

No: 1462 – Mahreç İşareti

İSKİLİP SİRKE SALATASI

Tescil Ettiren
İSKİLİP BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1462
Tescil Tarihi	: 05.09.2023
Başvuru No	: C2022/000435
Başvuru Tarihi	: 02.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Sirke Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Cacık / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Buğday Pazarı Sok. 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Sirke Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Sirke Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Sirke Salatası; yoğurt, su, taze ve çekirdeksiz salatalık, sarımsak, üzüm sirkesi, şeker ve tuz kullanılarak Çorum ili İskilip ilçesinde üretilen bir üründür. Sulu bir kıvama sahiptir. Sarımsak, ezilip gıda ile temasa uygun tülbent içine konulduktan sonra karışım içinde bekletilerek aromasının karışıma geçmesi sağlanır ancak sarımsak parçaları ürünün içinde bulunmaz. Salatalık su içinde yumuşatıldıktan sonra kullanılır.

İskilip Sirke Salatası, İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. İskilip'te özel günler için hazırlanan sofralarda, coğrafi işaret olarak 130 sayı ile tescilli İskilip Dolmasının yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Sirke Salatası için bileşenler (4 porsiyon):

- 260 g yoğurt
- 250 ml üzüm sirkesi
- 500 ml su
- 25 g salatalık
- 15 g sarımsak
- 20 g beyaz şeker
- 5 g tuz

İskilip Sirke Salatasının hazırlanması:

Yoğurt ve su bir kapta karıştırılarak sulu kıvamlı ayran haline getirilir. Sirke eklenir. Ezilmiş sarımsaklar, gıda ile temasa uygun tülbent içine konularak sirkeli ayran karışımı içinde bekletilir. Bu şekilde sarımsak aroması karışıma geçerken ürün içinde sarımsak parçalarının olmaması sağlanır. Tuz ve şeker karışıma ilave edilir.

Küp şeklinde doğranmış salatalıklar, su dolu bir kapta yaklaşık 4-6 dk bekletilerek yumuşatıldıktan sonra karışıma eklenir. İskilip Sirke Salatasının servisi, kâselere konularak yapılır.

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

İskilip Sirke Salatası, İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. İskilip'te özel günler için hazırlanan sofralarda, coğrafi işaret olarak 130 sayı ile tescilli İskilip Dolmasının yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Sirke Salatası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinatörlüğünde, İskilip Belediyesi, İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İskilip Tamirci Ekmekçi Kahveci vb. Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak

İskilip Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere ařađıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileřenlerin uygunluđu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- İskilip Sirke Salatası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.