

No: 1530 – Mahreç İşareti

ALACA BORANA YEMEĞİ

Tescil Ettiren
ALACA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1530
Tescil Tarihi	: 01.02.2024
Başvuru No	: C2023/000056
Başvuru Tarihi	: 27.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Borana Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca İlçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Borana Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Borana Yemeği; Çorum ili Alaca ilçesine özgü yumurtalı ve/veya mantarlı olarak iki şekilde hazırlanan bir yemektir.

Alaca Borana Yemeğinin hazırlanmasında; mantar ve/veya haşlanmış yumurta, yoğurt, sarımsak, tereyağı, sıvı yağ, tuz, maydanoz ve baharat olarak toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber kullanılır.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan, Alaca Borana Yemeği günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Borana Yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Borana Yemeğinin üretildiği Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Borana Yemeğinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

1- Yumurtalı olarak hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 4 adet haşlanmış yumurta,
- 250 g yoğurt,
- 50 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g ayıklanmış sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber.

2- Mantarlı olarak hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g ayıklanmış ve doğranmış mantar,
- 250 g yoğurt,
- 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g ayıklanmış sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber.

Alaca Borana Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yumurtalı Hazırlama: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; haşlanmış yumurta, üzerine dövülmüş sarımsak-yoğurt karışımı ile tuz konulur ve yeterince karıştırılır.

Ayrı bir kabın içerisinde tereyağı ile toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber karıştırılır. Bunlar kavru olarak sıcak sos elde edilir.

Hazırlanan sos; yoğurtlu yumurta karışımının üzerine dökülür. Üzerine süsleme amaçlı olarak maydanoz konulur.

Mantarlı Hazırlama: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; sıvı yağ ve doğranmış mantarlar konularak ortalama 5 dakika mantarlar kavrulur. Aynı bir kaba alınan kavrulmuş mantarların üzerine, sarımsak-yoğurt karışımı ile tuz konulur ve yeterince karıştırılır.

Aynı bir kabın içerisinde tereyağı ile toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber karıştırılır. Bunlar kavrulur ve sıcak sos elde edilir.

Hazırlanan sos; yoğurt-mantar karışımının üzerine dökülür. Üzerine süsleme amaçlı olarak maydanoz konulur.

Alaca Borana Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Alaca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Borana Yemeğinin; Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Borana Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi ile Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Alaca Borana Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Borana Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.