

No: 1122 – Mahreç İşareti

**AFYONKARAHİSAR HURMA BAKLAVASI /
AFYON HURMA BAKLAVASI**

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1122
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000249
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası; buğday unu, tereyağı, ayçiçek yağı, kabartma tozu, süt, ceviz içi ve elma sirkesi kullanılarak hazırlanan hamurun bezelere bölünüp fırında pişirilmesi ve üzerine şerbet dökülmesi suretiyle üretilen tatlıdır.

Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Şekli hurmayı andırdığı ve coğrafi sınırdaki hurmanın “furma”, “firma” gibi isimlerle anılmasından dolayı ürün furma baklavası ve firma baklavası olarak da bilinir.

Geçmişe eskiye dayanan Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası üretimi, özellikle şeklinin verilmesi, şerbetinin hazırlanması ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12 kişilik Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için bileşenler:

- 650 g özel amaçlı buğday unu
- 250 g tereyağı
- 65 ml ayçiçek yağı
- 9 - 10 g kabartma tozu
- 50 ml süt
- 150 g ceviz içi
- 5 - 6 ml elma sirkesi
- 100 ml su

Şerbet için bileşenler:

- 700 g beyaz şeker
- 800 ml su
- 1/2 limon suyu

Yapılışı:

Ayçiçek yağı orta ateşte 5 dakika kızdırılıp 10 dakika dinlendirildikten sonra su ve tereyağı eklenecek şekilde karıştırılır. Üzerine un, kabartma tozu, süt ve elma sirkesi ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar 15 - 20 dakika yoğrulur. İrice kıyılmış ceviz içi eklenip 5 dakika daha yoğrulduktan sonra hamur, ceviz büyüklüğünde yaklaşık 72 bezeye ayrılır. Bezeler avuç içinde yuvarlanarak 6 - 7 cm uzunluğuna getirilir ve pişirme sonrasında şerbetin ürün içerisine kolay nüfuz edebilmesi için, hurmaya benzer girintili çıkıntılı bir şekil verilir.



Resim 1. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası

Şekil verilen bezeler, yağlanmış fırın tepsisine dizilerek önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirilir.

Hamurlar fırına koyulduktan sonra şerbet hazırlanır. Şeker ve su bir tencerede karıştırılıp orta ateşte kaynatılır. Kaynamaya başlayınca limon suyu ilave edilip kısık ateşte 10 dakika kaynatılır. Hazırlanan şerbet 60 dakika oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Fırından çıkarılan ürün 10 dakika dinlendirildikten sonra tatlı sıcak, şerbet soğuk olacak şekilde üzerlerine bir keçe ile şerbet gezdirilerek dökülür. Şerbeti iyice çekmesi için oda sıcaklığında 20 dakika bekletildikten sonra servisi yapılır. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası oda sıcaklığında 2 gün, 4 °C’de ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Afyonkarahisar Hurma Baklavasının / Afyon Hurma Baklavasının üretimi, özellikle şeklinin verilmesi, şerbetinin hazırlanması ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Hurma Baklavasının / Afyon Hurma Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.