

No: 1345 – Mahreç İşareti

GİRESUN FINDIK EZMELİ KADAYIF TATLISI

Tescil Ettiren

GİRESUN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.03.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1345
Tescil Tarihi	: 23.03.2023
Başvuru No	: C2021/000225
Başvuru Tarihi	: 02.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Giresun Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sultan Selim Mah. Taşbaşı Sok. 4/A Merkez GİRESUN
Coğrafi Sınır	: Giresun ili Merkez, Bulancak, Piraziz, Keşap, Espiye ve Görele ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı; kuru tel kadayıfın, tereyağı ve çifte kavrulup kıyılmış Giresun Tombul Fındığı ile pişirilmesi, inek sütü ve beyaz şekerden oluşan soğuk şerbetle tatlandırılıp dinlendirilmesi ve öğütülerek un haline getirilmiş Giresun Tombul Fındığı ile yoğrulması suretiyle üretilen tatlıdır. Helva kıvamında olup yaklaşık 8 x 9 cm ebatında kesilerek servisi yapılır. Günlük üretilip tüketilir. Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının üretiminde kullanılan Giresun Tombul Fındığı, coğrafi işaret olarak 31 sayı ile tescillidir.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının içeriğinde çifte kavrulup kıyılan ve öğütülerek un haline getirilen Giresun Tombul Fındığı bulunması nedeniyle, damakta yoğun fındık aroması bırakır.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının geçmişi 1991 yılına dayanır. Giresun ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde; özellikle çeşitli formlarda Giresun Tombul Fındığı kullanılması ve şerbetinin süt ile yapılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 24 porsiyonluk 1 tepsi Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı için bileşenler:

- 900 g kuru tel kadayıf
- 200 g çifte kavrulup kıyılmış (2 - 4 mm) Giresun Tombul Fındığı
- 150 g tereyağı
- 1 kg Giresun Tombul Fındığından elde edilmiş fındık unu

Serbet için bileşenler:

- 1250 ml tam yağlı inek sütü
- 1500 g toz beyaz şeker

Serbetin hazırlanması:

Şeker ve süt, derin bir tencerede yaklaşık 105 °C'de 3 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra 3 dakika daha bekletilip ateş üzerinden alınarak oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirilir.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının hazırlanması:

450 g tel kadayıf 35 x 45 cm² ölçülerinde tepsi tabanına yerleştirilir. Üzerine 200 g çifte kavrulup kıyılmış Giresun Tombul Fındığı koyulur ve üzeri 450 g tel kadayıf ile örtülür. Kadayıfın üstüne tereyağı dilimler şeklinde yerleştirilerek 220 °C sıcaklıkta alt ve üst kısmı homojen bir şekilde kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılan kadayıfın üzerine, 40 °C'ye soğutulmuş şerbet dökülür ve şerbeti çekmesi için 1 saat dinlenmeye bırakılır.

Kavrulmuş Giresun Tombul Fındığı öğütülerek un haline getirilir ve dinlendirilen kadayıfın üzerine dökülerek elle yoğrulur. Helva kıvamına gelen Giresun Fındık Ezmeli Kadayıfı, tepsie eşit bir şekilde serilerek

bastırılır. Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı yaklaşık 8 x 9 cm ebatında kesilerek servisi yapılır. Günlük üretilip tüketilir.

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

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Giresun ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Giresun Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Giresun Ticaret ve Sanayi Odası ile Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman ikişer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle Giresun Tombul Fındığı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Tel kadayıfın, Giresun Tombul Fındığından elde edilen fındık ununun ve soğuk şerbetin hazırlanması ile servis aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı ibaresinin 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.