No: 876 – Mahreç İşareti

IĞDIR OMAÇ AŞI ÇORBASI

Tescil Ettiren

IĞDIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 876
Tescil Tarihi	**:** 26.08.2021
Başvuru No	**:** C2020/340
Başvuru Tarihi	**:** 19.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Iğdır Omaç Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	**:** Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** 14 Kasım Mah. Nihat Polat Cad. No:4 Merkez IĞDIR
Coğrafi Sınır	**:** Iğdır ili
Kullanım Biçimi	**:** Iğdır Omaç Aşı Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Iğdır Omaç Aşı Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Iğdır ilinde yapılan ve Iğdır kültürünün bir ürünü olan Iğdır Omaç Aşı Çorbası; evelik (labada, Rumex patientia) otu, alça (Prunus domestica, yeşil kuru erik), karnıkara börülcesi ve ”omaç” adı verilen küçük hamur parçalarıyla hazırlanan yöresel çorbadır.

Iğdır Omaç Aşı Çorbasının yoğun ekşi tadı ayırt edici özelliği olup, bu ekşiliği alça ile evelik otundan kaynaklanır. Geçmişi Orta Asya’ya dayanan omaç, un, su ve tuzun yoğrulmasıyla elde edilen hamurun, elde ovalanmasıyla oluşan yuvarlak şekilli küçük hamur parçalarıdır.

Iğdır Omaç Aşı Çorbasının coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Iğdır Omaç Aşı Çorbasının üretiminde kullanılan alça eriği ve evelik otu, coğrafi sınırdan elde edilir. Evelik otu doğal ortamında dağlardan toplandıktan sonra saç örgüsü şeklinde kurutulur.

Omaç hamuru için kullanılan malzemeler:

- 250 g buğday unu
- 0.1 l su
- 2 g tuz

Kullanılan malzemeler:

- 300 g omaç hamuru
- 200 g alça eriği
- 150 g kurutulmuş evelik otu
- 1 kg börülce (karnıkara çeşidi)
- 2 tane kırmızı acı biber
- 60 g domates salçası
- 50 g biber salçası
- 50 g domates suyu
- 1 tane orta boy soğan
- 150 g ayçiçek yağı
- 20 g kırmızı toz pul biber
- 25 g tuz
- 5 l su

Omacın yapılışı: Un ve tuz geniş bir kapta iyice karıştırılır, üzerine yavaş yavaş su eklenerek karışım topak topak oluncaya kadar iyice ovulur. Oluşan omaçlar tepsiye serilip bir saat üstü açık bir şekilde kurutulur.

Çorbanın yapılışı: Börülceler 1 saat önceden ıslatılır. Alça iyice yıkanır. Alça ile evelik otu 1 saat ayrı kaplarda suda bekletilip süzülür. Soğanlar karamelleşinceye kadar 3 dk kısık ateşte kavrulur, biber salçası, domates salçası ve isteğe bağlı olarak domates suyu ilave edilir. 2 dk sonra börülce, acı biber, pul biber ve tuz eklenir. Su ilave edilir. En son sıra ile evelik otu omaçlar konulup 20 dk pişirilir. Iğdır Omaç Aşı Çorbası sıcak olarak servis edilir.

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

Iğdır Omaç Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, yöreden elde edilen evelik otu ile alça eriği kullanılan yöresel çorbanın coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Iğdır Omaç Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetim mercii; Iğdır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası, Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşur. Denetimler yılda 1 defa düzenli olarak ve ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; evelik otu ve alça eriğinin coğrafi sınırda yetişmesi; Iğdır Omaç Aşı Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası, denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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.