

No: 1399 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI BÜTÜN ET

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1399
Tescil Tarihi	: 04.07.2023
Başvuru No	: C2020/452
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Bütün Et
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Bütün Et ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Bütün Et ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Bütün Et; erkek (keçi) veya kuzu etinin kuru soğan, kimyon, pul biber, domates salçası ve tuz ile hazırlanan sosla kaplanıp tereyağında kızartılması ve su ile pişirilmesi suretiyle Çankırı ilinde üretilen yemektir. Servisi sıcak olarak ve pirinç pilavı ile birlikte yapılır.

Çankırı Bütün Etin üretiminde kullanılan erkek veya kuzu eti; kuzuların kol, incik, kaski, gerdan ve kaburga kısımlarından elde edilir.

Çankırı ilinde eski yıllarda yapılan kış hazırlıkları kapsamında, Çankırı Bütün Etin üretiminde kullanılan etler, genellikle erkek etinden üretilirdi. Coğrafi sınırdaki tuz yataklarının çokluğu nedeniyle dağlarda tuz yalayıp kekik ile beslenen erkeklerin etleri kıyma haline getirilip kavurular ve tenekelere basılarak saklanırdı. Kuzu eti ise sadece, erkek bulunmadığı zaman kullanılırdı.

Çankırı Bütün Etin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Çankırı Bütün Et yemeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 2 kg erkek (keçi) veya kuzu eti (kol, incik, kaski, gerdan ve kaburga kısımlarından elde edilen)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 12 g kimyon
- 6 g pul biber
- 16 g domates salçası
- 16 g tuz
- 40 g tereyağı
- 600 ml su

Hayvanların kol, incik, kaski, gerdan ve kaburga kısımlarından elde edilen etler, 8-10 parçaya bölünür.

İnce doğranmış kuru soğan, tuz, pul biber, kimyon ve salça bir kaptaki karıştırılarak hazırlanan sos, etlerin üzerine sürülür. Etler bir tencereye üst üste yerleştirilir ve tencerenin ağzı kapatılarak buzdolabında 8-9 saat dinlendirilir.

Başka bir tencerede eritilen tereyağının üzerine etler konularak suyunu çekinceye kadar kızartılır. Üzerine sıcak su eklenip yumuşayınca kadar pişirilir. Çankırı Bütün Etin servisi, sıcak olarak ve pirinç pilavı ile birlikte yapılır.

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

Çankırı Bütün Etin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Bütün Etin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Bütün Et ibaresinin, logosunun 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.