

No: 1675 – Mahreç İşareti

SIİRT GEBOLE TATLISI

Tescil Ettiren

SIİRT İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1675
Tescil Tarihi	: 23.12.2024
Başvuru No	: C2024/000068
Başvuru Tarihi	: 14.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Gebole Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Gebole Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Gebole Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Gebole Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, su, şeker ve pekmeze yapılan Siirt iline özgü bir tatlıdır.

Siirt Gebole Tatlısı; dilek ve bereket günü olarak kutlanan 14 Şubat-14 Mart dönemi arasındaki süreçte yedi kere yapılan ve yörede Gebole günü olarak adlandırılan günlerde yapılır.

Siirt Gebole Tatlısı pişirilirken yoğun karıştırılması gereken bir tatlı olması ve karıştırıldığı sürece dileklerin dilenip, pişirilen eve bereket, aile fertlerine de şifa verdiğine inanılan ayrıca dostluğu, samimiyeti simgelediğine inanılan Siirt ili ile özdeşleşmiş köklü bir tatlıdır. Siirt Gebole Tatlısının pişirme geleneği devam etmekle birlikte işletmelerde de üretimi bulunur.

Siirt Gebole Tatlısının kıvamını tutturmak ve soğuyan hamuru dilimlere ayırabilmek ustalık becerisi gerektirir. Siirt Gebole Tatlısının, Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Siirt Gebole Tatlısının üretiminde kullanılan bileşenler aşağıda bulunmaktadır.

- 50 g tereyağı
- 300 g un
- 200 ml süt
- 600 ml su
- 200 g beyaz şeker
- 5 g tuz
- 200 ml üzüm pekmezi
- 50 g ceviz

600 ml su derin bir tencereye alınır, 5 g tuz eklenir ateşe konur. Su kaynamaya bırakılır. 300 g un ve 200 ml süt derin bir kâsede homojen olana kadar çırpılır. Kaynamaya başlayan suya un ve süt karşımı kontrollü bir şekilde eklendikten sonra 200 g şeker ile 50 g tereyağı da karışma eklenip karıştırmaya devam edilir. Tatlıya malzemeler eklendiği andan itibaren devamlı karıştırılmalıdır. Kaynama aşamasına gelen tatlı yaklaşık 2-3 dakika daha karıştırılarak ocağın altı kapatılır ve pişirme işlemi sonlandırılır.

Hamur soğumadan yayvan, çukur bir tepsi ya da tabak soğuk su ile ıslatılır. Bu işlem ile pişen hamurun tepsiye ya da tabağa yapışmaması sağlanır.

Hamurun elastik bir yapı alabilmesi ve dilimleme kıvamına gelebilmesi için yaklaşık 30-45 dakika soğuması bekletilir. Soğutulan hamur bir bıçak ile kare ya da baklava dilimi şeklinde kesilir. Hamurun tüm yüzeyine gelecek şekilde 200 ml üzüm pekmezi eklenir ve üzeri 50 g dövülmüş ceviz ile süslenir.

Servisi ılık ya da soğuk olarak yapılabilir.

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

Siirt Geböle Tatlısı köklü geçmişe sahip olup kıvamının tutturulması ve hamurun kesilmesi ustalık gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Geböle Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Siirt İl Kültür Turizm Müdürlüğü ve Siirt Ticaret ve Sanayi Odasından konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az iki kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Siirt Geböle Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.