

No: 1014 – Mahreç İşareti

MALATYA KÖPÜK PESTİLİ

Tescil Ettiren
MALATYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.07.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1014
Tescil Tarihi : 26.01.2022
Başvuru No : C2018/147
Başvuru Tarihi : 05.07.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Malatya Köpük Pestili
Ürün / Ürün Grubu : Pestil / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Malatya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : İsmetiye Mah. Buhara Cad. Yeni Mektep Sok. No.181/A Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınırı : Malatya ili
Kullanım Biçimi : Malatya Köpük Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Köpük Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Köpük Pestili; üzüm suyu, beyaz şeker ve buğday unu kullanılarak üretilen ve halk arasında “bastık” denilen pestildir.

Malatya Köpük Pestilinin üretiminde, genel pestil üretimlerinden farklı olarak, nişasta yerine buğday unu kullanıldığından buğday ununda bulunan proteinler, çırpma etkisiyle kalıcı köpük oluşturur. Köpük halinde kurutulmasından dolayı da gevrek, kıtır kıtır ve beyaz renklidir.

Malatya Köpük Pestilinin tadı şekerli ve az ekşi, rengi hafif koyu beyaz ve dokusu ise yumuşaktır.

Malatya Köpük Pestilinin kimyasal özellikleri aşağıda verilmektedir.

Kimyasal Özellik	Değer %
Nem	en çok 11,3
Toplam kuru madde	en az 88,7
Toplam şeker	en çok 87,6
Toplam asit	en çok 0,7
Protein	en az 4,1
Kül	en çok 1,6
Yağ	en çok 0,6

Malatya Köpük Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Köpük Pestilinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen beyaz üzüm kullanılır.

Yaklaşık 6 kg Malatya Köpük Pestili için bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

- 3 kg buğday unu
- 40 litre su
- 10 kg beyaz üzüm
- 5 kg beyaz şeker

Hazırlanışı:

Asma kütüklerden toplanan beyaz üzümler tanelenir, beyaz temiz torbalara doldurulur ve torbalar, daha önceden hazırlanarak aralıklı yerleştirilen tahtalardan meydana gelmiş şıralıklar üzerine dizilir. Şıralığın altına da

geniş kazanlar konur. Üzümleri çiğneyerek şıralarını çıkarma amacıyla kullanılan hijyenik çizmeler giyilip torbaların üzerine çıkılır ve torbalar çiğnenmeye başlanır.

10 kg beyaz üzümde elde edilen üzüm şırası ve 40 litre su kazana ilave edilir ve altında ateş yakılır. Aynı bir leğene 3 kg un ve 5 kg şeker konur. Kazandaki karışım ılıyınca 10 litre su alınır, un ve şeker karışımına dökülerek 5 dakika karıştırılır. Belli kıvama gelen karışım kazana dökülerek 3 dakika kaynatıldıktan sonra geniş bir kaba boşaltılır. Hazırlanan su gibi hamur kazana konup kaynatıldıktan sonra geniş bir kaba boşaltılır. Çırpma aleti veya makinesi ile yaklaşık 1,5 saat çırpılarak hamurun köpüklenmesi ve beyazlanması sağlanır. Beyazlaşınca bezin üzerine 1-2 cm kalınlığında yayılarak kuruması için güneşte bekletilir. Pestil kuruyunca bez ıslatılıp ürün bezin üzerinden çıkarılır.

Malatya Köpük Pestili, gıda ile temasa uygun bir kâğıda sarılıp hava almayacak şekilde paketlenerek tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Malatya Köpük Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretimde kullanılan beyaz üzüm, coğrafi sınırdan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Malatya Ticaret Borsası, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Malatya İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği ile Malatya Ziraat Odasından 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 beyaz üzümün Malatya ilinden temin edilmesi; özellikle pestil hamurunun köpürmesi ve beyazlanması aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Malatya Köpük 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.