

**No: 1339 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM AYVA YAHNİSİ / ERZURUM AYVA KALYESİ**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1339
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.02.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000467
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.11.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi; ayva, çekirdeksiz beyaz kuru üzüm, tereyağı, beyaz şeker ve kavrulmuş kuşbaşı et kullanılarak Erzurum ilinde üretilen yemektir.

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin içeriğinde beyaz kuru üzüm ve beyaz şeker bulunması nedeniyle yoğun tatlı bir tada sahiptir. Üretimde kullanılan ayvaların kabukları soyulmaz.

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğünlerde, bayramlarda ve özel davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

4 kişilik Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### **Bileşenler:**

- 3-4 adet ayva
- 150 g dana kuşbaşı et
- 35 g toz beyaz şeker
- 200 g çekirdeksiz beyaz kuru üzüm
- 25 g tereyağı
- 240 ml su

#### **Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi hazırlanması:**

Ayvaların çekirdek kısmı temizlenir ve kabuğu soyulmadan 4 eşit parçaya bölünür. Et, yağ kullanılmadan 45 dakika kısık ateşte kavrulur. İçine ayva ve tereyağı eklenerek 45 dakika pişirilir. Üzerine önce şeker sonra sıcak su koyulup kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Ayvalar yumuşadıktan sonra üzümler eklenip 5 dakika daha pişirilir. Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve katılımıyla, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının 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.