

No: 1243 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI KIYMALISI / ÇANKIRI KAPALI PİDESİ

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1243
Tescil Tarihi	: 21.10.2022
Başvuru No	: C2020/415
Başvuru Tarihi	: 24.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No:15 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamura iç harç konulup taş fırında pişirilerek üretilir. İç harcında; keçi ya da inek etinden elde edilen kavrulmuş kurutulmuş kıyma, kuru soğan, maydanoz (kışın kurutulmuş maydanoz), pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar ve 907 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Küpecik Peyniri bulunur.

Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

20 adet Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamuru için:

4 kg buğday unu
2 l su
40 g tuz
20 g maya

İç harcı için:

1 kg yağlı kıyma (keçi ya da inek eti)
1 kg kuru soğan
1 baş maydanoz (Kışın kurusu kullanılır.)
1/2 kg Çankırı Küpecik Peyniri
10 g pul biber
6 g karabiber
6 g kimyon
3 g yenibahar
250 g iç yağ (isteğe bağlı)
Pidelerin üzerine sürmek için margarin

Yapılışı:

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin üretiminde, Çankırı'da yetiştirilen hayvanların etleri kullanır.

Un, su, tuz ve maya karıştırılır, yoğrulur ve elde edilen hamur 1 saat dinlendirildikten sonra 160-170 g'lık bezelere ayrılır. Bezeler 1saat dinlenmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanmasında kullanılacak kıyma, önceden kavrulup kurutulur. Kavrulmuş kurutulmuş kıyma, derin bir kabın içine ince ince doğranır. Kıymanın üzerine ince doğranmış kuru soğan ve maydanoz, Çankırı Küpecik Peyniri, pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar ve yağlı bir iç harç istenmesi halinde dondurulmuş iç yağ eklenip karıştırılır. Dinlendirilen bezeler açılır, üzerine iç harç konur ve hamur, harcın üstünü kapatacak şekilde parmak uçları ile birleştirilir. Kapatılan pideler, yaklaşık olarak 5 cm eninde, 50 cm boyundadır. Üzerleri margarin ile yağlanarak 400-450°C sıcaklığındaki taş fırının ateşe en uzak kısmında 3-4 dakika pişirilir. Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup et, coğrafi sınırdaki beslenen hayvanlardan elde edilir. Bu sebeplerle Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çankırı Belediyesi, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odası ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi ibaresinin, logosunun 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.