

No: 1601 – Mahreç İşareti

HAKKÂRİ LALAPED TATLISI

Tescil Ettiren

HAKKÂRİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1601
Tescil Tarihi	: 13.06.2024
Başvuru No	: C2022/000221
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkâri Lalaped Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili
Kullanım Biçimi	: Hakkâri Lalaped Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hakkâri Lalaped Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkâri Lalaped Tatlısı; yumurta, beyaz toz şeker, süt, sıvı yağ, dövülmüş ceviz, karbonat/kabartma tozu, yoğurt, un ve isteğe bağlı vanilin ile hazırlanan cıvık kıvama sahip hamurun kaşık ile kızgın yağa aktararak kızartıldıktan sonra şerbetle 5-10 saniye bekletilmesiyle elde edilen bir tatlıdır. Servisi üzerine dövülmüş ceviz eklenerek yapılır.

Hakkâri Lalaped Tatlısı, derin yağda kızartılarak üretilen ve üretildiği anda tüketilmesi gereken bir tatlıdır. Yumurta tatlısından farklı olarak üretiminde ceviz, lokma tatlısından farklı olarak ise üretiminde yoğurt ve yumurta kullanılır. Tatlının iç kısmında çok fazla boşluk bulunmaz.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Hakkâri Lalaped Tatlısı, Hakkâri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Hakkâri’de özellikle özel günlerde, davetlerde, dini bayramlarda ve ramazan aylarında hazırlanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkâri Lalaped Tatlısının üretiminde tercihen Hakkâri’de yetişen ceviz kullanılır.

Hakkâri Lalaped Tatlısının bileşenleri (6 porsiyon):

Hamuru için:

- 200 ml süt
- 200 ml sıvı yağ
- 50 g dövülmüş ceviz
- 2 orta büyüklükte yumurta
- 85 g beyaz toz şeker
- 8 g karbonat / kabartma tozu
- 40 g yoğurt
- 250 g buğday unu
- İsteğe bağlı 8 g vanilin

Şerbeti için:

- 500 g beyaz toz şeker
- 500 ml su
- Yarım limon

Kızartma işlemi için:

- 500 ml ayçiçek yağı

Servisi için:

- 100 g dövülmüş ceviz

Hakkâri Lalaped Tatlısının hazırlanması:

Hamurun hazırlanması: Yumurta ve şeker çırpılır. Süt, sıvı yağ, dövülmüş ceviz, karbonat veya kabartma tozu, yoğurt, un ve isteğe bağlı olarak vanilin ilave edilerek cıvık kıvama sahip bir hamur elde edildikten sonra 10 dk oda sıcaklığında bekletilir.

Şerbetin hazırlanması: Şeker ve su tencereye konularak kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Ocağın altını söndürmeye yakın limon eklenir. Şerbet ılımaya bırakılır.

Kızartma işlemi: Tencereye eklenen sıvıyağ kızartma derecesine gelince hamur tatlı kaşığı ile orta kızmış sıvıyağın içine atılır. Kevgir ile her tarafı kızartılacak şekilde çevrilir. Kızardıktan sonra ılık şerbetin içerisine atılıp 5-10 saniye bekletildikten sonra servis tabaklarına alınır.

Sunum: Hakkâri Lalaped Tatlısının servisi üzerine dövülmüş ceviz eklenerek yapılır.

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

Hakkâri Lalaped Tatlısının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Hakkâri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde Hakkâri’de yetişen ceviz kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hakkâri Lalaped Tatlısının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası, Hakkâri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Hakkâri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hakkâri Lalaped Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.