

No: 1192 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI HAMEYLİ TATLISI

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1192
Tescil Tarihi	: 16.08.2022
Başvuru No	: C2020/458
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Hameyli Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı 19 Merkez / ÇANKIRI
Coğrafi Sınırı	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Hameyli Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Hameyli Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Hameyli Tatlısı, hamurun ince yufka şeklinde açılarak 30 adet yufka elde edilip, kare şeklinde kesilip üçgen olarak katlanıp fırında pişirilmesi ve şerbet dökülmesiyle elde edilen bir tatlıdır.

Çankırı mutfağının geçmişi eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren yemeklerinden olan Çankırı Hameyli Tatlısının üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Hameyli Tatlısı (24 kişilik)

Hamur için bileşenler:

- 1000 g özel amaçlı buğday unu
- 3 g tuz
- 3 adet yumurta
- 250 g yoğurt
- 300 ml süt
- 15 ml elma sirkesi
- 1000 g buğday nişastası

İçi için bileşen:

- 250 g ceviz içi

Üzeri için bileşen:

- 500 g tereyağı

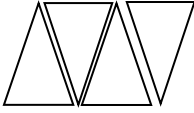
Serbet için bileşenler:

- 1500 g beyaz şeker
- 1500 ml su
- ½ adet orta boy limon

Çankırı Hameyli Tatlısının hazırlanması:

Bir kaptan un, süt, yumurta, yoğurt, tuz ve sirke yumuşak bir hamur elde edilene kadar 10-12 dakika yoğrulur. Yoğrulan hamurun üzeri temiz bir bez ile örtülerek buzdolabında 2 saat dinlendirilir. Hamur 30 pazıya bölünerek 12-15 cm çapında ve 54-59 g ağırlığında yuvarlak şekilde açılır. Açılan hamurlar 12-20 dakika dinlendirilir. Açılan pazıların üzerine 30-34 gram buğday nişastası serpilir ve hamurun her yerine eşit şekilde dağıtılır. Yufkaların her biri oklava ile 80-90 cm çapında açılır. Açılan yufkaların her biri temiz bir örtü üzerinde 3-5 dakika kurutulup, masa, tezgâh vb. düz bir yüzey üzerinde üst üste dizilir. 15 yufkanın dizilmesi tamamlanınca üzerine havanda ince dövülmüş ceviz her yerine eşit olacak şekilde serpilip diğer yufkalar da üst üste eklenir. Yufka 5*5 cm ölçülerinde kare şeklinde kesilerek her bir kare üçgen olacak şekilde katlanıp tepsiye dizilir. Tatlının diziliş şekli aşağıda şekille gösterilmiştir. Bir tavada tereyağı eritilerek tepsinin üzerine homojen olarak dökülür. 180° C sıcaklıkta 5 dakika önceden ısıtılan fırında 50-60 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 30-35 dakikada soğumaya bırakılır. Su ile şeker 20 dakika kaynatılarak şerbet hazırlanır. Limon sıkılarak elde edilen limon suyunun eklenmesiyle 10 dakika daha kaynatılır. Şerbetin ılkması için bir saat bekletilir. Şerbetin sıcaklığı 35-37 derece sıcaklığında dökülmelidir. Tatlı porsiyonu 3 dilim olarak soğuk servis edilir. Kapalı kutularda ambalajlanabilir. Tepside oda sıcaklığında muhafaza edilir.

Tatlının tepsiye diziliş şekli aşağıdaki gibidir:



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

Çankırı Hameyli Tatlısı üretimi, kendine özgü koşullar bulundurur. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Çankırı Hameyli Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odası ile Çankırı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Çankırı Hameyli Tatlısının görünümünün uygunluğu; üretimde kullanılan malzemelerin miktarları ve niteliğinin uygunluğu; üretim yöntemlerinin uygunluğu ve Çankırı Hameyli Tatlısı ibaresinin, logosunun 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.