

**No: 948 – Mahreç İşareti**

**KIRŞEHİR ÇİRLEME YEMEĞİ**

Tescil Ettiren

**KIRŞEHİR SANAYİ VE TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.05.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 948
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.11.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/103
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.05.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırşehir Çirleme Yemeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kırşehir Sanayi ve Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenice Mh. Atatürk Cd. Tüccarlar İşhanı No:5 Merkez KIRŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırşehir ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kırşehir Çirleme Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırşehir Çirleme Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Kırşehir Çirleme Yemeğinin ana malzemeleri dana eti, nohut, gün kurusu kayısı ve üzüm pekmezidir. Kırşehir Çirleme Yemeğinin geçmişi, Osmanlı dönemine kadar uzanır. Kırşehir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kayısı ve pekmez kullanılması ve üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle Kırşehir Çirleme Yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu**

4-6 kişilik Kırşehir Çirleme Yemeği için bileşenler:

- 1 kg kuşbaşı dana eti
- 750 g gün kurusu kayısı
- 250 g nohut (önceden ıslatılmış)
- 200 ml üzüm pekmezi
- 1 orta boy soğan
- 30 g tereyağı
- 40 g domates salçası
- 10-15 g tuz
- 5-10 g pul kırmızı biber
- 5-10 g karabiber

Dana eti ve nohut, yumuşayınca kadar ayrı ayrı haşlanır. Haşlanan etler küçük parçalara ayrılır. Etin suyu ayrılır.

Kayısılar, suda yumuşamaya bırakılır.

Yayvan bir tencerede eritilen tereyağının üzerine çok ince doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar kavrulup pembeleşince üzerine et, nohut ve suda beklemiş kayısılar ilave edilir. Haşlanmış etin suyu, karışımın üzerini kapatacak miktarda konur ve tencerenin kapağı kapatılarak kaynatılır. Kaynama başlayınca pekmez, pul biber, tuz ve karabiber eklenir. Tencerenin kapağı tekrar kapatılarak, kayısılar yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen Kırşehir Çirleme Yemeği, en az 4 saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.

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

Kırşehir Çirleme Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Kırşehir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Kırşehir Çirleme Yemeğinin üretiminde kullanılan bileşen seçimi ve üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırşehir Çirleme Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

### **Denetleme**

Denetimler; Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasından, Kırşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Özbağ Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kırşehir Çirleme Yemeği ibaresinin 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.