

No: 1502 – Mahreç İşareti

ALACA YARMA AŞI

Tescil Ettiren
ALACA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1502
Tescil Tarihi	: 22.11.2023
Başvuru No	: C2023/000086
Başvuru Tarihi	: 28.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Yarma Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca İlçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Yarma Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Yarma Aşı; durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday, nohut, kuru fasulye, su, kuru soğan, tereyağı, salça, dana kavurma, tuz, acı biber ve/veya pul kırmızıbiber kullanılarak hazırlanan Çorum ili Alaca ilçesinde üretilen bir yemektir. Halk arasında yarma olarak da bilinen durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday kullanılarak hazırlanan bu yemek geçmişten günümüze kadar “Alaca Yarma Aşı” olarak bilinir.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Alaca Yarma Aşı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Yarma Aşının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Alaca Yarma Aşının üretildiği Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Yarma Aşının Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1 litre su,
- 150 g haşlanmış durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday,
- 150 g haşlanmış nohut,
- 150 g haşlanmış kuru fasulye,
- 500 g dana kavurma,
- 200 g tereyağı,
- 100 g kuru soğan,
- 50 g salça,
- 20 g tuz,
- 10 g acı biber ve/veya pul kırmızıbiber.

Alaca Yarma Aşının Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi:

Yeteri büyüklükteki bir tencere içerisinde; 100 g tereyağı ve salça kavrulur. Üzerine haşlanmış buğday, fasulye, nohut, tuz ve sıcak su konularak kısık ateşte pişirilir. Sonrasında bu karışım içerisine dana kavurma konularak kaynayana kadar pişirmeye devam edilir.

Geriye kalan tereyağı bir tavada eritilip üzerine küçük şekilde doğranan soğanlar konularak kızarana kadar iyice kavrulur. Hazırlanan tereyağı-soğan karışımı, yemek ile karıştırılarak ortalama 5 dakika daha kaynaması sağlanır.

Alaca Yarma Aşının pişirilmesi tamamlandıktan sonra 15 dakika kadar dinlendirilir.

Alaca Yarma Aşının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Alaca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Yarma Aşının; Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Yarma Aşının tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi, Alaca Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Alaca Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Alaca Yarma Aşının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Yarma Aşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.