

No: 488 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI YOKA (İNCE) EKMEK MUSKASI

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.03.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 488
Tescil Tarihi	: 03.03.2020
Başvuru No	: C2017/119
Başvuru Tarihi	: 14.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınırı	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda verilen logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası özellikle kış, ilkbahar ve sonbahar aylarında genellikle sabah kahvaltılarında hazırlanan bir yiyecektir. Evlerde yaşlağaç denilen ahşap tabla üzerinde 70-80 cm çapında yoka (ince) ekmek, kuru ağaç dalları ile yakılan sac üzerinde hafifçe pişirilerek hazırlanır. Yoka (ince) ekmek içine Çankırı'da üretilen küpçük peyniri ile iri göz kıyma makinesinde çekilmiş, kavrulmuş ve kurutulmuş kıyma konulur. Tercihe göre peynir ve kıyma ayrı ayrı ya da karışık olarak konulabilir.

Üretim Metodu:

Yoka (İnce) Ekmek Yapılışı

Malzemeler:

1 kg buğday unu
4 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Un, su ve tuz yoğrularak orta yumuşaklıkta hamur elde edilir. Hamurlardan küçük bezeler yapılır. Her beze çok ince olacak şekilde açılır. Açılan yufka sac üzerinde çevirerek ve alt üst edilerek pişirilir.

Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası Yapılışı

Malzemeler (1 kişi için)

1 adet yoka (ince) ekmek
3 yemek kaşığı küpçük peyniri
2 yemek kaşığı kavrulmuş ve kurutulmuş kıyma
1 kaşık tereyağı

Yapılışı:

Yoka (ince) ekmek masa üzerine açılır ve dörtte birine denk gelecek şekilde küpçük peyniri ve kavrulmuş kurutulmuş kıyma yerleştirilir. Yoka (ince) ekmek katlanarak üçgen biçimine yöresel adı ile muska biçimine getirilir.

Ocakta çevirirken içindeki malzemenin dökülmemesi için katlama tekniği önemlidir. Normal ateşte tavaya konur, az tereyağı ile muska ters yüz edilip lezzeti arttırılır. Muskanın üstü yanmayacak şekilde kızarana kadar pişirilir.

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

ankırı Yoka (İnce Ekmek) Muskası ankırı'da üretilmektedir.

Denetleme:

Denetimler Çankırı Belediyesi koordinatörlüğünde; ankırı Belediyesi, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüđü ile ankırı Kahveciler ve Lokantacılar Odasından alanında uzman/ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşturulan denetim mercii tarafından yürütülecektir. Denetim yılda en az bir kere, ihtiyaç ya da şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde; ince ekmek, küpçük peyniri veya kuru kıyma kullanılıp kullanılmadığı ve üretim metodunda belirtilen yöntemlere uyulup uyulmadığı kontrol edilecektir.

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.