

No: 784 – Mahreç İşareti

**KEMALPAŞA TATLISI /
MUSTAFAKEMALPAŞA PEYNİR TATLISI /
MUSTAFAKEMALPAŞA TATLISI**

Tescil Ettiren

MUSTAFAKEMALPAŞA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.02.2024 tarih ve 166 sayılı Bülten

Tescil No	: 784
Tescil Tarihi	: 18.06.2021
Başvuru No	: C2017/156
Başvuru Tarihi	: 11.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mustafakemalpaşa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Fevzi Paşa Cad. No:200 Mustafakemalpaşa / BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı ibarelerini içeren aşağıda verilen logolardan biri ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı ibarelerini içeren logolardan biri ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı; taze tuzsuz teleme, irmik, un, yumurta ve kabartma maddesi kullanılarak elde edilen hamurun yarı küre şekli verilerek fırınlanması ve sonrasında bu yarı mamulün şerbetlenmesi suretiyle tüketilen bir tatlıdır. Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısına karakteristik özelliğini veren en önemli unsur içinde bulunan taze tuzsuz telemedir.

Kemalpaşa Tatlısının / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısının / Mustafakemalpaşa Tatlısının geçmişi bir asır öncesine kadar gider. Tatlının ilk üretiminin göçmen bir kadının çocukları için evinde üretmiş olduğu peynir tatlısı ile başladığı rivayet edilir. Önceleri ev ölçeğinde üretilen ve dar bir çevrede bilinen bu ürün, 1920'lerde Bursa ili Mustafakemalpaşa ilçesinde halkın tüketimine sunulmasıyla sınırlı olsa da zamanla ticari bir ürün olmaya başlar. Bu tarihlerde zamanın kasaba dondurmacısı Ahmet Bey evinde hazırlattığı ürünü, işletmesinde satmaya başlar ve böylece bu ürünün ticari özellik kazanmasını sağlar. Ürünün sevilip halk arasında kabul görmesi üzerine ticaretini yapan ve üreten kişilerin sayısında giderek artış görülür ve deneme yanılma yolu ile farklı bileşim reçeteleri geliştirilir. Önce Ahmet Bey'in küçük ölçekli işletmesinde sanayi üretimine dâhil ettiği tatlı, daha sonra bu kişi ile çalışan ustaların ayrılıp kendi üretim birimlerini açmaları sayesinde 1970'ten sonra ilçe dışında da tanınmaya başlar.

1955-1965 tarihleri arasında Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısının üretiminde ilçede yoğun olarak yetiştirilen koyunların sütünden elde edilen peynir kullanıldığından tatlının üretimi de mevsimsel olarak gerçekleştirilmekteydi. İlerleyen yıllarda koyun sütünden inek sütüne doğru zorunlu bir yönelim gerçekleşir. Bunun başlıca sebepleri artan talep ve koyun sütünden üretilen telemenin aromasının yeni tüketici tarafından talep görmemesidir. 1970'li yıllara kadar tatlının üretiminde bakır kazanlar ve tencereler kullanılırken günümüzde paslanmaz çelik ve çift cidarlı kazanlar kullanılır. Önceleri tümüyle el işçiliği ile üretilen ürün 1970'li yılların sonlarında hamur kesme ve tavalara dizme makinelerinin geliştirilip uygulamaya konmasıyla sanayi ürünü olma aşamasına gelmiştir.

Üretimin artması ve canlanan ticari hayat, tatlının ülke geneline daha çok yayılmasını sağlar. Ancak raf ömrü kısa olan tatlının uzun süre dayanabilmesi için yeni tekniklerin geliştirilmesi ihtiyacı da ortaya çıkar. Fırınlamadan sonra güneşte kurutulan tatlıların özellikle İstanbul'da bulunan marketlerin raflarında yer alabilmesi için çeşitli

denemelerde bulunulur. Başlangıçta ilk fırınlamadan sonra güneşte kurutulmaya bırakma yöntemi uygunlansa da, güneş ışığından her zaman faydalanılmayacağı için ikinci bir ısıl işlemde geçirerek tekrar fırınlama tekniği ile içindeki su miktarının asgari seviyeye düşürülmesi sonucu ürünün raf ömrü uzatılır. Bu yıllar aynı zamanda tatlının bir boy küçüğünün yapılmaya başlandığı dolayısıyla ürün segmentinin de arttırıldığı yıllardır.

1980'li yıllar özellikle çift fırınlamanın bulunmasıyla birlikte İstanbul'a sevk edilen tatlı miktarında artışın olduğu yıllardır. 1985 yılında tepsili kesme makinesinin geliştirilmesi, yıllar içinde teknolojinin tatlıya ilçe halkı tarafından (yerel ustalar) uyarlandığının göstergesidir. Böylelikle fırınlamadan önceki elle tepsilere dizme aşaması ortadan kalkarak adım adım fabrikasyona gidilir. Bu yıllardan sonra tatlı yapımında kullanılan üretim tekniği aynı olmakla birlikte, teknolojiye dayalı üretim tesisleri kullanılmaya başlanır.

Mustafakemalpaşa ilçesi kaynaklı bu ürün günümüzde tüm Türkiye'de bilinen ve üretilen bir tatlı haline gelmiştir.

