

No: 1699 – Mahreç İşareti

DOĞUBAYAZIT AŞURE TATLISI

Tescil Ettiren

DOĞUBAYAZIT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1699 |
| Tescil Tarihi | : 13.02.2025 |
| Başvuru No | : C2023/000240 |
| Başvuru Tarihi | : 21.09.2023 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Doğubayazıt Aşure Tatlısı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Çiftapınar Mah. Rıfki Başkaya Cad. Ticaret ve Sanayi Odası Hizmet Binası Kat: 1 No: 1 Doğubayazıt AĞRI |
| Coğrafi Sınır | : Ağrı ili |
| Kullanım Biçimi | : Doğubayazıt Aşure Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Doğubayazıt Aşure Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğubayazıt Aşure tatlısı; kuru fasulye, aşurelik buğday, incir, nohut, pirinç, kuş üzümü, kayısı, süt, Ağrı Geven Balı, nişasta, Antep fıstığı içi, fındık içi, badem içi, ceviz içi, elma, tarçın, karanfil, kakule, nar ve su malzemeleriyle yapılan bir tatlıdır. Doğubayazıt Aşure Tatlısının yapımında 1050 tescil numaralı Ağrı Geven Balı kullanılır.

Doğubayazıt ilçesinde ürünün geçmişinin Hz. Nuh (A.S.) zamanına dayandığına inanılmasından dolayı halk arasında "Aşure-i Nuh" olarak bilinmektedir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Doğubayazıt Aşure Tatlısının, Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Doğubayazıt'ta özellikle özel günlerde, davetlerde, dini bayramlarda ve ramazan aylarında hazırlanır ve dağıtılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Doğubayazıt Aşure Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (6 kişilik):

- 50 g kuru fasulye
- 90 g aşurelik buğday
- 4 adet incir
- 50 g nohut
- 10 g pirinç
- 50 g kuş üzümü
- 40 g kayısı
- 200 ml süt
- 250 g Ağrı Geven Balı
- 40 g fındık içi
- 75 g nişasta
- 40 g badem içi
- 40 g ceviz içi
- 90 g elma
- 5 g tarçın
- 6 g karanfil
- 2 adet kakule
- 100 g nar
- 40 g Antep fıstığı içi
- 1 litre su

Hazırlanışı:

1 litre su ile nohut, buğday, fasulye akşamdan ıslatılıp düşük ateşte 2 saat haşlanır. Ardından farklı bir tencereye alınarak ve içerisine pirinç ilave edilerek 1,5 saat pişirilir. 200 ml süte 75 gram nişasta ilave edilerek karıştırılır. 1 litre su ile beraber tencerede pişirilen bakliyatın içine ilave edilir. 20 dakika daha pişirildikten sonra

içerisine kayısı, kara üzüm, badem, fındık, elma, tarçın, kakule, kuş üzümü, karanfil gıda ile temasa uygun temiz bir bezin içine konularak bağlanır ve tencerenin içerisine atılır. Aynı anda 250 gram Ağrı Geven Balı da tencereye atılır. Yaklaşık 40 dakika boyunca aromasını vermesi için pişirilir. Aşurenin rengi koyulaşınca içine ceviz atılır ve 5 dakika daha pişirilir. Akabinde pişirme işlemi tamamlanır. Üzerine nar ve Antep Fıstığı dökülüp soğuk şekilde servis edilir.

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

Doğubayazıt Aşure Tatlısının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Doğubayazıt Aşure Tatlısının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odasından, Doğubayazıt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ve Doğubayazıt Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Doğubayazıt Aşure Tatlısı ibaresi 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.