

**No: 1267 – Mahreç İşareti**

**AFYONKARAHİSAR HAŞHAŞLI KATMER**

Tescil Ettiren

**AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1267  
**Tescil Tarihi** : 01.12.2022  
**Başvuru No** : C2021/000247  
**Başvuru Tarihi** : 19.06.2021  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer  
**Ürün / Ürün Grubu** : Katmer / 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 Sınırı** : Afyonkarahisar ili  
**Kullanım Biçimi** : Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer; buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan hamurun içine ayçiçek yağı, don yağı ve sarı haşhaş ezmesi karışımı koyulduktan sonra şeritler halinde kesilmesi, üst üste koyulması, katlanması ve oklavayla 30-35 cm uzunluğunda ve 0,3 mm kalınlığında açılarak sac üzerinde pişirilmesi ile yapılan katmerdir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerde sarı haşhaş ezmesinin baskın tadı hissedilir ve kullanılan don yağı ürüne gevrek bir yapı kazandırır.

Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde özellikle don yağı ve sarı haşhaş ezmesinin kullanımı ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin üretiminde kullanılan don yağı, sarı haşhaş ezmesi ve buğday unu coğrafi sınırdan temin edilir.

### **Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin bileşenleri (4 kişilik):**

- 400 g özel amaçlı buğday unu
- 500 ml su
- 200 ml sıvı yağ
- 30 g don yağı
- 4 g tuz
- 250 g sarı haşhaş ezmesi

### **Hazırlanması:**

Sıvı yağ içine don yağı konularak eriyinceye kadar ısıtılır. Sarı haşhaş ezmesi ilave edilip bir kenarda bekletilir.

Başka bir kaba un konur, unun ortası havuz biçiminde açılır ve ortadaki boşluğa tuz ve ılık su ilave edilip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırılıp yoğrulur. Hamurun üzeri bez ile örtülerek 30 dk dinlendirilir.

Hamur 4 parçaya ayrılır ve oklava ile uzunluğu 30-35 cm, kalınlığı 0,3 mm olan oval şeklinde yufkalar açılır. Yufkaların her birinin üzerine yağ-haşhaş karışımı sürülüp 5-6 cm genişliğinde şeritler kesilir. Kesilen şeritler üst üste konur ve bir uçtan başlayarak yaklaşık 6 cm genişliğinde olacak şekilde içe doğru katlanır. Katlanan hamurlar, un serpilmiş zeminde oklava ile uzunluğu 30-35 cm, kalınlığı 0,3 mm olan oval şeklinde açılarak pişirme öncesi hamura son şekli verilir. Hamurların her iki yüzeyi de yağlanıp kızdırılmış sac üzerinde teker teker konularak 10 dk pişirilir. İki tarafı da pişen Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde özellikle don yağı ve sarı haşhaş ezmesinin kullanımı ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretimde kullanılan don yağı, sarı haşhaş ezmesi ve buğday unu coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 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. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Afyonkarahisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle sarı haşhaş ezmesi ve don yağı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle hamurun aşamalı olarak hazırlanması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmerin pişmiş ve pişmemiş boyutunun uygunluğu.
- Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer 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.