

No: 1118 – Mahreç İşareti

ÇUBUK HOMAÇASI

Tescil Ettiren
ÇUBUK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1118
Tescil Tarihi	: 23.05.2022
Başvuru No	: C2021/000245
Başvuru Tarihi	: 16.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Homaçası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Selim Mh.Atatürk Cd.No:3 Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çubuk Homaçası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Homaçası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Homaçası; dana eti, ilikli uyluk kemiği, su ve tuz kullanılarak üretilen sulu et yemeğidir. Etler tereyağında mühürlenir. Çubuk Homaçasında kullanılan et, dananın but ve incik bölümlerinden seçilir ve 7-8 saat pişirilir. Pişirme sırasında ilikli kemik kullanılması, yemeğin ayırt edici özelliklerindedir.

Çubuk Homaçasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün yemeklerinde ve özel davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6-8 kişilik Çubuk Homaçası için bileşenler:

- 2 kg kemikli dana eti
- 300 g ilikli uyluk kemiği
- 200-250 ml su
- 50 g tereyağı
- 4-8 g tuz
- 4-8 g pul biber

Çubuk Homaçasının Hazırlanması:

Çubuk Homaçasının üretiminde kullanılan et, coğrafi sınırdaki beslenen büyükbaş hayvanlardan temin edilir. Dana eti, yaklaşık olarak 10-15 cm büyüklüğünde parçalara ayrılır. Etlerin iki tarafı kaşıkla çevrilerek 1-2 dakika tereyağında mühürlenir. Mühürlenmiş etler, gıda ile teması uygun tülbent veya bez üzerine konularak yağ ve kan süzülür.

Yemeğin pişirileceği tencerenin en altına parça uyluk kemikleri dizilir, kemiklerin üzerine mühürlenmiş etler yerleştirilir ve etlerle aynı seviyeye gelecek şekilde kaynamış su koyulup tuz ve pul biber ilave edilir. Yemeğin suyu kaynamaya başladıktan sonra tencerenin üzeri hava almayacak şekilde kapatılır ve yaklaşık 7-8 saat pişmeye bırakılır. Kaynama sırasında tencerenin en altına yerleştirilen kemiklerin içinde bulunan ilikler dışarı çıkar ve yemek ilikle birlikte pişer. Çubuk Homaçasının servisi etleri, yemeğin ilikli suyu ile birlikte tabağa konulmasıyla yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine tereyağı da dökülebilir.

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

Çubuk Homaçasının, geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Çubuk Homaçasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinasyonunda, Çubuk Belediyesinden iki kişi, Çubuk Ziraat Odasından bir kişi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojileri bölümünden bir kişinin katılımıyla toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çubuk Homaçası ibaresinin, logosunun ve 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.