

No: 1740 – Mahreç İşareti

**AFYON SAKALA ÇARPAN ÇORBASI / AFYONKARAHİSAR
SAKALA ÇARPAN ÇORBASI**

Tescil Ettiren
AFYONKARAHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1740
Tescil Tarihi	: 09.05.2025
Başvuru No	: C2023/000104
Başvuru Tarihi	: 13.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası; yeşil mercimek, et suyu veya tavuk suyu, orta boy kuru soğan, domates salçası, tereyağı, özel amaçlı buğday unu, tuz, erişte, karabiber ve kuru nane ürünleri kullanılarak üretilen bir çorbadır. Ürünün “sakala çarpan” olarak adlandırılmasının sebebi içerisinde yer alan eriştelerin kaşıktan dışarıya sarkması ve çene/sakal bölgesine çarpmasıdır.

Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Afyonkarahisar’da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminde kullanılan yeşil mercimek ve erişte tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası Bileşenleri(4 kişilik):

- 150 g yeşil mercimek
- 2200 ml su
- 200 ml et suyu ya da tavuk suyu
- 60 ml sıvıyağ
- 1 orta boy kuru soğan
- 60 g domates salçası
- 45 g özel amaçlı buğday unu
- 80 g erişte
- 10 g tuz
- 2 g karabiber
- 30 g tereyağı
- 2 g kuru nane

Hazırlanışı:

Ürünün hazırlanması için çorba yapımından önce yeşil mercimekler yıkanır, süzülür. Daha sonra yıkanan mercimekler ayrı bir kapta haşlanır. Haşlamada 1000 ml su kullanılır. Haşlanma süresi ortalama 30 dakikadır. Mercimek tanesi sertliğini bırakmış ve yumuşak bir form kazanmışsa haşlanmış olarak kabul edilir. Mercimeğin haşlanmasını beklerken ayrı bir noktada soğanlar ince ince doğranır. Tavadaki kısıp ateşte sıvıyağın içerisine soğanlar katılarak kavrulmaya başlanır. Bu işlem 5 dakika boyunca devam eder. Sonrasında içerisine salça, un ilave edilerek 3 dakika daha kavurmaya devam edilir. Bu kavurulmuş karışımın içerisine azar azar et suyu ya da tavuk suyu ile birlikte 1200 ml su eklenerek karıştırılmaya devam edilir ve unun topaklanması engellenir. Devamında haşlanmış olduğumuz mercimekler içerisine tuz ve karabiber ilave ederek çorba pişirmeye başlanır. 15 dakika boyunca karıştırmaya devam edilir. Çorba kaynamaya başladığında erişteler eklenir ve yumuşayana dek pişirilir. Çorbamız pişmeye devam ederken ayrı bir tavada eritilmiş olduğumuz tereyağının içerisine nane ilave ederek yaklaşık 2 dakika kızdırma işlemi yapılır. Servise hazır hale gelen çorba sunum tabağı veya kâsesine alınıp üzerine tereyağı nane karışımı gezdirilerek sıcak olarak servis edilir.

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

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Afyonkarahisar Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası ibaresinin 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.