

No: 1371 – Mahreç İşareti

ARAPGİR AKITMA BİCİĞİ

Tescil Ettiren
ARAPGİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1371
Tescil Tarihi	: 06.06.2023
Başvuru No	: C2022/000067
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Akıtma Bıçığı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Akıtma Bıçığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Akıtma Bıçığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Akıtma Bıçığı, buğday unu, yumurta, sıvı yağ ve tuz kullanılarak hazırlanan akışkan hamurun kızgın saca dökülerek her iki tarafı hafif pişirildikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı, süt ve sarımsak ile hazırlanan sosun ilave edilmesi suretiyle Arapgir ilçesinde üretilen yemektir.

Arapgir Akıtma Bıçığının geçmişi eskiye dayanır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan sosun bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliği vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Akıtma Bıçığı için bileşenler (4 kişilik):

- 200 g buğday unu
- 600 ml su
- 1 adet yumurta
- 50 ml sıvı yağ
- 2 g tuz
- 250 g tereyağı
- 400 ml süt
- 1 baş sarımsak

Hazırlanması:

Geniş bir kaptaki su, yumurta, sıvı yağ ve tuz karıştırılır. Karışıma azar azar un ilave edilip topaklaşmayacak şekilde iyice çırpılır. Hazırlanan hamurun akışkan kıvamda olmasına dikkat edilir. Hamur, yapışmaması için önceden yağlanmış orta sıcaklıktaki sac üzerine yemek kaşığı ile öbekler halinde döküldükten sonra her iki tarafı pembeleşinceye kadar ve çok kurumamasına dikkat edilerek hafifçe pişirilerek bir tepside toplanır. Pişen hamurların üzerine dökülecek sos için, tereyağı eritilir ve içine dövülmüş sarımsak ile süt ilave edilir.

Arapgir Akıtma Bıçığının servisi, pişmiş hamurların üzerine sos döküldükten sonra soğuk olarak yapılır.

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

Arapgir Akıtma Bıçığının geçmişi eskiye dayanır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan sosun bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Akıtma Bıçığının tüm aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Arapgir Belediyesi, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak

Arapgir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere ařađıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileřenlerin uygunluđu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Arapgir Akıtma Bıcığı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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