

No: 1736 – Mahreç İşareti

AFYON DANA TANDIR / AFYONKARAHİSAR DANA TANDIR

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1736
Tescil Tarihi	: 07.05.2025
Başvuru No	: C2023/000099
Başvuru Tarihi	: 09.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır; kemiksiz dana incik, ilikli kemik, sıvı yağ, kuru soğan, tuz, karabiber ve defne yaprağı kullanılarak Afyonkarahisar ilinde üretilen yemektir. Servisi, coğrafi işaret olarak 1265 sayı ile tescilli Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi, közlenmiş domates ve biberle birlikte yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın üretiminde kullanılan dana incik, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir.

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın bileşenleri (5 kişilik):

- 1000 g kemiksiz dana incik
- 1 adet ilikli kemik
- 300 ml sıvı yağ
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 5 g tuz
- 5 g tane karabiber
- 2 adet defne yaprağı
- 1000 ml su
- 5 adet Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet yeşil biber

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın hazırlanması:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın üretimi süreci, dana etinin pişirilmesi ve ürünün servisinin yapılması aşamalarından oluşur.

İlk olarak dana incik, 5 eşit parçaya bölündükten sonra etin iç suyunu kaybetmemesi, lezzetini koruması, yumuşak bir kıvam alması ve besin değerini koruması adına mühürleme işlemi yapılır. Önceden kızdırılmış tava, ızgara vb. bir gerece konulan etler, 3-5 dakika boyunca çevrilerek mühürlenir. Mühürleme işlemi, etin içinin yumuşak ve açık pembe, dışının ise kahverengimsi bir görünüme sahip olmasıyla tamamlanır. Mühürlenmiş etler pişirme tenceresine alınır. Tencere ocağın üzerine konularak içine sıvı yağ, karabiber, tuz, soğan ve defne yaprağı eklenir ve 10 dakika kavrulur. Ardından tencereye içindeki malzemelerin yüzeyini kaplayacak miktarda sıcak su eklenir, kapağı kapatılır ve yaklaşık 360 dakika pişirilir.

Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra dana tandır servise hazırlanır. Servis tabağına, önceden dana tandırın suyuna batırılmış ve enine ikiye bölünmüş tırnak pidesinin yarısı yerleştirilir. Üzerine dana tandır yerleştirilir ve kalan pide üstüne kapatılır. Servisi, yanında közlenmiş domates ve biberle birlikte yapılır.

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

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan dana incik, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir. Servisi, coğrafi işaret olarak 1265 sayı ile tescilli Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi ile yapılır. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Ürünün hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk
- Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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.