

No: 1347 – Mahreç İşareti

TILLO HERİRESİ

Tescil Ettiren

SIIRT İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1347
Tescil Tarihi	: 17.04.2023
Başvuru No	: C2021/000504
Başvuru Tarihi	: 06.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tillo Heriresi
Ürün / Ürün Grubu	: Pestil / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
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 Tillo ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tillo Heriresi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tillo Heriresi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tillo Heriresi; üzüm şırası, buğday unu ve beyaz toprak kullanılarak Tillo ilçesinde üretilen ve coğrafi sınırdaki "herire" olarak adlandırılan üzüm pestilidir. Yumuşak bir yapıya sahiptir.

Tillo Heriresinin üretiminde, Bineytati (sinonimleri: Çörtlük, Öftük Siirtli) ve Sinceri (sinonimi: Şiraybin) çeşidi yerel üzümlerden elde edilen şıra kullanılır. Bu üzüm çeşitleri, şekerli yapıları ve şıra miktarının fazla olmaları nedeniyle tercih edilir ve ürüne şeker ilavesi yapılmaz.

Tillo Heriresinin üretiminde kullanılan beyaz toprak, % 80'in üzerinde kalsiyum karbonat içerir.

Tillo Heriresi kuru ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde oda sıcaklığında 6 ay muhafaza edilebilir.

Tillo Heriresinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Tillo Heriresinin Fiziksel Özellikleri

Kalınlık (cm)	Uzunluk (cm)	Genişlik (cm)
0,8-0,9	7-8	6-7

Tablo 2. Tillo Heriresinin Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Değer
Kuru madde (%)	82,94 - 87,90
Şeker (%)	40,8 - 50,2
Rutubet (%)	14,16 - 15,00
Titre edebilir asitlik (tartarik asit) (%)	0,40 - 1,00
Yağ (%)	0,90 - 1,20
Protein (%)	2,5 - 3,52

Tillo Heriresinin geçmişi eskiye dayanır. Tillo ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özel günlerde ikram edilir. Raf ömrünün uzun olması nedeniyle eski zamanlarda, seyahatlerde kumanya olarak kullanılmıştır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tillo Heriresinin üretiminde, Siirt ilinde yetişen Bineytati ve Sinceri çeşidi yerel üzümler kullanılır. Üretimde genellikle 1. tip buğday unu tercih edilir.

Tillo Heriresi Bileşenleri (25-30 kg):

- 170 kg üzüm
- 3-4 kg buğday unu
- 1-1,5 kg beyaz toprak

Hazırlanması:

Hasat edilerek işleme yerine getirilen üzümler, toz vb. yabancı maddelerden temizlenmek üzere içilebilir nitelikteki çeşme suyu ile yıkanır ve varsa çürük ve ham salkımlar ile yaprak ve dal parçaları ayklanır. Yıkanan üzümler üzüm sıkma makinesinde sıkılarak üzüm suyu çıkarılır.

Üzüm suyu odun ateşindeki kazanlarda kaynatılır. Kaynama sırasında şıraya 1-1,5 kg olacak şekilde, % 80'in üzerinde kalsiyum karbonat içeren beyaz toprak ilave edilir. Beyaz toprak ile tortu dibe çöktürülüp şıra durultulur ve asitlik giderilerek ekşilik azaltılır.

Şıra, durultma işlemi tamamlandıktan sonra 4-5 saat kadar soğumaya bırakılıp tekrar kaynatılır. Kaynama sırasında yaklaşık 10 litre üzüm şırası alınır ve ayrı bir yerde yaklaşık 3-4 kg buğday unu karıştırılıp kaynayan şıranın üzerine dökülüp 1-2 saat iyice karıştırılarak kaynatılır.

Pestil karışımı, kalınlığı yaklaşık 3 cm olan tepsilere, 1 cm kalınlıkta olacak şekilde boşaltılarak bir gece soğumaya bırakılır.

Uzunluğu 9-10 cm, genişliği 8-9 cm olacak şekilde kesilerek gıda ile temasa uygun bezlerin üzerine serilip yaklaşık 3-4 gün güneşte kurumaya bırakılır. Kuruyan pestiller, şeffaf polipropilen torbalara koyulup ağzı sıkıca bağlanır ve yaklaşık 10-15 gün terletmeye bırakılır. İşlem sonunda gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek piyasaya sunulur.

Tillo Heriresi kuru ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde oda sıcaklığında 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Tillo Heriresinin geçmişi eskiye dayanır. Tillo ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tillo Heriresinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tillo İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Tillo Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan, özellikle Bineytati ve Sinceri çeşidi üzümler olmak üzere bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle beyaz toprak kullanılması, kurutma ve terletme aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Tillo Heriresi ibaresi, logosu 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.