

No: 1737 – Mahreç İşareti

**AFYON TANDIR ÇORBASI / AFYONKARAHİSAR TANDIR
ÇORBASI**

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1737
Tescil Tarihi	: 07.05.2025
Başvuru No	: C2023/000100
Başvuru Tarihi	: 09.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası; dana tandır, et suyu, yoğurt, su, buğday unu, yumurta sarısı, tuz ve tereyağı kullanılarak Afyonkarahisar ilinde üretilen yemektir. Pişirilmiş ve tiftiklenmiş dana tandır, meyanesi ve terbiyesi hazır olan çorbanın içine katılır ve bütünleşmesinden sonra servisi yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

Terbiyeli bir çorba olan Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının ismi, temel malzemelerinden biri olan tandır etinden gelir. Çorbanın yapımı için haşlamalı olarak tabir edilen kol, incik veya gerdan kısmı 1-1,5 saat boyunca orta ateşte haşlanır. Haşlama işlemi tamamlanan etler ve et suyu bir süzgeç yardımıyla birbirinden ayrılır. Kemik üzerinde yer alan et parçaları çorbada kullanılmak üzere kemiklerinden ayrılır ve tiftiklenir.

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının üretiminde kullanılan dana eti, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir.

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının bileşenleri (4 kişilik):

- 250 g dana tandır
- 500 ml et suyu
- 720 ml su
- 10 g tuz
- 30 g tereyağı

Terbiyesi için:

- 400 g yoğurt
- 15 g özel amaçlı buğday unu
- 1 adet yumurta sarısı

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının hazırlanması:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının üretimi için ilk olarak dana tandırın hazırlanması gerekir. İlk olarak dana etine, etin iç suyunu kaybetmemesi, lezzetini koruması, yumuşak bir kıvam alması ve besin değerini koruması adına mühürleme işlemi yapılır. Önceden kızdırılmış tava, ızgara vb. bir gerece konulan etler, 3-5 dakika boyunca çevrilerek mühürlenir. Mühürleme işlemi, etin içinin yumuşak ve açık pembe, dışının ise kahverengimsi bir görünüme sahip olmasıyla tamamlanır. Mühürlenmiş etler pişirme tenceresine alınır. Tencere yüksek ateşte yanan ocağın üzerine konularak içine etin üzerini kapatacak miktarda sıcak su eklenir, kapağı kapatılır

ve yaklaşık 2,5 saat pişirilir. Pişen et dinlenmeye bırakılırken et suyu başka bir tencerede üzerine su ilave edilerek kaynatılır ve tuz ilave edilir.

Çorbanın terbiyesi için, bir tencereye yoğurt, un ve yumurta sarısı eklenerek 5 dakika boyunca çırpılır. Karışıma kaynayan et suyundan yavaşça eklenerek iyice karıştırmaya devam edilir. Tencere kısık ateşte yanan ocağın üzerine alınarak 5 dakika daha karıştırılır. Elde edilen terbiye, et suyuna ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra, öncesinde pişirilerek hazırlanmış ve tiftikleniş dana tandır ilave edilir. 5 dakika boyunca karıştırılarak pişirildikten sonra ürün tüketilmeye hazır hale gelir. Servis tabağına alınan çorbanın üzerine tereyağı gezdirildikten sonra servisi yapılır.

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

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan dana eti, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir. Afyonkarahisar’da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Ürünün hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk
- Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası ibaresinin 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.