No: 632 – Mahreç İşareti

BATTALGAZİ HAŞHAŞLI DUT PESTİLİ

Tescil Ettiren

BATTALGAZİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.08.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 632
Tescil Tarihi : 17.12.2020
Başvuru No : C2018/165
Başvuru Tarihi : 01.08.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili
Ürün / Ürün Grubu : Dut pestili / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Battalgazi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Üçbağlar Mah. Sivas Cad. No:48 Yeni Hizmet Binası Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınırı : Malatya ili Battalgazi ilçesi
Kullanım Biçimi : Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geçmişi 1928 yılına dayanan Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestilinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Yöre halkı ürünü "bastık" olarak da ifade eder.

Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili yumuşak bir yapıda olup üretiminde; dut şırası, haşhaş, süt, un, nişasta, su, kayısı çekirdeği, iç fındığı, iç cevizi ve susam kullanılır. Herhangi bir katkı maddesi içermez.

Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestilinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Toplam Kuru Madde	%85
Toplam Nem	%15
Toplam Şeker	%65
Toplam Asitlik	%0,2
%10'lukHCl'de çözülmeyen toplam kül (en çok)	%1,5
Toplam Protein	%5,5
Ham yağ	%0,4

Üretim Metodu:

150 kg Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili yapabilmek için en az 60 kg dut şırası, en az 30 kg süt, en az 20 kg nişasta, en az 10 kg un, en az 10 kg haşhaş, en az 5 kg ceviz içi, en az 5 kg fındık içi, en az 5 kg kayısı çekirdeği, en az 5 kg susam, en az 30 kg su kullanılır.

Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestilinin üretiminde kullanılacak şıra için toplanmış olan yaş dutlar yaprak ve saplarından temizlenip yıkanır. Bez torbalara doldurularak dutun ezilip suyunun çıkması sağlanır. Süzülen dut suyu kazanda kaynatılarak şıra elde edilir. Elde edilen bu şıranın pH değerinin 5-5,5 arasında olması gerekir. Toplam kül miktarının ise en çok %3-4 olmalıdır. Bu değerler pestil yapımı için ideal değerlerdir. Elde edilen dut şırasının bir kısmına bir miktar un ve bir miktar nişasta katılarak çırpılır. Ayrı bir yerde geriye kalan un ve nişasta ise süt ve su ile çırpılır. Daha sonra bu iki karışım kaynama kazanına konur ve pişmeye bırakılır. Pişen bu karışıma bulamaç (herle) ismi verilir. Herleye bir miktar haşhaş ilave edilir ve serime hazır hale gelir. Bu aşamadan sonra demir ızgaraların üzerine temiz, tüy veya herhangi bir maddenin geçişine izin vermeyen bezlerin üzerine bulamaç eşit bir şekilde yayılır. Serilen pestilin kalınlığı 0,5 mm- 2,0 mm arasında olmalıdır. Serilmiş olan bulamacın üstüne haşhaş, ceviz içi, fındık içi, kayısı çekirdeği, susam serpilir ve hijyenik ortamda kurumaya bırakılır.

Kurutma işlemi yapıldıktan sonra pestil serili bez temiz bir düzlem üzerinde ters çevrilerek bezin arkası bir miktar suyla ıslatılır, sonra da pestil bezden ayrılır. Daha sonra 10 dakika ile 1,5 saat arasında ikinci bir kurutma daha yapılır. Bu kurutma işleminden sonra pestil arasına nişasta serpilerek katlanır.

Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili rutubetsiz, doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde, muhafaza edilmelidir. Oda sıcaklığında muhafaza ediliyorsa üç ay, 5-10°C'de muhafaza ediliyorsa altı ay içinde tüketilmelidir.

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

Geçmişi eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Battalgazi Belediyesinin koordinasyonunda ve Battalgazi Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestilinin üretiminde kullanılan bileşenlerin ve üretim metodunun uygunluğu ile Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili ibaresinin ve 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.