No: 1165 – Mahreç İşareti

UŞAK BAKLAVASI

Tescil Ettiren

UŞAK TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	1165
Tescil Tarihi	**:**	08.07.2022
Başvuru No	**:**	C2021/050
Başvuru Tarihi	**:**	31.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Uşak Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Sarayaltı Mahallesi Kılcan Caddesi No:1 UŞAK
Coğrafi Sınırı	**:**	Uşak ili
Kullanım Biçimi	**:**	Uşak Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Uşak Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Baklavası; özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ve ayçiçek yağı ile hazırlanan hamurun 1-1,2 mm kalınlığında ve 150-180 cm çapında yufkalar halinde açılıp üst üste konulması, yufkaların arasına ince kıyılmış ceviz içi konulması, üzerine sadeyağın dökülmesinden sonra pişirilmesi ve bir gün önceden hazırlanmış şerbetin üzerine dökülmesi suretiyle üretilen baklavadır. Uşak Baklavası 65-70 kat yufkadan oluşur ve dilim yüksekliği 4,5-5 cm'dir.

Uşak Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Uşak Baklavası üretimi için bileşenler (1 tepsi, 5 kg baklava için):

Hamurun hazırlanması için bileşenler:

- 1350 g özel amaçlı buğday unu
- 2270 l su
- 6 adet yumurta
- 18 g tuz
- 350 g ceviz içi (ince kıyılmış)
- 20 ml ayçiçeği yağı
- 400-410 g sadeyağ

Şerbetin hazırlanması için bileşenler: (5 l şerbet için)

- 2 l su
- 3 kg beyaz şeker
- 4 g limon tuzu (sitrik asit)

Hamurun hazırlanması ve yoğrulması:

Yoğurma makinesine un, su, yumurta, ayçiçeği yağı ve tuz eklenip karıştırılarak 20 dakika yoğurulur. Oluşan hamur, hamur teknesinde 20 dakika dinlendirilir.

Pazılama:

Dinlendirilen hamur 50-60 g' lık parçalara ayrılarak 65-70 adet pazı elde edilir.

Yufkaların açılması:

Pazılar 5-10 g un kullanılarak mermer tezgâh üzerinde oklava, merdane ya da aynı incelikte makine kullanılarak açılır. Yufka kalınlığı 1-1,2 mm, çapı 150-180 cm'dir. Bu işleme açkılama adı verilir.

Yufkaların tepsiye serilmesi:

8-10 yufka tepsinin dibine serilir. Diğer yufkalar serilirken aralarına, ince kıyılmış ceviz içi eşit miktarlarda ve tüm yüzeye eşit dağılacak şekilde serpilir. 5-6 adet yufka ceviz serpilmeden serilir. 1 tepside 65-70 adet yufka bulunur. Tüm yufkalar serildikten sonra yufkaların tepsiden taşan kısımları bıçak ile kesilir.

Dilimleme:

Baklava kesme bıçağı ile kesim yapılır. Bir dilimin kenar uzunluğu 4,5-5 cm, 4,5-5 cm'dir**.**

Sadeyağın Uşak Baklavasına ilavesi:

Sadeyağ kullanılacağı zaman 30-35°C'ye ısıtılarak eritilir ve daha önce hazırlanmış hazır olan Uşak Baklavası üzerine homojen olarak dökülür.

Pişirme:

Pişirme işlemi baklava pişirme fırınlarında ya da taş tabanlı elektrikli fırınlarda gerçekleştirilir. Pişirme fırınına yerleştirilen tepsiler, 190-200 °C'de 40-45 dakika pişirilir. Yufkaların yüzeyi kızardığında ısıl işlem tamamlanır.

Şerbet hazırlanması:

50-60 °C'ye kadar ısıtılan suya beyaz şeker eklenir ve karıştırılarak şekerin erimesi sağlanır. 80-85 °C sıcaklığa gelindiğinde limon tuzu eklenerek karışımın 105-107 °C'de kaynaması sağlanır. Kaynama süresi 10-15 dakikadır. Kaynama sırasında şerbetin üzerinde oluşan kef adı verilen köpükler alınır. Hazırlanan şerbet bir gün dinlendirilir.

Şerbet ilavesi:

Dinlendirilen şerbet 45 °C'ye ısıtılır. Pişmiş Uşak Baklavasının üzerine yavaşça ve her yerini kaplayacak şekilde dökülüp 2-3 saat dinlendirildikten sonra servisi yapılır. Üretim tarihinden itibaren 1 ay içinde tüketilmelidir.

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

Uşak Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uşak Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümü ile Uşak Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Uşak Baklavası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu 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.