

No: 1068 – Mahreç İşareti

AKŞEHİR HERSESİ

Tescil Ettiren
AKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1068
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2018/046
Başvuru Tarihi	: 22.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Akşehir Hersesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Selçuk Mahallesi Belediye Sokak No:6 Akşehir KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Akşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akşehir Hersesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akşehir Hersesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akşehir Hersesi; et, kemik ve yarma ile hazırlanarak odun ateşinde uzun süre pişirilen yemektir. Üretimde, dana eti veya kurutulmuş koyun ya da keçi kaburga eti kullanılır.

Geçmişe eskiye dayanan Akşehir Hersesi, Mevlâna Celaleddin-i Rumi'nin 'Fihî Mâfih' ve 'Mesnevi' eserlerinde "herise", dönemin Konya Mevlevî dergâhı yemekhanelerinde ise "herse" olarak geçer. Akşehir mutfağı içindeki önemli bir yere sahip olan Akşehir Hersesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg yarma
- 1,5 ilâ 2 kg parça dana eti / kurutulmuş koyun veya keçi kaburga eti
- 1 kg kırılmış kaval kemiği
- Tuz
- 1,5 ilâ 2 lt su

Akşehir Hersesinin üretiminde kurutulmuş et kullanılacaksa, koyun ve keçilerin kaburga etrafındaki etleri kaburga ile birlikte kaya tuzu ile tuzlanır ve tülbentlere sarılarak güneşte kurutulur. Kurutulmuş et kullanılmayacaksa dana eti ile yapılır.

Yarma ayıklanır ve ıslatılarak 5-6 saat bekletilir. Büyük bir bakır tencereye yarma, et ve kemik yerleştirilip tuzlanır ve su eklenir. Köz halindeki odun ateşiyle yanan 100 °C sıcaklığındaki fırına akşamdan konularak 8-10 saat kadar pişirilir. Tencereye su, arada bir kontrol edilerek azaldıkça takviye edilir. Akşehir Hersesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Akşehir Hersesinin geçmişi eskiye dayanır ve Akşehir mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akşehir Hersesinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Akşehir Belediyesi, Akşehir Ticaret ve Sanayi Odası ile Akşehir Lokantacı Kebapçı, Fırıncı, Pastacılar ve Elektrikçiler Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; Akşehir Hersesi üretiminde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Akşehir Hersesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.