

No: 1200 – Mahreç İşareti

ANTALYA PAÇA ÇORBASI

Tescil Ettiren
MURATPAŞA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1200
Tescil Tarihi	: 24.08.2022
Başvuru No	: C2021/000551
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Paça Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muratpaşa Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fener Mah. Tekelioğlu Cad.No:63 Muratpaşa ANTALYA
Coğrafi Sınırı	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Paça Çorbası; büyükbaş hayvan kelle eti ve kemik suyu ile hazırlanan ve coğrafi sınırdaki “koşma” olarak adlandırılan susamsız simit ile servisi yapılan terbiyeli bir çorbadır. Çorbanın terbiyesi krema kıvamında olup kemik suyu, yumurta, safran ve buğday unu ile hazırlanır.

Antalya Paça Çorbasının geçmişi 1950’li yıllara dayanır. Antalya ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerinden büyükbaş hayvan kelle eti, kemik suyu ile terbiyenin ayrı ayrı hazırlanarak servis aşamasında birleştirilmesi, coğrafi sınıra özgüdür. Üretimi, özellikle terbiyenin kıvamının tutturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 kişilik Antalya Paça Çorbasının üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Çorba için:

- 1 büyükbaş hayvan kellesi
- 1 büyükbaş hayvan kaval kemiği
- 10 L su
- 100 g limon tuzu
- 150 g kaya tuzu

Terbiye için:

- 5 L kemik suyu
- 3 kg un
- 15 yumurta
- 100 g limon tuzu
- 130 g tuz
- 5-10 g safran

Hazırlanışı: Büyükbaş hayvan kelle eti, kaval kemiği, su, limon tuzu ve kaya tuzu bir tencerede yaklaşık 4 saat pişirilir. Kemik suyu ayrılır, kelle etleri 1,5 saat dinlendirilip dondurulur. Çorba yapılacağı zaman donmuş kelle etleri bir miktar çözdürülür ve kuşbaşı şeklinde doğranır, kaynamış kemik suyuna eklenerek ısıtılır.

Çorbanın terbiyesi için un, yumurta, tuz ve safran bir kapta çırpılarak karıştırılır. Karışıma kaynamış kemik suyu ve limon tuzu eklenir, 20-25 dakika kaynatılır.

Servis tabağına önce koşma simit sonra kemik suyunda çözdürülen kelle etleri koyulur. Üzerine terbiye ve tekrar kaynamış kemik suyu eklendikten sonra Antalya Paça Çorbasının servisi yapılır.

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

Antalya Paça Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Antalya ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antalya Paça Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Muratpaşa Belediyesinin koordinasyonunda ve Muratpaşa Belediyesi ile Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Antalya Paça Çorbası ibaresi 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.