

No: 1089 – Mahreç İşareti

AKSARAY ŞEKER BÖREĞİ

Tescil Ettiren
AKSARAY BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1089
Tescil Tarihi	: 20.04.2022
Başvuru No	: C2021/000289
Başvuru Tarihi	: 26.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Şeker Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aksaray Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zincirli Mah. Belediye Sarayı 44.Cad. No 55 Merkez AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Aksaray Şeker Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Aksaray Şeker Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Şeker Böreği; kuyruk yağı, tereyağı, margarin, buğday unu, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve ceviz içi kullanılarak üretilen şerbetli tatlıdır. Oval biçimindeki hamur, kalbura bastırılarak şekil verildiği için üzerinde gözenekler bulunur ve kalburabastı ismiyle de bilinir.

Aksaray Şeker Böreğinin geçmişi, Osmanlı mutfağına kadar uzanır ve bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayramlarda, kız isteme merasimlerinde, mevlitlerde, düğünlerde vb. özel etkinliklerde ikram edilir. Tok tutması sebebiyle ramazan ayında iftar ve sahurda sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aksaray Şeker Böreği üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

250 g margarin
40 g tereyağı
40 g kuyruk yağı
450 g buğday unu
40 g yoğurt
1 tane yumurta
10 g kabartma tozu
300 g beyaz şeker
100 g ceviz içi
400 ml su
Birkaç damla limon suyu

Bir tencerede margarin eritilir ve içine tereyağı ve 110 g un ilave edilerek un pembeleşinceye kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Başka bir tencerede kuyruk yağı eritilir, kavrulan bileşenlere ilave edilir ve soğumaya bırakılır.

Yoğurt, yumurta, 340 g un, ceviz içi, kabartma tozu ve soğuyan karışım, bir kap içine konur ve çok sert olmayan kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur, ceviz büyüklüğünde yaklaşık olarak 25 parçaya bölünür. Hamur parçaları bir kalburun üstüne konup bastırılarak, yaklaşık 0,5 cm kalınlığında yassı oval şekli verilir ve yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında, hamurun yüzeyinde çatlaklar oluşup kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp oda sıcaklığına (20-25°C) gelinceye kadar soğumaya bırakılır ve şerbet dökmeye uygun derinliğe sahip olan bir servis tabağına dizilir.

Şerbeti hazırlamak için beyaz şeker ve su bir tencerede karıştırılır ve kaynatılır. Kaynama başlayınca içine 2 ya da 3 damla limon suyu ilave edilip 5 dakika kaynatılır. Ocaktan indirilen, şerbet 35 °C'ye kadar soğuyunca oda sıcaklığındaki Aksaray Şeker Böreğinin üzerine gezdirilerek yavaş yavaş dökülür. En az yarım saat şerbeti çekmesi beklendikten sonra servis yapılır.

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

Aksaray Şeker Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Aksaray Şeker Böreğinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Aksaray Belediyesinin koordinasyonunda ve Aksaray Belediyesi, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Aksaray Şeker Böreği 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.