

No: 560 – Mahreç İşareti

KALECİK ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren
KALECİK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.05.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 560
Tescil Tarihi	: 07.10.2020
Başvuru No	: C2020/111
Başvuru Tarihi	: 13.05.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kalecik Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kalecik Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenidoğan Yeşilyurt Mahallesi Hüseyin Sağırkaya Bulvarı No:39 Kalecik ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Kalecik ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kalecik Çöreği ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kalecik Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kalecik Çöreği, içerisinde ceviz ve yenibahar baharatı bulunan, 3 kat hazırlanan hamurun her katı yağlandıktan sonra sarmal şekilde birleştirilmesi ile hazırlanan yöresel bir çörektir. Çok eski zamanlardan günümüze kadar bayramlarda, düğün, nişan ve kına törenleri gibi özel günlerde ikram edilir.

Eski tarihlerde yalnızca yöre halkının ihtiyacını karşılamak amacıyla yapılan ve imece usulü ile taş fırınlarda pişirilen Kalecik Çöreğinin, kendine has özellikleri sayesinde Kalecik ilçesi ile ün bağı oluşmuş ve ticarete konu hale gelmiştir.

Kalecik Çöreği yapımında kullanılacak hamur, ürünün üretim tekniğine uygun olarak elde oklava ile veya hamur açma makinesinde geniş bir daire şeklinde 3 kat açılır, orta ılıklıdaki sıvı ve katı yağ (margarin) karışımı her katın üzerine sürülür, son katın üzerine yenibahar ve orta kalınlıkta dövülmüş ceviz serpilir. Kalecik Çöreği, yapımında kullanılan ceviz ve yenibahar baharatı sayesinde kendine özgü tat ve yapıyı kazanır. Çörek içinin albenili görünmesi amacıyla üretimde kullanılan ceviz içinin beyaz ve yağlı olması gerekir.

Kalecik Çöreği taş fırınlarda veya odunlu, elektrikli, gazlı fırınlarda pişirilir.

Üretim Metodu:

Bir adet Kalecik Çöreği üretimi için yaklaşık 1 kg mayalı hamur elde edecek şekilde; yaklaşık 650 g özel amaçlı (baklavalık böreklik) buğday unu, 10 g tuz, 10 g yaş maya ve yeteri kadar su ile hamur hazırlanır. Hamur hazırlanmadan önce un ince elekten elenir. Hazırlanan hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar en az 25-30 dakika yoğrulur. Yoğrulan hamur pazılara ayrıldıktan sonra kuru bir bez üzerinde ve üstü örtülerek 5-10 dakika dinlendirilir. Daha sonra geniş bir yuvarlak şeklinde açılır. Açılan hamur ılık sıvı ve katı yağ karışımı ile yağlanır. Her katı yağlanan ve üst üste konulan 3 kat hamurun üzerine yaklaşık 200 g orta kalınlıkta dövülmüş ceviz içi ve 5 g yenibahar baharatı serpilir.

Hazırlanan hamur, usta mahareti ile yuvarlanarak katlanıp büküldükten sonra sarmal bir şekilde dolandırılarak yuvarlak bir şekle getirilir. Daha sonra hamurun üzerine, parlak bir görüntü vermesi amacıyla çırpılmış yumurta ve sıvıyağ karışımı sürülür. Pişmeye hazır hale getirilen Kalecik Çöreği odunlu, gazlı veya elektrikli fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Günlük olarak üretilip, streç film ambalajlarda ya da ambalajsız şekilde satılır. Tazeliğini koruması için pamuklu bez üzerinde dinlendirilerek saklanır.

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

Kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle uzun yıllardır Kalecik'te üretilen Kalecik Çöreğinin, Kalecik ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle Kalecik Çöreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Kalecik Çöreği denetimleri, Kalecik Belediyesi koordinasyonunda ve Kalecik Belediyesi, Kalecik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ankara Üniversitesi Kalecik Meslek Yüksek Okulundan birer kişinin katılımıyla oluşturulacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir ve şikâyet durumunda veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim sırasında;

- Hamurun mayalı olup olmadığı
- Üretimde kullanılacak malzemelerin doğruluğu ve oranları
- Üretimde kullanılan ceviz içinin yağlı ve beyaz olup olmadığı
- Hamur hazırlama ve açma dışındaki işlemlerin usta tarafından elle yapılıp yapılmadığı
- Çöreklerin fırında pişirilip pişirilmediği
- Kalecik Çöreği ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

kontrol edilir.

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.