

**No: 1121 – Mahreç İşareti**

**AFYONKARAHİSAR ÖVMESİ / AFYON ÖVMESİ**

Tescil Ettiren

**AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1121
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.05.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000250
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.06.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Afyonkarahisar Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Afyonkarahisar ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi; buğday unu, patates, tuz ve su ile hazırlanan hamura mayalı hamur karıştırıldıktan sonra sarı haşhaş ezmesi, ayçiçek yağı ve karbonat eklenip birkaç kez katlanıp açılmasıyla üretilen hamur işidir. Afyonkarahisar Övmesinde / Afyon Övmesinde sarı haşhaş ezmesinin baskın tadı hissedilir. Üretimde kullanılan patates, nişasta içeriğinden dolayı ufalanmayı önleyip ürüne tok ve elastik bir yapı kazandırır ve ürünün bayatlamasını geciktirir.

Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki "öğme" olarak da bilinir.

Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin geçmişi eskiye dayanır. Bileşen seçimi olarak patates ve sarı haşhaş ezmesinin kullanılması ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

1 adet Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### Ön hamur için bileşenler:

- 160 g özel amaçlı buğday unu
- 9 - 10 g beyaz şeker
- 30 g yaş maya
- 3 - 4 g tuz
- 500 ml su

#### Ön hamurun hazırlanması:

Mayalama için kullanılacak ön hamurun hazırlanması için yaş maya, şeker ve su, homojen bir şekilde karıştırılır. Üzerine un, tuz ve 30 - 35 °C sıcaklıktaki ılık su ilave edilip ele yapışmayacak kıvamda hamur elde edinceye kadar 30 dakika yoğrulur. Hamur yüzeyini kaplayacak şekilde un serpilip üzeri kapatılarak oda sıcaklığında 8 - 12 saat mayalanmaya bırakılır.

#### Ana hamur için bileşenler:

- 320 g özel amaçlı buğday unu
- 2 adet orta boy patates
- 7 - 8 g tuz
- 500 ml su

#### Ana hamurun hazırlanması:

Patatesler, içinde önceden kaynatılmış su bulunan tencereye koyularak 40 dakika haşlanır. Haşlanan patatesler soğuyunca rendelenerek un, tuz ve 30 - 35 °C sıcaklıktaki ılık su eklenip 20 dakika yoğrulur. Üzerine, önceden hazırlanan ön hamur ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar 30 - 45 dakika daha yoğrulur. Hamur yüzeyini kaplayacak şekilde un serpilişi üzeri kapatılarak 1 - 2 saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Mayalanan ve dolayısıyla hacmi artan hamur, 20 - 25 dakika dinlendirilerek son olgunlaştırma işlemi tamamlanır.

#### Övme hamuru için bileşenler:

- 480 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g sarı haşhaş ezmesi
- 6 - 7 g karbonat
- 150 ml ayçiçek yağı

#### Övme hamurunun hazırlanması:

Olgunlaşan ana hamurun içine un ilave edilip coğrafi sınırdaki esiran adı verilen spatula ile iyice karıştırılarak yoğrulur. Hamur, yaklaşık 1,5 cm kalınlığında elle daire şeklinde açılır ve üzerine, başka bir kaptaki hazırlanan ayçiçek yağı ve sarı haşhaş ezmesi karışımının yarısı sürülür.

Hamur eşit büyüklükte 4 - 6 parçaya bölünerek parçalar üst üste dizilir ve parçaların birleştirilmesiyle oluşan hamur ortalama 1,5 cm kalınlığında daire şeklinde elle açıldıktan sonra ayçiçek yağı ve haşhaş ezmesi karışımının kalan kısmı hamur üzerine eşit bir şekilde yayılır. Unlanmış tepsi içine koyulur, üzerine esiranla bastırılıp önceden 220 - 240 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra oda sıcaklığında 10 dakika dinlendirilir. Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi 4 °C sıcaklıkta 7 gün, oda sıcaklığında ise gıda ile temasa uygun bir beze sarılarak 2 - 3 gün muhafaza edilebilir.

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

Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin geçmişi eskiye dayanır. Bileşen seçimi olarak patates ve sarı haşhaş ezmesinin kullanılması ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle sarı haşhaş ezmesi olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.