

No: 555 – Mahreç İşareti

ADANA HALKA TATLISI

Tescil Ettiren
ADANA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 555
Tescil Tarihi	: 05.10.2020
Başvuru No	: C2019/184
Başvuru Tarihi	: 14.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Halka Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Adana Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karasoku Mahallesi Abidinpaşa Caddesi No:22 Seyhan ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Halka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Halka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Halka Tatlısı; 10- 12 cm çapında ve yaklaşık 1,5 cm kalınlığında halkalar şeklinde üretilen şerbetli bir hamur tatlısıdır. Her bir tatlının ağırlığı yaklaşık 60 gramdır. Adana Halka Tatlısı; buğday irmiği, buğday unu, karbonat ve su kullanılarak hazırlanan mayasız hamurun 7-8 köşeli yıldız uçlu bir sıkma torbası veya pompası ile kızgın ayçiçek yağı içerisine halkalar şeklinde sıkılarak kızartılması ile elde edilir. Kızaran hamurlar, oda sıcaklığında bulunan şerbet içerisine daldırılarak tatlandırılır. Adana Halka Tatlısının yağı çekmeden kızartılması ve günlük olarak hazırlanması, dışının çıtır iç kısmının ise yumuşak olmasını sağlar. Adana mutfağında önemli bir yeri olan ve turistlerin Adana'da en çok tükettiği tatlılardan olan Adana Halka Tatlısının, yöreyle ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adana Halka Tatlısı hamuru ve şerbeti ayrı ayrı hazırlanır.

Adana Halka Tatlısı şerbeti için malzemeler:

- 5 kg toz şeker
- 3,5 l içme suyu
- 5-10 ml limon suyu

Adana Halka Tatlısı şerbetinin hazırlanışı:

Su kazan içerisinde ısıtılır ve kaynama aşamasına gelince şeker eklenir, karıştırılır. Şeker eriyince limon suyu eklenir. Karışım 30 dakika boyunca kaynatılır. Şerbet ateşten alınarak oda sıcaklığına gelmesi için beklemeye alınır.

Yaklaşık 100 adet Adana Halka Tatlısı hazırlamak için malzemeler:

- 2,5 kg buğday irmiği
- 1 kg buğday unu
- 10 g karbonat
- 1,5 l oda sıcaklığında içme suyu

Yapılışı:

İrmik, un ve karbonat karıştırılır. Karışım kek hamuru kıvamına gelene kadar karışıma yavaş yavaş su eklenir ve yoğrulur. Hazırlanan hamur sıkma torbasına veya pompasına konur. Sıkma torbasının ucuna 1,5 cm'den az genişlikte 7-8 köşeli yıldız uç takılır. Kızartma tenceresinde bol miktarda ayçiçek yağı 130-150 °C'ye kadar ısıtılır. Hamur, tam halka olacak ve uçlar üst üste gelecek şekilde kızgın yağ içerisine sıkılır. Halkalar birkaç dakika boyunca kızartılır. Bu sırada usta hamurların her tarafının eşit pişmesi için şiş ile hamurları sürekli hızlıca çevirir. Yüzeye çıkan ve kahverengi-altın sarısı renk alan halkalar pişmiştir. Her 600 adet halka hamur pişirildikten sonra yağ değiştirilir. Halkaları bir şiş yardımıyla yağdan alınır ve hemen oda sıcaklığındaki şerbete daldırılır. Birkaç dakika sonra süzgeç yardımıyla şerbetin içerisinden çıkarılan Adana Halka Tatlısı servise hazırdır.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık gerektiren Adana Halka Tatlısının, yöre ile ün bağı vardır. Bu sebeple Adana Halka Tatlısının tüm üretim aşamaları, Adana ilinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Adana Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odasından iki üye ile Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından, Adana Büyükşehir Belediyesinden, Seyhan Belediyesinden ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından yılda en az 1 kere, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Adana Halka Tatlısının belirtilen biçim ve boyutlarını, kullanılan malzeme oranlarını, kızartma yağının değiştirilmesini, şerbette bekletilmesini ve günlük üretilmiş olmasını denetler.

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.