

No: 1115 – Mahreç İşareti

**BEYPAZARI DOLMASI /
BEYPAZARI YAPRAK SARMASI**

Tescil Ettiren
BEYPAZARI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1115
Tescil Tarihi	: 20.05.2022
Başvuru No	: C2019/103
Başvuru Tarihi	: 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yaprak sarması / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beypazarı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması; pilavlık pirinç, çekilmiş dolmalık kuzu eti, kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, dereotu, pul biber, karabiber, salça, tuz ve limon suyu kullanılarak hazırlanan harcın, ince ve damarsız yapıya sahip Ak Püskül (Ak Büzgülü) çeşidi asmanın yaprağına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Limon suyu yerine limon tuzu, koruk veya erik pestili de kullanılabilir. Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının servisi, yemeğin suyuyla birlikte yapılır.

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Günlük tüketimin yanı sıra düğün gibi özel davetlerde ikram edilir. Üretimi, özellikle ince, sıkı ve küçük sarılması ile sulu olarak servis edilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg salamura yaprak veya 3 kg taze yaprak
- 360 g pilavlık pirinç
- 0,5 kg çekilmiş dolmalık kuzu eti
- 350 g kuru soğan
- 300 g domates salçası
- 200 g yeşil soğan
- 150 g maydanoz
- 100 g dereotu
- 20 g tuz
- 14 g pul biber
- 12,5 g karabiber
- 8 g kırmızı toz biber
- 170 ml sıvı yağ
- 600 ml su
- 2 adet limonun suyu

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ak Püskül (Ak Büzgülü) çeşidi asmaya ait yapraklar kullanılır.

Kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, dereotu yıkanarak ince kıyılıp yıkanmış pirinç, kuzu eti, kırmızı toz biber, pul biber, karabiber, salça, tuz ve limon suyu ile iyice karıştırılır. Ekşilik vermek için kullanılan limon suyu yerine 50 ml ılık su içerisinde çözülmüş 5 g limon tuzu, 100 ml koruk suyu veya 100 g ekşi erik pestili de kullanılabilir.

Salamura yaprak kullanılacaksa, bir gece önceden suda bekletilerek fazla tuzundan arındırılır ve iyice yıkanır. Taze olarak kullanılacak yapraklar ise, yumuşamaları için 10 g tuz ilave edilmiş 3 l su içinde 3 - 5 dakika haşlanır.

Ele tek tek alınan yaprakların üzerlerine bir miktar harç konup sıkı, ince ve serçe parmak büyüklüğünde olacak şekilde sarılır. Sarılan dolmalar bir tencerenin içine sıralar halinde ve boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Üzerine 100 ml su ve 170 ml sıvı yağ koyulup 15 dakika kısık ateşte pişirilir. Daha sonra 500 ml su ilave edilip kısık ateşte 30 dakika daha pişirilir. Toplam olarak 45 dakika pişirilen Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının servisi, yemeğin suyu ile birlikte yapılır.

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

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle ince, sıkı ve küçük sarılması ile sulu olarak servis edilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Belediyesinin koordinasyonunda ve Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Beypazarı Ticaret Odası ve Beypazarı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir, ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu ile Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.