

No: 1463 – Mahreç İşareti

PASINLER YAPRAK DÖNERİ

Tescil Ettiren

PASINLER TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1463
Tescil Tarihi	: 06.09.2023
Başvuru No	: C2023/000146
Başvuru Tarihi	: 25.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Pasinler Yaprak Döneri
Ürün / Ürün Grubu	: Döner / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kethüda Mah. Ulucami Sok. No:68 Pasinler ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Pasinler Yaprak Döneri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Pasinler Yaprak Döneri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pasinler Yaprak Döneri; ürüne özgü olarak hazırlanan sos ile terbiye edilmiş yaprak haline getirilen sığır karkas etlerinin döner şişlerine dizilerek genellikle dikey konumdaki döner ocağında yavaş yavaş döndürülerek pişirilmesi ile Erzurum ilinde üretilen bir üründür.

Pasinler Yaprak Dönerinin üretiminde genellikle kesimden sonra dinlendirilmiş dana karkas etlerinin but ve kaburga kısımlarındaki etler kullanılır. Bu etlerin ince ve yaprak şeklinde hazırlanması, terbiye edilmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Pasinler Yaprak Döneri; kendine has üretim metodu ile hazırlanan, uzun yıllardır halk arasında meşhur olarak ve günlük öğünlerde tüketilen bir üründür.

Erzurum ilinin yemek kültüründe yer alan ürünlerden biri olan Pasinler Yaprak Dönerinin Erzurum ili Pasinler ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Pasinler Yaprak Döneri Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 20 kg ince ve yaprak şeklinde hazırlanmış et,
- 4 kg kuyruk yağı (tercihen koyun kuyruk yağı).

Döner sosu hazırlanması için kullanılacak bileşenler:

- 1 kg rendelenmiş ya da çok ince doğranmış kuru soğan,
- 500 ml ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı,
- 250 g ince şekilde doğranmış biber,
- 200 ml doğal mineralli su,
- 100 ml sirke,
- 50 g yoğurt,
- 25 g kekik,
- 25 g tuz,
- 15 g karabiber,
- 15 g kırmızı pul biber,
- 5 g nane.

Pasinler Yaprak Döneri Hazırlanması ve Pişirilmesi Aşamaları:

Pasinler Yaprak Dönerinin hazırlanması ve pişirilmesinin tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Yaprak şeklinde açılan etler yeterince dövülerek daha ince hale getirilir.

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde döner sosu için gerekli bileşenler iyice homojen bir şekilde karıştırılır.

Hazırlanan sos içerisinde hazırlanan etler konulur. Ortalama bir gün süre ile etler sos içerisinde bekletilir. Hazırlanan sosun tat ve aroması ile etin iyice terbiye edilmesi sağlanır. Daha sonra terbiye işlemi sonlandırılır.

Terbiye edilmiş etler; ortalama 15 adet parça etten sonra bir sıra kuyruk yağı dizilmesi suretiyle döner şişine geçirilir/dizilir.

Döner şişine uygun şekilde dizilen etler ve kuyruk yağları döner ocağına/tezgâhına yerleştirilir.

Pasinler Yaprak Döneri; tercihen odun ateşinde olmak üzere; döner ocağında 10-15 cm mesafede ayarlanabilir şekilde yavaş yavaş döndürülerek pişirilir.

Pasinler Yaprak Döneri; yeterince kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirilmesi tamamlanan yaprak dönerler, döner bıçağı ile ince şekilde kesilir.

Servis:

Pasinler Yaprak Dönerinin servisi; tercihe göre pilav üstü olarak/pilav yanında, ekmek arası olarak, 100 g yaprak döner vb. şekilde istenilen porsiyonlarda tüketicilere servisi yapılır.

Ayrıca Pasinler Yaprak Dönerinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Pasinler Yaprak Dönerinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Pasinler Yaprak Dönerinin Erzurum ili Pasinler ilçesi ile ün bağı bulunur. Pasinler Yaprak Dönerinin, tüm üretim aşamaları Erzurum ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Pasinler Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası ile Pasinler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Pasinler Yaprak Dönerinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinin uygunluğu,
- Pasinler Yaprak Döneri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.