

No: 1260 – Mahreç İşareti

AĞRI HAŞIL YEMEĞİ

Tescil Ettiren
AĞRI İL ÖZEL İDARESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1260
Tescil Tarihi	: 22.11.2022
Başvuru No	: C2021/000450
Başvuru Tarihi	: 01.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Haşıl Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ağrı İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fırat Mah. Yaşar Kemal Cad. No: 269 Merkez AĞRI
Coğrafi Sınırı	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Haşıl Yemeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Haşıl Yemeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Haşıl Yemeği; bulgur veya yarma, tereyağı, su, tuz ve tercihen çiriş otu (*Asphodelus aestivus* L) kullanılarak yapılan yemektir.

Çiriş otu, coğrafi sınırdaki gulik otu olarak da bilinir. Yetiştirildiği nisan-mayıs aylarında taze olarak kullanılırken, temizlenip sıcak suda yaklaşık 10-15 dk kaynatıldıktan sonra dondurularak muhafaza edilen haliyle her dönem kullanılır.

Ağrı Haşıl Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ağrı Haşıl Yemeğinin üretiminde kullanılan çiriş otu ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Ağrı Haşıl Yemeğinin bileşenleri (10 kişilik):

- 800 g bulgur veya yarma
- 90-120 g tereyağı
- 1 l su
- 30-40 g tuz
- 1,25 kg çiriş otu (isteğe bağlı)

Hazırlanması:

Ağrı Haşıl Yemeğine isteğe bağlı olarak katılacak çiriş otunun; yapraklarının birleştiği dip kısmında bulunan zar (şeffaf çanak yaprak) sıyrılır, dip kısmı kesilip atılır, varsa sararan yaprakları ayıklanır ve yaprakların uç kısmında sararmış kısımlar bulunuyor ise kesilip atılır. 2-3 kez yıkanarak temizlenir ve 2-4 cm uzunluğunda doğrandıktan sonra yemeğe ilave edilir ya da yaklaşık 10-15 dk kaynatıldıktan sonra dondurularak muhafaza edilir.

Bulgur veya yarma, en az yarım saat sıcak suda bekletilerek yumuşatılır. Süzüldükten sonra sıcak suya koyularak yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dk, gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile karıştırılarak kaynatılır. Bu aşamada isteğe bağlı olarak çiriş otu ilave edilir ve 15-20 dk pişirilir. Tenceredeki su azaldığında önce 60-80 g tereyağı sonra da bir miktar sıcak su eklenerek 15-20 dk karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Yemek, ne çok sulu

ne de çok katı olmayan bir kıvam aldığında tuz eklenerek ocaktan alınır. Bir kapta 30-40 g tereyağı eritilir. Ağrı Haşıl Yemeğinin servisi, tabağa konup üzerine eritilmiş tereyağı gezdirildikten sonra yapılır.

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

Ağrı Haşıl Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan çiriş otu ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Haşıl Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde, Ağrı İl Özel İdaresi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ağrı Ticaret İl Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Ağrı İl Özel İdaresi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. 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.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Haşıl Yemeği 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.