Ürünün Fiziksel Özellikleri

Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı yarım küre (kurabiye) şeklinde üretilmekte olup çapının kalınlığına oranı 1,30-1,80 arasındadır.

Ürün fırınlanma sırasında sertleşir. Sertlik çift fırınlanmış ürünlerde daha fazladır. Çift fırınlanmış ürünler galeta düzeyinde sert olmamalı ve el ile bastırıldığında kırılmamalıdır. Tek fırınlanmış ürünler ise el ile bastırıldığında ekmek gibi süngerimsi yapıda ve elastik olmalı ancak dağılmamalıdır.

Ürünün Yapısı

Fırınlanma sırasında içeriğinde bulunan telemin ısı nedeniyle erimesi, gözenekli/süngerimsi bir içyapı oluşur. İç yapısındaki gözeneklilik, ürünün fiziksel ayırt edici özelliklerindedir ve ürün için kalite kriteridir. Ürünün gözenekliliği içeriğinde bulunan teleme miktarıyla doğru orantılı olarak değişir.

Ürünün Duyusal Özellikleri

Fırınlanmış ürünün rengi kendine özgü, parlak olup açık sarıdan kahverengiye doğru değişim gösterebilir ancak koyu yanık görüntüsü olmamalıdır. Ürün pişkin olmalı, yanık hamur veya beyaz görünümlü olmamalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir.

Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısının Bazı Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Toplam protein (km'de en az %)	16
Toplam yağ (km'de en az %)	10
Peroksit (eksrakte edilen yağ) (meq/kg, en çok)	8

Üretim Metodu:

Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı hamuru için aşağıdaki bileşenler kullanılır.

- Taze günlük tuzsuz teleme (günlük süttten elde edilen günlük taze teleme)
- İrmik
- Buğday unu
- Yumurta
- Kabartma maddesi (sodyum bikarbonat ve/veya amonyum bikarbonat)

Üretim Aşamaları:

Taze Teleme Üretimi

Teleme elde edilecek olan süt süzülür ve 65-70 °C'ye kadar ısıtılır. Daha sonra 34 °C'ye kadar soğutulur. Soğutulan süt mayalama tezgâhına alınıp (1000 litre süte 150-250 ml) maya ilave etmek suretiyle mayalanır. 1-1,5 saat sonunda elde edilen teleme süzülüp suyu uzaklaştırılarak tatlı yapımında kullanıma hazır hale getirilir.

Hamurun Hazırlanması

Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı hamuru buğday ununun baklavalık ve böreklik çeşidine irmik, kıyılmış taze tuzsuz teleme, bütün yumurta ve kabartma maddesi ilave edilip yoğrulması ile elde edilir.

Teleme, tatlı hamurunun en az %30'unu oluşturur. Hamurun içine en az %2 oranında yumurta ve %0,2-1 oranında sulandırılmış kabartma maddesi konulur. Üzerine en çok %30 buğday unu ve en çok %50 oranında irmik ilave edilerek yoğrulur.

Sekil Verilmesi

Elde edilen hamur elle veya mekanize sistemlerle hamur topları halinde kesilir ve tepsi veya tavalara dizilir.

Fırlama

Hamur topları 240-300 °C'de 15-20 dakika fırınlanır. Hamur pişince yarım küre şeklini alır. Ayrıca nem kaybından dolayı dışarıdan ürünün merkezine doğru azalan bir kuruma meydana gelir. Fırlama sırasında ürünün rengi sarıdan kahverengiye doğru değişim gösterir. Ürünün raf ömrünü uzatmak için 100-120 °C'de 1-1,5 saat çift fırınlama yapılabilir. Çift fırınlanmış ürünlerde nem oranı en fazla %10, tek fırınlanmış ürünlerde nem oranı en fazla %35 olabilir.

Şerbetleme:

Geniş bir tencere ocak üzerine konur. İçine en az 700 g şeker ve 1 litre su konularak şeker tamamen eriyene kadar karıştırılır. Oluşan şurup kaynamaya başlayınca tek fırınlanmış veya çift fırınlanmış 140-150 g aralığında ürünler şurubun içine boşaltılır. Şurup tüm tatlıları kaplayacak şekilde ara sıra hafifçe karıştırılarak 15-20 dakika kaynatılır.

Piyasaya Arz

Kemalpaşa Tatlısının / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısının / Mustafakemalpaşa Tatlısının tek fırınlanmış veya çift fırınlanmış çeşitleri Türk Gıda Kodeksine uygun olacak şekilde paketlenerek piyasaya arz edilir. Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı şerbetlenmiş olarak da satılır.

Coğrafi Sınırdaki Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı tüm Türkiye'de bilinen ve üretilen bir üründür. Üretim aşamalarının tamamı Türkiye'de gerçekleşir.

Denetleme:

Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı coğrafi işaretinin kullanımının denetimi; Mustafakemalpaşa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından gerçekleştirilir.

Denetim masrafları TSE'nin ilgili işlem kodu için ilan ettiği ücretlerdir ve denetlenen tarafından ödenir.

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluk; son ürünün şekil, renk, sertlik, gözenekli yapı ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı ibaresinin, logosunun 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.