

No: 464 – Mahreç İşareti

AKSARAY İNCEELEK TATLISI

Tescil Ettiren

AKSARAY İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.10.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.10.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 464
Tescil Tarihi	: 17.10.2019
Başvuru No	: C2018/196
Başvuru Tarihi	: 19.10.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray İncecek Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşpazar Mah. 801. Sok. No:1 68100 AKSARAY
Coğrafi Sınırı	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray İncecek Tatlısı; buğday unu, süt, zeytinyağı, yumurta, yoğurt, limon suyu ve karbonat ile hazırlanan, hamurun fermantasyonundan sonra ince yufkalar halinde açılan yufkaların, gazlı ekmek sacında ateş üzerinde veya fırında hafif kızartılarak aralarına ceviz ve üzerlerine zeytinyağı koyulmak suretiyle tepsiye dizilip fırında pişirilen ve sonra üzerine şerbet dökülmesiyle üretilen yöresel tatlıdır. Aksaray İncecek Tatlısı, özellikle ramazan ayında iftar ve sahurda, bayramlarda ve düğünlerde tüketilen bir üründür.

Yaklaşık 35-40 cm çapındaki Aksaray İncecek Tatlısının ayırt edici özellikleri; arasındaki iç ceviz parçalarıyla 14 kat yufkadan oluşması, Anadolu Kırmızı Sert Buğdayından elde edilen undan yapılan kızartılmış yufkanın kullanılması nedeniyle tatlının ağıza alındığında gevrek ve çıtır yapıda olması tatlının ne çok sert ne de çok yumuşak olmasıdır. Ürün hazırlamada Türk Gıda Kodeksi Un Tebliğine uygun özel amaçlı buğday unu kullanılacak olup, söz konusu un Anadolu Kırmızı Sert Buğdayından elde edilecektir. Bu buğday, kırmızı kılçıklı, kırmızı kavuz renkli ve beyaz tanelidir, kışa orta düzeyde dayanıklı, kuraklığa ise daha dayanıklıdır. Aksaray İncecek Tatlısının yüzeyi parlak ve altın sarısı renkte olmalı, iç kısmının sarımsı beyaz renkte olmalı, üst tabakadaki yufka yanık olmamalıdır.

Üretim Metodu:

Aksaray İncecek Tatlısında kullanılan malzemeler:

<u>Hamur için</u>	<u>Hamuru açmak için</u>	<u>İç malzemeleri</u>	<u>Şerbeti için</u>
500 g un 200-250 ml süt 40-50 ml zeytinyağı 10-15 g yoğurt 1 adet yumurta 20-30 g karbonat 3-5 ml limon suyu	100 g buğday nişastası	250 g ceviz içi 40-50 ml zeytinyağı	500 g beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz) 400-500 ml su 3-5 g sofr tuzu - Şerbet miktarının en fazla %5'i kadar limon suyu

- Hamurun hazırlanması:** Un, süt, zeytinyağı, yumurta, yoğurt, limon suyu ve karbonat birbiriyle karıştırılarak homojen bir hamur elde edinceye kadar 10-12 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminden sonra 20-25°C sıcaklıkta 1-1,5 saat fermantasyona bırakılır.
- Yufkaların hazırlanması:** Fermantasyon sonunda hamur 14 eşit parçaya bölünür. Hamur üzerine buğday nişastası serpilerek oklavayla 35-40 cm çapında, 0,3-0,35 mm kalınlığında açılır. Yufka açıldıktan sonra doğrudan kullanılabilir gibi, önceden açılıp kızartılarak kurutulmuş yufkaların, az miktarda su ile ıslatılarak sonradan kullanılması da mümkündür. Yufkaların tümü 100-120°C sıcaklıkta gazlı ekmek sacı veya fırında tepsi içerisinde 5-10 dakika süreyle çift yönlü hafif şekilde kızartılır. Kızartıldıktan sonra 5 dakika dinlendirilir, sonra çift yönlü olacak şekilde az miktarda su ile ıslatılır ve tepsiye dizmeye hazır hale getirilir.
- Tepsiye yerleştirme:** Hazırlanan yufkalardan 7 tanesi tepside üst üste dizilir, üzerine küçük parçalar haline getirilmiş ceviz içi serpilir ve üzerine tekrar 7 adet yufka yerleştirilir. Yerleştirilen yufkalar bıçak yardımı ile istenilen şekilde dilimlenir ve üzerine tüm yüzeyi kaplayacak şekilde zeytinyağı dökülür.
- Fırında kızartma:** Tepsi içerisindeki malzeme 180°C sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirilip fırından çıkarılır.

5. Şerbetin hazırlanması: Su, beyaz şeker ve tuz 5 dakika kaynatılır. Karışıma şerbet miktarının %5'ini geçmeyecek miktarda limon suyu eklenir ve karıştırılır. Ürün hazırlamada kullanılan şerbetin briks değeri 60-70 aralığında olmalıdır. Fırından çıkarılan ve sıcak durumdaki tepsiye soğumuş şerbet dökülür.

Sıcak servis edilen tatlının bir porsiyonu 150 gramdan az olmalıdır. Ayrıca Aksaray İncecek Tatlısı günlük tüketilen bir ürün olduğundan, oda sıcaklığında uygun koşullarda 24 saatten fazla bekletilmeden tüketilmelidir. Aksi takdirde ürünün tazeliği ve gevrekliği kaybolur. Aksaray İncecek Tatlısının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamaları gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

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

Aksaray İncecek Tatlısı, üretim yöntemi ve sert buğdaydan elde edilen unun kullanılmasıyla ünlenerek Aksaray ile özdeşleşmiştir. Aksaray İncecek Tatlısının ünü bayram, düğün gibi özel günlerde eskiden beri yapılmasından ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

Denetleme:

Aksaray İncecek Tatlısının denetimi, Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray Belediyesi'nden ikişer kişi olmak üzere, alanında uzman toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime ilişkin raporlar, Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir. Denetimler üretim, pazarlama ve satış aşamalarına yönelik yapılacaktır. Aksaray İncecek Tatlısının denetimi, aşağıda açıklanan 3 aşamadan oluşur.

1. Temel bileşenlerin denetimi:

- 1.1. Kullanılan buğdayın denetimi: Üründe kullanılan buğdayın Anadolu Kırmızı Sert Buğdayı olup olmadığı denetlenecektir.
- 1.2. Hamur hazırlama: Hamurda kullanılan malzemelerin, yukarıda belirtilen oranlara uygunluğu denetlenecektir.
- 1.3. Şerbet hazırlama: Şerbetin briks değerinin 60-70 aralığında olduğu denetlenecektir.

2. Üretim süreci denetimi:

- 2.1. Kızartma: Tatlıyı kızartmakta kullanılan fırının sıcaklığının 180°C olması ve kızartma süresi denetlenecektir.

3. Nihai ürünün denetlenmesi:

- 3.1. Duyusal özellikler: Üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıda olması, kabuğunun çok kalın olmaması denetlenecektir.
- 3.2. Renk: Tatlının dış kısmının parlak ve altın sarısı renkte olması, iç kısmının sarımsı beyaz renkte olması denetlenecektir.

Denetim mercii, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.