

No: 1372 – Mahreç İşareti

ERZURUM ÇAŞIR KAVURMASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1372
Tescil Tarihi	: 06.06.2023
Başvuru No	: C2021/000536
Başvuru Tarihi	: 24.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çaşır Kavurması
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 Çaşır Kavurması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çaşır Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çaşır Kavurması; maydanozgiller (*Apiaceae*) familyasından Latince adı *Prangos ferulacea* olan çaşır bitkisinin kök ve dal kısımlarının tereyağında kavrulup üzerine yumurta kırılarak üretilen yemektir. Çaşır bitkisi coğrafi sınırdaki "çaşır", "çakşır" ve "tetik çaşır" isimleriyle de anılır.

Kendiliğinden yetişen çaşır bitkisi, Mayıs ayının başı ve Haziran ayının ortası olmak üzere iki kez toplanır. Toplanan çaşır bitkileri, yılın diğer dönemlerinde kullanılmak için salamura yapılır ya da haşlanarak dondurucuda saklanır. Tadı hafif acımsı ve mayhoştur.

Erzurum Çaşır Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çaşır Kavurması üretiminde kullanılan çaşır bitkisi, coğrafi sınırdaki yetişir. Mayıs ayının başı ve Haziran ayının ortası olmak üzere iki kez toplanır. Toplanan çaşır bitkileri, yılın diğer dönemlerinde kullanılmak için salamura yapılır veya haşlanarak (ort. 30 dk) dondurucuda saklanır.

Salamura için bileşenler:

- 5 kg çaşır bitkisi
- 80 g kaya tuzu
- Su

Salamuranın hazırlanması:

Çaşır lar ayıklanarak gövde kısmı alınır. İyice yıkandıktan sonra yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan çaşır ların acısını almak için soğuk suya konulur. Her iki saatte bir soğuk suyu değiştirilir. Böylece çaşır acısını suya bırakmış olur. 6 - 8 saat kadar çaşır için bu işlem 3 - 4 defa tekrarlanmış olur. Daha sonra çaşır lar bidonlara basılır. Bidonun üzerine kaya tuzu eklenir. Bidonun ağız kısmına kadar su eklenir. Daha sonra hava almaması için üzerine üzüm yaprağı konur ve bidonun kapağı sıkıca kapatılır. Salamura olması için 1 ay bekletilir. 1 ayın sonunda tüketime hazırdır.

4 - 5 kişilik Erzurum Çaşır Kavurması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum aşıır Kavurması için bileşenler:

- 500 g taze / haşlanmış aşıır bitkisi veya 600 g salamura aşıır
- 35 g tereyağı
- 4 adet yumurta
- 12 g tuz

Taze aşıır bitkilerin yaprakları temizlenir, ayıklanır, yıkanır ve gövde kısmı ayrılır. Kaynayan suya tuz eklenir ve aşıırın sertlik durumuna göre en fazla 30 dk haşlandıktan sonra süzölüp, acısını gidermek için soğuk suda 30 dk bekletilir. Suyu süzölün haşlanmış aşıır ince bir şekilde kıyılır. Eđer kullanılan aşıır salamura ise aşıırlar iyice yıkanır ve ılık suda tuzu gidene kadar (60 dk) bekletilir. Haşlanarak dondurucuda saklanan aşıır kullanıldığı zaman ise aşıır özdürölür ve özünen aşıır ince şekilde doğranır.

Bir tencerede tereyağı eritilip üzerine aşıırlar eklenir. 10 dk kavrulup ırpılmış yumurta eklenir. Yumurta piştikten sonra isteğe bağı olarak üzerine karabiber serpilen Erzurum aşıır Kavurmasının servisi, sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İerisinde Gerekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Erzurum aşıır Kavurmasının geçmişı eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen aşıır bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum aşıır Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda; Atatürk Üniversitesi Turizm Faköltesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşığıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum aşıır Kavurması ibaresinin, logosunun ve mahre işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerek veya tüzel kişilerden denetimin gerekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.