

No: 914 – Mahreç İşareti

ELDİVAN YAĞLI ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren
ELDİVAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 914
Tescil Tarihi	: 05.10.2021
Başvuru No	: C2021/000148
Başvuru Tarihi	: 29.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Eldivan Yağlı Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eldivan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çay Mah. Şehit Polis Hasan Gülhan Cad. No:1 Eldivan ÇANKIRI
Coğrafi Sınırı	: Çankırı ili Eldivan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Eldivan Yağlı Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eldivan Yağlı Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eldivan Yağlı Çöreği; un, ekmek mayası, tuz ve yağ ile hazırlanan hamurdan üretilir. 20-25 cm çapında yufka halinde açılan hamur yağlanır, önce ikiye sonra tekrar yağlanarak dörde katlanır ve taş fırında pişirilir. Hamurun bu şekilde katlanması, çöreğin kesitinde katlı yapının belirgin şekilde gözlenmesini sağlar. Eldivan Yağlı Çöreğinin şekli, kenarları 10-15 cm olan eşkenar üçgene benzer.

Geçmişe eskiye dayanan Eldivan Yağlı Çöreğinin üretimi, özellikle kesitinde belirgin şekilde katmanlı yapı oluşturulması ve şeklinin verilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

40-60 adet Eldivan Yağlı Çöreği üretmek için gerekli olan malzemelere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Malzemeler:

- 10 kg ekmeklik buğday unu
- 5 kg su
- 500 g ekmek mayası
- 125 g tuz
- 1 kg eritilmiş margarin veya tereyağı

Un, maya, tuz ve su bir kapta yoğrulduktan sonra 230 - 240 g büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler 20 - 30 dakika dinlendirildikten sonra oklava ile 20 - 25 cm çapında ve daire şeklinde açılır.

Yapılışı:

Margarin veya tereyağı eritilerek açılan hamurun yüzeyine homojen bir şekilde yayılır. Yağlı yüzeyler üst üste gelecek şekilde ikiye katlanarak yarım daire haline getirilir, üstte kalan hamur yüzeyine yağ sürülür. Yağlı yüzeyler birbiri üzerine katlanıp çeyrek daire şekline getirilir. Daha sonra hamur, bir tezgâh üzerinde parmak ile bastırılarak bir kenarı 15 - 20 cm olacak şekilde açılır ve üçgen hali belirginleştirilir. Hamurlar tepsiye dizildikten sonra üzerlerine, çırpılmış yumurta sürülerek önceden 225 - 235 °C sıcaklığa ısıtılmış taş fırınlarda 10 - 15 dakika pişirilir. Pişerken başlangıç ağırlığının yaklaşık % 50'sini kaybeden Eldivan Yağlı Çöreği, fırından çıkartıldıktan

sonra oda sıcaklığına (18-25 °C) soğutulduktan sonra tüketime sunulur. Eldivan Yağlı Çöreğinin oda sıcaklığında raf ömrü 3-5 gün, buzdolabında ise 10 gün kadardır.



Şekil 1(a)



Şekil 1(b)

Şekil 1. Eldivan Yağlı Çöreği (a) ve kesiti (b)

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

Eldivan Yağlı Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çöreğin kesitinde belirgin şekilde katmanlı yapı oluşturulması ve şeklinin verilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle yöre ile ün bağı bulunan Eldivan Yağlı Çöreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Eldivan Belediyesinin koordinasyonunda ve Eldivan Ziraat Odası, Eldivan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Eldivan Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Eldivan Yağlı Çöreğinin boyutlarının ve şeklinin uygunluğu; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Eldivan Yağlı Çöreği ibaresi 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.