

No: 978 – Mahreç İşareti

AKŞEHİR PEYNİR BAKLAVASI

Tescil Ettiren
AKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 978
Tescil Tarihi	: 20.12.2021
Başvuru No	: C2018/045
Başvuru Tarihi	: 22.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Akşehir Peynir Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Selçuk Mahallesi Belediye Sokak No:6 Akşehir KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Akşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akşehir Peynir Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akşehir Peynir Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akşehir Peynir Baklavası; baklavalık yufkanın arasına tuzsuz taze peynir konularak pişirilip ılık olarak tüketilen tatlıdır.

Akşehir Peynir Baklavasının geçmişi, Osmanlı devleti dönemine dayanır. Söz merasimi, düğün, bayram gibi özel günlerde yapılması nedeniyle Akşehir mutfağı içindeki önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Akşehir Peynir Baklavasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

Hamuru için:

- 2 yumurta
- 700 g un
- 200 ml süt
- Yarım limonun suyu
- 70 ml sıvı yağ
- 6 g tuz
- 400 g buğday nişastası

İç Harcı:

- 800 g Akşehir ilçesinde yetiştirilen inek veya keçi sütünden elde edilen taze tuzsuz beyaz peynir ya da lor peyniri

Üzeri için:

- 500 g Akşehir ilçesinde yetiştirilen inek sütünden üretilen yayık tuzsuz tereyağı

Şerbet için:

- 1,5 kg beyaz şeker
- 1 lt su
- 5 ml limon suyu

Hamur bileşenleri karıştırılarak yumuşak kıvamlı hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur 14 bezeye ayrılır. Her beze nişasta ile açılır ve açılan yufkalar, tepsiye yerleştirilmeye başlanır ve 7. yufkadan sonra peynir konur. Üzerine diğer 7 yufka konduktan sonra kare şeklinde kesilir. Kızgın yağla yağlanıp önceden ısıtılmış fırında 180°C’de pişirilir. Fırından çıkarılır ve soğuduktan sonra üzerine, şeker, su ve limon suyuyla hazırlanan şerbet, sıcak olarak dökülür. Şerbetini çekmesi için kısa bir süre bekledikten sonra ılık olarak servis yapılır. Akşehir Peynir Baklavası, soğuduğunda ısıtılarak da tüketilir.

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

Akşehir Peynir Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Kullanılan tereyağı ve peynir Akşehir ilçesinde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akşehir Peynir Baklavası üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Akşehir Belediyesi, Akşehir Ticaret ve Sanayi Odası ve Akşehir Lokantacı Kebapçı, Fırıncı, Pastacılar ve Elektrikçiler Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; Akşehir Peynir Baklavası üretiminde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu; özellikle yufkaların açılarak tepsiyeye yerleştirme aşamaları bakımından üretim metoduna uygunluğunu ve Akşehir Peynir Baklavası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu 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.