

No: 1074 – Mahreç İşareti

ERZURUM AYRAN AŞI ÇORBASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1074
Tescil Tarihi	: 13.04.2022
Başvuru No	: C2021/000135
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Ayrın Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye / ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Ayrın Aşı Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ayrın Aşı Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Ayrın Aşı Çorbası; köfte, aşurelik buğday, aşotu (*Coriandrum Sativum*) ve yoğurtla yapılan bir çorbadır. Aşotu, taze veya salamura edilmiş halde olabilir. Çorbanın köftesi yağsız kıyma, tuz ve karabiber ile 1 cm büyüklüğünde hazırlanır ve kızartılarak kullanılır.

Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Bileşenler (Yaklaşık 10-15 kişilik):

- 1000 g yoğurt
- 500 g aşurelik buğday
- 20 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g taze veya salamura edilmiş aşotu
- 30 g tereyağı
- 250 g yağsız kıyma
- 5 g karabiber
- 4 litre su
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 36 g tuz

Aşurelik buğday 2 litre su ile yaklaşık olarak 30 dakika haşlanır.

Yoğurt ve un iyice karıştırılır ve haşlanan aşurelik buğdaya 2 litre ılık su eklendikten sonra üzerine ilave edilerek kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir.

Bir kapta yağsız kıyma, tuz ve karabiber karıştırılır ve avuç içinde yuvarlanarak 1 cm çapında köfteler hazırlanıp kızartılır.

Küçük küp şeklinde doğranan soğanlar, bir tavada pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika tereyağı ile kavrulup pişen çorba tenceresine ilave edilir. Üzerine kızarmış köfteler de eklendikten sonra 10 dakika pişirilir.

Çorba, ocaktan alınmadan 2 dakika önce aşotu da eklenip karıştırılır. Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Ayrın Aşı Çorbası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.