

No: 809 – Mahreç İşareti

TARAKLI UĞUT TATLISI

Tescil Ettiren

SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 809
Tescil Tarihi	: 27.07.2021
Başvuru No	: C2020/164
Başvuru Tarihi	: 02.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Taraklı Uğut Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hanlı Merkez Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. Adapazarı SAKARYA
Coğrafi Sınırı	: Sakarya ili Taraklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Taraklı Uğut Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Taraklı Uğut Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Taraklı Uğut Tatlısı; Taraklı ilçesi genelinde üretilen, buğdayın çimlendirilmesi, taş dibekte dövülmesi, yıkandıktan sonra kazanlarda kaynatılması ile istenilen kıvamına geldiğinde cam kavanozlara sıcak dolum yapılarak muhafaza edilen, marmelat kıvamında tatlı bir üründür.

Taraklı Uğut Tatlısı, üretim aşamalarında, ustalık becerisi ve kullanılan bileşen listesi önemli bir yer tutar. Taraklı Uğut Tatlısı; buğday ve sudan yapılan bir tatlıdır. Tadını ve lezzetini, kullanılan bileşenler ve üretim metodundan alır. Ürün hazırlamada; şeker, gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Taraklı ilçesinde başlıca hıdırellez şenliklerinde, düğün, bayram ve çeşitli anma törenleri gibi önemli günlerde yapılan bir tatlıdır. Üretimini uzun, zahmetli ve ustalık becerisi gerektirmesi sebebi ile imece şeklinde organize olan bölge insanları için birlik, beraberlik ve dayanışmayı temsil etmesi bakımından, Kültür ve Turizm Bakanlığının Kültür Portalında yer almıştır.

Taraklı Uğut Tatlısı; Taraklı ilçesinin, yüzyıllardır yapılagelmekte bölgeye özgü homojen yapıda koyu kıvamlı ve akışkan, karakteristik kahverengi ve tonlarında renge ve tatlı lezzete sahip bir üründür. Taraklı Uğut Tatlısında; kuru madde miktarı en az % 45, kül oranı (kuru madde de) en çok % 0,7dir (Şekil-1).



Şekil-1. Taraklı Uğut Tatlısı

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi

Tercihen yörede yetişen buğday,
Özel amaçlı buğday unu,
İçme suyu.

Taraklı Uğut Tatlısının Hazırlanması

1.Aşama: Buğdayın Çimlendirilmesi

Taraklı Uğut Tatlısı yapılırken tercihen yörede yetişen buğdaylar temizlenir, ayklanır, yıkanır. Gıda ile temasa uygun kasaların üzerine bez serilir, kasanın yarısı dolacak şekilde doldurulur. Kullanılacak olan kabın alt kısmı süzgeç şeklinde deliklerden oluşmalıdır. Güneş ışığı almayan, karanlık bir ortama buğdaylar ıslatılarak bırakılır. Buğday çimi gelişimi için en uygun sıcaklık 18-26°C ve nispi nem aralığının %40-50 olması tavsiye edilir. Buğdayların nemli kalması için her gün ıslatma işlemi gerçekleştirilir. Her ıslatmadan önce buğday alt üst edilerek iyice karıştırılır. Zamanla buğday çimlenir ve çimlendikçe altı delikli olan kap dolmaya başlar. Çimlenme işlemi

ortalama 5-6 gün sürer. Çimlenme ilerledikçe buğday blok haline gelir (topaklanır). Bu durum istenmediğinden blok elle parçalanarak ufalanır. Çimlenme işlemi filizlerin ortalama 4-5 cm olduğunda tamamlanır (Şekil-2).



Şekil-2. Çimlenmiş Buğdayın Görünümü

2. Aşama: Özsuyun Ayrılması

Olgunlaşan çimler taş dibeklere alınarak bir gıda ile temasa uygun bir tokmak vb. dövülerek ezilir ve süzülerek özsu alınır. Çimlenme sırasında buğday tanelerinin saçak kökleri ve filizleri 4-5 cm uzadığında, köke yakın olan saçak kökleri ile filizleri zamanla beyazlaşır. Ancak, saçak kökleri ve filizleri yeşillenirse, Taraklı Uğut Tatlısı acımtırak bir tada sahip olur. Bu nedenle yeşerme başlamadan özsu ayrılmalıdır.

3. Aşama: Kaynatma İşlemi

Elde edilen buğday çimi öz suyuna, az miktar su ilave edilerek iyice karışmaları sağlanır. 50 kg çimlenmiş buğday için ortalama 5 kg su ilave edilir. Bu karışım, büyük bir kap/kazan içerisine alınır ve odun ateşinde kazanlarda veya isteğe bağlı olarak gıda ile temasa uygun buharlı kazanlarda kaynatılmaya alınır. Kaynama işlemi bakır kazanlar tercih edilir. Karışım kaynayıncaya kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca çok kıvamlı olmayacak biçimde yani bulamaç kıvamına getirilene kadar % 4 oranında buğday unu ilave edilir ve karıştırmaya devam edilir. İlave edilen un, kuru madde oranını ayarladığı gibi, ürünün uzun süre pişerek yanmamasına yardımcı olur. Unsu yapıyı önlemek için devamlı homojen karıştırma yapılmalıdır. Kaynatma işlemi, sıvı halde bulunan bu karışımın koyulaşmasına ve yapışkanimsi hal almasına kadar devam eder. Bu safhadan sonra Taraklı Uğut Tatlısı rengi koyulaşır ve istenilen kıvamına gelir. Bu andan itibaren Taraklı Uğut Tatlısı, yaklaşık 15 dakika daha kaynatılır ve bu sürenin ardından, sıcak olarak cam kavanozlara dolumu yapılır.

Cam kavanozlara dolumu yapılan Taraklı Uğut Tatlısının tavsiye edilen tüketim tarihi, üretim tarihinden itibaren en fazla 12 aydır. Kapağı açıldıktan sonra buzdolabı koşullarında saklanmalı ve ortalama 15 gün içerisinde tüketilmelidir. Güneş ışığı görmeyen, serin, kokulardan arı ve kuru ortamlarda oda sıcaklığında muhafaza edilmelidir. İlgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile son tüketiciye arz edilir.

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

Bölge kültürünün bir değeri olan, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Taraklı Uğut Tatlısının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği coğrafi sınır ile ünü bulunan Taraklı Uğut Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası ve Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Taraklı Uğut Tatlısı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.