

**No: 654 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM PEKMEZLİ BAKLAVASI**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

15.06.2021 tarih ve 103 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 654
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.01.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/177
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.11.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Pekmezli Baklavası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Baklava / 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 Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Pekmezli Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Mahreç işareti amblemi ve Erzurum Pekmezli Baklavası ibaresi; ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca Erzurum Pekmezli Baklavası ibaresini taşıyan aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



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

Erzurum Pekmezli Baklavası; baklava için özel üretilen oklavalar yardımıyla olabildiğince ince olarak elde açılan yufkaların arasına Antep fıstığı ve/veya ceviz içi ve dut pekmezi ilavesiyle rulo şeklinde sarılarak hazırlanan ve dilimlenerek pişirilen Erzurum iline özgü şerbetli bir tatlıdır. Tarihsel geçmişinde Erzurum Pekmezli Baklavasının ilk üretiminin 1950 yılına dayandığı bilinir.

Erzurum Pekmezli Baklavasını ayırt eden en önemli özelliği tatlandırma yöntemidir. Genellikle baklava gibi şerbetli tatlıların hazırlanmasında, şeker veya baldan hazırlanan şerbetler kullanılarak tatlandırma yapılır. Erzurum Pekmezli Baklavasında ise tatlandırıcı olarak yufkaların arasına dut pekmezi ilavesi yapılır. Şeker şerbetinin kullanımının yanında dut pekmezinin kullanılması ile bu baklavada şerbeti kullanımı yaklaşık yarı yarıya azaltılmış olur. Ayrıca dut pekmezinden kaynaklı meyve şekeri olarak bilinen fruktoz şekerinin de üründe bulunması sağlanır.

Dut pekmezi kullanımı, Erzurum Pekmezli Baklavasının kendine has lezzet ve altın sarısı kızarmış renk özelliklerinin oluşumunu sağlar. Ürünün hazırlanmasında dut pekmezi kullanılması ve uygulanan üretim metodu, ürünün kendine özgü koyu altın sarısı rengi, tat ve koku özellikleri için vazgeçilmezdir.

### **Üretim Metodu:**

#### **Bileşen Listesi (1 tepsi Erzurum Pekmezli Baklavası için)**

Aşağıda verilen değerler ortalama olarak verilmiştir:

**Yufka Hamuru:** 1,5 kg özel amaçlı buğday unu, 1 çay bardağı ayçiçek yağı, 0,75 lt tam yağlı süt, şekerli vanilin, 1 tatlı kaşığı buğday nişastası, 1 tatlı kaşığı irmik.

**İç Malzeme:** 400 g Antep fıstığı içi ve 750 g ceviz içi ya da 1150 g Antep fıstığı içi veya ceviz içi kullanılır.

**Şerbet:** 2 kg beyaz toz şeker, 2 lt içme suyu, 1,6 g limon tuzu.

Ayrıca pişirilmeden önce yörede üretilen dut pekmezi yufkaların arasına ilave edilir. Yufkaların üzerine konulmak üzere yaklaşık 100 g tereyağı kullanılır.

### Yufkaların Hazırlanması ve Pişirme:

Erzurum Pekmezli Baklavası üretiminde en önemli basamak baklavalık yufkaların hazırlanmasıdır. Baklava yufkaları açmaya özel oklavalar yardımıyla açılır. Erzurum Pekmezli Baklavasında üç yufkanın üst üste konularak rulo şekli verilmesi suretiyle baklava hazırlanır. Yufkaların kolay açılması için işlem esnasında buğday nişastası kullanılır.

Bileşen listesindeki bileşenlerin karıştırılması suretiyle hazırlanan karışım, hamur haline getirilerek yoğrulur. Yoğrulan hamur oklava yardımı ile ince yufkalar halinde açılır. Bir tepsi baklava için 27 adet yufka açılır. Oklava ile hamur açılırken hamur zedelenmeden ve yufkanın her tarafına temas edecek şekilde açma işlemi gerçekleştirilir.

Açılan 3 adet baklava yufkasından alttaki iki yufka arasına ve ikinci yufkanın üzerine iç malzemesi serpilir. Üçüncü yufkanın üzerine ise dut pekmezi gezdirilir, tekrar iç malzemesi serpilerek rulo şeklinde sarılır. Sarılan yufkalar 7-8 cm aralıklarla kesilerek tepsilere dizilir. Baklava tepsinin üzerine eritilmiş ve tortusu alınmış yaklaşık 100 g tereyağı dökülerek folyo ile üzeri kapatılır. Yaklaşık 200 °C'ye ısıtılmış fırında ortalama 20 dakika süre ile pişirilir. Ardından fırının sıcaklığı yaklaşık 100 °C'ye düşürülerek üzerindeki folyo alınır. Ortalama 10 dakika daha pişirme işlemine devam edilir. Böylelikle kademeli pişirme yapılmış olur. Fırından çıkarılan baklavaların üzerine şerbet dökülür.

### Şerbet Hazırlanması:

Şerbet için verilen bileşenlerin ocak üzerinde karıştırılarak erimesi sağlanır. İstenilen kıvama gelinceye kadar kaynatılır ve şerbet kullanıma hazır hale gelir.

Şerbetin dökülmesinde pişirilen baklava sıcak olursa şerbet soğuk, şerbet soğuk olduğu zaman ise baklavanın sıcak olması şeklinde şerbet kullanımı gerçekleştirilir. Kullanılacak şerbet miktarı ortalama 2 litredir.

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

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Erzurum Pekmezli Baklavası; ünü ve bilinirliği bakımından Erzurum ili ile özdeşleşen bir üründür. Üretimde kullanılan bileşenler ve üretim metodu ile farklılaşan Erzurum Pekmezli Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Erzurum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Erzurum Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer üyenin katılımı ile en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl Erzurum Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim mercii, Erzurum Pekmezli Baklavası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, bileşen listesi ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.