

No: 1349 – Mahreç İşareti

**AFYONKARAHİSAR NİŞAN KURABİYESİ /
AFYONKARAHİSAR GELİN KURABİYESİ**

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1349
Tescil Tarihi	: 01.05.2023
Başvuru No	: C2021/000248
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi; kuyruk yağı, don yağı, tereyağı, ayçiçek yağı, özel amaçlı buğday unu, toz beyaz şeker, karbonat ve kabukları soyulmuş çiğ yer fıstığı kullanılarak üretilen kurabiyedir. Çapı yaklaşık 10 cm olan, ortası hafif kabarık yarım küre biçimindedir. Kurabiyenin üzerinde, uzunlamasına ikiye bölünmüş kabuksuz fıstık ile yapılan çiçek şeklinde süsleme bulunur.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, içeriğinde farklı çeşitlerde yağ bulunması nedeniyle gevrek yapıdadır. Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir. Oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilmesi mümkündür.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Üretiminde kuyruk yağı, don yağı, tereyağı ve ayçiçek yağının birlikte kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin üretiminde kullanılan kuyruk yağı ve don yağı coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi Bileşenleri (4 kişilik):

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g kuyruk yağı
- 25 g don yağı
- 25 g tereyağı
- 250 ml ayçiçek yağı
- 200 g toz beyaz şeker
- 6 g karbonat
- 60 g kabukları soyulmuş çiğ yer fıstığı

Hazırlanması:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin üretimi; hamur harcının yapılması, şekillendirilmesi, pişirilmesi ve ürünün servisinin yapılması aşamalarından oluşur.

Kuyruk yağı, don yağı, tereyağı, ayçiçeği yağı ve toz beyaz şeker, bir kapta beyaz bir renk alıncaya kadar çırpılarak karıştırılır. Üzerine karbonat ve un ilave edilip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Hamurun, içine konan yağları iyice özümsemesine dikkat edilmelidir.

Hamurdan yaklaşık 125 g'lık parçalar alınıp elde yuvarlanarak yaklaşık 10 cm çapında, ortası hafif kabarık yarım küre şekli verilir. Şekillendirme sırasında hamurun dağılmamasına özen gösterilmeli, dağılıyorsa un ilavesi yapılmalıdır. Şekil verilen kurabiyeler tepsiye dizilip üzerlerine, uzunlamasına ikiye bölünmüş kabuksuz fıstık

kullanılarak çiçek şeklinde süsleme yapılır. Önceden 200°C'ye ısıtılan fırında 45 dk pişirilir. Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilebilir.

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

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kuyruk yağı, don yağı, tereyağı ve ayçiçek yağının birlikte kullanılması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup kuyruk yağı ve don yağı coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin şeklinin ve süslemesinin uygunluğu.
- Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi 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.