

No: 987 – Mahreç İşareti

ERZURUM ÇORTUTU PANCARI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 987
Tescil Tarihi	: 27.12.2021
Başvuru No	: C2021/000137
Başvuru Tarihi	: 24.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çortutu Pancarı
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 Sınırı	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Çortutu Pancarı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çortutu Pancarı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Coğrafi sınırdaki şalgam bitkisinin (*Brassica napobrassica*) yumrularından elde edilen turşuya çortutu adı verilir. Erzurum Çortutu Pancarı ise çortutunun, dana eti, tereyağı, salça, soğan, bulgur ve pul biberle pişirilmesi ile üretilir.

Erzurum Çortutu Pancarının ana malzemesi şalgamdır. Erzurum'da bolca yetiştirilen şalgam, önce turşu yapılarak tüketilmiş daha sonra bu turşudan yemek yapılarak tüketime devam edilmiştir. Erzurum mutfağının geçmişi eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren yemeklerinden olan Erzurum Çortutu Pancarının üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çortutunun hazırlanışı:

Malzemeler:

- 1 kg şalgam
- 1 çay bardağı kaya tuzu
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 l su

Şalgamlar ilk önce daire şeklinde dilimlenir daha sonra küçük parmak kalınlığında kesilir. Kesilen parçalar, 1 çay bardağı kaya tuzu ile harmanlanarak bir gece kaya tuzunda bekletildikten sonra sudan geçirilir. Ardından turşu kurulacak kaplara doldurularak üzerine 1 yemek kaşığı tuz ve 2 litre su eklenir. Şalgam parçalarının suyun içerisinde kalması amacıyla üzerlerine ağırlık konularak kabın ağzı kapatılır. Çortutu, oda sıcaklığında 15 gün bekletildikten sonra kullanıma hazır hale gelir.

Erzurum Çortutu Pancarının yapılışı (Yaklaşık 4 kişilik):

Malzemeler:

- 130 g Çortutu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası

- 500 g dana eti (500 gr Kemikli et, parça et veya pöç şeklinde kullanılabilir) veya 150 g dana kavurma
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet orta boy kuru soğan

Dana eti (Kemikli et, parça et veya pöç) kullanılması durumunda etlerin üzerini geçecek şekilde su eklenerek düdüklüde yaklaşık 45 dakika haşlanarak pişirilir. Kavurma kullanılması durumunda ise haşlama aşaması atlanır. Soğan doğranıp tereyağı ile kavularak üzerine salça konulduktan sonra karıştırılır. Ardından haşlanan et veya kavurma eklenir. Çortutu, üzerini geçecek şekilde suya konulur ve 10 dakika suda dinlendirilir. Dinlenen çortutu süzülerek yemeğe eklenir. Bulgur ve pul biber de eklenerek kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Erzurum Çortutu Pancarı, 30 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

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

Erzurum Çortutu Pancarı üretimi, kendine özgü koşullar bulundurur. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Erzurum Çortutu Pancarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim yöntemlerinin uygunluğu ve Erzurum Çortutu Pancarı ibareli, logo ile 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.