No: 765 – Mahreç İşareti

AKSARAY ŞERBETLİ PİDESİ

Tescil Ettiren

AKSARAY BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	765
Tescil Tarihi	**:**	25.05.2021
Başvuru No	**:**	C2020/211
Başvuru Tarihi	**:**	30.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Aksaray Şerbetli Pidesi
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 Şerbetli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Aksaray Şerbetli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Şerbetli Pidesi; lor peyniri, yağlı eritme peynir ve coğrafi sınırda "göğ" de denen küflü peynir kullanılarak taş fırında meşe odunu ateşinde pişirilir. Sıcakken üzerine tereyağı sürülür, dilimlenir şerbet dökülerek servis edilir.

Aksaray Şerbetli Pidesinin hamuru orta kalınlıktadır ve iyice pişirilir.

Geçmişi eskiye dayanan Aksaray Şerbetli Pidesi, genellikle kahvaltıda tüketilse de, günün her saatinde talep görür. Üç peynirli harç kullanılması, piştikten sonra içinin ve üzerinin tereyağıyla yağlanıp şerbet dökülerek servis edilmesi şeklinde coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunması ve bunun ustalık becerisi gerektirmesi nedenleriyle, coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Aksaray Şerbetli Pidesi hamurunun üretiminde kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

1 kg özel amaçlı buğday unu
500 ml su
5 g maya
50 g tuz
50 g tereyağı

Bütün malzemeler karıştırılıp yoğurularak, ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde edildiğinde üzeri nemli bir bez örtülerek mayalanması için yarım saat dinlendirilir.

Mayalanan hamur, 5 parçaya bölünüp 20 dakika dinlendirilir. Hamurlar, yaklaşık 1 metre uzunluğunda ve 10 cm genişliğinde pide şeklinde açılır.

Aksaray Şerbetli Pidesinin üç peynirli harcında kullanılan malzemeler, aşağıdaki gibidir.

150 g lor peynir
150 g yağlı eritme peynir (kaşar vb.)
300 g küflü peynir
30 g tuz

Aksaray Şerbetli Pidesinin üretiminde kullanılan peynirler, tercihen Aksaray'ın köylerinden temin edilir. Üç çeşit peynir ve tuz karıştırılıp preslenir ve ortaya çıkan acı suyunu atması için 24 saat buzdolabında bekletilir. Karışım sararmaya başlayınca kullanıma hazır hale gelir.

Aksaray Şerbetli Pidesinin şerbetinin üretiminde kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

500 g toz şeker
500 ml su
3-5 ml limon suyu

Su ve toz şeker karıştırılarak kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra, yarım saat daha kaynatılır. Limon suyu eklenip karıştırılarak soğumaya bırakılır.

Aksaray Şerbetli Pidesinin hazırlanması ve pişirilmesi: Önceden pide şeklinde açılan hamurların içine, yaklaşık 120 gram üç peynirli harç konur. Kenarlarından içe doğru katlanılarak kapatılır. Taş fırında meşe odunu ateşinde, üzeri kızarana kadar pişirildikten sonra fırından çıkartılır. Üzerleri bıçakla kesilip içine tereyağı konur, üzerine de sürülür. Yağlanan pideler 5-6 cm uzunluğunda dilimlenerek servis tabağına konur. Üzerine soğuk şerbet dökülerek servis edilir.

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

Geçmişi eskiye dayanan Aksaray Şerbetli Pidesinin; üç peynirli harç kullanılması, piştikten sonra içinin ve üzerinin tereyağıyla yağlanıp şerbet dökülerek servis edilmesi şeklinde coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Ustalık becerisi de gerektiren yerel üretim nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda 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 yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin ve oranlarının uygunluğunu; özellikle üç peynirli harcın hazırlanması ve pidenin şerbetlenmesi aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Aksaray Şerbetli Pidesi 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.