

No: 996 – Mahreç İşareti

SANDIKLI SAÇ ETİ

Tescil Ettiren
SANDIKLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 996
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2021/000116
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Saç Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Saç Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Saç Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Saç Eti; kuzu eti, patates, soğan, biber, domates, iç yağı ve margarinin belirli bir düzen içerisinde dizilmesi ve meşe odunu ateşi ile ısıtılan taş fırınlarda pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Üretimde, kuzunun but, kaburga ya da pirzola kısmı kullanılır.

Coğrafi sınırdaki yassı demir çelik ürünü sac tavalara, saç adı verilir. Sandıklı Saç Etinin servisi, yemeğin piştiği saçta yapılır.

Sandıklı Saç Etinin dengeli bir şekilde pişmesi için, taş fırın içindeki tüm noktaların 250 °C sıcaklıkta olması sağlanır. Sandıklı Saç Etinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Sandıklı Saç Eti üretimi için bileşenler:

- 4 kg kuşbaşı doğranmış kuzu eti (but, kaburga veya pirzola)
- 2,5 kg patates
- 0,5 kg biber
- 2 kg domates
- 0,5 kg soğan
- 250 g iç yağı
- 250 g margarin

Hazırlanışı:

Sandıklı Saç Etinin dengeli bir şekilde pişmesi için taş fırın, meşe odunu ile yakılıp sürekli harlanarak sıcaklığın tüm noktalara eşit bir şekilde dağılması sağlanır. Fırın, içindeki tüm noktalar eşit bir şekilde 250 °C sıcaklığa ulaştığında Sandıklı Saç Etinin pişirilmesi için hazır hale gelir.

Patates, biber, domates ve soğanlar kalın halka şeklinde doğranır. Kuzu eti, kuşbaşı olarak hazırlanır.

Tavanın ortasına; aşağıdan yukarıya doğru sırasıyla soğanlar, biberler, domatesler ve patatesler dizilir. Tavanın kenarlarında kalan boşluklara ise kuşbaşı kuzu eti ile yaklaşık 1 cm'lik parçalara ayrılan iç yağı ve margarin koyulur. Yemek pişerken kuzu etinin yağı, iç yağı ve margarin eriyerek ortadaki sebzelerin üzerine aktığı için sebzeler bu yağların karışımıyla pişer.

Hazırlanan tavalar, sıcaklığı 250 °C olan taş fırına konur ve 15 dakika hiç karıştırılmadan bileşenlerin mühürlenmesi beklenir. Daha sonra yemeğin dengeli pişebilmesi için 10 dakikada bir karıştırılır ve toplamda 1 saat kadar pişirme işlemi uygulanır. Sandıklı Saç Etinin servisi, yemeğin piştiği saç tavayla birlikte yapılır.

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

Sandıklı Saç Etinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sandıklı Saç Etinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinasyonunda ve Sandıklı Kaymakamlığından 1, Sandıklı Sebzeçiler ve Meyveciler Esnaf Odasından 1 ve Sandıklı Belediyesinden 2 kişinin katılımıyla konuda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sandıklı Saç Eti ibaresinin 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.