

No: 1839 – Mahreç İşareti

ERZURUM PAÇA ÇORBASI

Tescil Ettiren
ERZURUM BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1839
Tescil Tarihi	: 03.04.2026
Başvuru No	: C2025/000048
Başvuru Tarihi	: 17.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Paça Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Murat Paşa Mah. Merkezi Yönetim Cad. ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Paça Çorbası; su, paça, tuz, sarımsak, sirke, limon suyu, baharat, nohut ve pirinç kullanılarak hazırlanan Erzurum iline özgü bir çorbadır.

Erzurum Paça Çorbasının tarihçesinde; halk arasında yaygın olarak yapılmasıyla alışlagelmiş adıyla “ayak paça çorbası” olarak da bilinir.

Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Erzurum Paça Çorbası özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra özel günlerde de ikram edilir ve tüketilir.

Erzurum Paça Çorbasının üretiminde koyun ve/veya sığır paçası kullanılır. Özellikle bu bileşenlerin seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder. Erzurum Paça Çorbasının kıvamında hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Erzurum Paça Çorbasının üretildiği; Erzurum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Paça Çorbasının Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 Kişilik):

- 3 litre su,
- 1,5 kg koyun ve/veya sığır paçası,
- 250 g haşlanmış nohut ve/veya pirinç (isteğe bağlı),
- 20 g tuz,
- 10 ml sirke ve/veya limon suyu (isteğe bağlı),
- 10 g sarımsak,
- 5 g defneyaprağı (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g nane (isteğe bağlı),
- 2 g karabiber (isteğe bağlı).

Erzurum Paça Çorbasının Hazırlanması ve Servisi:

Üretimde kullanılacak koyun ve/veya sığır paçaları başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı olmak üzere ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve temizlenir.

Erzurum Paça Çorbasının hazırlanmasında özellikle paçaların seçimi, işlenmesi ve pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın veya tencerenin içerisine su, paça ve tuz konulur. Tencere ocağın üzerine alınır ve paçalar iyice kaynatılır, kemik ve üzerindeki kısımların birbirinden ayrılması ve pişirilmesi sağlanır.

Piştirilmesi tamamlanan paçalar kemiklerinden ayrılır. Tencerede kalan su süzülür. Kemiklerinden ayrılan et, yağ, kolajen bağ doku vb. kısımlar ufak parçalar halinde doğranır. Bunlar ayrı bir kap içerisine konulur, isteğe bağlı olarak diğer bileşenlerde ilave edilir. Hazırlanan karışım kıvamlı bir yapı kazanana kadar ocakta kaynatılır ve pişirilir.

Pişirilmesi tamamlanan Erzurum Paa orbası servis tabaklarına alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak sirke, limon suyu, nane, pul kırmızıbiber vb. konularak servisi yapılır.

Erzurum Paa orbasının, sıcak ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Erzurum Paa orbası; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Erzurum ili ün bağı bulunan Erzurum Paa orbasının üretim aşamaları, Erzurum ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Erzurum Büyükşehir Belediyesi ile Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Erzurum Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Erzurum Paa orbası hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Erzurum Paa orbası ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin 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.