

**No: 1305 – Mahreç İşareti**

**AYVALIK LOR TATLISI**

Tescil Ettiren  
**AYVALIK BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1305
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.12.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000094
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.03.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ayvalık Lor Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ayvalık Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Fevzipaşa - Vehbibey Mah. Sahilboyu Sokak Ayvalık Belediyesi Ayvalık BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Balıkesir ili Ayvalık ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ayvalık Lor Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Lor Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lor Tatlısı; tuzsuz tam yağlı taze lor peyniri, buğday unu ve su ile hazırlanan hamurun fırında pişirilip serbetlenmesi suretiyle Ayvalık ilçesinde üretilen peynir tatlısıdır. Un yerine irmik ve karbonat karışımı da kullanılabilir.

Ayvalık Lor Tatlısının üretiminde kullanılan taze lor peyniri; inek sütünden kullanılarak tam yağlı kelle peyniri, sepet peyniri ve tulum peyniri üretiminden elde edilen peynir altı suyunun, kısık ateşte uzun süre kaynatılmasıyla elde edilir. Bu sebeple peynir tatlısında lor ve taze süt tadı baskın olarak hissedilir. Ağızda hızlı dağılan yumuşak tekstüre sahiptir.

Ayvalık Lor Tatlısı; yaklaşık 2 cm kalınlıkta ve 10-12 cm çapındadır. Tane ağırlığı ise yaklaşık 17 gramdır.

Ayvalık Lor Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ayvalık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Yaklaşık 45 adet Ayvalık Lor Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg tuzsuz tam yağlı taze lor peyniri
- 200 g buğday unu veya 55 g irmik ve 7 g karbonat karışımı
- 2-3 litre su
- 1 kg toz beyaz şeker

### Lor üretimi

Ayvalık Lor Tatlısı üretiminde kullanılan lor, tam yağlı kelle peyniri, sepet peyniri ve tulum peyniri üretiminde ortaya çıkan peynir altı suyundan üretilir. Tam yağlı kelle, sepet peyniri ve tulum peyniri üretiminde çiğ inek sütü süzülükten sonra yağı alınmadan 55-65°C'ye ısıtılıp kullanılan maya ve mevsime göre 26-36°C'deki mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama sırasında pıhtı oluşumu sağlandıktan sonra 80-90°C'de haşlanır. Haşlama işlemi tamamlandığında teleme, peynir altı suyundan uzaklaştırılır. Peynir altı suyuna, isteğe bağlı olarak en fazla % 1 oranında içme sütü ilave edilir, 80-85°C sıcaklığa gelinceye kadar 15 dakika sürekli karıştırılarak pişirilir. Peynir altı suyu kaynayınca üzerinde, beyaz kümecikler halinde peynir parçacıkları toplanmaya başlar. Isıl işleme son verilir ve parçacıklar, peynir kepeçleri ile süzülerek toplanır ve delikli plastik kaplara konur. Peynir altı suyuna süt ilave edilmesi, daha beyaz ve tatlı lor elde edilebilmesini sağlar. Yaklaşık 10 litre peynir altı suyundan, 1 kg lor peyniri elde edilir.

### Ayvalık Lor Tatlısının üretimi

Lor, çırpıcı kazanında yoğrulup macun kıvamına getirilir. Üzerine un veya irmik-karbonat karışımı eklenip el ile karıştırılır. Karışımın ağırlığının yarısı kadar su ilave edilip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar el ile yoğrulur.

Şekil verilmesi: Hamur; 50 cm uzunluğunda, geniş ağzı 20 cm, dar ağzı 1,5 cm olan özel hunili bez torba ile 2 cm kalınlıkta ve 10-12 cm çapında olacak şekilde 80x40 cm boyutundaki tepsiye sıkılır.

**Pişirme:** Önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılan ve odun fırınında (kara fırında) 40 dakika pişirildikten sonra fırından çıkarılıp oda sıcaklığında bekletilir.

**şerbetleme:** şerbet, 1 kg şeker ve 2 L su veya 1 kg şeker ve 1 L su kullanılarak hazırlanır. şeker ve su bir tencerede karıştırılıp kaynamaya bırakılır. Kaynama başlayınca, oda sıcaklığına soğumuş lor tatlıları şerbete eklenip 10-15 dakika kaynatılır. Kaynama işlemi bittikten sonra 1 saat şerbetin içinde bekletilir ve kevgirle tencereden çıkarılıp servis yapılır.

Ayvalık Lor Tatlısı, yaklaşık 24 °C'deki oda sıcaklığında en fazla 3 gün muhafaza edilebilir.

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

Ayvalık Lor Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ayvalık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayvalık Lor Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Ayvalık Belediyesi, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ile Ayvalık Esnaf ve Sanatkârlar Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ayvalık Lor Tatlısı ibaresinin 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.