

No: 1343 – Mahreç İşareti

ERZURUM KAZ LOKMASI

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1343
Tescil Tarihi	: 02.03.2023
Başvuru No	: C2021/000518
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kaz Lokması
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Kaz Lokması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kaz Lokması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kaz Lokması; özel amaçlı buğday unu, yumurta, maya, toz beyaz şeker, tuz, yoğurt ve su kullanılarak hazırlanan hamurdan, kaşık ile porsiyonlar alınıp kızgın yağda kızartılıp şerbetlenerek Erzurum ilinde üretilen tatlıdır. Servisi, sıcak olarak yapılır.

Erzurum Kaz Lokması, bileşen miktarları nedeniyle çok fazla şerbet çekmez. Çok fazla kızartılmadığından altın sarısı rengindedir. Hamuru, kaşıkla alınıp yağa döküldüğünden, yağın içinde kendiliğinden şekil alır ve bu şekil, genelde kaz hayvanına benzetildiğinden coğrafi sınırda kaz lokması olarak adlandırılır.

Erzurum Kaz Lokmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 porsiyon Erzurum Kaz Lokması üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

500 g özel amaçlı buğday unu
2 yumurta
10 g kabartma tozu
5 g tuz
4 g karbonat
500 ml su

Kızartma yağı:

300 ml sıvıyağ

Serbet bileşenleri:

400 g toz beyaz şeker
500 ml su

50 ml limon suyu

Bir tencerede su ve şeker karıştırılıp kaynamaya bırakılır. Kaynama başlayınca limon suyu ilave edilip hafif kıvamlı bir şerbet elde edilinceye kadar kaynatma devam edilir.

Bir kaptta 2 adet yumurta, 500 g un, 1 paket kabartma tozu, 4 g karbonat ve 5 g tuz karıştırılır. Karışımın üzerine 500 ml su ilave edilerek hamur oluşturulur ve akışkan kıvamda bir hamur elde edinceye kadar çırpma teliyle çırpılmaya devam edilir. Hazırlanan hamurdan ½ yemek kaşığı kadar hamur parçaları alınıp kızgın yağa dökülür. Pembeleşinceye kadar kızartılan lokmalar, yağdan çıkarılır. Üzerine, şerbet dökülen Erzurum Kaz Lokmasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Kaz Lokması geçmişî eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Kaz Lokmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; ürün özelliklerinin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Erzurum Kaz Lokması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.