

**No: 1365 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM LAVAŞ EKMEĞİ / ERZURUM ECEM EKMEĞİ /  
ERZURUM ACEM EKMEĞİ**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Tescil No</b>               | : 1365  |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 25.05.2023  |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2021/000532  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 21.12.2021  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar  |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti  |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Erzurum Ticaret Borsası   |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Kazım Karabekir Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Erzurum ili   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamurun, tandırda ve özellikle odun talaşı ateşinde pişirilmesiyle üretilen ekmektir. Üretiminde kullanılan maya, bir gün önceki ekmeğin üretiminden ayrılan hamurdur.

Piştirilmiş Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeğinin boyu 50-52 cm, eni 35-37 cm, kalınlığı en fazla 0,5 cm, ağırlığı 39-41 g'dır. Beyaz renkli ve yumuşaktır. Yüzeyinde, tandırda pişirilirken oluşan kahverengi lekeler bulunur. Fazla pişmeye bağlı olarak bu lekeler siyahlaşabilir ancak ekmeğin yüzeyinin %25-30'unu geçmez.

Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

Yaklaşık 1200 adet Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 50 kg ekmeçlik buğday unu
- 25 l su
- 200 g tuz
- 200 g maya (bir gün önceden ayrılan hamur mayası)

Bir önceki gün üretilen Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği hamurundan ayrılan hamur parçası, 20-25 °C' de 12 saat dinlendirilerek maya hazırlanır.

Hamur teknesine sırasıyla buğday unu, su, maya ve tuz eklenip karıştırılarak 30 dakika yoğrulur. Mayanın aktivitesine başlaması için yazın 30-40 °C, kışın 80-90 °C sıcaklıkta su kullanılır. Yumuşak ve ele yapışmayan kıvama gelen hamur, 50 g'lık parçalara ayrılır. Hamur açma makineleri ile çapı 20 cm olan hamur elde edilir ve hafifçe silkelenerek uzatılır. Hamur parçaları, ekmeği tandıra yapıştırmak için kullanılan ve rapata denen aracın üzerinde elle, 52 x 40 cm boyutlarında ve 1 cm kalınlığında oval şekil verilerek açılır. Özellikle odun talaşı ateşinde yakılan ve 300-320 °C sıcaklığa getirilen tandırın yüzeyine rapata ile yapıştırılan yufkalar, 7-8 saniye pişirilir. Pişen

ekmeğin yüzeyinde, kahverengi lekeler oluşur ancak bu lekelerin, fazla pişmeye bağlı olarak siyahlaşarak ekmeğin yüzeyinin % 25- 30'unu geçmemesine özen gösterilir.

Son ağırlığı 39-41 g olan Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği, soğuduktan sonra gıda ile teması uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. 17-20 °C sıcaklıkta, % 30-40'lık nem oranına sahip ortamda hava almayacak şekilde üzeri bez, kapak vs. ile kapalı şekilde 1 gün, buzdolabında ise 3 gün saklanabilir.

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

Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.