

No: 1265 – Mahreç İşareti

**AFYONKARAHİSAR AK PİDE / AFYONKARAHİSAR TIRNAK
PİDESİ**

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1265
Tescil Tarihi	: 30.11.2022
Başvuru No	: C2021/000246
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / 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 Sınırı	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi; buğday unu, su, yaş maya, toz beyaz şeker ve ayçiçek yağı ile hazırlanan ön hamura buğday unu, su, yaş maya, toz beyaz şeker, margarin ve tuz katılmasıyla elde edilen ana hamurun fırında pişirilmesiyle üretilen pidedir. Ön hamur, ekşi maya niteliğindedir.

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi, uzun oval bir şekle sahip olup uzunluğu en az 25-30 cm, eni en az 14-16 cm ve kalınlığı en az 1-2 cm aralığındadır. Pişmemiş ağırlığı 160-200 g kadardır. Üzeri, parmak uçları ile bası / tırnaklama işlemi ile şekillendirilir. Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir. Oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilmesi mümkündür.

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da doğum, taziye, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi üretimi; ön hamurun hazırlanması, ana hamurun hazırlanması, pidenin hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarından oluşur. Üretiminde kullanılan buğday unu coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi Bileşenleri (10 kişilik / 10 adet):

Ön hamur (ekşi maya) bileşenleri (160 g):

- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 50 ml su
- 2 g yaş maya
- 3 g toz beyaz şeker
- 3 ml ayçiçek yağı

Ana hamur bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 l su
- 160 g ön hamur
- 50 g yaş maya
- 50 g toz şeker
- 50 g margarin
- 50 g tuz

Hazırlanması:

Ekşi maya niteliğindeki ön hamurun hazırlanması için un, ılık su, yaş maya, toz beyaz şeker ve ayçiçek yağı sırayla bir kaba konup yapışkan olmayan bir hamur elde edinceye kadar 10 dk yoğrulur. Üzerini kaplayacak miktarda un serpidikten sonra kalın bir bezle üzeri örtülür. Mayalanıp kabarması için oda sıcaklığında 5-6 saat bekletilir.

Ana hamurun hazırlanması için un, su, ön hamur, yaş maya, toz beyaz şeker, margarin ve tuz bir kaba sırasıyla konur ve 30 dk yoğrulduktan sonra 10 dk dinlenmeye bırakılır.

Dinlenen hamur elle, 160-200 g aralığında 10 parçaya ayrılır. Hamur parçaları, yüzeyine hafif un serpilmiş tezgâha konur ve 20 dk dinlendirilir.

Parmak uçları suya batırılır ve hamurların üzerine bastırılıp dört yöne doğru çekiştirilerek uzunluğu en az 25-30 cm, eni en az 14-16 cm ve kalınlığı en az 1-2 cm olan oval şekil verilir. Tercihe göre üzerine yumurta sarısı sürülüp susam ve çörek otu serpilebilir. Tırnaklama yöntemiyle şekil verilen hamurlar, 220-240° C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dk pişirilir. Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi, fırından çıkarıldıktan sonra sıcak ya da soğuk olarak satışa sunulur.

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilebilir.

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

Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan buğday unu coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesinden Turizm Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Afyonkarahisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle ön hamur hazırlığı olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesinin şeklinin ve boyutunun uygunluğu.
- Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi 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.