

No: 1296 – Mahreç İşareti

ŞABANÖZÜ CIZLAMASI

Tescil Ettiren
ŞABANÖZÜ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1296
Tescil Tarihi	: 19.12.2022
Başvuru No	: C2022/000048
Başvuru Tarihi	: 07.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Şabanözü Cızlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şabanözü Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Pazar Sokak Belediye Binası No:9 Şabanözü ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Şabanözü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şabanözü Cızlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şabanözü Cızlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şabanözü Cızlaması; özel amaçlı buğday unu, su, tuz ve sıvı yağ kullanılarak üretilen hamur işidir. Odun ateşinde ve sacda pişirilir. Pişmiş Şabanözü Cızlaması, 50 - 60 cm çapında, 400 - 450 g ağırlığında, 1 - 2 mm kalınlığındadır.

Şabanözü Cızlamasının pişirileceği oval şeklindeki sac, pişirme işlemi başlamadan önce odun külü ve su karışımı ile sıvanır. Böylelikle sacın çok kızması engellenerek hamurunun yanması önlenir. Ayrıca yavaş pişme sağlandığı için ürünün yumuşak ve tam pişkin yapıya sahip olması sağlanır.

Şabanözü Cızlaması, oda sıcaklığında 1-2 gün muhafaza edilebilir.

Şabanözü Cızlamasının geçmişi eskiye dayanır. Şabanözü ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup genellikle üzüm pekmezi, bal ve reçelle birlikte tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şabanözü Cızlaması üretimi için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir. Aşağıdaki bileşenlerden yaklaşık 30 adet Şabanözü Cızlaması üretilmektedir.

5 kg özel amaçlı buğday unu
10 l su
100 g tuz
500 ml sıvı yağ

Elenmiş un ve tuz, derin kaba konur. Ilık su, yavaş yavaş dökülür ve sürekli karıştırılarak bulamaç kıvamında sıvı bir hamur elde edilir.

Şabanözü Cızlamasının pişirileceği sacın alt kısmı, pişirme işlemi başlamadan 1-2 saat önce odun külü ve su karışımı ile sıvanarak külleme yapılır ve kurumaya bırakılır. Bu işlem, cızlamayı yakmadan yavaş yavaş pişmesini sağlamak için yapılır.

Külle sıvanan sac ocağın üzerine konur, ince odunlar ve kozalak (pir) kullanılarak ateş yakılıp sac kızdırılır. Sac, hamurun yapışmaması için sıvı yağ ile yağlanır. Yağlama işlemi, coğrafi sınırdaki "yağlağaç" adı verilen alet ile yapılır. Yağlağaç 30-40 cm uzunluğunda ahşap bir çubuğun ucuna, 4-5 cm uzunluğunda ve birkaç kat halinde yumuşak ve emici özelliği olan kumaşın bağlanması suretiyle yapılır.

Bulamaç kıvamındaki cızlama hamuru, yaklaşık 500 ml'lik miktarlarda kızgın sacın üzerine dökülür. Oklava ile sacın üzerine ince bir tabaka halinde yayılır ancak sacın uç taraflarından sarkmasına özen gösterilir. Hamur kabarmaya başlayıp açık kahverengi bir renk alıncaya kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirilir. Coğrafi sınırdaki "bükleğaç" adı verilen ahşaptan yapılmış alet ile çevrilerek, hamurun diğer yüzü de aynı şekilde pişirilir.

Pişen Şabanözü Cızlamaları, sac üzerindeki yağlağaç ile bir yüzü az miktarda yağlanır, bükleğaç ile yağlı kâğıt veya tepsi üzerine konularak üst üste dizilir. Oda sıcaklığında 1-2 gün muhafaza edilebilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Şabanözü Cızlamasının geçmişi eskiye dayanır. Şabanözü ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Şabanözü Cızlamasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şabanözü Belediyesinin koordinasyonunda ve Şabanözü Belediyesi, Şabanözü Kaymakamlığı ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle hamurun kıvamı olmak üzere üretim metoduna uygunluk; pişmiş ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve Şabanözü Cızlaması 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.