

No: 982 – Mahreç İşareti

AKYURT HOMAÇASI

Tescil Ettiren
AKYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 982
Tescil Tarihi	: 23.12.2021
Başvuru No	: C2021/009
Başvuru Tarihi	: 06.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Homaçası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Beyazıt Mah. 9 Mayıs 90 Cad. 28 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Homaçası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Homaçası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Homaçası; ilikli kemikli et, su ve tuz kullanılarak üretilen yemektir. Etler tereyağında mühürlenir. Üretimde sebze kullanılmaz. İsteğe göre baharat eklenebilir.

Akyurt Homaçasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırın yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Düğün yemeklerinde ve özel davet yemeklerinde yer alır. Akyurt ilçesindeki kasaplarda, özellikle Akyurt Homaçasının üretiminde kullanılacak etin satışı yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Akyurt Homaçasının üretiminde kullanılan et, coğrafi sınırda beslenen büyükbaş hayvanlardan temin edilir.

6 kişilik Akyurt Homaçasının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 4 kg ilikli kemikli et (büyükbaş hayvan eti)
- 3 litre su
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 150 g tereyağı

İlikli kemikli etler, kemiğinden ayrılmadan yumruk büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bir tencerede tereyağı eritilip üzerine etler dizilir. Kaşıkla çevrilerek pişirilen etler mühürlenir.

Mühürlenmiş etler, temiz bir bezin üzerine ya da içi kalaylanmış bakır kevgire konularak etin kanının süzülmesi beklenir.

Süzülen etler tencerenin dibine dizilir ve üzerlerine, etlerin seviyesini geçecek şekilde kaynamış su eklenir. Tuz ve isteğe göre baharat konur. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Kalabalık davetlerde ise büyükbaş hayvan kesilir ve karkas olarak Akyurt Homaçalık et hazırlanır. Bir süre dinlendirilen etler, coğrafi sınırda "tinç" olarak adlandırılan kalaylı geniş bakır tavalarda mühürlenir. Mühürlenmiş etler kevgirlere konur, üzerlerine ağır bir kap yerleştirilir ve bir gece bekletilip kanının süzülmesi sağlanır. Ertesi gün derin kazanlara dizilir, üzerlerine kaynamış su ve tuz ilave edilip odun ateşinde veya büyük ocaklarda 3-4 saat pişirilir.

Akyurt Homaçasının servisi, etleri kemiklerden sıyırdıktan sonra sıcak olarak ve yemeğin suyuyla birlikte yapılır. Coğrafi sınırda yemeğin suyuna ekme banılarak tüketilir.

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

Akyurt Homaçasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple Akyurt Homaçasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Akyurt Belediyesi Zabıta Müdürlüğünden, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Akyurt İlçe Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda 15 gün içinde yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Homaçası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetimlerde uygunsuzluk tespit edilmesi halinde, 15 gün süre verilerek söz konusu uygunsuzluğun giderilmesi istenir ve 15 gün sonra tekrar denetim yapılır.

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.