

No: 1187 – Mahreç İşareti

ERZURUM GLİKO

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1187
Tescil Tarihi	: 03.08.2022
Başvuru No	: C2021/000133
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Gliko
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Gliko ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Gliko ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Gliko; ince pilavlık bulgur, buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan köftelerin haşlandıktan sonra üzerine yoğurt (sarımsaklı veya sarımsaksız) ve kızgın tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen yemektir. Üzerine, isteğe bağlı olarak domates salçası, pul biber, nane ve ayçiçek yağı ile hazırlanan sos dökülebilir.

Bulgur, buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan köftelerin büyüklüğü 4-5 cm kadar olup coğrafi sınırdaki "gliko" olarak adlandırılır.

Erzurum Glikonun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırdaki ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Gliko bileşenleri:

300 g ince pilavlık bulgur
900 ml su
200 g buğday unu
20 g tuz

Erzurum Glikonun üzerinde kullanılacak bileşenler:

40 g tereyağı
2 diş sarımsak
500 g yoğurt

Erzurum Gliko sosu (isteğe bağlı) için bileşenler:

15 g domates salçası
6 g pul biber
2,5 g nane
3,5 g tuz
120 ml ayçiçek yağı

Ayıklanmış ve yıkanmış bulgur, bir tencerede su ve 5 g tuz ile yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen bulgur karıştırılır ve ılıyınca üzerine, azar azar un ilave edilip karıştırılır. Homojen bir karışım elde edinceye kadar 1-2 dakika yoğrulur. Bulgur hamurundan parçalar alınıp avuç içinde sıkılarak 4-5 cm büyüklüğüne uzun köfteler yapılır. Köftelere şekil vermede zorlanılıyorsa, az miktarda un ilave edilebilir. Hazırlanan köfteler, geniş bir tencerede kaynatılan ve 15 g tuz eklenen suda haşlanır. Kevgirle tencereden çıkarılır.

Bir kaptaki tereyağı kızdırılır. Yoğurt (sarımsaklı veya sarımsaksız) hazırlanır. Haşlanan köftelerin üzerine önce yoğurt sonra kızgın tereyağı dökülür. Erzurum Glikonun servisi, isteğe bağlı olarak domates salçası, pul biber, nane ve ayçiçek yağı ile hazırlanan sos üzerine gezdirilerek döküldükten sonra yapılır.

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

Erzurum Glikonun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Glikonun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Gliko 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.