

No: 983 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI PIHTI

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 983
Tescil Tarihi	: 23.12.2021
Başvuru No	: C2020/416
Başvuru Tarihi	: 24.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Pıhtı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez 18100 ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Pıhtı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Pıhtı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Pıhtı; buğday unu, su ve tuzun kaynatılıp pişirilmesiyle hazırlanan karışım ile, ceviz içi ve beyaz şeker ya da pekmezin katmanlar halinde üst üste konulmasıyla üretilen tatlıdır. Üzerine erimiş tereyağı dökülerek servisi yapılır.

Çankırı Pıhtının geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metoduna sahip olan Çankırı Pıhtının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Pıhtının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

500 g buğday unu
4 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 su bardağı beyaz şeker veya pekmez
Tuz

Bir tencerede bir fiske tuz ile kaynatılan suya, azar azar un eklenip gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile iyice karıştırılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelen karışıma 1/2 fincan daha su ilave edilerek kısık ateşte 30 dakika karıştırılarak pişirilir. Katılaşan pıhtı karışımı; yüzeyini kaplayacak şekilde ceviz içi ve beyaz şeker ya da pekmez dökülmüş tepsiye, birer kaşıklık miktarlar halinde dizilir. Pıhtı parçalarının üzerlerine; bol miktarda ceviz içi ve beyaz şeker ya da pekmez dökülür, tekrar pıhtı karışımı konup ceviz içi ve beyaz şeker ya da pekmez dökülür. Tereyağı eritilip pıhtı katmanlarının üzerlerine gezdirilerek döküldükten sonra, Çankırı Pıhtının servisi yapılır.

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

Çankırı Pıhtının geçmişi eskiye dayanır ve Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunması nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Çankırı Pıhtının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca Őik yet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileŐenlerin uygunluėu.
- Üretim metoduna uygunluk.
-  ankırı Pıhtı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluŐlarından veya özel kuruluŐlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerçekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.