

No: 1774 – Mahreç İşareti

UŞAK ULUBEY ZİNİ HAMURSUZU

Tescil Ettiren

UŞAK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1774
Tescil Tarihi	: 09.09.2025
Başvuru No	: C2024/000064
Başvuru Tarihi	: 13.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Ulubey Zini Hamursuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Hamursuz / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mahallesi Kılcan Caddesi No: 1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, genellikle 13 kat yufka arasına siyah ve sarı haşhaş ile beyaz toz şekerden oluşan bir karışımın sürülüp baklava dilimi şeklinde kesildikten sonra pişirilmesiyle elde edilen bir tatlıdır. Özellikle düğün ve bayram gibi özel günlerde tüketilen bu lezzet, Uşak mutfağının önemli bir parçasıdır. Geleneksel olarak, düğün öncesi kız evi tarafından hazırlanır ve damat evine gönderilir. Bu adet, düğün hazırlıklarının başladığını simgeleyen ve uzun yıllardır süregelen kültürel bir ritüeldir.

Uşak Ulubey Zini Hamursuzuna karakteristik özelliğini veren, yufkaların arasına sürülen siyah ve sarı haşhaştan elde edilen iç malzemedir. 2-3 mm kalınlığındaki yufkalar, genellikle 13 kat olarak tepsiye yerleştirilir. Her katın arasına bol miktarda siyah ve sarı haşhaş serpilir, üzerine beyaz toz şeker eklenir. En üst kata, diğer katlara göre yaklaşık iki kat daha fazla iç malzeme ve şeker konur. Pişmiş bir adet Ulubey Zini Hamursuzu yaklaşık 80 gram ağırlığındadır. Haşhaştan dolayı koyu renkte olan hamursuzunun yüksekliği 5-7 cm, bir kenarının uzunluğu ise 4-6 cm'dir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi Uşak Ulubey Zini hamursuzu için gerekli bileşen listesi:

Hamur malzemeleri:

2500 g böreklik özel amaçlı un
1086 ml su
25 g sıvı yağ
24 g tuz
20 g yoğurt
20 g yaş maya
5 g sirke

İç malzemeler:

1500 g siyah haşhaş
300 g sarı haşhaş (tercihe göre tahin)
300 ml su
2200 g beyaz toz şeker
50 g sıvı yağ veya margarin

Hamurun hazırlanması ve yufka haline getirilmesi:

Böreklik un, su ile karıştırıldıktan sonra üzerine maya, tuz, sirke ve yoğurt karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur kıvamı orta yumuşaklıkta olmalıdır. Hamur yaklaşık 4 eşit parçaya ayrılır. Hamur kabının üzerine temiz bir

bez örtölerek 20-25 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamurun tamamından 1 tepsi için 13 adet beze elde edilir. Her bir beze oklava ile 60 cm çapında 2-3 mm kalınlığında açılarak yufka haline getirilir.

İç harcın hazırlanması:

Siyah haşhaş ve sarı haşhaşın tamamı, 300 ml su eklenerek karıştırılır. 2-3 dakika mikser ile karıştırılarak sürülebilir hale getirilir.

Yufkaların tepsiye dizilmesi ve iç harcın ilavesi:

Tepsinin iç kısmı sıvı yağ ile yağlanır. En alta ilk yufka serildikten sonra üzerine 150 gram haşhaş karışımı konur ve hamurun yüzeyine eşit olarak yayılır. Üzerine 150 gram toz kristal şeker eşit olarak serpilir. Bu işlem 11 kez tekrarlanır. 12. yufka tepsiye serildikten sonra kalan 450 gram haşhaş karışımı ve 550 gram beyaz toz şeker kullanılır ve 13. yufka ile üzeri kapatılarak yağı sürölür ve baklava dilimi şeklinde kesilir.

Piştirme işlemi:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu pişirilmesinde taş taban fırın olarak adlandırılan pişiricilerde 180 °C'de 45 dakika, davul fırınlarda ise 170 °C'de 65-70 dakika pişirilir. Piştirme öncesinde fırının piştirme sıcaklığına gelmesi beklenir. Piştirme sırasında 8-10 dakikada bir tepsi 60-90 derece çevrilerek ürünün eşit olarak pişmesi sağlanır.

Ürünün muhafazası:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, serin ve kuru ortamda pişirildiği tepside muhafaza edilir. Karton esaslı kutu ve kendi tepsisi ile taşınır. Buzdolabında muhafaza edildiğinde tüketmeden önce 20 dakika ortam koşullarında bekletilmelidir.

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

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uşak Ulubey Zini Hamursuzunun tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir

Denetleme:

Ürünün denetimi; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası, Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi veya Doğa Bilimleri Fakültesi ile Uşak Tarım İl Müdürlüğü'nden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yürütölür.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görölün hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluk ve Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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 yürütölür.