

No: 1320 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI YAZMA ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1320
Tescil Tarihi	: 23.01.2023
Başvuru No	: C2020/451
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Yazma Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Yazma Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Yazma Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Yazma Çöreği; özel amaçlı buğday unu, maya, sıvıyağ, su ve tuz ile hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, yağlanması ve aralarına ceviz içi konularak fırında pişirilmesi suretiyle Çankırı ilinde üretilen çörektir.

Çankırı Yazma Çöreği, üzerine yumurta sürülmeden pişirilir. Ceviz içi, her 3 kat yufkada bir serpilir.

Çankırı Yazma Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Yazma Çöreğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

1 kg özel amaçlı buğday unu
4 g maya
300 ml sıvıyağ
18 g tuz
800 ml su
250 g ceviz içi

Hamur yoğurma kabına un konur ve ortasında bir çukur oluşturulur. Ilık suda eritilen mayaya tuz eklenip unun üzerine ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur, pazı olarak adlandırılan 8-9 parçaya bölünür. Pazılar; 55-60 cm çapında ve 1,3 - 1,5 mm kalınlığında yufka olarak açılır, her katın üzeri yağlanır ve üst üste konur. Her 3 kat yufkada bir dövülmüş ceviz içi serpilir. Gözleme gibi kenarlarından içe doğru katlanan yufkalar, yağlanmış tepsiye konur ve elle bastırılarak tepsinin şeklini alıncaya kadar yayılır. Üzeri yağlanıp 200°C sıcaklıktaki fırında pişirilir.

Fırından çıkarılan Çankırı Yazma Çöreği, ters çevrilip dilimlenerek servis yapılır. Kapaklı kaplarda muhafaza edilir ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Raf ömrü en fazla 2 gündür.

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

Çankırı Yazma Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Yazma Çöreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Yazma Çöreği ibaresinin, logosunun 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.