

No: 1304 – Mahreç İşareti

ERZURUM ÇEÇ PANCARI

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1304
Tescil Tarihi	: 26.12.2022
Başvuru No	: C2021/000549
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çeç Pancarı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye / ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Çeç Pancarı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çeç Pancarı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çeç Pancarı; dana kavurma veya dana parça et, çeç, kuru soğan, tereyağı, domates salçası, pilavlık bulgur, yeşil mercimek, pul biber, karabiber, tuz ve su kullanılarak Erzurum ilinde üretilen yemektir.

Coğrafi sınırda şalgam bitkisinin (*Brassica napobrassica*) sap ve yeşil kısımlarına “çeç” adı verilir.

Erzurum Çeç Pancarının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çeç Pancarının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 150 g dana kavurma veya 500 g dana parça et
- 500 g çeç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 30 g tereyağı
- 10 g domates salçası
- 70 g pilavlık bulgur
- 70 g yeşil mercimek
- 2-5 g pul biber
- 2-5 g karabiber
- 10-15 g tuz
- Su

Erzurum Çeç Pancarının üretiminde parça et kullanılacaksa haşlanarak pişirilir. Yeşil mercimek haşlanır. Soğan yemeklik olarak doğranır ve tereyağı ile kavurulur. Üzerine, önce salça eklenip karıştırılır, sonra pişmiş parça et veya kavurma, yeşil mercimek, çeç, bulgur, karabiber, pul biber ve tuz eklenerek üzerini geçecek miktarda su ilave edilir. Kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir. Erzurum Çeç Pancarının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Çeç Pancarının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Çeç Pancarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç 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 metodunun uygunluğu ve Erzurum Çeç Pancarı ibaresi, logosu 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.