

No: 1588 – Mahreç İşareti

BERGAMA ÇİĞİRTMASI

Tescil Ettiren
BERGAMA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1588
Tescil Tarihi	: 09.05.2024
Başvuru No	: C2022/000160
Başvuru Tarihi	: 01.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Bergama Çığırtması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bergama Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Atatürk Blv. No: 98 Bergama İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Bergama ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bergama Çığırtması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Çığırtması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bergama Çığırtması, kırçılı veya mor patlıcanların boyuna çizgili şeritler halinde soyulup, bir ucundan diğer ucuna spiral şeklinde sürekli döndürülerek bıçakla fazla derin olmayan çizikler atılması ve bütün olarak zeytinyağında kızartılması sonrasında biberlerinde kızartılarak tuz, sarımsak domates ile bir araya getirilerek fırında veya ocakta pişirilmesi ile yapılan bir yemektir.

Bergama Çığırtmasına patlıcanların tavaya atıldığında çıkardığı sesten dolayı bu isim verilmiştir. Bergama Çığırtmasını özel yapan patlıcanların kendine has pişirme tekniği olan bütün bir halde spiral şeklinde sürekli döndürülerek kızartılması ürünün en önemli ayırt edici özelliğidir.

Bergama Çığırtmasının coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 5 kişilik Bergama Çığırtması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 5 adet ince uzun patlıcan veya 10 adet ince kısa patlıcan (kırçılı ya da mor patlıcan)
- 500 g biber
- 4 g tuz (sos için)
- 8 g tuz (patlıcanları bekletmek için)
- 10-12 diş sarımsak
- 125 ml zeytinyağı

Kırçılı patlıcan ya da mor patlıcanların yumuşak ve ince olanları seçilir. Patlıcanların sapı kesilerek bütün patlıcanın boyuna çizgili olacak şekilde şeritler halinde soyulur. Patlıcanların bir ucundan diğer ucuna spiral şeklinde sürekli döndürülerek bıçakla fazla derin olmayacak şekilde çizikler atılır. Bu işlemin amacı patlıcanın eşit bir şekilde pişmesi ve sarımsaklı domates sosunu içine çekmesidir. Patlıcanlar 8 g tuz ilave edilmiş 2 litre suda 15 dakika bekletilir. Biberlerin sapı temizlenerek ortadan ikiye ayrılır. Domatesler söğüş şeklinde doğranır. 10-12 diş sarımsak temizlenir. Bekletilen patlıcanlar tuzlu sudan arındırılıp kuruması sağlanır. Bir tavaya zeytinyağı koyulur. Zeytinyağı iyice ısındıktan sonra patlıcanlar dizilir. Zaman zaman çevirmek suretiyle kızartılır. Bir tepsiye alınır. Biberlerde aynı şekilde kızartılıp tepsiye alınır. Aynı tavaya sarımsaklar atılıp iki, üç kez çevrilir. Söğüş şeklinde doğranan domateslerde ilave edilir yaklaşık 5 dakika tavada pişirilir. 4 g tuz atılıp altı kapatılır. Patlıcanların üzerine domatesli karışım eklenir. 200 °C fırında 20-25 dakika pişirilir. Ya da patlıcan ve biberler kızardıktan sonra tepsi kapağı kapalı olarak 7-8 dakika daha ocakta pişirilir. Domatesler yumuşadıktan sonra ocaktan alınır. Ilık veya soğuk şekilde servis yapılır.

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

Bergama Çığırtmasının coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Bergama Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Bergama Ticaret Odası, Bergama Lokantacılar Odası ve Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılacak malzemelerin uygunluğu, patlıcanların doğru yöntemle kesilmesi ve üretim metoduna uygunluk, Bergama Çığırmasının coğrafi işareti ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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.