

Coğrafi İşaretin Adı: GÜRÜN DUT PEKMEZİ**Tescil No:** 906**Tescil Tarihi:** 30.09.2021**Başvuru No:** C2017/211**Başvuru Tarihi:** 20.11.2017**Ürün / Ürün Grubu:** Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar**Coğrafi İşaretin Türü:** Menşe adı**Tescil Ettiren:** Gürün Kaymakamlığı**Coğrafi Sınırı:** Sivas ili Gürün ilçesi**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gürün Dut Pekmezi; Gürün ilçesinde 1200-1400 m rakımda yetişen ve haziran ayı başından ağustos ayı sonuna kadar toplanan dut meyvesinden üretilir. Gürün Dut Pekmezi; *Morus Alba* cinsi beyaz dutların, haşlanarak veya haşlanmadan kullanılması suretiyle iki şekilde üretilir. Katkı maddesi kullanılmaz.

Gürün Dut Pekmezi koyu kahverenginde ve homojen yapıda olup yabancı koku içermez. Acı veya ekşi tada sahip değildir.

1200-1400 metrede yetişen dut ağaçlarında yüksek rakımdan dolayı çiçeklenme ve meyve olgunluk dönemi 20 güne çıkar. Bu sürede dut meyvesinde şeker oranı artarak meyve kalitesi yükselir. Ayrıca gece ve gündüz sıcaklık farkının fazla olması sayesinde meyve oluşumu uzun sürer ve dutun şeker oranının artmasını sağlar. Gürün Dut Pekmezinin kül miktarı en çok %2,5'tir. HMF değeri en çok 100mg/l, toplam şeker oranı en çok %66 ve kuru madde miktarı ise en az %72'dir.

Üretim Metodu:

Gürün Dut Pekmezi, Gürün ilçesinde 1200 ilâ 1400 m rakımda yetişen dut ağaçlarından haziran ayı başından ağustos ayı sonuna kadar toplanan dut meyvesinden üretilir. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. Gürün Dut Pekmezi 2 şekilde üretilir.

Birinci üretim şekli: Dut ağacının altına sergi bezleri serilir ve dallar ırgalanarak dut silkelir. Sergi bezlerine dökülen dutlar, bekletilmeden pamuk iplikten yapılmış sıkma torbası içine doldurularak mengenelerde sıkılır ve şiresi (sırası) bir kapta toplanır. Elde edilen şire, bakır kazanda ve orta ateşte kaynatılmaya başlanır. Yüzeyde oluşan kefler (köpükler) alınır. Şire kaynayınca ateşin üzerinden alınır ve bir gece kazanda dinlendirilir. Ertesi gün tepsilere, ince bir tabaka halinde koyulup iki gün güneş altında bekletilir. Üçüncü gün süzülerek gıda ile temasa uygun tenekelere, küpeciklere (küçük kap) veya bidonlara doldurulur.

İkinci üretim şekli: Dut ağacının altına sergi bezleri serilir ve dallar ırgalanarak dut silkelir. Sergi bezlerine dökülen dutlar, bekletilmeden, dut ağırlığının ¼'ü oranında su olan kazanda orta ateşte kaynatılmaya başlanır. Yüzeyde oluşan kefler alınır. Haşlanan dutlar kazandan alınarak süzme torbasına doldurulur. Süzme torbası mengenede sıkılır. Elde edilen sıra bir kapta toplanıp bir gece dinlendirilir. Ertesi gün tepsilere, ince bir tabaka halinde koyulup iki gün güneş altında bekletilir. Üçüncü gün süzülerek gıda ile temasa uygun tenekelere, küpeciklere veya bidonlara doldurulur. Gürün Dut Pekmezi serin ve kuru bir yerde depolanır ve piyasaya arz edilir.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr