

No: 642 – Mahreç İşareti

ADANA TAŞ KADAYIFI

Tescil Ettiren

ADANA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 642
Tescil Tarihi	: 06.01.2021
Başvuru No	: C2019/190
Başvuru Tarihi	: 14.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Taş Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adana Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Abidinpaşa Cad. No:52 01010 ADANA
Coğrafi Sınırı	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Taş Kadayıfı; gözenekli yapıda 9 - 10 cm'lik daire şeklindeki pişmiş hamurun katlanıp arasına ceviz konularak kızartılan şerbetli tatlıdır. Üretimi günlük yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan; törenler, adaklar temsil, festival ve tanıtım organizasyonları gibi özel günlerin yanı sıra günlük olarak da sıkça tüketilen Adana Taş Kadayıfı ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Serbetin hazırlanışı:

Malzemeler:

- 5 kg toz şeker
- 3,5 kg su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Su, bir kaba konular, kaynatılır ve kaynama aşamasına gelince şeker eklenerek karıştırılır. Karışım kaynamaya başladıktan sonra limon suyu eklenerek 30 dakika pişirilir. Pişirilen şerbet oda sıcaklığına gelinceye kadar dinlendirilir.

Hamurun hazırlanışı:

- 10 kg özel amaçlı buğday unu
- 10 kg su (yaz aylarında 35 - 40 °C, kış aylarında 60 - 65 °C sıcaklığında su kullanılmalıdır.)
- 15 g kabartma tozu / 60 g karbonat / 2,5 g ekşi maya

Üretim kış aylarında yapılacaksa ekşi maya, yaz aylarında yapılacaksa kabartma tozu veya karbonat un ile karıştırılarak harmanlanır. Karışıma, üretim kış aylarında yapılacaksa 60 - 65 °C sıcaklığında, yaz aylarında yapılacaksa 35 - 40 °C sıcaklığında su eklenir. Kek hamuru akışkanlığındaki kıvama gelene kadar karıştırılır.

Adana Taş Kadayıfının yapılışı:

Hamur ustalık becerisi ile yaklaşık 9 - 10 cm çapındaki daireler oluşturacak ve 1 cm kalınlığında olacak şekilde önceden ısıtılan düz ve demir sac üzerine dökülerek çevrilmeden sadece alt tarafı pişirilir. Pişirme işlemi, hamurun katı bir hal alıp üzerinin gözenekli hale gelmesine kadar devam eder. Dairesel hamurun pişen tarafının kenar kısımları 1 cm genişliğe kadar açık sarı renkli, ortası da hafif kahverengimsi yapıda; pişmeyen yüzeyi ise karakteristik gözenekli yapıdadır.

Pişen hamurlar spatula yardımı ile sac üzerinden alınır ve pişirilmeyen yüzeyin ortasına yaklaşık 4 - 5 g kadar iri dövülmüş ceviz içi eklenir. Hamur, pişirilen kısmı dışta kalacak şekilde yarım daire formunda katlanarak birleşim yerine, açılmaması için iyice bastırılır. Hamurlar daha sonra kızgın ayçiçek yağı içine atılarak yaklaşık 1,5 dakika süreyle, üzerleri kahverengi hale gelene kadar kızartılır.

Kızaran hamurlar yağdan çıkarıldığı gibi oda sıcaklığındaki şerbete batırılır ve yaklaşık 1 dakika sonra süzgeç yardımıyla şerbetin içerisinden çıkarılır.

Günlük olarak üretilen Adana Taş Kadayıfının üzerine, tercihen dövülmüş ceviz içi veya coğrafi işaret olarak tescilli bulunan Antep Fıstığı serpilerek de servis edilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Adana Taş Kadayıfının üretilmesi, kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Adana Taş Kadayıfının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Adana Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından bir, Adana Büyükşehir Belediyesinden bir, Seyhan Belediyesinden bir, Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir ve Adana Ticaret Odasından iki kişinin katılımıyla altı kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu; ürünün şekil ve boyutunun uygunluğu; üretimin günlük olması ile Adana Taş Kadayıfı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.