

No: 737 – Mahreç İşareti

**AFYON VELENSE HAMUR AŞI /
AFYONKARAHİSAR VELENSE HAMUR AŞI**

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 737
Tescil Tarihi	: 29.04.2021
Başvuru No	: C2020/125
Başvuru Tarihi	: 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Velense Hamur Aşısı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemek ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 03200 AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Velense Hamur Aşısı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Velense Hamur Aşısı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Velense Hamur Aşısı; yoğurularak açılan hamurun kare şeklinde kesilmesi, kurutulması ve daha sonra haşlanıp üzerine sos ilave edilmesiyle hazırlanır. Afyon Velense Hamur Aşısı, sıcak ya da soğuk olarak tüketilir.

Afyon Velense Hamur Aşısı, Afyonkarahisar'da taziye, sünnet düğünü, hac, oğlan kınası, el öpme, çeyiz indirme vb. etkinliklerde ikram edilir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Velense Hamur Aşısının üretimi; yaklaşık 30 dakika süren hamurun hazırlanarak kurutulması ile kurutulan hamurun pişirilerek servise hazır hale getirilmesi aşamalarından oluşur.

Velense hamuru için malzemeler:

480 g özel amaçlı buğday unu
3 adet yumurta
10 g tuz
30 ml zeytinyağı
250 ml su

Sos için malzemeler:

2 – 3 diş sarımsak
300 g süzme yoğurt
30 g tereyağı

Un bir yüzeye dökülür. Un kütesinin ortasında boşluk açılır, yumurtalar bu boşluğa kırılır ve iyice karıştırılır. Elde edilen karışımın içine zeytinyağı ve tuz ilave edilerek homojen bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur ve üzerine ince bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş hamurdan, avuç içi büyüklüğünde parçalar alınarak oklavayla, yaklaşık 60 cm çapında kalın yufkalar açılır. Yufkalar, yaklaşık 2 cm'lik kare şeklinde kesilir, un serpilmiş tepsinin üzerine yerleştirilir, üzeri hafifçe unlanır ve kurumaya bırakılır.

Kuruyan hamur aşları, bir tencerede haşlanır. Kevgir ile haşlama suyundan çıkarılıp süzülerek servis yapılacak tabağa yerleştirilir.

Hamur aşları kururken sos hazırlanır. Sarımsaklar ezilip yoğurt ile karıştırılır. Servis tabağındaki hamur aşlarının üzerine dökülür. Tavada eritilen tereyağı da sarımsaklı yoğurdun üzerine dökülerek servise hazır hale getirilir.

Afyon Velense Hamur Aşısı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı hamurunun kurutulmuş hali, çeşitli gramajlarda ambalajlanarak satışa sunulabilir. Ürün ambalaj olarak iki çeşit halinde satışa sunulur. Bunlardan ilki plastik ve tek kullanımlık kapaklı şeffaf kutu içerisine konularak satışı gerçekleştirilen şeklidir. İkincil hali ise yine pamuklu bez keseden imal edilmiş ve ön kısmı kesenin içi görünecek haliyle şeffaf bölümü olan şekilde satışa sunulmuş halidir. Afyon Velense Hamur Aşısı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı paketi açılmadan da açıldıktan sonra da raf ömrü boyunca saklanabilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Afyon Velense Hamur Aşısı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısının üretimi, ustalık becerisi gerektirmesi gerektirir ve coğrafi sınır ile ve geleneksel üretim yöntemiyle yöreye ün bağı ile bulunur. Bu sebeple, hamurun üretimi ve kurutulması, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Afyonkarahisar İl Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin ve oranlarının uygunluğunu; hamurun şeklinin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu, ambalajlı satılan kurutulmuş hamurların uygunluğunu ve Afyon Velense Hamur Aşısı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı 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.