

No: 1642 – Mahreç İşareti

ERZURUM BABAANNE PASTASI / ERZURUM PASTASI

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1642
Tescil Tarihi	: 01.10.2024
Başvuru No	: C2021/000183
Başvuru Tarihi	: 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası
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 Babaanne Pastası / Erzurum Pastası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası; un, yumurta, şeker, yoğurt ve ayçiçek yağı ile hazırlanan Erzurum ilinden üretilen fırın tatlısıdır. Ürünün gevrek olması ve kabarması için hamuruna karbonat ve limon suyu eklenir.

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası yapımı kolay ve doyurucu etkisi yüksek olduğu için Erzurum ilinde seyahat edeceklerin erzaklarında ve fiziksel emek harcayan işçilerin ara öğünlerinde sıklıkla kullanılan doyurucu bir tatlıdır.

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası köklü bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası için bileşenler (6-8 kişilik):

- 1000-1200 g un
- 3 adet yumurta
- 200-250 g yoğurt
- 200-250 g şeker
- 200-250 ml ayçiçek yağı
- 1000-1200 ml su
- 20-25 ml limon suyu
- 30-40 g karbonat
- 1 yumurta sarısı

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası hazırlanması:

Yumurta köpürene kadar mikser ile çırpılır. Sonrasında şeker ilave edilir ve şeker homojen hale gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra yoğurt ile ayçiçek yağı iyice karıştırıldıktan sonra karbonat limon suyu karışımı sıkılıp köpürmesi sağlanır. Yavaş yavaş un ilave edilir ve ele yapışmayacak kıvamda hamur elde edilir. Hamurlar yuvarlak bezelere ayrılıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp 180 °C derece sıcaklıkta fırına verilir. Fırının derecesi 15 dakika sonra 200 °C dereceye çıkarılır ve yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Üzeri kızarmış olan ürün fırından çıkarılıp ilk sıcaklığı çıkınca sıcak halde servis edilir.

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

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.