

No: 981 – Mahreç İşareti

ŞABANÖZÜ BAZLAMASI

Tescil Ettiren
ŞABANÖZÜ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 981
Tescil Tarihi	: 22.12.2021
Başvuru No	: C2020/465
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Şabanözü Bazlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Bazlama / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şabanözü Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Çarşı İçi Belediye Binası No:11 Şabanözü ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Şabanözü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şabanözü Bazlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şabanözü Bazlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayrırt Edici Özellikleri:

Şabanözü Bazlaması; özel amaçlı buğday unu, su, maya ve tuz kullanılarak üretilir. Odun ateşinde ve sacda pişirilir. Bu sebeple coğrafi sınırdaki "sac ekmeği" olarak da bilinir.

Şabanözü Bazlamasının pişirileceği sac, pişirme işlemi başlamadan önce odun külü ve su karışımı ile sıvanır. Bu nedenle yavaş piştiğinden, yumuşak ve tam pişkin yapıya sahiptir. Pişmiş Şabanözü Bazlaması, 20 - 25 cm çapında, 300 - 320 g ağırlığında, 1,5 - 2 cm kalınlığındadır.

Şabanözü Bazlamasının geçmişi eskiye dayanır. Şabanözü ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup hemen her öğünde tüketilir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şabanözü Bazlamasının pişirileceği sac oval şekilli olup; pişirme işlemi başlamadan 3-5 saat önce odun külü ve su karışımı ile alt kısmı sıvanır. Bu işlem, bazlamayı yakmadan yavaş yavaş pişmesini sağlamak için yapılır.

50 kg özel amaçlı buğday unu 30 - 35 l su, 200 - 250 g tuz ve 200 g maya hamur teknesi içerisinde karıştırılarak hamur haline getirilir. Üzeri örtülerek hamurun mayalanması için 1-2 saat bekletilir.

Hamur mayalanırken, oval külle sıvanmış sac ocağın üzerine konur ve ince odunlar ile kozalak (pir) kullanılarak ateş yakılır.

Hamurun mayalanmasının tamamlanması, kabarıp kabarmadığı kontrol edilerek anlaşılır. Mayalanan hamur, pazı diye de adlandırılan yaklaşık 350 g'lık küçük parçalara bölünür. Pazılar; el yasılağacı diye tabir edilen ve halk arasında ekmek tahtası olarak da adlandırılan yuvarlak ve tutma yeri olan tahta üzerinde elle inceltilip açılarak bir örtüye serilir.

Açılan pazılar 3'lü gruplar halinde sacın üzerine konulur. Yanmaması ve her iki yüzeyinin de eşit miktarda pişmesi için sık sık çevrilir. Bazlama içinin ve kenarlarının iyice pişmesi için tek tek, 3 ayak diye tabir edilen ve altında odun kuru bulunan demir ayaklık üzerinde çevrilerek pişirme işlemi tamamlanır. Pişen bazlamalar, soğumaları için bir örtüye serilir ve üzeri bir başka örtü ile kapatılır.

Şabanözü Bazlaması, soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Şabanözü Bazlamasının geçmişi eskiye dayanır. Şabanözü ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şabanözü Bazlamasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şabanözü Belediyesinin koordinasyonunda ve Şabanözü Belediyesi, Şabanözü Kaymakamlığı ile Şabanözü İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu ile Şabanözü Bazlaması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.