No: 1531 – Mahreç İşareti

ALACA CIZLAĞI

Tescil Ettiren

ALACA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1531
Tescil Tarihi	**:** 01.02.2024
Başvuru No	**:** C2023/000057
Başvuru Tarihi	**:** 27.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Alaca Cızlağı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Hamur işi/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	**:** Çorum ili Alaca İlçesi
Kullanım Biçimi	**:** Alaca Cızlağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Cızlağı; buğday unu, su, süt, yumurta, ayçiçeği yağı, ekmek mayası ve tuz ile akışkan kıvamda hazırlanan hamurun pişirilmesi ile Çorum ili Alaca ilçesine özgü olarak hazırlanan bir hamur işidir.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Alaca Cızlağı, özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Cızlağının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Alaca Cızlağının üretildiği Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Alaca Cızlağı; gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Alaca Cızlağının Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6-12 adet):

- 0,5 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 250 ml su,
- 250 ml süt,
- 50 ml ayçiçeği yağı,
- 30 g yaş ekmek mayası,
- 1 yumurta,
- 10 g tuz,
- 30 g tereyağı (üzerine sürmek için isteğe bağlı).

Alaca Cızlağının Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde bileşen listesindeki bileşenler sırasıyla konularak iyice karıştırılır.

Yoğurma işlemi sonucunda elde edilecek hamurunun; parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan ve akışkan kıvamda olması istenir.

Hazırlanan akışkan kıvamdaki hamurdan kepçe vb. ile alınarak sıcak haldeki gıda ile temasa uygun sac ve/veya tava içerisine konulur. Genellikle pişirmede 50-100 gram aralığında akışkan hamur kullanılır. Böylelikle 6-12 adet arasında Alaca Cızlağı elde edilir. Pişme durumuna göre ara sıra spatula vb. ile Alaca Cızlağı ters düz edilir.

Pişirme işlemi yaklaşık 3 dakika içerisinde tamamlanır.

Hamurun istenilen akışkan kıvamda hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Alaca Cızlağının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Servisi yapılırken üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı sürülür.

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

Çorum ili Alaca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Cızlağının Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Cızlağının tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi ile Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Alaca Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Alaca Cızlağının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Cızlağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.