

No: 409 – Mahreç İşareti

MUŞ ÇORTI AŞI (YEMEĞİ)

Tescil Ettiren

MUŞ İL BİLİM SANAYİ VE TEKNOLOJİ MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.03.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 409
Tescil Tarihi	: 10.01.2019
Başvuru No	: C2017/116
Başvuru Tarihi	: 05.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Muş Çorti Aşısı (Yemeği)
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muş İl Bilim Sanayi Ve Teknoloji Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Ticaret Odası No:025 Merkez MUŞ
Coğrafi Sınırı	: Muş ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı ve amblem ürünün servis edildiği işletmelerde görünür biçimde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muş zengin bir mutfağa sahiptir. Hayvancılığın etkisiyle et, yöre beslenmesinde temel öge durumundadır. Kış mevsimi çok uzun olduğundan güz mevsimi gelmeden önce her aile kışın yiyecek gıda maddelerinin tedarikine başlar. Sebzeler kış için hazırlanır. Yörede “kelem” olarak adlandırılan lahana sıklıkla tüketilmektedir.

Lahana (kelem) bir kaç çeşitte kışa saklanır. Bunlardan en yaygın olanı “çorti”dir. Bir çeşit turşu olan çorti; ufak doğranan lahana yapraklarının ve reyhan, pul biber, limon ve tuz ile su eklenerek kavanozlara basılması ile yapılır. Çorti yemeklerin yanında yenildiği gibi içine yarma buğday ve et katılarak çorti yemeği olarak da tüketilir. Muş Çorti Yemeği uzun yıllardır yörede yapılmakta olup bölge ile özdeşleşmiştir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

1 kg Muş çorti turşusu
750 gr kuzu kol
150 g yarma buğday
60 g tereyağı
20 g domates salçası

Yapılışı

Çorti aşısı için parçalanmış kemikli kuzu eti tereyağında rengi değişene kadar kızartılır. Üzerine salça eklenerek 1-2 dk sotelenir. Çorti turşusu ve yarma buğday tencereye konur. Üzerini kaplayacak kadar su eklenir. Tencere yaklaşık bir saat orta ateşte pişmeye bırakılır. Et kemikten kolayca ayrılmaya başladığında pişmiştir.

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

Muş Çorti Aşısı (yemeği) , yörede uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Kendine has üretim yöntemi ve şekli bakımından Muş ili ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Muş Çorti Aşısı (yemeği) tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda, Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir uzman personel, Muş Alparslan Üniversitesi tarafından görevlendirilecek bir personel ve Muş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

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