

No: 1434 – Mahreç İşareti

ERZURUM HERLE AŞI ÇORBASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1434
Tescil Tarihi	: 03.08.2023
Başvuru No	: C2021/000546
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Herle Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Herle Aşı Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Herle Aşı Çorbası; buğday unu, tereyağı, su ve tuz kullanılarak Erzurum ilinde üretilen çorbadır. Servisi, sıcak olarak yapılır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Erzurum Herle Aşı Çorbası, Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Herle Aşı Çorbasının üretiminde, tercihen coğrafi işaret olarak 1244 sayı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılır.

4 porsiyon Erzurum Herle Aşı Çorbası üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

84 g buğday unu
30 g tereyağı
1 litre su
16 g tuz

Un, bir tencerede tereyağı ile un kokusu geçinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine su ve tuz ilave edilip kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir. Kaynayınca ocağın ateşi kısılır ve bir iki taşım daha kaynatılır.

Erzurum Herle Aşı Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Herle Aşı Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Herle Aşı Çorbası üretiminin tüm 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.

- Üretimde kullanılan bileřenlerin uygunluđu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Herle Aşı Çorbası 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 korunmasını da hukuki süreçleri yürütür.