

No: 839 – Mahreç İşareti

HAYRABOLU TATLISI

Tescil Ettiren
HAYRABOLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 839
Tescil Tarihi	: 09.08.2021
Başvuru No	: C2021/014
Başvuru Tarihi	: 12.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hayrabolu Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hayrabolu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İlyas Mahallesi Alpullu Caddesi No:3 Hayrabolu TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınırı	: Tekirdağ ili Hayrabolu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hayrabolu Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı olması durumunda Hayrabolu Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hayrabolu Tatlısı; Tekirdağ ili Hayrabolu ilçesinin Trakya şivesinde söylenişi Hayrabol ismiyle de bilinen ana malzemesi irmik ve tuzsuz peynir olan şerbetli bir yöresel tatlıdır.

1972 yılında Hayrabolu'da üretilmeye başlanan tatlı, ilk yıllarda "Kadı Göbeği Tatlısı" olarak adlandırılrsa da zaman içerisinde "Hayrabolu Tatlısı" olarak anılmaya başlamıştır.

Hayrabolu Tatlısı, pişirilip kurutulmuş halde paketli olarak ve şerbeti dökülmüş olarak iki şekilde satışa sunulur. Kurutulmuş halde satılan Hayrabolu Tatlısı, fırınlanarak 8 ay süreyle muhafaza edilebilir. Şerbetlenmiş olanlar ise +4°C'de muhafaza edilmek kaydıyla 10 gün içerisinde tüketilmelidir.

Hayrabolu Tatlısının yöreye özgü üretim metodu olup coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hayrabolu Tatlısı; bölgedeki ovalarda beslenen inek sütünden yapılan taze tuzsuz peynir ile üretilir.

Malzemeler:

- %57 tuzsuz taze peynir
- %11 yumurta (tercihen köy yumurtası)
- %3 un (tercihen coğrafi sınırdaki üretilen un)
- %28 irmik
- %1 karbonat
- 100 kg süt için 20 g peynir mayası

Şerbet (150 g tatlı için):

- 1 kg şeker
- 1 kg su
- 1 kaşık limon suyu

Hazırlanması:

İmalata alınan çiğ süt süzülüp 70 °C'ye kadar ısıtılır sonra 35±5°C'ye kadar soğutulur. 100 kg süt için 20 g peynir mayası ilave edilip 1-2 saat mayalanması beklenir. Mayalanma işlemi tamamlandıktan sonra pıhtı kırılır ve

peynir altı suyunun tamamı uzaklaştırılıncaya kadar süzülür. Süzme işlemi tamamlanan peynir, kıyma makinesinde iyice parçalanır. Küçük parçalara ayrıldıktan sonra yumurta, irmik, un, karbonat katılarak iyice yoğurulur. Elde edilen hamur, beklemeden makinada yarım küre şeklinde kesilerek tepsilere dizilip 330 °C'de 15-17 dakika pişirilip daha sonra oda sıcaklığında soğutulur.

Serbetleme:

Geniş ve derin bir kap içerisinde şeker, su ve limon suyundan oluşan karışım hazırlanıp içine; ürünün oda sıcaklığında soğutulmuş hali ya da fırınlanarak kurutulmuş hali şerbet içinde eş zamanlı olarak kaynatılır. Bu aşamada ürünlerin her birinin içinin ve tüm yüzeylerinin şerbetlenmesi için ara ara çevrilir. Şerbeti çektikten sonra ayrı bir kaba alınıp soğumaya bırakılır.

Servisi:

Hayrabolu Tatlısının üzerine, tercihe bağlı olarak kırık ceviz içi, fındık içi, tahin ve kaymak konularak servisi yapılabilir.

Muhafaza ve raf ömrü:

Hayrabolu Tatlısı; kuru olarak satışa sunulacaksa yaklaşık iki saat dönerli fırınlarda kurutulduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajda paketlenir. Bu şekilde paketlenen ürünler, 8 ay süreyle muhafaza edilebilir. Şerbetlenmiş olanlar ise +4°C'de muhafaza edilmek kaydıyla 10 gün içerisinde tüketilmelidir.

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

Hayrabolu Tatlısının geçmişi eskiye dayanır ve üretiminin özellikle tuzsuz peynirin hazırlanması ve diğer işlemleri ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hayrabolu Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler Hayrabolu Belediyesinin koordinatörlüğünde; Hayrabolu Belediyesi, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tekirdağ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Hayrabolu Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konunun uzmanı birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, tuzsuz peynirin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu ve Hayrabolu Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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