

**No: 1206 – Mahreç İşareti**

**ÇANKIRI EHLİBİLİR**

Tescil Ettiren  
**ÇANKIRI BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1206
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.09.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/417
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.11.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çankırı Ehlilibilir
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çankırı Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No: 15 Merkez 18100 ÇANKIRI
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çankırı ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çankırı Ehlilibilir ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Ehlilibilir ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Çankırı Ehlilibilir; tereyağı veya bitkisel susuz yağ, pudra şekeri ve buğday unu kullanılarak hazırlanan hamurun fırında pişirilmesi suretiyle üretilen kurabiyedir. "S" harfine benzeyen kendine has şekli vardır. Uzunluğu 10 - 12 cm ve genişliği 2 - 3 cm olan kurabiyenin 1 adedinin ağırlığı 18 - 20 g'dır. Üzerine yumurta vb. bileşenler sürülmeden pişirildiği için rengi beyaza yakın olup hafif gevrek ve ağızda dağılan bir yapıya sahiptir.

Çankırı Ehlilibilirin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Çankırı Ehlilibilirin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Yaklaşık 100 adet Çankırı Ehlilibilir üretimi için bileşenler:

500 g tereyağı ya da bitkisel susuz yağ  
500 g pudra şekeri  
750-800 g özel amaçlı buğday unu

##### Hazırlanması:

Çankırı Ehlilibilir tereyağı kullanılarak üretilenlerse, yağın suyunu uzaklaştırmak için tereyağı, bir tavada kısık ateşte eritilir. Kaynama noktasına gelince ateş kapatılır ve yaklaşık 45 dakika oda sıcaklığında soğuması beklenir. Soğuyarak katılaştığından yağın bir kenarı bıçakla delinip suyu süzülür.

Suyu uzaklaştırılan tereyağı veya bitkisel susuz yağ, pudra şekeri ile derin bir kaptaki karıştırılıp köpüklü hale ve krema kıvamına gelinceye kadar 5 - 10 dakika mikserle çırpılır. Üzerine, yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. Hazırlanan hamur, 20 - 22 g'lık bezelere ayrılır. Bezelere, önce uzun bir silindirik şekli daha sonra da "S harfi" şekli verilir.

Hazırlanan kurabiyeler yağlanmamış bir tepsiye dizilip 150 °C fırında 20 - 25 dakika pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılır, yaklaşık 2 saat soğuması beklenir ve servisi yapılır. Gıda ile temasa uygun ve hava almayan saklama kaplarında en az 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Çankırı Ehlilibilirin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Ehlilibilirin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı İl Ticaret Müdürlüğü, Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odası ve Çankırı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin şekli ile fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve Çankırı Ehlibilir ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.