No: 1185 – Mahreç İşareti

ERZURUM ŞALGAM DOLMASI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1185
Tescil Tarihi	**:** 02.08.2022
Başvuru No	**:** C2021/000480
Başvuru Tarihi	**:** 19.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Erzurum Şalgam Dolması
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	**:** Erzurum ili
Kullanım Biçimi	**:** Erzurum Şalgam Dolması ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Şalgam Dolması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Şalgam Dolması; daire şeklinde dilimlenerek haşlanan şalgamların arasına iç harç koyulup pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. İç harcı kıyma, pirinç, soğan, sarımsak, reyhan, karabiber, pul biber ve tuz kullanılarak hazırlanır. Tereyağında kavrulan salça eklenerek pişirilir. Servisi sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

Erzurum Şalgam Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Erzurum Şalgam Dolması için bileşenler

Dolma için:

1 kg şalgam
500 g kıyma
70 g pirinç
1 orta boy soğan
3 diş sarımsak
3 g reyhan
4,5 g karabiber
6 g pul biber
16 g tuz

Sosu için:

30 g tereyağı
18 g salça

Şalgamlar 5 mm kalınlığında daire şeklinde dilimlenir. 10 dakika suda haşlanıp süzgeçle süzülerek soğumaları beklenir.

İç harcı için kıyma, pirinç ve diğer bileşenler bir kapta karıştırılır. Hazırlanan harçtan, şalgamların büyüklüğüne göre yaklaşık 30-40 gram alınıp elde yassı şekil verilir. İki şalgam diliminin arasına konur. Hazırlanan dolmalar tencereye dizilir.

Bir tavada kızdırılan tereyağına salça eklenip kavrulur ve dolmaların üzerine ilave edilir. Dolmaların üzerini geçecek şekilde su eklenir. Dolmaların dağılmaması için üzerine bir tabak kapatıldıktan sonra tencerenin kapağı da kapatılarak 25-30 dakika pişirilir. Erzurum Şalgam Dolmasının servisi, sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

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

Erzurum Şalgam Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Şalgam Dolmasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Şalgam Dolması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.