

**No: 1258 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM ERİŞTESİ**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1258
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.11.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000554
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.12.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Eriştesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Erişte / 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 Eriştesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Eriştesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Erzurum Eriştesi; buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun şeritler halinde kesilmesi, ipe asılıp kurutulması ve fırında kızartılması suretiyle elde edilen eriştedir. Şeritler, elde veya makinede 40-45 cm uzunluğunda kesilir.

Erzurum Eriştesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Kış aylarında yoğunlukla tüketilen Erzurum Eriştesinin üretimi, genellikle yaz aylarında başlar ve imcece usulü yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

5 kg Erzurum Eriştesi için bileşenler

5 kg buğday unu

1 l su

48 g tuz

Un, su ve tuz ve bir kaptaki karıştırılır. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur oklava ile 0,5 cm kalınlığında ve 60 cm çapında açılır. Bıçakla veya erişte kesme makinesi ile 55-60 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilir. Şeritlerin eni 0,3-0,4 cm'dir. Hafifçe unlanıp iplere asılarak güneş almayan alanda en az 2 saat kurutulur. Kurutulduktan sonra 1 gün iplerde bekleyen hamurlar yatay ızgaralara dizildikten sonra 70-80 °C'deki fırınlarda yaklaşık 60 dakika kurutulur.

Kurutulan eriştelere kırılmadan şeffaf içi görülebilir ambalaj poşetlerde, oda sıcaklığında muhafaza edilerek saklanmaktadır.

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

Erzurum Eriştesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Eriştesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden 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.
- Erzurum Eriştesi 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.