

No: 1033 – Mahreç İşareti

SIVRİHİSAR ARABAŞI

Tescil Ettiren
SIVRİHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1033
Tescil Tarihi	: 21.02.2022
Başvuru No	: C2021/000300
Başvuru Tarihi	: 03.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Arabaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivrihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar / ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Arabaşı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivrihisar Arabaşı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Arabaşı; buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun pişirilmesi, bir tepsiye dökülüp baklava dilimi şeklinde kesilmesi, tepsinin ortasına ise içinde tavuk, hindi veya horoz etinin suyu bulunan kâse konularak sıcak olarak servisi yapılan çorbadır. Sivrihisar Arabaşı et içermez, berrak ve altın sarısı renktedir.

Arabaşı kelimesi yatma vaktinden hemen önceki zaman dilimi için kullanılır. Sivrihisar Arabaşı, özellikle kış aylarında ısınma amacıyla yatmadan hemen önce içilen bir çorba olup geçmişe eskiye dayanır. Sivrihisar Arabaşı, Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeple Sivrihisar Arabaşı, coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

6 kişilik Sivrihisar Arabaşı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için bileşenler:

- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 1,7 l su
- 16 g tuz

Yapılışı:

Bir tencere içine su konulup un, su kaynayıncaya kadar yavaşça ve karıştırılarak ilave edilir. Hamurda çiğirdik denilen topaklanmanın oluşmaması ve homojen yapıda hamur elde edilmesi için un karıştırılarak ilave edilir. Yüksek ateşte 30 dakika sürekli karıştırılarak pişirilen karışım, tuz eklenip ara ara karıştırılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilmeye devam edilir. Bir bardak su içine pişen hamurdan bir parça konulduğunda hamur dağılmıyorsa ya da suda çözünmüyorsa istenilen kıvamda geldiği anlaşılır. Kıvamını alan hamur, yapışmaması için soğuk su ile ıslatılmış bir tepsiye dökülür. Tepsi, iki yanından tutulup hafifçe sallanır ve hamurun tepsiye eşit dağılması ile yüzeyinin pürüzsüz olması sağlanır. Hamur yaklaşık bir saat 18-20 °C sıcaklıkta dinlendirilir.

Soğuyan hamur, ortalama 2,5 x 2 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilir. Tepsinin orta kısmında bulunan hamurlar çıkarılıp yan kısımlara dizilir ve ortada kalan boş kısma çorba kâsesi konulur.

Corba için bileşenler:

- 1 adet tavuk, horoz veya hindi eti
- 11,2 g tuz
- 3,5 l su
- ¼ limon suyu
- 2 adet kurutulmuş acı biber

Yapılışı:

Et, tuz ve su bir tencere koyularak kısık ateşte 45 dakika pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra etler ve kemikler alınır ve et suyu, tepsinin ortasındaki kâsenin içine koyulur. Sivrihisar Arabaşı çorbasının suyu etsiz ve kemiksiz olur, servisi yapılırken üzerine bir miktar kurutulmuş acı biber ve limon suyu ilave edilir.



Şekil 1. Sivrihisar Arabaşı

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

Sivrihisar Arabaşının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve Sivrihisar mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivrihisar Arabaşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sivrihisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Sivrihisar Kültür Turizm Tanıtma ve Dayanışma Derneği, Sivrihisar Asma Yaprağı Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Sivrihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sivrihisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 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; Sivrihisar Arabaşının üretiminde kullanılan bileşen ve oranlarının uygunluğu; hamur kıvamının uygunluğu, üretim metodunun uygunluk ile Sivrihisar Arabaşı ibaresinin, logosunun ve 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.