

**No: 1011 – Mahreç İşareti**

**KIRŞEHİR AYVA BORANISI**

Tescil Ettiren

**KIRŞEHİR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1011
<b>Tescil Tarihi</b>	: 24.01.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2020/410
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.11.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırşehir Ayva Boranısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Boranı / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenice Mahallesi Atatürk Caddesi Tüccarlar İşhanı No:5 Merkez KIRŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırşehir ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kırşehir Ayva Boranısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırşehir Ayva Boranısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Kırşehir Ayva Boranısı; kuzu eti, ekme ayvası, kuru soğan, üzüm pekmezi, domates salçası, tereyağı ve zeytinyağı kullanılarak üretilen yemektir.

Kırşehir Ayva Boranısının geçmişi eskiye dayanır. Kırşehir ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Özel günlerde ve davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Bileşenler:

1/2 kg kuşbaşı kuzu eti  
1200 g ekme ayvası  
200 g kuru soğan  
70 ml üzüm pekmezi  
10 g domates salçası  
1 fiske tuz  
60 g tereyağı  
10 ml zeytinyağı

Kuzu eti ve ince doğranmış soğanlar iyice karıştırıldıktan sonra yarısı tencerenin tabanına yerleştirilir. Küp şekline doğranmış ayvaların yarısı, etin üzerine serpilir. Soğan ve et karışımının diğer yarısı ise ayvaların üzerine konup tekrar ayva yerleştirilir.

Pekmez, tuz, domates salçası, zeytinyağı ve 200 ml su karıştırılarak tencereye eklenir. Daha sonra tereyağı ilave edilip ayvalar yumuşayana kadar pişirilir. Kırşehir Ayva Boranısının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Kırşehir Ayva Boranısının geçmişi eskiye dayanır. Kırşehir ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırşehir Ayva Boranısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odası ve Kırşehir Belediyesinden konuda uzman birer personelin katılımı ile oluşan 2 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kırşehir Ayva Boranısının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Kırşehir Ayva Boranısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.