

No: 1383 – Mahreç İşareti

İNEGÖL SÜTLÜ KADAYIFI

Tescil Ettiren
İNEGÖL BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1383
Tescil Tarihi	: 09.06.2023
Başvuru No	: C2022/000080
Başvuru Tarihi	: 26.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Sütü Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. No:1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili İnegöl ilçesi
Kullanım Biçimi	: İnegöl Sütü Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Sütü Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Sütü Kadayıfı; tereyağı ve ayçiçek yağı karışımı ile yağlanan tel kadayıfın sarılarak şekil verilmesi, pişirilmesi ve şerbetlenmesi suretiyle İnegöl ilçesinde üretilen kadayıf tatlısıdır. Şerbeti; süt, beyaz şeker, krema ve su kullanılarak hazırlanır.

İnegöl Sütü Kadayıfının ağırlığı 80-100 g, uzunluğu 7-10 cm ve eni 1-3 cm'dir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi dökülerek servisi yapılır. Tel kadayıf içe doğru döndürülerek sarıldığı için sarmal görünümündedir. 180°C sıcaklıktaki fırında altın sarısı renk alınca kadar pişirilir.

İnegöl Sütü Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. İnegöl ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bayramlarda, özel davet yemeklerinde ikram edilir. Şerbetinin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu nedenlerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 adet İnegöl Sütü Kadayıfının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Kadayıf bileşenleri:

- 500 g tel kadayıf
- 100 g tereyağı
- 100 ml ayçiçek yağı

Şerbet bileşenleri:

- 250 g beyaz şeker
- 300 ml süt
- 200 ml su
- 100 ml krema

Üzeri için:

- 50 g ceviz içi (ince çekilmiş) (isteğe bağlı)

Şerbetin Hazırlanması:

Süt ve şeker, bir tencerede şeker eriyinceye kadar karıştırılarak pişirilip üzerine krema ilave edilir. Karışımın topaklanmaması için hızlı karıştırılarak yaklaşık 15-20 dakika kaynatılır. Kaynamaya başlayınca şerbet ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Kadayıfın Hazırlanması:

Tereyağı bir tavada eritmeye başlanıp üzerine sonra ayçiçek yağı eklenir. Tereyağı tamamen eriyinceye kadar yaklaşık 5 dakika karıştırılıp ateşten alınır.

Tel kadayıf uzunlamasına 6 eşit parçaya ayrılıp dikdörtgen veya kare bir tepsiye konur. Hazırlanan yağ karışımı ile kadayıfın tüm yüzeyi yağlanır ve yaklaşık 5 dakika dinlendirilir. Kadayıfı yağlama işlemi, kadayıfın sarılma aşamasında dağılmaması için önemlidir. İnegöl Sütü Kadayıfının sarıldıktan sonra uzunluğu 7-10 cm ve eni 1-3 cm olup ağırlığı 80-100 g'dır.

Yağlamp dinlendirilen kadayıf; avuç içine koyulur, elle içe doğru döndürülerek sarmal şekilde döndürerek sarmal şekilde sıkıca sarılır ve ayrı bir pişirme tepsisine konur. Tel kadayıfların yağlandığı tepside kalan yağ karışımı, sarılan kadayıfların üzerine dökülerek kadayıfların fırında pişerken üzerinin altın sarısı renkte olmasını sağlar. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında, altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Piştirilen kadayıf tatlısı 5 dakika dinlendirilip henüz sıcakken şerbeti dökülür. İnegöl Sütü Kadayıfının servisi, üzerine isteğe bağlı olarak ceviz içi serpidikten sonra yapılır. Oda sıcaklığında 2 gün, 4°C'de 1 hafta muhafaza edilir.

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

İnegöl Sütü Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. İnegöl ilçesinin yemek kültürü içinde önemli yere sahiptir. Şerbetin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Sütü Kadayıfının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesi koordinatörlüğünde; İnegöl Belediyesinden, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, İnegöl Köfteci, Aşçı, Tatlıcı ve Benzerleri Odasından, İnegöl Halk Eğitim Merkezinden ve Hacı Sevim Yıldız-4 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinden konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle şerbetin hazırlanması ve kadayıfın sarılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- İnegöl Sütü Kadayıfı ibaresinin ve mahreç işaretinin 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.