

No: 1823 – Mahreç İşareti

AFYON PALİZE / AFYONKARAHİSAR PALİZE

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1823
Tescil Tarihi	: 13.02.2026
Başvuru No	: C2023/000103
Başvuru Tarihi	: 13.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / 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 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon / Afyonkarahisar Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon / Afyonkarahisar Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize; su, buğday nişastası, ceviz içi ve toz şeker ürünleri kullanılarak üretilen geleneksel tatlıdır. Palize kelimesi farsça kökenli bir kelime olup “süzülmüş şey, jöle” anlamına gelmektedir. Soğuk olarak servis edilir ve jölemsi bir görünüme sahiptir.

Yeni doğum yapan lohusa kadınlara ziyaret için gidildiğinde anne sütüne katkı sağlayacağı düşünüldüğünden ikram amaçlı yapılır. Coğrafi sınırdaki nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için de üretilir. Afyon / Afyonkarahisar Palize yanında pekmez ile birlikte servis edilir.

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize, Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Palize/ Afyonkarahisar Palize Bileşenleri (6 Kişilik):

- 1250 gr Su
- 100 gr buğday nişastası
- 125 gr ceviz içi
- 375 gr toz şeker
- 20 ml pekmez

Hazırlanması:

Bir tencerede suya nişasta eklenir ve çırpma teli kullanılarak çırpılır. Çırpma işlemine nişasta, su ile özümseinceye (nişasta tanecikleri kalmayınca) kadar devam edilir. Sonrasında şeker ilave edilerek 5-7 dakika daha çırpma işlemine devam edilir. Çırpma işlemleri sonrasında kısık ateşte kıvam alınca kadar yaklaşık 15 dakika boyunca pişirilir. Pişirme işlemi bittikten sonra 5 dakika tatlı dinlendirilir. Sonrasında servis edilmek için kâselere konulur. Üzerine ceviz içi ve pekmez eklenerek soğuk şekilde servisi yapılır.

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

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Palize / Afyonkarahisar Palizenin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesinden, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere ařađıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileřenlerin uygunluđu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize ibaresinin ve mahreç işareti amblemi 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.