

No: 1149 – Mahreç İşareti

AKSARAY UN KURABIYESİ / AKSARAY ASKER KURABIYESİ

Tescil Ettiren
AKSARAY BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1149
Tescil Tarihi	: 14.06.2022
Başvuru No	: C2021/000410
Başvuru Tarihi	: 07.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aksaray Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zincirli Mah. Bankalar Cad. No: 55 Merkez AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili Merkez ilçesi
Kullanım Biçimi	: Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi; tereyağı, beyaz şeker ve buğday unu ile hazırlanan hamurun, uzun ince şeritler haline getirilmesi, 5 cm uzunluğunda kesilip “S” şekli verilmesi ve fırında pişirilmesi suretiyle üretilir. Rengi açık sarı ve hafif kızarıktır. Ağızda dağılan yapıya sahiptir.

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi, eski yıllarda asker uğurlaması için hediye olarak götürüldüğü için coğrafi sınırdaki “asker kurabiyesi” olarak da bilinir.

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli bulunan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

40 adet Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi üretimi için bileşenler

250 g tereyağı
200 g beyaz şeker
350 g buğday unu

Tereyağı bir tencerede eritilip bir kaba konularak soğumaya bırakılır. Şeker havanda dövülüp toz haline getirildikten sonra tereyağının üzerine ilave edilir. Un, yavaş yavaş karışıma dökülür, iyice karıştırılarak ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar 7-8 dakika elle yoğrulur. Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak hamur tahtası üzerinde silindir şekline 2 cm genişliğinde ve 20 cm uzunluğunda yuvarlanır. Yuvarlanan hamurlar, 5 cm uzunluğunda kesilir, S şekli verilir ve tepsiye dizilir. Önceden ısıtılan 160°C’deki fırında, üzeri hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 15-17 dakika pişirilir. Pişme süresince fırının kapağı açılmamalıdır, aksi takdirde kurabiyeler sertleşir ve dağılır. Fırından çıkarılan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi, soğuduktan sonra servis yapılır.

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

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Aksaray ilinin Merkez ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Aksaray Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Aksaray Belediyesi, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi 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.