

No: 285 – Mahreç İşareti

TUNCELİ ŞORBİK ÇORBASI

Tescil Ettiren

**TUNCELİ ESNAF VE SANATKÂRLAR
ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 285
Tescil Tarihi	: 18.12.2017
Başvuru No	: C2017/105
Başvuru Tarihi	: 23.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Tunceli Şorbik Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tunceli Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Elazığ Cad. No:2 Merkez TUNCELİ
Coğrafi Sınır	: Tunceli ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer almalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tunceli mutfağı, esas olarak tahıl ürünleri ve hayvansal gıdalara dayanmaktadır. Bunun nedeni, gündelik hayatın tarım ve hayvancılık ile şekilleniyor olmasıdır. Yörenin en bilinen yemeklerinden biri, şorbik çorbasıdır. Özellikle düşünlerle ikram edilen; dana eti, nohut, süt veya ayran ile hazırlanan bu yemek Tunceli ile özdeşleşmiştir.

Üretim Metodu:

Malzemeler

500 gr Dana Kuşbaşı
100 g tereyağı
200 gr nohut (bir gece önceden ıslatılmış daha sonra haşlanmış)
500 ml su
400 ml süt
100 g kuru soğan
10-15 g tuz

Yapılışı

- Kuşbaşı doğranmış dana eti tencerede kısık ateşte suyu çekilene kadar pişirilir.
- Suyu çekilmiş ete tereyağı ilave edilerek 1-2 dakika kavrulur.
- İnce doğranmış soğan, süzölmüş nohut ve tuz ilave edilir.
- Kaynamış su eklenir. 40-50 dk. Kısık ateşte kaynamaya bırakılır.
- Ilık süt ilave edilerek 3-4 dakika sonra ateşten alınarak servisi yapılır.

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

Tunceli Şorbik Çorbası yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Tunceli Şorbik Çorbası tanım ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

Denetleme:

Tunceli Şorbik Çorbası tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Tunceli İl Bilim, Teknoloji ve Sanayi Müdürlüğü koordinasyonunda, Tunceli İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden ve Tunceli Belediye Başkanlığı tarafından görevlendirilecek birer personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.