

No: 766 – Mahreç İşareti

AKSARAY TAHİNLİSİ

Tescil Ettiren
AKSARAY BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 766
Tescil Tarihi	: 25.05.2021
Başvuru No	: C2020/219
Başvuru Tarihi	: 13.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Tahinlisi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aksaray Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zincirli Mah. Belediye Sarayı 44.Cad. No: 55 Merkez AKSARAY
Coğrafi Sınırı	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Aksaray Tahinlisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aksaray Tahinlisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Tahinlisi; özel amaçlı buğday unu, kepekli buğday unu, kuru maya, beyaz toz şeker, su, tahin ve tereyağı / zeytinyağından elde edilen hamurun içine tahin, zeytinyağı ve tereyağı ile hazırlanan harcın konulup taş fırında pişirilmesiyle üretilen pidedir. Pişirilmeden önce üzerine de tahinli iç harç sürülür. Aksaray Tahinlisinin hamuru yufka şeklinde açılıp rulo halinde sarıldıktan sonra bezelere ayrılarak yuvarlak bir şekilde pişirilir.

Aksaray Tahinlisi, Aksaray ilinin mutfak kültüründe yer alır ve geçmişi eskiye dayanır. Tok tutması nedeniyle özellikle ramazan ayında ve sahurda tercih edilir. Hamurun yapılması, yufkaların açılması ve kendine özgü şeklinin verilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aksaray Tahinlisinin üretiminde kullanılan bileşenler, aşağıdaki gibidir.

Hamur için:

440 g özel amaçlı buğday unu
110 g kepekli buğday unu
200 ml su
20 g beyaz toz şeker
10 g tuz
20 g kuru maya
200 ml tereyağı veya zeytinyağı
50 ml tahin
200 ml süt

İç harç için:

200 ml tahin
100 ml zeytinyağı
20 g tereyağı

Kuru maya, yarım su bardağı suyun içine dökülür ve karıştırılır. Unlar, yoğurma kabına konur, ortası açılıp üzerine süt, su, tahin, toz şeker, yağ ve sulu maya ilave edilir, iyice yoğrulur. Hamur ele yapışmayan kıvama geldiği zaman üzerine nemli bir bez örtülür ve ılık bir yerde 30-40 dakika mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur 6 eşit bezeye bölünür, un serpilen bir tepsiye dizilir ve üstüne nemli bir bez örtülür.

İlk beze oklavayla mantı yufkası kalınlığında açılır. Önceden hazırlanan tahin ve yağ karışımından oluşan iç, yufkanın üzerine yayılır ve bir ucundan sarılarak rulo şeklinde yuvarlanır. Diğer bezeler de aynı şekilde açılır ve rulo şekline getirilip yan yana dizilir. 10-15 dakika mayalanan rulo yufkalar, teker teker, bir ucundan helezon şeklinde sarılır ve yuvarlanmış yufkaların üstlerine bastırılarak yaklaşık 0,5- 1 cm kalınlığına yağlanmış tepsiye dizilir.

Pidelerin üzerine tahinli yağ karışımı sürülüp önceden odun ateşinde ısıtılan taş fırında 190-200 °C'de pişirilir. Aksaray Tahinlisinin üstü kızarıncaya servise hazır hale gelir. İsteğe bağlı olarak sıcakken üzerine toz beyaz şeker ekilerek tüketilebilir.

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

Aksaray Tahinlisinin geçmişi eskiye dayanır. Özellikle hamurunun yapılması, yufkaların açılması ve kendine özgü şeklinin verilmesine dayalı yerel üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aksaray Tahinlisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Aksaray Belediyesinin koordinasyonunda ve Aksaray Belediyesi, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin ve oranlarının uygunluğunu; iç ve dış harcın hazırlanması dahil üretim metoduna uygunluğu ve Aksaray Tahinlisi 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.