanının geçmişi eskiye dayanır. Pütürge mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle kahvaltılık olarak tereyağı, zeytinyağı, kavurma ile ekmek batırılıp tüketilir. Ayrıca çorba, yemek ve salatalarda çeşni olarak kullanılır. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Pütürge Dermanının üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen bakliyat, hububat, meyve, sebze ve bitkiler kullanılır.

Bileşenler:

- 10 kg nohut
- 7 kg buğday
- 10 g mısır
- 7 kg buğday dövmesi
- 1 kg menengiç (çedene)
- 1 kg kayısı çekirdeği
- 1 kg ceviz
- 500 g yer fıstığı
- 500 g fındık
- 1 kg ay çekirdeği
- 1 kg kabak çekirdeği
- 250 g karpuz çekirdeği
- 250 g kavun çekirdeği
- 500 g susam
- 15 g çörek otu
- 1 kg kurutulmuş acı biber
- 1 kg kuru nane
- 1 kg kekik
- 250 g kurutulmuş maydanoz
- 150 g kurutulmuş reyhan
- 150 g kurutulmuş ısırgan otu

- 150 g biberiye
- 500 g boy otu
- 100 g karabiber
- 750 g tuz

Üretiminde kullanılan bileşenler, hububat, çekirdek, kurutulmuş bitki vb. şekilde gruplandırılarak odun ateşinde yaklaşık 15'er dakika ayrı ayrı kavrulur. Kavrulan bileşenler temiz bir bez üzerine yayılıp soğuması beklenir. Soğuyan bileşenler, geniş bir bez torba ya da kap içine konur ve iyice karıştırıldıktan sonra taş değirmende öğütülür. Öğütülen karışım ince bir elekten geçirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

Pütürge Dermanı, serin ve rutubetsiz ortamlarda 2 yıla kadar muhafaza edilebilir.

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

Pütürge Dermanının geçmişi eskiye dayanır. Pütürge ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Pütürge Dermanının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Pütürge Belediyesinin koordinasyonunda; Pütürge Belediyesi, Pütürge Ziraat Odası ve Pütürge İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. 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 Pütürge Dermanı 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.