

No: 1557 – Mahreç İşareti

ÇERKEŞ PIRASA DOLMASI

Tescil Ettiren
ÇERKEŞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1557
Tescil Tarihi	: 07.03.2024
Başvuru No	: C2023/000139
Başvuru Tarihi	: 17.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Pırasa Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çerkeş Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Pırasa Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Pırasa Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Pırasa Dolması; yağsız dana kıyma, Osmancık pirinci, kuru soğan, domates salçası, karabiber, kırmızı acı pul biber, kuru nane, tuz ve ayçiçek yağının yoğurulup haşlanmış pırasa yaprağına sarılmasıyla üretilen Çerkeş ilçesiyle özdeşleşmiş bir yemektir.

Geçmişi eskiye dayanan Çerkeş Pırasa Dolması, Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, dolmanın iç harcının hazırlanması ve sarılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çerkeş Pırasa Dolmasının üretiminde kullanılan pırasa, coğrafi sınırdaki yetişir.

Yaklaşık 10 kişilik Çerkeş Pırasa Dolması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 450 - 500 g yağsız dana kıyma
- 175 - 180 g Osmancık pirinci
- 2 orta boy kuru soğan
- 8 - 10 g domates salçası
- 4 - 5 g karabiber
- 5 - 6 g kırmızı acı pul biber
- 4 - 5 g kuru nane
- 9 - 11 g tuz
- 180 - 200 ml ayçiçek yağı

Pişirme sosu için gerekli bileşenler:

- 350 - 400 ml su
- 8 - 10 g domates salçası
- 90 - 100 ml ayçiçek yağı
- 4 - 5 g tuz

Hazırlanması:

Çerkeş Pırasa Dolmasının üretimine öncelikle iç harcının hazırlanması ile başlanır. Yağsız dana kıyma içerisine sırasıyla ince ince doğranmış soğan, domates salçası, karabiber, kırmızı acı pul biber, kuru nane, tuz ve ayçiçek yağı eklenerek 4-5 dk iyice yoğrulur ve +4 °C'de 10 dk dinlenmeye bırakılır. Ardından pırasalar yıkanıp temizlenir ve uç kısmında yer alan yaprakları ve kök kısmı 10-12 cm uzunluğunda kesilip orta kısımdan ikiye bölünür. Hazırlanan pırasalar içerisinde 5 gram tuz atılmış 1 litre kaynayan su içerisine atılıp yaklaşık 5 dk süresince haşlanır. Haşlanan pırasa yaprakları boş bir kaba alınıp 5 dk soğumaya bırakılır.

Pırasa yaprakları tek tek ayrılıp içerisine i harç koyulduktan sonra uzunlamasına sarılıp tencereye yerleştirilir. Pişirme öncesinde bir kaptaki hazırlanan salça, ayçiçek yağı, tuz ve su karışımı tencereye ilave edilir ve kısık ateşte yarım saat pişirilir. Çerkeş Pırasa Dolmasının servisi sıcak olarak yapılır.

Coğrafı Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Çerkeş Pırasa Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. retiminde, coğrafı sınıra yaygın bir şekilde yetiştirilen pırasa kullanılmakta olup dolmanın i harcının hazırlanması ve sarılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yre ile n bağı bulunan erkeş Pırasa Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafı sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çerkeş Belediyesinin koordinasyonunda; erkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve erkeş Belediyesinden rn konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çerkeş Pırasa Dolması 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.