

**No: 1433 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM CILBIRA / ERZURUM ÇILBIR**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1433
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.08.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000516
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.12.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır; bayat ekmeğ, biber salçası, sıvı yağ, kuru soğan, yeşilbiber, domates, yumurta, tuz, karabiber, pul biber ve su kullanılarak Erzurum ilinde üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak tereyağı da kullanılabilir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırının geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Bayatlamış ancak yenilebilir durumda olan ekmeğleri değerlendirmek amacıyla geliştirilmiştir. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırının üretiminde, isteğe bağlı olarak ve tercihen, coğrafi işaret olarak 1244 sayılı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılabilir.

4 porsiyon Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1 adet bayat ekmeğ
- 40 g biber salçası
- 30 ml sıvı yağ
- 35 g tereyağı (isteğe bağlı)
- 150 g kuru soğan
- 150 g yeşilbiber (tercihen köy biberi)
- 120 g domates
- 800 ml su
- 4 adet yumurta
- 8 g tuz
- 3,1 g karabiber
- 2,6 g pul biber

Bayat ekmeğ geniş ve derin bir tabağa doğranır.

Yumurtalar bir kâsede, homojen bir karışım elde edinceye kadar kısa süre çırpılır.

Sıvı yağ bir tencereye konur ve ocakta, orta kuvvetteki ateşte kızdırılır. İsteğe bağlı olarak tereyağı ilave edilebilir. Üzerine, halka şeklinde doğranmış soğan eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Küçük doğranan yeşilbiberler, tuz, karabiber ve pul biber ilave edilip 2 dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine, kaşıkla

ezilen salça ve küçük doğranmış domatesler eklenip 5 dakika kadar pişirilir. Su ilave edilir ve kaynayınca ocağın ateşi kısılır; çırpılmış yumurta azar azar ve karıştırılarak eklenir. 2 dakika kadar karıştırılarak pişirilen karışım, doğranmış bayat ekmeğin üzerine gezdirilerek dökülür. Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle bayat ekmek kullanımı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu ve özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli, uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanılabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.