

No: 1328 – Mahreç İşareti

AYVALIK SAKIZLI KURABIYE

Tescil Ettiren
AYVALIK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1328
Tescil Tarihi	: 26.01.2023
Başvuru No	: C2022/000164
Başvuru Tarihi	: 03.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayvalık Sakızlı Kurabiye
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ayvalık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fevzipaşa Vehbibey Mah. Sahilboyu Cd. 1. Sk. No:1 Ayvalık BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Ayvalık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Sakızlı Kurabiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Sakızlı Kurabiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Sakızlı Kurabiye; damla sakızı, buğday unu, margarin veya natürel sızma zeytinyağı, yumurta, yaş maya, karbonat ve beyaz şeker kullanılarak hazırlanan kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarısı sürülüp susam ile kaplandıktan sonra pişirilerek Ayvalık ilçesinde üretilen kurabiyedir.

Ayvalık Sakızlı Kurabiye, yaklaşık 7 cm çapında yuvarlak şekillidir. İçeriğindeki damla sakızı, yoğun bir sakız aroması verir.

Ayvalık Sakızlı Kurabiyenin geçmişi 1923 yılına dayanır. Ayvalık Sakızlı Kurabiye, Ayvalık'taki pastacılar tarafından 1940'lı yıllardan bu yana üretilmektedir. Geleneksel üretim yöntemi kuşaktan kuşağa aktarılarak korunmuştur. Üretimi ustalık gerektiren Ayvalık Sakızlı Kurabiyenin, coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

26 adet Ayvalık Sakızlı Kurabiye üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg buğday unu
- 500 g margarin veya 500 ml natürel sızma zeytinyağı
- 7 adet yumurta
- 10 g yaş maya
- 10 g karbonat
- 5 g damla sakızı (-18 °C'de saklanmalıdır.)
- 250 g beyaz şeker
- 7-8 adet küp beyaz şeker
- Susam

Hazırlanışı

-18 °C'de saklanmakta olan damla sakızı, Ayvalık Sakızlı Kurabiyenin yapılacağı gün derin dondurucudan çıkarılarak çelik havanda, 7-8 adet küp beyaz şeker ile ezilip toz haline getirilir. Buğday unu elenir; yaş maya, margarin veya natürel sızma zeytinyağı, toz formdaki damla sakızı-şeker karışımı ve 3 adet yumurta eklenecek şekilde karıştırılır. Karbonat ilave edilip karıştırılır ve son olarak beyaz şeker ilave edilip homojen kıvamlı hamur elde edinceye kadar karıştırılır. Hamur, eşit ağırlıkta olan 26 adet bezeye bölünür. Bezeler, çapı yaklaşık 7 cm olacak şekilde yuvarlanır, üzerlerine 4 adet yumurtanın sarısı sürülür ve susam ile kaplanır.

Tepsiye dizilen kurabiyeler, önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 22 dakika pişirilir. Oda sıcaklığında 10 dakika kadar soğutulduktan sonra servis yapılabilir.

Ayvalık Sakızlı Kurabiye, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulabilir.

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

Ayvalık Sakızlı Kurabiyenin geçmişi eskiye dayanır. Ayvalık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayvalık Sakızlı Kurabiyenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinasyonunda ve Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Ayvalık Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az 1 kere, gerekli görülmesi veya şikayet olması halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Ayvalık Sakızlı Kurabiyesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.