

No: 1503 – Mahreç İşareti

ALACA YANIÇ BÖREĞİ

Tescil Ettiren
ALACA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1503
Tescil Tarihi	: 22.11.2023
Başvuru No	: C2023/000085
Başvuru Tarihi	: 28.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Yanıç Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca İlçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Yanıç Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Alaca Yanıç Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Yanıç Böreği; buğday unu, su, tuz ile hazırlanan hamurun içerisine iç harcı konularak pişirilmesi suretiyle Çorum ili Alaca ilçesinde üretilen, mayasız olarak hazırlanan bir hamur işidir.

Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; peynir, kıyma, ıspanak, domates, maydanoz, yeşilbiber, kuru soğan, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber kullanılır. Alaca Yanıç Böreği kullanılacak iç harcına göre; peynirli, peynirli-maydanozlu, kıymalı, domatesli-soğanlı ve ıspanaklı olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Alaca Yanıç Böreği özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Yanıç Böreği hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle ürünün iki yüzünün de eşit olarak pişirilmesi ve iç harcının hazırlanmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Alaca Yanıç Böreğinin üretildiği, Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Alaca Yanıç Böreği; gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Alaca Yanıç Böreğinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 ya da 12 adet):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg ekmeçlik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 0,6 litre su,
- 20 g tuz.

2- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- Peynirli, peynirli-maydanozlu iç harcı: 500 g peynir, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g pul kırmızıbiber.
- Kıymalı iç harcı: 500 g kıyma, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Domatesli-soğanlı iç harcı: 500 g domates, 100 g kuru soğan, 50 g yeşilbiber, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Ispanaklı iç harcı: 500 g ayıklanmış ıspanak, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.

3- Üzerine sürülmek üzere isteğe bağlı olarak 40 g tereyağı.

Alaca Yanıç Böreğinin Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz ve su ilave konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur yaklaşık 1 saat kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 6 eşit parça kesilerek hamur bezeleri yapılır. Daha küçük Alaca Yanıç Böreği elde etmek için kitle halindeki hamur 12 eşit parçaya bölünerek de hamur bezeleri yapılabilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 15 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Peynirli, peynirli-maydanozlu iç harcı için gerekli bileşenler iyice karıştırılarak iç harcı elde edilir.

Kıymalı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve kıymalı iç harcı elde edilir.

Domatesli-soğanlı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve domatesli-soğanlı iç harcı elde edilir.

İspanaklı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve ıspanaklı iç harcı elde edilir.

Daha sonra dinlendirilen hamurlar ince şekilde ve bezelerin büyüklüğüne göre 20-40 cm çapında daire şeklinde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harcı konular. Hamurun diğer yarısı da üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Hamurun kenar kısımlarının açılmayacak şekilde el ile baskı yapılarak birbirine yapışması sağlanır.

Pişirme ve Servis:

Pişirmede gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalalar kullanılır. Ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirilmesi tavsiye edilir. Ürünün iki yüzünün de eşit şekilde pişirilmesi için aralıklarla ters-düz edilmesi gerekir. Pişirilmesi tamamlanan; Alaca Yanıç Böreğinin üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı sürülür.

Alaca Yanıç Böreği; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Alaca Yanıç Böreği; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur.

Alaca Yanıç Böreğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Alaca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Yanıç Böreğinin; Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Yanıç Böreğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi, Alaca Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Alaca Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Alaca Yanıç Böreğinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Yanıç Böreği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.