

No: 1250 – Mahreç İşareti

MARAŞ ELİ BÖĞRÜNDE / MARAŞ YANYANA

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1250
Tescil Tarihi	: 04.11.2022
Başvuru No	: C2021/000460
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No: 25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınırı	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana, dana eti veya kuzu eti, domates, yeşilbiber ve sarımsak kullanılarak ve taş fırında pişirilerek üretilir. Dana eti tercih edilirse kuyruk yağı da kullanılır. Üretimde, isteğe bağlı olarak 43 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Maraş Biberi kullanılabilir. Servisi, lavaş ekmek ve ayran ile birlikte yapılır.

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana üretiminde bileşenler, alüminyum tepsilere veya güvece yan yana dizilir.

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyananın geçmişi eskiye dayanır. Maraş mutfağında önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana için bileşenler:

- 150 g dana eti veya kuzu eti
- 1 adet büyük boy domates
- 5-6 adet yeşilbiber
- 5-6 diş sarımsak
- 3-5 g tuz (isteğe bağlı)
- 2-3 g Maraş Biberi (isteğe bağlı)
- 20-30 g kuyruk yağı (dana eti kullanıldığı zaman)

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyananın hazırlanması:

Etler, 1-2 cm büyüklüğünde kuşbaşı veya jülyen olarak doğranır. Dana eti kullanıldığında 20-30 g kuyruk yağı etle karıştırılarak kullanılır Domates ve biberler, etlerin 4-5 katı büyüklüğünde doğranır. Et, domates, sarımsak ve biber, ince alüminyum tepsiye ya da güveç içine gruplandırılarak yanyana dizilir. Taş fırınlarda 270-300 °C' de 10-15 dakika pişirilir. Maraş Eli Böğründenin / Maraş Yanyananın servisi, lavaş ekmek ve ayran ile birlikte yapılır.

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

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyananın geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Eli Böğründenin / Maraş Yanyananın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Maraş Eli Böğünde / Maraş Yanyana ibaresi 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.