

No: 1624 – Mahreç İşareti

ALACA ÇILBIR YEMEĞİ

Tescil Ettiren
ALACA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1624
Tescil Tarihi	: 05.08.2024
Başvuru No	: C2023/000059
Başvuru Tarihi	: 27.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Çılbır Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. 21 Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Çılbır Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaca Çılbır Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Çılbır Yemeği; yumurtalı, kıymalı veya soğanlı olarak üç şekilde hazırlanan bir yemektir. Alaca Çılbır Yemeği yumurta ile yapıldığında, çırpılan yumurta salçalı suda pişirilir, soğan veya kıyma ile yapıldığında salçalı ve sulu karışım pişirilir, üzerine yumurta kırılır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Alaca Çılbır Yemeği, Alaca ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Çılbır Yemeği için bileşenler (4 kişi için):

- 25 g tereyağı
- 25 g domates salçası
- 3 adet yumurta
- 250 ml sıcak su
- 5 g pul biber
- 5 g tuz
- 250 g kıyma (kıymalı için)
- 500 g soğan (soğanlı için)

Alaca Çılbır Yemeğinin hazırlanması:

Bir tavada tereyağı eritilir, kıymalı Alaca Çılbır Yemeği için kıyma, soğanlı Alaca Çılbır Yemeği için doğranan soğan eklenerek kavrulur. Üzerine salça, sıcak su, tuz eklenerek pişirilir. Bir kâsede çırpılan yumurtalar, kaynayan karışıma eklenir. Üzerine pul biber serpilerek sıcak olarak servis edilir.

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

Alaca Çılbır Yemeği coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Alaca ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaca Çılbır Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Alaca Kaymakamlığı, Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alaca Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 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 ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Alaca Çılbır Yemeği ibaresi 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.