

No: 473 – Mahreç İşareti

AFYON KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.12.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 473 |
| Tescil Tarihi | : 11.12.2019 |
| Başvuru No | : C2017/117 |
| Başvuru Tarihi | : 15.08.2017 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez / AFYONKARAHİSAR |
| Coğrafi Sınır | : Afyonkarahisar ili |
| Kullanım Biçimi | : Coğrafi işaret ibaresi tek başına veya marka ibaresinden daha küçük olmamak kaydıyla ürünün ambalajında ve satışı yapılan gıda işletmelerinde aşağıdaki logo ile beraber yer alacaktır. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bölge halkının uzun yıllardır evlerinde, ekmeklik buğday unundan yapılmış bayat ekmekleri ıslatıp pekmez veya bal ile tatlandırarak yaptıkları ekmek tatlısı, zamanla Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı olarak bilinen özgün bir lezzet haline dönüşmüştür. Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfının Afyon'a özgünlüğü, sıra yemeği geleneğine dayanır. Doğum, ölüm, sunnet, hac, düğün, bayram gibi topluluk yemeklerinde, temsil, tören, tanıtım organizasyonları, âdetleşmiş davetler (güvey koyma, el öpme, çeyiz indirme, zinardi vb.) gibi özel günlerin yanı sıra günlük öğünlerde de Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı sıkça tüketilir olmuştur.

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı; ekmeklik buğday unu, su, yaş maya, tuz ile tekniğine uygun hamur haline getirilerek pidemsi yapıda olan ancak yoğun gözenek miktarına sahip kuru kadayıf hamurunun, beyaz şeker, su ve limon tuzu bileşenlerinden oluşan şerbet ile ıslatılıp tekrar pişirilmesi ile elde edilen ve 115 numaralı coğrafi işaret tescilli Afyon Kaymağı ile servis edilen tatlıdır.

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı kahverengi renkte ve karakteristik gözenekli dokusunda, dairesel düzgün geometrik şekilde, porsiyon olarak ise daire dilimi şeklindedir. Tercihen, yan yüzün ortasından merkeze doğru tabanına paralel olarak kesilmiş çift katlı şekilde olabilir.

Üretim Metodu:

Ekmeğin Hazırlanması:

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı üretiminde kullanılan ekmek, mayalanmış hamurdan elde edilir. 3-4 cm kalınlığında yuvarlak olarak hazırlanan ekmekler, gözenekli yapıda, pide kıvamında ve kahverengi renktedir.

Ekmek hamuru tava kullanılmadan taşın üzerinde piştiğinden, pidemsi yapıya sahip olarak hem tabanı hem de tüm çeperi eşit oranda pişer. Fırının sıcaklığı ile karşılaşan hamurun üzerinde, aniden ince bir tabaka oluşur. Ekmeğin bu özellikleri, fırında pişirme sıcaklığının sabit kalmasına bağlı olarak oluşur.

Islatma:

Ekmek, kendi boyutundan daha büyük bir tepsiye yerleştirilir ve üzerine, ekmeğin hafif üzerinde kalacak şekilde oda sıcaklığındaki su ilave edilir. Suyu iyice çekmesi için ağırlık yerleştirilerek yaklaşık 10 dakika beklemeye bırakılır. Islatma süresi kontrollü sonlandırılır. Sürenin fazla ya da eksik olması, su emme oranını direkt etkileyeceğinden, yöresel tadın oluşmasında doğrudan etkilidir.

Serbet Hazırlama:

500 g'lık kuru ekmek kadayıfı için; 2,5 kg beyaz şeker, 2 l su, kaynama noktasında yaklaşık 5 ile 8 dakika arasında kaynatılır. Kaynamaya başlayan şerbet, ocaktan alınmadan 1,5 g limon tuzu ilave edilir. Şerbet, sadece şeker eriyinceye kadar karıştırılır, aksi takdirde şerbet şekerlenir. Karıştırma, metal kaşıkla yapılır. Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfının şerbeti, koyulaştırılmamalıdır.

Süzme:

Islatma işlemi tamamlanan ekmek, tepsi içerisinde askıya alınır. Fazla suyu süzülür. Süzmede kesinlikle el ile müdahale edilmez. Süzme işlemi süresi, kadayıf ustası tarafından kontrollü bir şekilde tamamlanır.

Pişirme:

Tepsi ocak üzerine alınır. Kaynayan şerbet yavaş yavaş ıslanmış ekmek kadayıfının üzerine ilave edilir. Ekmek şerbeti çekene dek, kepçe ile üzerine şerbet gezdirilerek ve tepsi ateş üzerinde çevrilerek, kontrollü alçak, orta ve yüksek kademeli ateşte pişirilir. Üzerine kapak kapatılır. Pişirme, ustalık gerektiren en önemli işlem basamaklarından biridir. Pişirme işlemi, ekmeğin şerbeti tamamen çekmesiyle tamamlanır. Pişirme işlemi kontrollü bir şekilde özel işlemler gerektirdiğinden süre verilemez. Pişirme sırasında ekmeğin kızarması sağlanır. Ancak bu işlemin, üründe yapışma, yanma ve karamelize olmadan tamamlanması gerekir.

Dinlendirme:

Şerbetini tamamen çekene dek pişirilen ekmek, dinlenmeye alınır.

Servis:

Ortam sıcaklığına erişen Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, servis edilirken alt tarafı üste gelecek şekilde tabağa yerleştirilir. Üzerine, 115 numaralı coğrafi işaret tescilli Afyon Kaymağı konularak servis edilir.

Raf ömrü ve muhafaza koşulları:

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfının son tüketim tarihi, üzerine Afyon Kaymağı konulduktan sonra 4 °C ve altında, kaymak konulmadan önce ise 20 °C ve altındaki sıcaklıklarda muhafaza edilmesi koşuluyla, üretim tarihinden itibaren 5 gündür.

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

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı yapımında 115 numaralı coğrafi işaret tescilli Afyon Kaymağı kullanılmalıdır. Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı ünü ile yöreyle özdeşleşmiş olup ustalık gerektirdiğinden, üretim coğrafi sınır içinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Halk Sağlığı Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Afyonkarahisar Ticaret Borsasından en az birer üyenin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetim gerçekleştirilir.

Yılda en az bir defa toplanacak olan denetim mercii, şikâyet, şüphe vb. beklenmeyen haller için plan harici toplantılar düzenleyerek denetimi gerçekleştirecektir. Ürünün tanımlanan özellikleri ve üretim metodunun uygunluğu ile Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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.