

No: 1329 – Mahreç İşareti

SANDIKLI ALACAŞI

Tescil Ettiren
SANDIKLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1329
Tescil Tarihi	: 30.01.2023
Başvuru No	: C2021/000115
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Alacaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sandıklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ece Mah. Konak Sok. No:1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Alacaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Sandıklı Alacaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Alacaşı; yeşil mercimek, bulgur, kuru soğan, buğday unu, salça, sıvı yağ, tuz, kuru nane ve su kullanılarak Sandıklı ilçesinde üretilen pilavdır. Sandıklı Alacaşının adı, üretiminde kullanılan mercimek-bulgur karışımının görünümünün alacalı olması sebebiyle, “alaca” ve “aş” kelimelerinin birleşimiyle oluşmuştur.

Sandıklı Alacaşının üretiminde; soğan, un ve salça, belirli bir sırayla sıvı yağ ile kavurulur. Bu karışım, üretimin son aşamasında pilavın üzerinde, coğrafi sınırda “helimelenme” olarak tanımlanan “kaymaklanma” oluşturur. Servisi, piştiği tencerede ve üzerinin helimesi bozulmadan sıcak olarak yapılır. Sandıklı Alacaşının geçmişe eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sandıklı Alacaşının üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetiştirilen küçük taneli yeşil mercimek kullanılır.

4 kişilik Sandıklı Alacaşı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

300 g yeşil mercimek
70-80 g bulgur
2 adet orta boy kuru soğan
20 g buğday unu
10 g salça
100 ml sıvı yağ
15-20 g tuz
10 g kuru nane

Yeşil mercimek yıkanır, ayıklanır ve üzerine 1 L su ilave edilerek düdüklü tencerede 1 saat haşlanır.

Yayvan bir tencerenin içine soğan doğranır, sıvı yağ ile kavrulur. Soğanlar hafif pembeleşmeye başlayınca un ve salça ilave edilip kavurulur. Üzerine 200 ml sıcak su ilave edilir. Karışım kaynamaya başlayınca bulgur eklenir ancak bulgurlar suyunu tamamen çekmeden, haşlanmış yeşil mercimek ilave edilir. Bu işlemlerin sonunda elde edilen sulu karışıma elde tuz eklenip pişmeye bırakılır. Mercimek ve bulgur iyice karışıp pişinceye kadar aralıklarla karıştırılarak yanması önlenir. Pilav suyunu tamamen çekmeden hemen önce son kez karıştırılır ve üzerine kuru nane serpilerek kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Üzeri tamamen helimelenen (kaymaklanan) Sandıklı Alacaşının servisi, piştiği tencerede ve üzerindeki helimesi bozulmadan sıcak olarak yapılır.

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

Sandıklı Alacaşının geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sandıklı Alacaşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinatörlüğünde; Sandıklı Kaymakamlığından bir kişi, Sandıklı Sebzeciler ve Meyveciler Esnaf Odasından bir kişi ve Sandıklı Belediyesinden iki kişi olmak üzere konuda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Őik yet  zerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileŐenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Sandıklı Alacaşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluŐa bildirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluŐlarından veya özel kuruluŐlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerçekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.