

No: 1220 – Menş e Adı

ERZURUM AŞ OTU

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1220
Tescil Tarihi	: 12.09.2022
Başvuru No	: C2021/000132
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Aşotu
Ürün / Ürün Grubu	: Lezzet verici / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
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 Aşotu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Aşotu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Aşotu; Latince ismi *Coriandrum sativum* L. olan *Apiaceae* familyasına ait kişniş bitkisinden elde edilen, yemeklerde, çorbalarda ve salatalarda sıklıkla kullanılan ve lezzet vericidir. Bitkinin yaprakları kullanılır. Erzurum Aşotu, genellikle tuzlanıp saklanarak kullanılmasına rağmen taze olarak da tüketilebilir. Coğrafi sınırda kişniş, “aşotu” olarak adlandırılır ve coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Erzurum Aşotunun tarımı, az yağış alan kuru ve kireççe zengin topraklarda yapılır. Mart-nisan aylarında ekilen aşotu, 90 günde olgunlaşarak yaz mevsiminde hasat edilir.

Yıllık bir bitki olan aşotu; 30-80 cm arasında boylanır, tüsüz ve otsudur. Maydanozgillerden olan aşotu yeşildir, yaprakları maydanoza benzer. Yaprakları parçalı ve genellikle 3 lopludur. Alt yapraklar saplı, orta yapraklar sapsızdır. Bitkinin tohum kısımları toprak altındadır.

Erzurum Aşotunun tohumları yaklaşık olarak %30 protein, yaprakları ise 160 mg/100 g'ın üzerinde askorbik asit (C vitamini) ve 12 mg/100g'ın üzerinde karoten (A vitamini) içerir.

Bitkinin ticari olarak kullanılan kısımları taze yeşil yapraklarıdır. Erzurum Aşotu, %0,3-1,6 oranında uçucu yağ içerir. Uçucu yağında 20'den fazla bileşen vardır. %60-80 linelool, %3-5 geraniol, % 1-5 geranil asetat, % 1-5 borneol, % 1-5 ise α -pinen, boreni lasetat, citronellol ve kamfor bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Aşotu mart- nisan aylarında ekilir. Tohumun su isteği azdır, 3-4 günde bir sulama yapılır. Tohum toprağa dikildikten 90 gün sonra olgunlaşmaya başlar. Bitkinin hasadı, yaz mevsiminde yapılır.

Erzurum Aşotu, aşağıda belirtilen şekilde tuzlanarak saklanır.

- Taze olarak toplanan aşotular ayıklanıp yıkanır.
- Suyunun süzülmesi için 1 saat bekletildikten sonra ince doğranır.
- 300 g Erzurum Aşotu 100 g iri salamura tuzu ile tuzlanarak 500 g'lık cam kavanozlara doldurulur.

Erzurum Aşotu 4 °C'de kullanım sıklığına göre 12 ay süre ile muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ile Erzurum Aşotu ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Ayrıca gerekli görülmesi halinde Erzurum Aşotunun uçucu yağ oranlarının uygunluğu denetlenebilir.

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.