

No: 1378 – Mahreç İşareti

ÇERKEŞ KURABIYESİ

Tescil Ettiren
ÇERKEŞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1378
Tescil Tarihi	: 06.06.2023
Başvuru No	: C2022/000270
Başvuru Tarihi	: 25.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çerkeş Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. Çerkeş Belediye Başkanlığı 60 1 Çerkeş ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Kurabiyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Kurabiyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**ÇERKEŞ
KURABİYESİ**

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Kurabiyesi; buğday unu, pudra şekeri ve bitkisel susuz yağ kullanılarak Çerkeş ilçesinde üretilen kurabiyedir. Gevrek yapıda olup üzerinde çatlaklar bulunur. S harfine benzer bir şekle sahiptir. Pişmiş haldeki ağırlığı 17-19 g olup uzunluğu 7-9 cm, genişliği ise 1-2 cm kadardır.

Şekil: Çerkeş Kurabiyesinin şekli



Çerkeş Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Düğün, nişan, kına, asker uğurlaması vb. özel davetlerde ikram edilir. Üretimi genellikle, hamurun hazırlanması ve kurabiyelere şekil verilmesi aşamaları bakımından iki kişi ile imece usulü gerçekleştirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 250 adet Çerkeş Kurabiyesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 2-2,5 kg buğday unu
- 800-1000 g pudra şekeri
- 1kg bitkisel susuz yağ

Derin bir kapta pudra şekeri ve bitkisel susuz yağ, yaklaşık 20-25 dakika yoğrulur. Pudra şekeri tamamen eriyip kremamsı yapıda homojen bir karışım oluşunca; üzerine azar azar un ilave edilir, orta yumuşaklıkta ve bej renginde hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 30 dakika karıştırılarak yoğrulur.

Hamurdan 18-20 g'lık parçalar alınarak bir elin avuç içine yerleştirilir. Diğer elin parmak uçlarıyla yuvarlanıp uzunluğu 8-10 cm ve genişliği 2-3 cm olan çubuk haline getirilir ve hamurun uçlarındaki sivrilikler giderilir. İki

ucundan hafifçe bükülen hamur çubuğa, S harfine benzer şekil verilir. Düzgün şekil verilebilmesi ellerin temiz ve kuru olması gerekir. Bu sebeple hamurun hazırlanması ve kurabiyelere şekil verilmesi aşamaları, genellikle iki kişi tarafından gerçekleştirilir.

Şekil verilen kurabiyeler, fırın tepsisine yan yana dizilir ve 150°C sıcaklıktaki fırında, altı hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Kurabiyelerin hamuru yağlı olduğu için, tepsinin yağlanması gerekmez.

Pişen Çerkeş Kurabiyesinin üzerinde çatlaklar bulunur ve rengi, hamuru gibi bejdir. Ağırlığı 17-19 g, uzunluğu 7-9 cm ve genişliği ise 1-2 cm'dir. Soğuması için 15-20 dakika bekletildikten sonra, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir. Serin ve kuru bir yerde en az 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Çerkeş Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Çerkeş Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çerkeş Belediyesi ile Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çerkeş Kurabiyesi ibaresinin, logosunun 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.