

No: 1194 – Mahreç İşareti

ERZURUM ÇİRİŞ YEMEĞİ

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1194
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000517
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çiriş Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / 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 Çiriş Yemeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Çiriş Yemeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çiriş Yemeği, çiriş otu (*Asphodelus aestivus* L), bulgur, pul biber, kuru soğan ve tuz kullanılarak üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak et veya kavurma eklenerek da üretilir.

Çiriş otunun toprağın üstünde kalan kısmı, yemeklik olarak kullanılır.

Erzurum Çiriş Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çiriş Yemeğinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen çiriş otu kullanılır.

6 kişilik etli Erzurum Çiriş Yemeği üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 500 g çiriş otu
 - 35 g pilavlık bulgur
 - 40 g domates salçası veya mevsiminde 2 adet orta boy domates
 - 45 ml sıvıyağ
 - 15 g tereyağı
 - 1 adet orta boy kuru soğan
 - 3 g pul biber
 - 500 ml su
 - 15 g tuz
 - 100 g kavurma veya parça et
- Çiriş otu ayıklanır, yıkanır ve yemeklik doğranır.

Kavurma veya parça et bir tencerede tereyağı ve sıvıyağ ile kavrulur. Üzerine ince doğranan soğanlar ilave edilip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça veya küp doğranmış domatesler eklenip kavurmaya devam edilir.

Doğranmış çiriş otları ilave edilip 2-3 dakika kavrulduktan sonra yemeğin üzerini geçmeyecek şekilde sıcak su ile tuz ve pul biber eklenir. Çiriş otları pişince bulgur ilave edilerek bulgurlar yumuşayınca kadar pişirilir. Erzurum Çiriş Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

4 kişilik etsiz Erzurum Çiriş Yemeği üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g çiriş otu
25 g pilavlık bulgur
10 g domates salçası
30 ml zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
300 ml su
10 g tuz
2 g karabiber

Zeytinyağı tencerede ısıtılır. Üzerine soğan yemeklik doğranıp kavrulur. Domates salçası da eklenip kavurmaya devam edilir. Yemeğin içerisine iri doğranan çiriş otlar, bulgur ve tuz ilave edilir.

Üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edip tencerenin kapağı kapatılır.5 dakika daha pişirildikten sonra bulgurlar yumuşayınca karabiber eklenip karıştırılır. Ocaktan alıp 10-15 dakika dinlendirdikten sonra servis yapılır.

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

Erzurum Çiriş Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Çiriş Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Erzurum Çiriş Yemeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.