

No: 1275 – Mahreç İşareti

ERZURUM KARA FATMA ÇORBASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1275
Tescil Tarihi	: 08.12.2022
Başvuru No	: C2021/000544
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kara Fatma Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınırı	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kara Fatma Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Erzurum Kara Fatma Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kara Fatma Çorbası; nohut, aşurelik buğday, bulgur, yeşil mercimek, un, tereyağı, semizotu, kuru soğan, sarımsak, reyhan, nane, kekik, tuz ve su kullanılarak üretilen çorbadır. Erzurum'da aşurelik buğday, den ve gendime olarak da adlandırılır.

Erzurum Kara Fatma Çorbasının geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Cephede cesurca savaşarak mücadele veren ve bu sebeple "gözü kara" olarak bilinen Fatma Seher, Atatürk tarafından Kara Fatma olarak isimlendirilmiştir. Askerlerin yemek ihtiyacını karşılamak için eldeki kıt kaynaklarla çorbanın tarifini oluşturduğundan, bu çorba da Kara Fatma adıyla anılmaya başlanmıştır. Erzurum Kara Fatma Çorbası, Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Kara Fatma Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenler: (10 kişilik)

- 150 g nohut
- 150 g den (gendime- aşurelik buğday)
- 150 g bulgur
- 200 g yeşil mercimek
- 200 g tereyağı
- 84 g buğday unu
- 2000 ml su
- 100 g semizotu
- 100 g orta boy kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 12 g reyhan
- 4,5 g nane
- 3 g kekik
- 40 g tuz

Nohut bir gece önceden ıslatılıp haşlanır.

Den, bulgur ve yeşil mercimek ayrı kaplarda 10 dakika suda bekletilir. Bulgur yıkanıp 5 dakika haşlanır. Semizotu yıkanır.

Un, 100 g tereyağı ile 5 dakika kavrulup pembeleşince üzerine su ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Homojen hale gelince haşlanmış nohut, yeşil mercimek, den, haşlanmış bulgur, semizotu, sarımsak ve tuzu ilave edilerek kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir.

Küp şeklinde doğranmış soğanlar, 100 g tereyağı ile pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavrulur. Buna coğrafi sınırdaki “sohariş” denir. Üzerine nane, reyhan ve kekik eklenip karıştırılır ve sıcak halde çorbanın üzerine ilave edildikten sonra Erzurum Kara Fatma Çorbasının servisi yapılır.

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

Erzurum Kara Fatma Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Erzurum Kara Fatma Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Kara Fatma Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.