

No: 1641 – Mahreç İşareti

ERZURUM PATATES BORANİSİ

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1641
Tescil Tarihi	: 01.10.2024
Başvuru No	: C2021/000182
Başvuru Tarihi	: 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Patates Boranisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Patates Boranisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Patates Boranisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Patates Boranisi; patates, sarımsaklı yoğurt, tereyağı ve baharatlar ile hazırlanan Erzurum ilinde üretilen yemektir.

Tarih boyunca değişik kültürlerle ev sahipliği yapan Erzurum ili, mutfak kültürünü de bu sayede geliştirmiştir. Farsça bir kelime olan *būrānī* kelimesinden dilimize geçen borani kelimesi kesilmiş hamur parçaları ve sebze ve etle yapılan bir yemek anlamına gelir. Çevre illerde de borani yemeğine rastlamak mümkündür ancak Erzurum Boranisi, ıspanak ve fasulye gibi sebzelerin tercih edildiği diğer yörelerin aksine patates ile yapılır.

Erzurum Patates Boranisi Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle kış aylarında üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Patates Boranisi için bileşenler (6-8 kişilik):

- 1000-1100 g patates
- 1000-1100 g su
- 15-25 g sarımsak
- 200-250 g çırpılmış yoğurt
- 25-35 g tuz
- 150-200 g tereyağı
- 5-10 g toz nane
- 10-20 g pul biber

Erzurum Patates Boranisi hazırlanması:

Patatesler yıkanır, tencereye konulur ve su eklendikten sonra 25-30 dakika boyunca haşlanır. Geniş bir kaba yoğurt, sarımsak ve tuz konularak 2-3 dakika çırpılır. Tereyağı ise ayrı bir tavada eritilir ve kızdırılır. Haşlama işlemi bittikten sonra patatesler kabuklarından ayrılır ve eritilmiş tereyağının yarısı ile homojen bir şekilde ezilir. Daha önceden çırpılmış olan sarımsaklı yoğurt üzerine geri kalan erimiş tereyağı eklenir ve ezilmiş patateslerin üzerine dökülür. En son olarak toz nane ve pul biberler eklenerek servis hazır hale getirilir.

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

Erzurum Patates Boranisi ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Patates Boranisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum Ticaret Borsasından ve Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Patates Boranisi ibaresinin, logosunun 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.