

No: 1572 – Mahreç İşareti

ALANYA FISTIKLI LİMONATA

Tescil Ettiren
ALANYA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1572
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000162
Başvuru Tarihi	: 24.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Fıstıklı Limonata
Ürün / Ürün Grubu	: Fıstıklı limonata / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alanya Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Güllerpınarı Mah. İzzet Azakoğlu Cad. No: 58 Alanya ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Fıstıklı Limonata ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alanya Fıstıklı Limonata ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya Fıstıklı Limonata; limon, portakal, beyaz toz şeker ve suyun üretim metoduna uygun olarak karıştırılıp süzülmesiyle hazırlanan limonata ve taze kavrulmuş, kabukları soyulmuş, tuzsuz yer fıstığı eklenmesiyle hazırlanan alkolsüz bir içecektir. Alanya Fıstıklı Limonatanın üretiminde herhangi bir renk dengeleyici, aroma vb. kullanılmaz.

Nişan, düğün vb. özel günlerde misafirlere ikram için üretilirken zamanla günlük üretimleri yaygınlaşmış ve ticarete konu olmuştur.

Alanya Fıstıklı Limonata, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Alanya ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alanya Fıstıklı Limonata için gerekli bileşenlere (4-6 kişilik) ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 400 g limon (4 adet orta boy limon)
- 220 g portakal (1 adet orta boy portakal)
- 145 g beyaz toz şeker
- 2 litre su
- 120 g kavrulmuş, kabuğu ayıklanmış tuzsuz yer fıstığı

Bol suda yıkanmış limonların kabukları rende ile rendelenir. Bu aşamada kabukların beyaz etli kısmının rendelenmemesine dikkat edilir. Rendelenmiş limon kabuklarının üzerine toz şeker eklenir ve ovularak malzemeler karıştırılır. Kabukları rendelenmiş limonların suyu sıkılır, beyaz toz şeker ile ovulan limon kabuklarının üzerine ilave edilir. Portakalın suyu sıkılır ve karışıma ilave edilir. 2 litre su karışıma ilave edilir ve malzemeler iyice karıştırılır. Süzgeç yardımıyla süzülüp soğumaya bırakılır.

Taze yer fıstıkları, uygun bir tavaya alınarak dış yüzeyleri koyu kahverengi renge gelip kabuğundan kolayca ayrılana kadar orta ateşte karıştırılarak yaklaşık 10-15 dakika kavrulur. Kavrulan yer fıstıklarının kabukları soyulur. Ebatları büyük olan yer fıstıkları ikiye ya da üçe bölünebilir.

Hazırlanan karışım soğuk olarak servis bardaklarında koyulup üzerine isteğe bağlı miktarda kavrulmuş, kabuksuz ve tuzsuz yer fıstığı ilave edilip nane yaprağı ile servisi yapılır.

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

Alanya Fıstıklı Limonata, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Alanya ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alanya Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alanya Belediyesi, Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Alanya Otelciler Pansiyoncular Lokantacılar Kafeteryacılar ve Turistik Eşya Satıcıları Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Alanya Fıstıklı Limonata 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.