

No: 255 – Mahreç İşareti

HAMSIKÖY SÜTLACI

Tescil Ettiren

MAÇKA ESNAF VE SANATKÂRLAR ODASI BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 255
Tescil Tarihi	: 01.12.2017
Başvuru No	: C2017/153
Başvuru Tarihi	: 06.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Hamsiköy Sütlacı
Ürün / Ürün Grubu	: Sütlaç / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Maçka Esnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. Hacıosmanoğlu Cad. İkizevler Apt. Kat:1 Maçka TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili Maçka ilçesi Hamsiköy beldesi sınırları
Kullanım Biçim	: Coğrafi işaretin adı tabelada ya da işyerinde görülebilecek bir yerde ayrıca marka ile birlikte kullanılması mümkündür.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hamsiköy Sütlacı; süt, pirinç ve şeker temel malzemeleri kullanılarak üretilen yöresel tatlıdır.

Hamsiköy Zigana dağı eteklerinde kurulmuştur. Hamsiköy, Çıralı, Güzelyayla, Dikkaya ve Başar köylerinin oluşturduğu beş köyün ortak adıdır. Rakımı 1200 metreden başlar 1600 metreye kadar çıkar. Zigana dağının kuzeye bakan kesiminde deniz etkisi nedeniyle bolca yağış almaktadır. Dolayısıyla yılın büyük bölümünde dağda mevcut bitki örtüsü, çayır ve meralar yeşil kalmaktadır. Güney ve iç bölgelere bakan kesiminde Karadeniz'in etkisi azalmakla ve karasal iklim etkisi görülmektedir.

Hamsiköy bölgesi Trabzon Gümüşhane geçiş bölgesinde yer aldığından iklim ve bitki örtüsü bakımından çeşitlilik göstermektedir. Bitki örtüsü hem Karadeniz hem de iç bölgelerin iklimi nedeniyle flora çeşitliliği bakımından zengindir.

Hamsiköy'ün Karadenize bakan kuzey kesimlerinde gür ve yeşil bitki örtüsü hâkimdir. İç kesimlere güneye doğru gittikçe daha kurak ve karasal iklim nedeniyle bitki örtüsü değişiklik göstermektedir. Güney ve iç kesimlerde yetişen bitkiler daha aromatik ve keskin kokuludur. Bitkilerdeki çeşitli çiçek ve tohumlarda bulunan bu maddeler sütün lezzetini önemli ölçüde etkilemektedir.

Süt ineklerinin kaba yem ihtiyaçlarının tamamının Hamsiköy'deki serbest otlaklardan ve yöreye özgü yerli bitkilerden üretilen kaba yemlerle karşılanmaktadır.

Tatlının temel malzemesi olan süt temini için yörenin iklimi nedeniyle çeşitlilik gösteren bitkilerden beslenen ineklerin sütü kullanılmaktadır.

Üretim Metodu:

Hamsiköy Sütlacının üretimde yaklaşık olarak "1 litre çiğ inek sütü, 60 gram pirinç, 70 gram şeker ve yarım çay kaşığı tuz" kullanılmalıdır. Belirtilen oranlar birbiriyle paralel olarak değişim göstermektedir. Örneğin; yaklaşık 20 litrelik süt kullanıldığında diğer katılacak ürünlerin miktarı da 20 ile çarpılarak elde edilen miktarlarda kullanılarak üretilmelidir.

Hamsiköy Sütlacı tüketiciler tarafından tarçınlı ve/veya fındıklı olarak tercih edilebilmektedir. Bu durumda servis esnasında tüketicinin isteğine göre pişen ürünün yanında ya da üzerinde tarçın ve fındık ile servis edilmesi mümkündür.

Sütlaç pişirmek için iki tencere gereklidir. Birinci tencerede süt kaynatılıp ikinci tencereye alınmalıdır. Daha sonra pirinç kaynayan süte aktarılmalıdır. Kevgirle pirinç kırılmadan dikkatli şekilde karıştırılarak ürün kaynatılmalıdır. Süt pirinçle birlikte kaynadıktan sonra yaklaşık 5 dakikada bir karıştırılmalıdır. Süt ve pirinç ortalama 40-45 dakika boyunca pişirilmelidir. Piştikten sonra şeker ve tuz ilave edilmeli ve yaklaşık 10-20 dakika arası pişirmeye devam edilmelidir. Pişme süresi sütün yağlı ve yağsız olmasına göre değişebilmekte olup yağlı süt daha az, yağsız süt ise daha fazla sürede pişirilmelidir.

Piştğini anlamak için kaşıkla karışımından alınır ve yukarıdan bırakılır, şayet bal gibi kesintisiz akıyor ise piştği anlamına gelmektedir.

Taze Sütlaç; sütün pirinç ve şeker katılarak pişirilmiş halidir.

Fırınlanmış Sütlaç; Sütlaçın bir süre fırında bekletilerek üstünde koyu renk bir katman oluşması sağlanmaktadır. Bu uygulama ile sütlaçın kıvamı ile dayanıklılık süresi de artırılmış olur.

Özellikle soğukta saklanması gerekli bir üründür. Sıcak, ılık ve soğuk şekilde tüketilebilmektedir.

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

Hamsiköy Sütlaçı yöre ustalarının geçmişten gelen bilgi ve birikimleri ile varlığını devam ettiren yöreye özgü bir tatlıdır. Ürünün yapımı ustalık gerektirmektedir. Bununla birlikte Hamsiköy Sütlaçı yöre ile özdeşleşmiş bilinirliği yüksek bir üründür.

Denetleme:

Maçka Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı koordinatörlüğünde; Maçka İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden, Maçka Belediyesinden ve Maçka Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam üç kişilik denetim merci tarafından periyodik olarak denetimler yapılacaktır. Ayrıca şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilecektir.

Denetim kriterleri; Hamsiköy Sütlaçının yapımındaki temel malzeme olan sütün, yörede yetişen inek sütünün kullanılması, malzemelerin karışım oranları ve sütlaçın kıvamı denetlenecektir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.