

No: 1528 – Mahreç İşareti

TORTUM EKŞİ PESTİLİ

Tescil Ettiren
TORTUM BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1528
Tescil Tarihi	: 29.01.2024
Başvuru No	: C2022/000112
Başvuru Tarihi	: 25.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Tortum Ekşi Pestili
Ürün / Ürün Grubu	: Pestil / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tortum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeşildere Mah. Erzurum Cad. Tortum ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili Tortum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tortum Ekşi Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tortum Ekşi Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tortum Ekşi Pestili; doğal olarak yetişen kızılçık meyvesi (*Cornus mas L.*) ve içme suyu kullanılarak Tortum ilçesinde üretilen pestildir. Tadı ekşi, rengi parlak kırmızıdır. Endüstriyel ve geleneksel olmak üzere iki şekilde üretilir.

Tortum Ekşi Pestilinin üretiminde, genel pestil üretimlerinden farklı olarak, nişasta, un, şeker, fındık veya ceviz kullanılmaz. Şeker ilavesi yapılmadığı için de kızılçık meyvesinin verdiği ekşi tada sahip olup coğrafi sınırdaki "ekşi pestili" olarak adlandırılır.

Tortum Ekşi Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Tortum ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. İlave bileşen içermeyip sadece kızılçık meyvesi kullanılarak üretilmesi coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tortum Ekşi Pestilinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen kızılçık meyvesi kullanılır.

Endüstriyel Üretim Metodu

Bileşenler:

30 kg kızılçık
10 l içme suyu

Kızılçıklar birkaç defa yıkanır ve bozuk meyveler ayıklanır. Bir kazanda içme suyu ile 1-2 saat kaynatılıp üzerinde ince elek bulunan başka bir kazana aktarılarak kızılçık suyu elde edilir. Elek üzerinde kalan kızılçıklar, çekirdek ayırma makinasına aktarılır, kabuk soyma ve çekirdek ayıklama işlemi gerçekleştirilerek kızılçık ezmesi elde edilir. Kızılçık ezmesi helezonlu pres makinesinde yaklaşık 30 dakika ezilip akışkan hale getirilerek 1/3'ü, daha sonra kullanılmak üzere çelik kazanlarda muhafaza edilir. Kalan 2/3'ü kızılçık suyu kazanına yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır. Kızılçık suyu ve kızılçık ezmesi karışımı, kısık ateşte aralıklarla karıştırılarak 10-15 dakika kaynatılır ve pulp elde edilir. Kaynatma işlemi bitince pulpun, yaklaşık 70 °C sıcaklığa kadar soğuması beklenir. Soğuyan pulp, 90 cm enindeki temiz beyaz bezlerin üzerine mala ile 0,5-1 cm kalınlığında yayılır ve 25-55 °C sıcaklıktaki kurutma odasında 8-10 saat bekletilir. Pestil kuruyunca presleme işlemiyle elde edilen akışkan kızılçık ezmesinin 1/3'ü mala ile kuruyan pestil üzerine bir kat sürülür. Kurutma odasında 25-55 °C sıcaklıkta 1-2 saat daha bekletilerek ikinci kurutma işlemi yapılır. İkinci kurutma işleminden sonra bezler nemlendirilerek ürün bezin üzerinden çıkarılır. Tortum Ekşi Pestili, gıda ile temasa uygun kâğıda sarılarak hava almayacak şekilde paketlenir ve tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda 6 ay muhafaza edilebilir.

Geleneksel Üretim Metodu

Bileşenler:

5 kg kızılçık
1-1,5 l içme suyu

Kızılıcıklar birkaç defa yıkanır ve bozuk meyveler ayklanır. Bir kazanda içme suyu ile 1-2 saat kaynatılıp üzerinde ince elek bulunan başka bir kazana aktararak kızılıcık suyu elde edilir. Elek üzerinde kalan kızılıcıklar, 15-20 dakika soğumaya bırakıldıktan sonra elek üzerinde el ile ovularak eleğin deliklerinden geçirilir. Elde edilen kızılıcık ezmesinin 1/3'ü, daha sonra kullanılmak üzere başka bir kazanda muhafaza edilir. Kalan 2/3'ü, kızılıcık suyu kazanına yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır ve in üzerine mala ile 0,5-1 cm kalınlığında yayılır ve kuruması için 1-2 gün güneşte bekletilir. Pestil kuruyunca, elekten alınan kızılıcık ezmesinin 1/3'i mala ile kuruyan pestil üzerine bir kat sürülür. Güneşte 1 gün daha bekletilerek ikinci kurutma işlemi yapılır. İkinci kurutma işleminden sonra bezler nemlendirilerek ürün bezin üzerinden çıkarılır. Tortum Ekşi Pestili, gıda ile temasa uygun kâğıda sarılarak hava almayacak şekilde paketlenir ve tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Tortum Ekşi Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Tortum ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan kızılıcık meyvesi coğrafi sınırdan temin edilir ve üretim, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tortum Ekşi Pestilinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tortum Belediyesi koordinatörlüğünde ve Tortum Belediyesi, Tortum İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile Tortum Kaymakamlığından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan kızılıcıkların Tortum ilçesinden temin edilmesi; üretim metoduna uygunluk ve Tortum Ekşi Pestili 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.