No: 689 – Mahreç İşareti

AFYON İLİBADA SARMASI / AFYON İLİBADA DOLMASI / AFYONKARAHİSAR İLİBADA SARMASI / AFYONKARAHİSAR İLİBADA DOLMASI

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 689
Tescil Tarihi	**:** 10.03.2021
Başvuru No	**:** C2020/126
Başvuru Tarihi	**:** 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Afyon İlibada Sarması / Afyon İlibada Dolması / Afyonkarahisar İlibada Sarması / Afyonkarahisar İlibada Dolması
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 Sınırı	**:** Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	**:** Afyon İlibada Sarması / Afyon İlibada Dolması / Afyonkarahisar İlibada Sarması / Afyonkarahisar İlibada Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı olması durumunda Afyon İlibada Sarması / Afyon İlibada Dolması / Afyonkarahisar İlibada Sarması / Afyonkarahisar İlibada Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon İlibada Sarması / Afyon İlibada Dolması / Afyonkarahisar İlibada Sarması / Afyonkarahisar İlibada Dolması; Latince adı *Rumeoc Patienta* olan karabuğdaygiller familyasında yer alan ve tek sap üzerinde büyüyen labada bitkisinin yaprağının, ince bulgur (düğü) ve dövülmüş buğday (göce) ana malzemelerinden hazırlanan karışım ile üçgen (muska) şeklinde sarılmasıyla üretilen üründür. Sarmanın boyu yaklaşık 3 cm'dir.

Labada bitkisi, Afyonkarahisar ilinde ilibada olarak bilinir ve ekşimtırak tadı nedeniyle uzun yıllardır yapraklarından sarma yapılır.

Afyon İlibada Sarması / Afyon İlibada Dolması / Afyonkarahisar İlibada Sarması / Afyonkarahisar İlibada Dolması; Afyonkarahisar ilinin gastronomisinde kendine has üretim metodu bakımından özel bir yere sahiptir ve bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 kişilik için gerekli olan malzemeler:

1,5 kg ilibada (labada)
200 g düğü (ince bulgur)
200 g göce (dövülmüş buğday)
60 g un
2 adet orta boy soğan
2-3 diş sarımsak
100 g sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
30 g salça / domates
60 g süzme yoğurt
Su (haşlamak için) yeteri kadar

İçine sıvı yağ konan tencereye, ince kıyılmış soğan eklenir ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Tencereye un eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Başka bir kapta, daha önce iyice karıştırılan düğü ve göce, kavrulan karışım içine, bir miktar su ile birlikte eklenerek karıştırma işlemine devam edilir. Sarmanın iç harcını oluşturan bu karışım pişerken içerisine tuz, kuru nane ve kırmızıbiber ilave edilir.

Farklı bir tencerede ilibadalar hafifçe haşlanır ve tercihe göre yaprağın ortasındaki damar kısmı ayıklanarak ikiye bölünür. Sarmaya hazır hale getirilen ikiye ayrılmış yaprağa, iç harcı koyularak üçgen (muska) şeklinde sarılıp ayrı bir tabağa alınır. Sarmalar yaklaşık 3 cm boyutunda hazırlanır.



Sarma işlemi tamamlanınca pişirmek üzere tencereye özenle yerleştirilir. Daha sonra üzerine su ilave edilerek tencerenin ağzı kapatılıp yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakılır.

Sos hazırlığı ve sunum:

Servis tabağına koyulan sarmaların üzerine isteğe göre süzme yoğurt, sarımsaklı yoğurt ya da salça / domates sosu ilave edilerek sunumu yapılır.

Süzme yoğurt sosu; sade olarak ilave edilir.

Sarımsaklı yoğurt sosu; sarımsaklar ezilerek yoğurdun içine ilave edilerek elde edilir.

Salça / domates sosu; tavada yağ kızdırılır ve içerisine salça / domates konularak bir miktar daha karıştırılır ve son olarak da nane ve kırmızıbiber eklenir.



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

Afyonkarahisar ile özdeşleşmiş, yörenin önemli kültürel miraslarından biri olup kullanılan malzemeler ve hazırlığı ile sarma formu ve sunum şekli kendine hastır. Yöre halkı arasında oluşan bilgi birikim ve deneyim kapsamında değer kazanmış ve bu şekliyle günümüze ulaşan özel bir üründür. Belirtilen nedenlerle ürünün üretimindeki tüm aşamalar coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımıyla oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç olması halinde ya da şikâyet durumunda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metodunun (özellikle sarma şeklinin ve sunumunun) uygunluğu ile coğrafi işaretin kullanım biçimi 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.