

No: 985 – Mahreç İşareti

ERZURUM AŞMALI YAHNİ

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	: 985
Tescil Tarihi	: 27.12.2021
Başvuru No	: C2021/000138
Başvuru Tarihi	: 24.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Aşmalı Yahni
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 Aşmalı Yahni ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Aşmalı Yahni ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Aşmalı Yahni; kuşbaşı et, tereyağında kavrulmuş soğan, salça ve kuru kayısı kullanılarak üretilen yemektir. Tatlı ekşi tada sahiptir.

Kurutulmuş kayısıya, coğrafi sınırdaki "aşma" denir. Yemeğin üretiminde fazla kurutulmuş aşmalar kullanılır. Aşmaların tadı tatlı-ekşidir.

Erzurum Aşmalı Yahninin geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Aşmalı Yahninin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Bileşenler

- 1000 g dana veya kuzu kuşbaşı
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 120 g aşma (kuru kayısı)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 30 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı beyaz toz şeker ya da 1 adet beyaz kesme şeker
- 3 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Etler 45 dakika haşlanır. Aşmalar yıkandıktan sonra yumuşamaları için ılık suda yarım saat bekletilir. Soğanlar söğüş şeklinde doğranıp tereyağında kavrulur. Üzerine salça, haşlanmış et, yumuşamış aşmalar, et suyu, tuz, şeker ve isteğe bağlı olarak pul biberin eklenip kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Erzurum Aşmalı Yahninin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Aşmalı Yahninin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Aşmalı Yahninin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile 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; Erzurum Aşmalı Yahninin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Aşmalı Yahni ibaresi, logosu 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.