

No: 1837 – Mahreç İşareti

CEMBELİ TATLISI

Tescil Ettiren
VAN TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.01.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1837
Tescil Tarihi	: 03.04.2026
Başvuru No	: C2025/000014
Başvuru Tarihi	: 13.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Cembeli Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Erciş Yolu Üzeri Polatoğlu Mah. Tuşba VAN
Coğrafi Sınır	: Hakkari ve Van illeri
Kullanım Biçimi	: Cembeli Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Cembeli Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cembeli Tatlısı; önceki günlerden kalan tazeliğini kaybetmiş ekmeğe, tereyağı, ceviz içi, bal ve/veya pekmez kullanılarak hazırlanan Hakkari ve Van illerine özgü bir tatlıdır.

Cembeli Tatlısının; eski zamanlarda özellikle Hakkari ilinde halk arasında “cembeli” kelimesinin tatlı anlamında kullanılmasından dolayı adını buradan aldığı bilinir.

Cembeli Tatlısı, geçmişinde yokluk ve kıtlık dönemlerinde beyaz şeker gibi bileşenlerin bulunmaması nedeniyle ekmeğin bal veya pekmezle tatlandırılmasıyla hazırlanmış ve yerel halk tarafından tüketilmiş bir üründür.

Hakkari ve Van illerinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, Cembeli Tatlısı; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Hakkari ve Van illerinde uzun bir geçmişe sahip olan Cembeli Tatlısı; ekmeklerin hazırlanması ile bal ve pekmezle karıştırılması aşamalarından oluşan kendine özgü bir üretim sürecine sahiptir. Bu özellikleriyle Hakkari ve Van illeri ile ün bağı bulunan Cembeli Tatlısının tüm üretim aşamaları Hakkari ve Van illerinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Cembeli Tatlısı İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g ekmeğe,
- 250 g tereyağı,
- 250 g bal, üzüm pekmezi ve/veya dut pekmezi,
- 100 g ceviz içi.

Cembeli Tatlısının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabın içerisinde tereyağı eritildikten sonra ekmekler küçük parçalara bölünerek tereyağı birlikte hafifçe kızarana kadar karıştırılır ve kavrulur. Kızaran ekmekler eriyen tereyağını çekince üzerine bal ve/veya pekmez konur. Ekmekler ile bal ve/veya pekmez iyice karıştırıldıktan sonra “Cembeli Tatlısı” hazırlanmış olur.

Cembeli Tatlısının; hazırlanmasından piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik şartlara ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Cembeli Tatlısının hazırlanmasında; ekmeklerin kaba yapışmaması, ekmeklerin yeterince kızarmasının sağlanması, karıştırma işleminin etkin bir şekilde yapılması aşamaları önem arz eder.

Servis tabağına alınan tatlının üzerine parçalanmış ve/veya öğütülmüş ceviz içi konur. Ayrıca ceviz içi; bal ve/veya pekmez ile birlikte tatlının hazırlanması aşamasında da konulabilir.

Cembeli Tatlısının; sıcak ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hakkari ve Van illerinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ve bileşenler kullanılarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Cembeli Tatlısının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hakkari ve Van illeri ile ün bağı bulunan Cembeli Tatlısının üretim aşamaları, Hakkari ve Van illerinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Van Ticaret Borsası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Van Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Cembeli Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Cembeli Tatlısı üretim metodunun uygunluğu,
- Cembeli Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.