

No: 1098 – Mahreç İşareti

SENİRKENT SAMSA TATLISI

Tescil Ettiren
SENİRKENT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1098
Tescil Tarihi	: 05.05.2022
Başvuru No	: C2020/025
Başvuru Tarihi	: 26.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Senirkent Samsa Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Senirkent Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Belediye Binası, Senirkent / ISPARTA
Coğrafi Sınırı	: Isparta ili Senirkent ilçesi
Kullanım Biçimi	: Senirkent Samsa Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Senirkent Samsa Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Senirkent Samsa Tatlısı; un, su ve tuz ile hazırlanan hamurdan elde edilen yufkaların içine kuru yufka, üzüm pekmezi ve ceviz içi ile hazırlanan harç konulduktan sonra muska şeklinde sarılıp kızartılması ve şerbetlenmesi suretiyle üretilen tatlıdır. Muska şeklinde sarılan yufkalar, hem kızartma hem de şerbetleme işlemlerinin düzgün olarak yapılabilmesini sağlamak amacıyla 3 ilâ 6 yerinden delinir.

Geçmişe eskiye dayanan Senirkent Samsa Tatlısı, Senirkent ilçesinin yöresel tatlıları içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretimi ustalık becerisi gerektiren Senirkent Samsa Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Senirkent Samsa Tatlısının hazırlanması için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamuru için

- 2 kg buğday unu
- 1100 ml su
- 500 ml ayçiçek yağı (kızartma amacıyla kullanılır)
- 20 g tuz
- 250 g nişasta (hamur açma aşamasında kullanılır)

İç harcı için

- 1 kg ceviz içi
- 10 adet kuru yufka
- 500 ml üzüm pekmezi

Serbeti için

- 1 kg beyaz şeker
- 1 litre su
- 3 damla limon suyu

Hamurun Hazırlanması:

Un, su ve tuz bir kapta karıştırılıp kulak memesi kıvamına geldiğinde eşit ve 30 adet küçük bezelere bölünür. Bezeler ince yufkalar halinde açılır ve sıcak sacın üzerinde kısa bir süre bekletilip tam pişmeden saçtan alınır. Üzerlerine nemli bir bez örtülerek kurumaları engellenir. Tüm yufkalar benzer şekilde hafifçe pişirildikten sonra üçer üçer üst üste koyulup 3 parmak kalınlıkta şerit olarak kesilir.

Diğer taraftan iç harcı için temin edilen kuru yufkalar ufalanarak küçük parçacıklar haline dönüştürülür. Üzüm pekmezi ve öğütülmüş ceviz içi harmanlanarak tatlının iç harcı hazırlanır.

Şeker ve su kaynatılır, içine limon suyu damlatılıp bir taşım daha kaynatılır. Hazırlanan şerbet soğumaya bırakılır.

Şerit halinde kesilmiş yufkanın bir kenarına, iç harç konur ve bu kenardan başlamak suretiyle şerit halindeki yufkalar muska biçiminde katlanır. Şeklinin bozulmaması için şeridin uç kısmının yapışmasını sağlamak amacıyla uç kısım nişastalı suya batırılır ve yapıştırılır.

Piştirme sırasında kızgın yağın, şerbetleme sırasında ise şerbetin iç kısma da nüfuz etmesinin sağlanması amacıyla muska şeklinde sarılmış yufkaların yüzeyine şiş batırılır. Bir yüzeyinden giren şiş diğer yüzeyden çıkarak delik oluşturur ve bu işlem her muskada 3 ilâ 6 delik olacak şekilde yapılır. Delinen muskalar, kurumaları için bir bezin üzerinde en az 3 gün bekletilir.

Kurutulan muskaların her iki yüzeyi ayçiçek yağında kızartılır. Yüzeylerindeki delikler sayesinde kızgın yağ, muskaların iç kısmı da dâhil olmak üzere her yere nüfuz eder. Kızaran muskalar yağın içinden çıkarılıp sıcak olarak soğuk şerbetin içine atılır. İç harcın muhteviyatında bulunan yufka parçacıkları, şerbeti tutar.

Senirkent Samsa Tatlısının servisi, şerbetini iyice çektikten sonra yapılır.

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

Geçmişe eskiye dayanan Senirkent Samsa Tatlısı, Senirkent ilçesinin yöresel tatlıları içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretimi ustalık becerisi gerektiren Senirkent Samsa Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle üretimin bütün aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Senirkent Belediyesinin koordinatörlüğünde Senirkent Belediyesi, Senirkent İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Senirkent Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk, Senirkent Samsa Tatlısı 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.