

No: 1472 – Mahreç İşareti

SAKARYA ÜRE TATLISI

Tescil Ettiren

SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1472
Tescil Tarihi	: 25.09.2023
Başvuru No	: C2022/000030
Başvuru Tarihi	: 24.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sakarya Üre Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hanlı Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cd. No:27A Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Sakarya Üre Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Üre Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Üre Tatlısı; inek sütü, taş değirmende öğütülmüş darı ve toz beyaz şekerin pişirilip soğutulduktan sonra üzerine pancar pekmezi ilave edilerek coğrafi sınırdaki üretilen tatlıdır. Porsiyon miktarı 210-215 g'dır.

Sakarya Üre Tatlısının üretiminde az miktarda darı kullanılmasına rağmen pişirme işlemi tamamlandığında hacmi çok fazla artar. Bu sebeple tatlı, "çoğalan, üreyen" anlamında "üre tatlısı" olarak adlandırılır. Sakarya Üre Tatlısı akışkanlığı düşük, muhallebi kıvamında ve homojen yapıda olup kirli beyaz renktedir.

Sakarya Üre Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Sakarya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sakarya Üre Tatlısının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

6 porsiyonluk Sakarya Üre Tatlısı bileşenleri:

- 1 litre inek sütü
- 100 g darı
- 200 g toz beyaz şeker
- 120-125 ml pancar pekmezi

Hazırlanması:

İnek sütü 100-102°C'de 15 dakika kaynatıldıktan sonra, sıcaklığı 70-80°C'ye düşürülür. Üzerine, taş değirmende öğütülmüş darı ilave edilip 8-10 dakika karıştırılarak pişirilir. Karışım muhallebi kıvamını alınca toz beyaz şeker ilave edilir ve 5 dakika karıştırılarak pişirildikten sonra ısı işlem sonlandırılır. Karışım sıcak halde iken 6 adet kâseye eşit olarak konur ve 4-6°C'de 2 saat soğutulur. Sakarya Üre Tatlısının servisi, her bir porsiyonun üzerine 20-25 ml pancar pekmezi döküldükten sonra yapılır.

Sakarya Üre Tatlısı 4-6°C'de 4 gün, gazlı vakum paketlerde ambalajlanarak 4-6°C' de 15 gün muhafaza edilebilir.

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

Sakarya Üre Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Sakarya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Sakarya Üre Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret Borsası, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sakarya Üre 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.