

No: Mahreç İşareti

**GAZİANTEP SÜTLÜ ZERDESİ /
GAZİANTEP ASTARLI SÜTLACI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 610
Tescil Tarihi	: 26.11.2020
Başvuru No	: C2020/073
Başvuru Tarihi	: 09.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacı
Ürün / Ürün Grubu	: Sütlac / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. 36004 Cad. No:4/1 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacı, Türk mutfağının geleneksel tatlarından sütlac ve zerdenin birlikte sunulması ile hazırlanan tatlıdır. Sütlacın üzerine zerde konarak iki renkli bir tatlı edilmesi ürünün "astarlı" olarak tanımlanmasının nedenidir. Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacı, geleneksel olarak bayramlarda hazırlanır. Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacı hazırlanırken sütlaca şeker eklenmemesi ve zerdenin renklendirilmesi için yörede haspir olarak adlandırılan kurutulmuş aspir (*Carthamus tinctorius* L.) çiçeği taç yaprakları kullanması coğrafi alana özgüdür. Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacına, Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı ve Gaziantep ile ilgili gezi rehberlerinde yer verilmektedir.

Üretim Metodu:

Sütlacın Hazırlanması;

Malzemeler

Süt – 1 Litre

Pirinç 50-70 gram

Gül Suyu 5-10 gram (İsteğe Göre)

Pirinç üzerini aşacak kadar su ile haşlanır. Süt kaynatılarak haşlanan pirinçler, kaynayan süütün üzerine ilave edilir. Pirinçler pişince isteğe göre gül suyu ilave edilir. Bir süre kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve porsiyonlara bölünerek soğumaya bırakılır.

Zerdenin Hazırlanması;

Malzemeler

Pirinç 40-60 gram

Şeker 250- 400 gram

Haspir 2-3 gram

Su 1 Litre

Su, bir tencereye alınarak içerisine yıkanmış pirinç ilave edilir ve pişirilir. Pirinçler piştikten sonra şeker ilave edilir ve 5 dk daha kaynatıldıktan sonra ılık sudan geçirilmiş haspir, suyu süzülerek ilave edilir. Ocaktan alınarak soğumuş olan 2 ölçü sütlacın üzerine 1 ölçü zerde olacak şekilde hazırlanır.

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

Gaziantep Sütlü Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sütlacı geleneksel üretim yöntemi, ustalık becerisi gerektirdiğinden yöreyle ün bağı vardır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı koordinatörlüğünde; Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 personel, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden 1 personel, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden 1 personelden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii denetimlerde; üretim metodunda belirtilen yöntemleri, kullanılan malzeme oranlarının ve Gaziantep Sütlu Zerdesi / Gaziantep Astarlı Sıtlacı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, şikâyet veya şüphe üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

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.