

No: 1213 – Mahreç İşareti

ERZURUM ÇAŞIR SALAMURASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1213
Tescil Tarihi	: 08.09.2022
Başvuru No	: C2021/000520
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çadır Salamurası
Ürün / Ürün Grubu	: Salamura çadır / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınırı	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Çadır Salamurası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işaret amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çadır Salamurası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çadır Salamurası; maydanozgiller (*Apiaceae*) familyasından Latince adı *Prangos ferulacea* olan çadır bitkisi suda haşlanıp kaya tuzu ile salamura edilmesi suretiyle üretilir. Çadır bitkisinin sadece 10-20 cm'lik gövde kısmı Erzurum Çadır Salamurası üretiminde kullanılır.

Çadır bitkisi coğrafi sınırda çakşır, çadır ve tetik çadırı olarak da bilinir. Yabani bir bitki olup mayıs ve haziran aylarında hasadı yapılır. Gövdesi yaprak şeklinde 2 kısımdan oluşur. Açık yeşil rengi, bitki kesildikten sonra biraz koyulaşır. Buruk bir tadı vardır.

Erzurum Çadır Salamurasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Genellikle kışın, yemeklerin yanlarında tüketilir. Ayrıca çadır kavurması, çadır öldürmesi vb yemeklerin üretiminde de kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çadır Salamurasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çadır bitkisi kullanılır.

Malzemeler: 5 kg Çadır, 80 g kaya tuzu ve su

Çadır bitkisi ayıklanarak gövde kısmı alınır. İyice yıkandıktan sonra bol suda yumuşayınca kadar haşlanıp acı olan tadının giderilmesi amacıyla soğuk suya konulur. Her 2 saatte bir soğuk suyu değiştirilir. Toplamda 6-8 saat kadar soğuk suda beklemiş olan çadırlar sudan çıkarılıp bidonlara koyulur. Üzerine kaya tuzu eklenip bidonun ağız kısmına kadar su doldurulur. Hava ile temasını kesmek için üzerine üzüm yaprağı konur ve bidonun kapağı sıkıca kapatılır. 1 ay bekletildikten sonra fermentasyon işlemi tamamlanan Erzurum Çadır Salamurası piyasaya arz edilir. Tüketilmeden önce sıcak suyla yıkanarak fazla tuzunun uzaklaştırılması sağlanır.

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

Erzurum Çadır Salamurasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Çadır Salamurasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Erzurum Çadır Salamurası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.