



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 63
Başvuru Tarihi : 23.01.2004
Başvuru No : C 2004/002
Yayın Tarihi : 11.04.2004
Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibinin Kimliği : Gümüşhane İl Özel İdare Müdürlüğü
Başvuru Sahibinin Adresi : Atatürk Cad. İş Bankası Üstü GÜMÜŞHANE
Ürünün Adı : Dut Pestili
Coğrafi İşaret **GÜMÜŞHANE
DUT
PESTİLİ**
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Gümüşhane il ve ilçeleri
(Kelkit, Köse, Şiran, Torul, Kürtün)

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 27.07.2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 23.01.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Uzman: Hasan ÇİÇEK ^{123/12}
Daire Bşk.: Kutay KUMBASAR
Enstitü Bşk. Yrd: Memduh MURAT

Doç. Dr. Yusuf BALCI
Enstitü Başkanı

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

Ayirt Edici Özellikleri : Gümüşhane pestili diğer bölgelerde üretilen pestillerden daha parlak yumuşak bir yapıdadır. Diğer bölgelerde üretilen pestillerden farklı olarak içeriğine bal ve süt katılmakta ayrıca diğer bölgelerde üretilen çeşnili pestillerde kullanılan iç ceviz ve iç fındık çok daha fazla miktarda katılmaktadır. 100 Kg. Gümüşhane pestili elde etmek için en az 20 Kg. bal, en az 15 Kg. süt, en az 20 Kg. iç ceviz veya iç fındık kullanılmaktadır. Süt ve dut bu bölgeden elde edilmektedir. Gümüşhane pestilinin yapımında ve kalitesinde yörenin zengin flora yapısından elde edilen dut ve pestil ustalarının becerileri önemli bir etkidir.

Üretim Teknolojisi : Pestilin yapımında dut, bal, ceviz veya fındık, un, süt kullanılır. Pestil yapımına dutlar yıkanarak başlanır. Üretim kuru duttan yapıldığı için dutların mutlaka yıkanması gerekir. Yıkanan dutlar kazanda kaynatılır. Daha sonra şırası süzülür. Süzülen şıranın bir kısmı un ile çırpılmak üzere ayrılır, geri kalan şıra herle kazanına konur bal ve şeker ile birlikte ısıtılır kaynamaya başladıktan sonra ayrılan şıra ve süt ile çırpılan un kazana dökülür ve bir müddet pişirildikten sonra herle hazır hale gelmiş olur. Bu aşamadan sonra ızgaraların üzerine açılan bezlere herle serilir. Serim aşamasında herleye fındık veya ceviz katılır. Serimden sonra pestil kurumaya bırakılır. Kurutma işlemi hijyenik ortamda yapılır. Kuruma tamamlandıktan sonra pestil serili bez ters çevrilir. Bezin serili olmayan yüzeyi su ile ıslatılır. Sonrada pestil bezden soyularak ayrılır daha sonra katlanan pestil ambalajlanır.

Bileşim Öğeleri :

<u>Analizler</u>	<u>Sonuçlar</u>
Rutubet en çok	: % 15
Kuru madde en az	: % 85
Toplam kül en çok	: % 1,5
%10 luk HCl'de çözülmeyen kül en çok	: % 0,15
Toplam Asitlik en çok	: % 0,5
Toplam şeker en az	: % 43
İnvert şeker en az	: % 18
Sakkaroz en çok	: % 35
Protein en az	: % 5,5

Muhafaza : Rutubetsiz, direk güneş ışığı almayan yerlerde muhafaza edilmelidir. Hiçbir katkı maddesi kullanılmadan oda sıcaklığında üç ay içinde tüketilmelidir, 5-10 C bu süre altı aya kadar çıkabilmektedir.

Denetim : Gümüşhane pestilinin özelliklerine uygunluğunun kontrolleri; Gümüşhane İl Özel İdare Müdürlüğü koordinatörlüğünde Tarım İl Müdürlüğü, Sanayi ve Ticaret İl Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğüince oluşturulacak en az üç kişilik konusunda uzman komisyonca yılda en az iki kez ve şikayet halinde ise her zaman yapılır.