

No: 346 – Mahreç İşareti

MUĞLA SARAYLISI

Tescil Ettiren

MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 346
Tescil Tarihi	: 17.04.2018
Başvuru No	: C2017/143
Başvuru Tarihi	: 21.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Saraylısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yarbay Alim Yılmaz Cad. No:3 MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uzun yıllardır Muğla Yöresinde köy evlerinde üretimi yapılan ve severek tüketilen Muğla Saraylısı, hamurun açılarak yufka haline getirilmesi, iç malzeme olarak Menteşe yöresinin cevizi kullanılması, kendine özgü yuvarlak şekil verilmesi, pişirilmesi ve şerbetlenmesi basamakları ile üretilen yöreye özgü bir tatlı türüdür.

Muğla'ya özgü bir tatlı çeşidi olan Muğla Saraylısı, yaklaşık iki yüz yıllık bir geçmişe sahiptir. Kentin sosyal hayatında büyük bir yeri bulunan ve geleneksel kız isteme âdeti içerisinde yer alan Muğla Saraylısı geleneği günümüzde hala devam etmektedir. Damat alayının ailesi tarafından kız evine nişan takmaya gidilirken, bir tepsi tatlıyı ortasına konan sarı liradan adını alan Muğla Saraylısı, zenginlik, asalet ve samimiyet anlamını taşımaktadır. Sarı Liradan, kentli dilinde “Sareyli” ye dönüşmüş ve zaman içerisinde Muğla Saraylısı adını almıştır.

Üretim Metodu:

1 Kg Muğla Saraylısı yapımı için kullanılan malzemeler

1. 180 gr yufka
2. 170 gr ceviz içi
3. 150 gr sadeyağ
4. 400 gr şerbet
5. 100 gr nişasta

Ceviz içi: Muğla yöresinde yetişen yerli ceviz havanda iri olarak dövülür.

Sadeyağ: Tereyağının eritilerek süzülmesiyle kalan kısımdan elde edilir.

Şerbet: %60 şeker , %40 su ve eser miktarda limon tuzu ile kaynatılarak hazırlanır.

Muğla Saraylısının yapılışı

Yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılan yufka 15 dk. dinlendirilir ve kurumadan nişasta yardımıyla oklava ile baklava hamurundan daha kalın olacak şekilde açılır. Açılmış yufka temiz bir bez üzerine alınır ve üzerine ceviz serpilir. Bezin bir kenarından tutarak yuvarlanır, yufka rulo haline getirilmiş olur. Kendi etrafında döndürülerek yuvarlak tepsinin ortasına konur. Diğer bezelere de aynı işlem yapılarak ortadaki hamurun etrafına sarılır. Üzerine bol miktarda yağ gezdirilir. Yağ çekene kadar beklenir ve 215°C fırında pişirilir. Diğer yandan %60 şeker, %40 su ve limon tuzu kaynatılarak şerbet hazırlanır. Pişen saraylının üzerine ılık şerbet dökülerek birkaç saat dinlendirilir. Fırından çıkan saraylı ve şerbet aynı sıcaklıkta olmalıdır.

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

Muğla Saraylısı yapımında Muğla ili ve ilçelerinde yetişen yerli ceviz kullanılmalıdır.

Denetleme:

Kontrollü ve sürdürülebilir bir denetim sağlamak amacıyla Muğla Saraylısının hamurunun hazırlanması, pişirilmesi, şerbetlenmesi, saklanması, paketlenmesi ve üretimde kullanılan Muğla cevizinin yetiştirilmesi, hasadı, kurutulması gibi her aşamasının kontrolü Muğla Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığında, Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Muğla Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve T.C. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından kurulacak mercii tarafından yapılacaktır.

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