

No: 1246 – Mahreç İşareti

ERZURUM EKŞİLİ DOLMA

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1246
Tescil Tarihi	: 27.10.2022
Başvuru No	: C2021/000566
Başvuru Tarihi	: 31.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Ekşili Dolma
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / 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 Sınırı	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Ekşili Dolma ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ekşili Dolma ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Ekşili Dolma; orta yağlı dana kıyma, kuru soğan, domates salçası, dağ eriği veya kızılıcık pestili, pirinç, karabiber ve tuzla hazırlanan dolma iç harcının asma yaprağına sarılması suretiyle coğrafi sınırdan üretilen dolmadır. Erzurum Ekşili Dolmaya ekşi tadını içeriğindeki pestil verir. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra servisi yapılır.

Erzurum Ekşili Dolmanın üretiminde kullanılan dağ eriği, coğrafi sınırdan salor olarak da adlandırılır.

Erzurum Ekşili Dolmanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Ekşili Dolma üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g orta yağlı dana kıyma
- 250 g taze veya salamura asma yaprağı
- 40 g domates salçası
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 250 g salor (dağ eriği) ya da kızılıcık pestili
- 75 g pirinç
- 400 - 500 ml su
- 7 g karabiber
- 8 g tuz
- 500 g süzme yoğurt
- 5 diş sarımsak

Yapılışı:

Dağ eriği veya kızılıcak pestili ince bir şekilde kıyılıp tencereye koyulur. Üzerine 150 ml su ilave edilerek 10 - 15 dk ısıtılıp pestilin homojen bir şekilde erimesi sağlanır.

Dolma iç harcı; yemeklik doğranmış soğan, pirinç, dana kıyma, eritilmiş pestil, domates salçası, tuz, karabiber ve 100 ml suyun bir kapta karıştırılması suretiyle hazırlanır.

Salamura yaprak kullanılacaksa, yaprağın tuzunun azaltılması ve sertliğinin giderilmesi için sıcak suda bir süre bekletilir ve fazla suyu giderilir. Asma yaprakların sert kısımları ayrılır ve yaprağın parlak kısmı dış tarafa gelecek şekilde yaprağın ortasına iç harç koyulup sıkı bir şekilde sarılır. Sarılan dolmalar, dibine yaprak serilmiş tencereye dizilir ve üzerine bir tabak kapatılır. 100 ml su ilave edilip yapraklar yumuşayınca kadar kısık ateşte 15 dk kadar pişirilir. Pişirme sırasında yaprakların yumuşama durumuna göre gerekirse 200 ml sıcak su ilave edilir. Ardından sarımsaklar rendelenip süzme yoğurt ile karıştırılır. Pişen Erzurum Ekşili Dolmanın üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra sıcak olarak servisi yapılır.

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

Erzurum Ekşili Dolmanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ekşili Dolmanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Ekşili Dolma ibaresinin, logosunun ve 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.