

No: 740 – Mahreç İşareti

AFYON AĞZIAÇIĞI

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 740
Tescil Tarihi	: 29.04.2021
Başvuru No	: C2020/131
Başvuru Tarihi	: 11.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Ağzıaçığı
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Ağzıaçığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Ağzıaçığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Ağzıaçığı; un, su ve tuzdan hazırlanan mayasız hamurun kat kat açılması, her katına iç yağlı harcın sürülmesi ve içine, peynirli veya kıymalı harç koyularak fırında pişirilmesi suretiyle üretilir. Afyon Ağzıaçığı ismini; açılan yufkaların üst orta kısmında boşluk kalacak şekilde pileli katlamasından alır.

Afyon Ağzıaçığının geçmişi eskiye dayanır. Günlük öğünlerdeki tüketimi fazla olup doğum, düğün vb. etkinliklerde de ikram edilen yöresel ürünlerdendir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Ağzıaçığının üretimde kullanılan malzemelere aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için:

1,5 kg özel amaçlı buğday unu

700 ml su

20 g tatlı kaşığı tuz

Hamur harcı için:

100 g iç yağı

300 ml ayçiçek yağı

İç harcı için:

Kıymalı harç:

500 g dana kıyma

2 adet yumurta

1/2 demet maydanoz

8 g kaşığı tuz

3 g kaşığı karabiber

Peynirli harç:

400 g beyaz peynir,

2 adet yumurta,

1/2 demet maydanoz

Kıymalı iç harcın yapılışı: Maydanoz ince ince kıyılır. 50 ml Ayçiçek yağı ve kıyma ile iyice karıştırılır.

Peynirli iç harcın yapılışı: Maydanoz ince ince kıyılır. Peynir, küçük parçalar halinde kesilir. Tüm malzemeler iyice karıştırılır.

Hamurun yapılışı: Un derin bir kap içerisinde elenir. Üzerine su eklenip orta yumuşaklıkta ve elastik bir hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Oda sıcaklığında ve üstü kapalı bir şekilde 15 dakika dinlenmeye bırakılır.

Hamur kitlesi dört eşit parçaya bölünerek beze haline getirilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilir.

Birinci yufka açıldıktan sonra hamur harcı tüm yüzeye sürülür. Üst bölümü ortaya gelecek şekilde katlanır. Alt bölümü de aynı şekilde ortada birleşecek şekilde katlanır. Her katlamada hamur hafifçe çekiştirilerek daha da ince hale getirilir. Oluşan silindirik şekilli yufkanın üzerine hamur harcı sürülür. Yan kenarlar üst üste gelecek şekilde katlanır. Bohça (kare) formunu alan hamur parçası yüzeyine tekrar hamur harcı sürülür. Üzeri kapalı bir şekilde buzdolabında 30 dakika dinlendirilir.

İkinci yufkada açılarak dinlenen hamur kitlesi tam ortasına gelecek şekilde yerleştirilir. Birinci yufkada olduğu gibi katlama devam eder. Böylece iki yufka iç içe bohça (kare) şeklini almış olur. Her katlama işleminde hamur harcının tüm yüzeye gelecek şekilde sürüldüğünden emin olunmalıdır.

Bu işlemler diğer iki beze için de aynı şekilde uygulanır. Böylece dört yufkadan iç içe geçmiş iki hamur kitlesi elde edilir.

İç içe geçmiş hamur kitleleri yarımşar saat dinlendirildikten sonra kare şeklini koruyacak biçimde el veya merdane ile üçte biri kadar büyütülerek açılır. 4 eşit parçaya kesilir. Her parça tekrar 4 eşit parçaya kesilerek ayrılır. Parçalar merdane yardımı ile daire şeklinde açılarak inceltirilir.

Daire şeklinde açılan her bir parçanın tam ortasına, tercih edilen iç harç malzemesinden bir yemek kaşığı kadar konularak hafifçe yayılır. Kenarları pile şeklinde birbiri üstüne gelecek şekilde katlanır. Tüm hamur parçaları aynı şekilde katlanır. Katlanan hamur parçaları, 2 cm aralıklarla tepsiye dizilir, yüzeylerine hamur harcı sürülerek yağlanır.

Afyon Ağzıaçığı, taş fırında 180 ila 200 °C, normal fırında ise 200 ila 230 °C sıcaklıkta pişirilir.

Afyon Ağzıaçığının alt ve üst yüzeyi iyice pişince, fırından çıkarılır ve 1 saat kadar dinlendirilerek tüketime hazır hale getirilir. Afyon Ağzıaçığına son şekli verilip pişirilmeden önce dondurulup dondurulmuş gıdaya uygun ambalaj ile paketlenerek satışa sunulabilir.

Afyon Ağzıaçığı, pişirildikten sonra 1 gün içinde tüketilmelidir. Dondurulan Afyon Ağzıaçık ise 0 °C sıcaklıkta muhafaza edildiğinde, üretim tarihinden itibaren 2 gün içinde tüketilmelidir. Dondurulmuş ürün, -18 °C'yi aşmayan bir sıcaklıkta muhafaza edildiğinde ise raf ömrü, üretim tarihinden itibaren 12 aya çıkmaktadır.

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

Geçmişe eskiye dayanan Afyon Ağzıaçığının üretimi, ustalık becerisi gerektirir ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple, ürün eğer dondurulacak ise dondurulmadan önceki tüm aşamalar belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar Zabıta Müdürlüğü, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf Ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Profesyonel Aşçıları Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 5 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; üretim metoduna uygunluğu; dondurularak ambalajlanan hamurların uygunluğunu ve Afyon Ağzıaçığı 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.