

No: 1616 – Mahreç İşareti

ÇORUM YIRTMA YEMEĞİ

Tescil Ettiren
İSKİLİP BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1616
Tescil Tarihi	: 17.07.2024
Başvuru No	: C2023/000166
Başvuru Tarihi	: 06.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Yırtma Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Cami Mah. Çorum 1 Sokak No:2 - 4 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Yırtma Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Yırtma Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Yırtma Yemeği; asma yaprağı (taze, salamura, dondurulmuş ya da kurutulmuş), kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti, yarma, tereyağı, ayçiçek yağı, domates ve biber salçası ile hazırlanan dereotu ile servisi yapılan Çorum iline özgü bir yemektir.

Çorum Yırtma Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca coğrafi sınırdaki düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Yırtma Yemeğinin üretiminde kullanılan asma yaprağı, coğrafi sınırdaki yetişir.

4-5 kişilik Çorum Yırtma Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 0,5-0,6 kg asma yaprağı (taze, salamura, dondurulmuş ya da kurutulmuş)
- 250-300 g kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti
- 150-200 g domates salçası
- 50-60 g biber salçası
- 80-100 g soğan
- 80-100 g tereyağı
- 100-110 g yarma
- 100-120 ml ayçiçek yağı
- 5-7 g pul biber
- 5-7 g tuz
- 20-30 g dereotu
- Sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Asma yaprağı taze, salamura, kurutulmuş ve dondurulmuş olarak 4 şekilde kullanılır. Asma yaprağına uygulanan ön işlemler aşağıda yer almaktadır:

Taze asma yaprağı: Mayıs ve haziran aylarında toplanıp hiçbir işlem yapılmadan direkt kullanılır.

Salamura asma yaprağı: Tek tek üst üste konulup demet halinde tuzlu suda rengi hafif sararana kadar kaynatılıp (2-3 dakika) kavanoz ya da bidonlara basılan asma yaprakları aralarına kaya tuzu konularak yerleştirilir. Ağzı sıkıca kapatılıp güneş görmeyen serin yerde muhafaza edilir. Salamura asma yaprağı kullanılacağı zaman 8-10 dk. suda bekletilip tuzu alınarak kullanılır.

Dondurulmuş asma yaprağı: Elle yırtılan asma yaprakları buzdolabı poşetlere konulup -18 °C'de muhafaza edilir.

Kurutulmuş asma yaprağı: Elle yırtılan asma yaprakları temiz sergilere serilip 1 hafta kadar güneşte kurutulur. Kuruduktan sonra serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir.

Öncelikle soğanlar küp şeklinde doğranıp tereyağı ve ayçiçek yağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti, biber ve domates salçası ilave edilip karıştırılır. Ardından yarma, tuz ve pul biber ve su eklenip kaynamaya bırakılır. Kaynayan karışımın üzerine asma yaprağı koyularak kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Servise hazır olan Çorum Yırtma Yemeği üzerine dereotu ve sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı) eklenerek servisi yapılır.

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

Geçmiş eskiye dayanan Çorum Yırtma Yemeği, Çorum ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda üretilen asma yaprağı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Yırtma Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesi koordinatörlüğünde, İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve İskilip Belediyesi'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, 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.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle asma yaprağı ve kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti kullanımı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çorum Yırtma Yemeği ibaresi 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.