

No: 1522 – Mahreç İşareti

AFYONKARAHİSAR HAŞHAŞ EZMESİ

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1522
Tescil Tarihi	: 19.01.2024
Başvuru No	: C2018/014
Başvuru Tarihi	: 10.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Haşhaş ezmesi / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğilitepe Cad. No: 11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, haşhaş (*Papaver somniferum* L.) bitkisinin çiçek morfolojisiyle aynı renklerdeki tohumların ısıtma işlemine tabi tutulması, kavrulması, farklı büyüklüklerde ezilerek püre kıvamına getirilmesi suretiyle Afyonkarahisar ilinde üretilen haşhaş ezmesidir. Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, üretimde kullanılan tohumların rengine göre sarı, beyaz veya mavi (siyah olarak da anılır) olarak adlandırılır.

30 - 40 mikron boyutlarında ezilen haşhaş tohumları kahvaltılık, 40 - 70 mikron boyutlarında ezilenler hamur işlerinde veya dolgu malzemesi olarak, 70 mikron ve üzeri diri taneler de kaldığı ezme sos olarak makarna, tatlı ve salatalarda kullanılır.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, Afyonkarahisar ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar ili, haşhaş tarımı için koşulların uygunluğu nedeniyle Bakanlar Kurulu Kararı ile Toprak Mahsulleri Ofisi tarafından belirlenen başlıca bölgelerden biridir.

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, doğrudan tüketilmesinin yanı sıra, coğrafi sınırdaki yapılan pek çok yemekte çeşni verici olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen haşhaş bitkisi kullanılır. Hasat zamanı haşhaş tohumları kurumuş kapsüllerden ayrılır. Haşhaş ezmesinde kullanılacak sarı, mavi ve beyaz renkli haşhaş tohumları, yabancı madde, metal, hafif tane vb. maddelerden eleme yöntemi ile temizlenir. Aspirasyon sistemli, titreşimli gibi çeşitleri bulunan eleme hatlarından %99,95 oranında temiz tane haşhaş elde edilmelidir.

Kavurma (ısıtma işlemi)

Tohumlar döner mekanizmalı kavurma kazanına alınır ve bu kazanda 60 - 140 dakika süreyle kademeli olarak 110 - 180 °C sıcaklıkta kontrollü bir şekilde kavrulur. Kavurma işleminde çok küçük boyutlarda olan tohumların her birinin eşit ve tam olarak kavrulması; tohumların çığ kalmaması; tane yüzeyinde nokta kadar dahi yanık oluşmaması hususlarına dikkat edilmelidir.

Soğutma

Kavurma işlemi tamamlanan haşhaş tohumları döner mekanizmalı elevatör ile 3 - 5 dakika içinde soğutma makinesine aktarılır. Kavrulmuş haşhaş tohumları, kuru soğuk hava verilerek titreşim yöntemiyle yaklaşık 55 - 60 °C sıcaklığa inene kadar soğutma makinesinde soğutulur. Soğutma boyunca haşhaş tanelerinin kesintisiz hareket halinde olmasına azami dikkat edilir.

Dinlendirme

Soğutulan haşhaş tohumları yaklaşık 20 °C sıcaklığa (ortam sıcaklığı) ulaşması için dinlendirme tankına alınır. Haşhaş tohumu aromasını soğutma ve dinlendirme aşamasında kazanır.

Ezme

Dinlendirilen haşaşaş tohumları silindirik veya değirmen usulü makinelerle ezme işlemine tabi tutulur. Tohumların salça kıvamına gelinceye kadar parçalanmasıyla ezme işlemi tamamlanır. Tüketici talepleri ile ezme işlemi inceltilip kalınlaştırılabilir. 30 - 40 mikron boyutlarında ezilen haşaşaş tohumları kahvaltılık, 40 - 70 mikron boyutlarında ezilenler hamur işlerinde veya dolgu malzemesi olarak, 70 mikron ve üzeri diri tanelerin de kaldığı ezme sos olarak makarna, tatlı ve salatalarda kullanılır.

Paketleme, etiketleme ve muhafaza:

Afyonkarahisar Haşaşaş Ezmesi, tat ve aroma kaybının önlenmesi amacıyla hava almasını %100 engelleyecek şekilde gıda güvenliği esaslarına uygun cam ambalaj malzemesi ile değişik ağırlıklarda paketlenir. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği esaslarına uygun etiketlenir. Afyonkarahisar Haşaşaş Ezmesi, açılmamış ambalajında ortam sıcaklığında 18 ay muhafaza edilebilir.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Afyonkarahisar Haşaşaş Ezmesi, Afyonkarahisar ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen haşaşaş bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Haşaşaş Ezmesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Afyonkarahisar Ticaret Borsası ve Afyonkarahisar Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen haşaşaş bitkisinin kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Haşaşaş Ezmesi ibaresinin 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.