

No: 338 – Mahreç İşareti

BAYBURT TATLI ÇORBA

Tescil Ettiren

BAYBURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 338
Tescil Tarihi	: 29.03.2018
Başvuru Tarihi	: 14.08.2017
Başvuru No	: C2017/118
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Tatlı Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bayburt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şeyh Hayran Mahallesi Cumhuriyet Cad. Belediye Hiz. Binası BAYBURT
Coğrafi Sınır	: Bayburt ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tatlı Çorba Bayburt ili ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen bir çeşit aşuredir. Ana malzemesi yörede de bolca yetişen kuşburnu olan, geçmiş yüzyıllar öncesine dayanan tatlı çorba genellikle bayramlarda, düğünlerde ikram edilmektedir. Çorbanın içeriğinde aynı zamanda sarı ve siyah kuru üzüm, gendime (aşurelik buğday), kuru incir, kayısı, erik, kuş üzümü, fındık veya ceviz ve karanfil yer almaktadır.

Üretim Metodu:

Malzemeler

1 kg kurutulmuş kuşburnu
50 g kuru sarı üzüm
50 g kuru siyah üzüm
1,5 kg toz şeker
100 g kuru incir
100 g kuru kayısı
100 g kuru erik
50 g kuş üzümü
250 g fındık veya ceviz (servis için)
200 g aşurelik buğday (bir gece önceden ıslatılmış, daha sonra pişirilmiş ve suyu süzülüş)
200 g un
İstenilen miktarda karanfil

Yapılışı

Kurutulmuş kuşburnu bir tencereye alınır, üzerini geçecek miktarda su eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen kuşburnular ezilir, süzgeçten geçirilerek suyu süzülür. Önceden pişirilen aşurelik buğday süzülen suya eklenir. Un bulamaç haline gelinceye kadar su ile karıştırılır ve tencereye ilave edilir. Kalan malzemelerin tamamı karışımın üzerini geçecek miktarda su ile birlikte tencereye eklenir. Kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Dövülmüş fındık veya ceviz ile servis edilir.

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

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

Denetleme:

Bayburt Tatlı Çorba tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim merci tarafından denetlenecektir. Denetim merci İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Bayburt Üniversitesinden bir uzman personel ve Bayburt Ticaret Odası tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Denetim merci, 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.