

No: 741 – Mahreç İşareti

AFYON BÜKMESİ

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 741
Tescil Tarihi : 29.04.2021
Başvuru No : C2020/130
Başvuru Tarihi : 11.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Afyon Bükmesi
Ürün / Ürün Grubu : Börek / 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 03200 AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı : Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi : Afyon Bükmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Bükmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Bükmesi; un, su ve tuzdan hazırlanan hamurun kat kat açılması, her katına haşhaş ezmesi sürülmesi ve içine mercimekli, peynirli, patatesli veya ıspanaklı harç koyularak kızartılması suretiyle üretilir.

Afyon Bükmesinin geçmişi eskiye dayanır. Doğum, düğün vb. etkinliklerde ikram edilen yöresel ürünlerdendir. Bu sebeple Afyon Bükmesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Bükmesinin üretiminde kullanılan malzemelere aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için:

1 kg özel amaçlı buğday unu
500 ml su
16 g tuz
Hamur harcı için:
100 g sarı haşhaş ezmesi
90 ml ayçiçek yağı
30 g iç yağı (Düşük sıcaklıkta eritilerek kullanılır.)

İç harcı için:

Mercimekli harç:
200 g yeşil mercimek
1 adet orta boy kuru soğan
30 g ayçiçek yağı
8 g tuz
3 g karabiber

Peynirli harç:

200 g beyaz peynir
1 tutam kıyılmış maydanoz Patatesli harç:
200 g patates (haşlanarak rendelenmiş)
8 g tuz
3 g karabiber
1 tutam kıyılmış maydanoz

İspanaklı harç:

200 g ıspanak
1 adet orta boy kuru soğan
8 g tuz
3 g karabiber

Hamurun yapılışı: Un derin bir kap içerisinde elenir. Üzerine su eklenip orta yumuşaklıkta ve elastik bir hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Oda sıcaklığında ve üstü kapalı bir şekilde 15 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Hamur harcının yapılışı: Sarı haşhaş ezmesi derin bir kap içerisine koyularak üzerine ayçiçek yağı ve düşük sıcaklıkta eritilmiş iç yağı ilave edilir. Homojen bir kıvam alana kadar karıştırılır.

Hamur kitlesi iki eşit parçaya bölünerek beze haline getirilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen hamurlar, ince yufkalar halinde açılarak yüzeyi, sarı haşhaş ezmeli harçla kaplanır.

Birinci yufka açıldıktan sonra sarı haşhaş ezmeli harç tüm yüzeye sürülür. Üst bölümü ortaya gelecek şekilde katlanır. Alt bölümü de aynı şekilde ortada birleşecek şekilde katlanır. Her katlamada hamur hafifçe çekiltilererek daha da ince hale getirilir. Oluşan silindirik şekilli yufkanın üzerine sarı haşhaş ezmeli harç sürülür. Yan kenarlar üst üste gelecek şekilde katlanır. Bohça (kare) formunu alan hamur parçası yüzeyine tekrar sarı haşhaş ezmeli harç sürülür. Üzeri kapalı bir şekilde buzdolabında 30 dakika dinlendirilir.

İkinci yufkada açılarak üzerine sarı haşhaş ezmeli harç sürüldükten sonra dinlenen hamur kitlesi tam ortasına gelecek şekilde yerleştirilir. Birinci yufkada olduğu gibi katlama devam eder. Böylece iki yufka iç içe bohça (kare) şeklini almış olur. Her katlama işleminde sarı haşhaş ezmeli harcın tüm yüzeye gelecek şekilde sürüldüğünden emin olunmalıdır.

İç içe geçmiş hamur kitlesi yarımşar saat dinlendirildikten sonra kare şeklinde eşit parçalara ayrılarak yaklaşık 0,5 cm kalınlığında ve yaklaşık 10x12 cm ölçülerinde açılır.

Mercimekli harç: 200 g mercimek üzerini geçecek kadar su ile haşlanır. İyice piştikten sonra süzülür. Diğer tarafta 1 kuru soğan doğranıp yağ ile sotelenir. Süzülen mercimek, sotelenmiş kuru soğan, tuz ve karabiber ile karıştırılıp soğumaya bırakılır.

Peynirli harç: 200 g beyaz peynir küçük parçalar halinde kesilerek tercihen maydanoz ile karıştırılır.

Patatesli harç: 200 g patates haşlanıp rendelenerek, tuz, karabiber, 1 tutam kıyılmış maydanoz ile karıştırılır.

İspanaklı harç: 200 g ıspanak hafif kavruarak, 1 adet orta boy kuru soğan, tuz, karabiber ile karıştırılır.

Yukarıda açıklanan şekilde hazırlanan dikdörtgen şeklindeki yufkaların dikey yönde tam ortasına, tercih edilen iç harç malzemesinden bir yemek kaşığı kadar koyularak alt ve üst kenarları üst üste gelecek şekilde kapatılır. Kenarları hafifçe parmakla bastırılır.

Afyon Bükmeleri, kapatılan yüzeyleri altta kalacak şekilde 2 cm aralıklarla tepsiye dizilir. Artan hamur harcı tüm bükme yüzeyi kaplanacak şekilde sürülür. Afyon Bükmesi, taş fırında 180 ila 200 °C, normal fırında ise 200 ila 230 °C sıcaklıkta pişirilir.

Afyon Bükmesinin üst ve alt yüzeyi iyice pişince fırından çıkarılır ve 1 saat kadar dinlendirilerek tüketime hazır hale getirilir.

Afyon Bükmesi dikdörtgen şeklinde kapatıldıktan sonra dondurulup dondurulmuş gıdaya uygun ambalaj ile paketlenerek de satışa sunulabilir.

Afyon Bükmesi, pişirildikten sonra 1 gün içinde tüketilmelidir. Dondurulan Afyon Bükmesi ise 0 °C sıcaklıkta muhafaza edildiğinde üretim tarihinden itibaren 2 gün içinde tüketilmelidir. Dondurulmuş ürün, -18 °C'yi aşmayan bir sıcaklıkta muhafaza edildiğinde ise raf ömrü, üretim tarihinden itibaren 12 aya çıkmaktadır.

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

Geçmişe eskiye dayanan Afyon Bükmesinin üretimi ustalık becerisi gerektirir ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar Zabıta Müdürlüğü, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf Ve Sanatkârlar Odası ile Afyonkarahisar Profesyonel Aşçıları Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin ve oranlarının uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; dondurularak ambalajlanan hamurların uygunluğunu ve Afyon Bükmesi ibaresi ile 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.