

No: 1418 – Mahreç İşareti

ARAPGİR DELİ KIZ BAKLAVASI

Tescil Ettiren
ARAPGİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1418
Tescil Tarihi	: 23.07.2023
Başvuru No	: C2022/000125
Başvuru Tarihi	: 11.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Deli Kız Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Deli Kız Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Deli Kız Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Deli Kız Baklavası; 10 adet yufka ekmeğinin kat kat dizilmesi, her katına eritilmiş tereyağı ile dut pekmezi karışımı sürülüp dövülmüş ceviz içi ilave edilmesi suretiyle Malatya ili Arapgir ilçesinde üretilen hamur işi tatlıdır. Pişirilmeksizin hazırlanır. Servisi, havuç dilimi şeklinde dilimlenerek yapılır.

Arapgir Deli Kız Baklavasının üretiminde kullanılan yufka ekmeğinin hamuru buğday unu ve su ile hazırlanır ve sacda pişirilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Arapgir Deli Kız Baklavası, Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Deli Kız Baklavası bileşenleri (6 kişilik):

- 10 adet sacda pişirilmiş yufka ekmeği
- 300 g tereyağı
- 300 g dut pekmezi
- 350 g dövülmüş ceviz içi
- 50 ml su

Yufka ekmeği bileşenleri:

- 300 g buğday unu
- 400 ml su

Yufka ekmeğinin hazırlanması:

Buğday unu ve su derin bir kap içine alınarak orta sertlikte hamur elde edilene kadar yoğurulur. 10 adet bezeye ayrılan hamur, oklava ile 2-2,5 mm kalınlığında açıldıktan sonra sacda pişirilir.

Tatlının hazırlanması:

Tereyağı, bir kap içinde ocakta eritildikten sonra içine dut pekmezi ve su ilave edilir.

Bir tepsiye pişirilmiş yufka ekmeği yerleştirilir, üzerine tereyağlı pekmez karışımı ince bir tabaka halinde sürülüp dövülmüş ceviz içi serpilir. Yufkalar bitinceye kadar bu işleme devam edilir. En son kat konulduktan sonra tereyağlı pekmez karışımı sürülüp isteğe göre ceviz içi serpilerek 5 dk dinlendirilir. Arapgir Deli Kız Baklavasının servisi, havuç dilimi şeklinde dilimlenerek yapılır.

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

Arapgir Deli Kız Baklavasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Deli Kız Baklavasının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Arapgir Belediyesi, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sonucunda hazırlanan denetim tutanakları, Arapgir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. 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.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Arapgir Deli Kız Baklavası ibaresi 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.