No: 678 – Mahreç İşareti

BAYBURT KARA PANCAR YEMEĞİ

Tescil Ettiren

BAYBURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	678
Tescil Tarihi	**:**	18.02.2021
Başvuru No	**:**	C2020/007
Başvuru Tarihi	**:**	10.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Bayburt Kara Pancar Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Bayburt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Cumhuriyet Cad. Belediye Binası Merkez BAYBURT
Coğrafi Sınırı	**:**	Bayburt ili
Kullanım Biçimi	**:**	Bayburt Kara Pancar Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bayburt Kara Pancar Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayburt Kara Pancar Yemeği; kurutulmuş kemikli et, soğan, bulgur, yeşil mercimek ve kurutulmuş evelik otundan yapılan yöresel bir yemektir. Geçmişi eskiye dayanan Bayburt Kara Pancar Yemeğinin, belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Bayburt Kara Pancar Yemeğinin yapımında kullanılan evelik otu; efelek, labada veya develek olarak da adlandırılan çok yıllı otsu bir bitkidir. Yemek evelik otunun kurutulmuşu kullanılarak pişirilir.

Üretim Metodu:

Malzemeler

- 250 g kuru evelik
- 500 g kurutulmuş kemikli et
- 2 adet büyük baş soğan
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Pul biber
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Kuru evelikler haşlanıp süzülür. Haşlanan evelikler küçük küçük doğranır. Bir tencereye soğan, salça ve yağ konularak kavrulur. Üzerine evelikler eklenir. 4 su bardağı kaynar su da eklendikten sonra karışıma kurutulmuş kemikli et, bulgur, yeşil mercimek, pul biber ve son olarak tuz katılarak pişmeye bırakılır. Sıcak servis edilir.

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

Geçmişi eskiye dayanan Bayburt Kara Pancar Yemeğinin, üretiminde kullanılan malzemeler ve kendine has üretim metodu bakımından Bayburt ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii, Bayburt Belediyesi koordinatörlüğünde; Bayburt Belediyesi, Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşur. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemeleri ve oranlarını, üretim metoduna uygunluğu, Bayburt Kara Pancar Yemeği ibaresinin 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.