

No: 947 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP DOLANGEL TATLISI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 947
Tescil Tarihi	: 15.11.2021
Başvuru No	: C2020/339
Başvuru Tarihi	: 16.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Dolangel Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cd. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Dolangel Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Dolangel Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Dolangel Tatlısı; baklavalık yufka, süt-irmik-kaymak ile hazırlanan muhallebi, sadeyağ, beyaz şeker ile 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı veya ceviz içi ile hazırlanan şerbetli bir yöresel tatlıdır.

Eskiden daha çok evlerde yapılan Gaziantep Dolangel Tatlısı, günümüzde özel siparişle baklavacılarla yaptırılmaktadır. Bayramlarda ve özel davetlerde ikram edilen tatlı coğrafi sınırdaki baklavanın atası olarak bilinir. Üretimde kullanılan bileşenler ve üretimi baklavaya benzerdir. Baklava yufkasının üzerine konan bileşenler, kendi üzerinde birkaç kez katlanıp silindirik şekli verilerek tepsiye dairesel olarak yerleştirilir ve pişirilir. Gaziantep Dolangel Tatlısının servisi, sıcak olarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Gaziantep Dolangel Tatlısının coğrafi sınıra özgü üretim metodu, özellikle malzemelerin bir araya getirilerek pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

1. Baklavalık yufka için:

- 1 kg baklavalık un
- 4 adet yumurta
- 250 g nişasta
- 10 g kaya tuzu
- 300 g su

2. Muhallebi için:

- 800 ml süt
- 70 g irmik
- 100 g kaymak

3. Şerbet için:

- 1 l su
- 850 g beyaz şeker
- 4-5 damla limon suyu

4. Gaziantep Dolangel Tatlısı için:

- 20 adet baklavalık yufka
- 400 g Antep Fıstığı veya ceviz içi (toz haline getirilmiş)
- 250 g sadeyağ

Baklavalık yufkanın hazırlanışı: Una yumurta ve tuz eklenir, su ile karıştırılır. Kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur, nişasta kullanılarak ve 20-25 adet yufka elde edilecek şekilde çok ince açılır. Hamur ustası yufkaların kalınlığını, tamamı üst üste konulduğunda 1,5-2 cm'yi geçmeyecek biçimde ayarlar.

Muhallebinin hazırlanışı: Süt ile irmik tencerede karıştırılarak koyu muhallebi kıvamı alana kadar pişirilir. Soğuyunca kaymak eklenip iyice karıştırılır ve buzdolabına konur.

Şerbetin hazırlanışı: Su ve şeker karıştırılıp kaynatılır. Kaynama başlayınca 4-5 damla limon suyu damlatılarak 4 dakika daha kaynatılır.

Tatlının hazırlanışı: Tepsi sadeyağ ile yağlanır. Baklavalık yufkanın, ortası pile yapılır ve pilenin üzerine önce muhallebi sonra da eritilmiş sadeyağ sürülür. Üzerine kaymak sürülür. Antep Fıstığı veya ceviz içi kaymağın üzerine serpilir. Yufka, çok sıkıştırılmadan hafif gevşek bırakılarak iki ucundan tutulur, kendi eksenine etrafında döndürülerek 2,5-3 cm çapında silindirik şekli verilir. Tüm yufkalara aynı işlem uygulanarak tepsiye dizildikten sonra kalan eritilmiş sadeyağ üzerlerine dökülür ve 180 °C sıcaklıktaki fırında, üzeri kızarıncaya kadar 25 dakika pişirilir. Piştikten sonra tepsinin dibindeki toplanan fazla yağ, ayrı bir kaba süzülür. Fırından çıkarılan tatlı sıcakken, üzerine kaynar haldeki şerbet dökülür. Gaziantep Dolangel Tatlısı, şerbetini çektikten sonra üzerine Antep Fıstığı veya ceviz içi serpilir ve sıcak olarak servis yapılır.

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

Gaziantep Dolangel Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Dolangel Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden 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; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğunu, özellikle ürünün şekli, pişirilmesi ve servis aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Dolangel Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.