

No: 760 – Mahreç İşareti

ERZİNCAN KESME KADAYIFI

Tescil Ettiren

ERZİNCAN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 760 |
| Tescil Tarihi | : 21.05.2021 |
| Başvuru No | : C2020/252 |
| Başvuru Tarihi | : 11.09.2020 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Erzincan Kesme Kadayıfı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Atatürk Mah. Hekimoğlu İsmail Sok. No:3 Merkez ERZİNCAN |
| Coğrafi Sınırı | : Erzincan ili |
| Kullanım Biçimi | : Erzincan Kesme Kadayıfı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Kesme Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Kesme Kadayıfı; ev tipi yoğurt, tam yağlı süt, yumurta, bitkisel sıvıyağ, limon suyu, tereyağı, sirke, ayçiçek yağı, tuz, sert beyaz buğday unu, kabartma tozu ve karbonat kullanılarak yapılan hamurdan elde edilen yufkaların ince kesildikten sonra arasına ceviz içi konularak pişirilip üzerine şerbet dökülerek hazırlanan bir tatlıdır. 45 cm'lik alüminyum tepside pişirilip 12x12 cm'ye dilimlenerek servis edilir.

Erzincan Kesme Kadayıfı, şerbet dökülmediği takdirde oda sıcaklığında 1 hafta, buzdolabında ise +4°C'de 3 ay muhafaza edilebilir.

Geçmişe eskiye dayanan Erzincan Kesme Kadayıfının üretimindeki özellikle yufkaların elde bıçak ile kesilme aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

45 cm çapındaki alüminyum tepside hazırlanan Erzincan Kesme Kadayıfı için gerekli malzemeler aşağıdaki gibidir.

- **Hamur:** 75 g ev tipi yoğurt, 300 ml tam yağlı süt, 1 yumurta, 85 ml bitkisel sıvıyağ, 4 damla limon suyu, 200 g erimiş tereyağı, 20 ml sirke, 125 g ayçiçek yağı, 2 g tuz, 550 g sert beyaz buğday unu, 10 g kabartma tozu, 2 g karbonat.
- **İç malzeme:** 1 kg ceviz içi.
- **Pişirme:** 125 g ayçiçek yağı, 125 g eritilmiş tereyağı.
- **Şerbet:** 1,2 kg toz şeker, 1,2 l su, 4 damla limon suyu.

Hamurun üretimi için tüm malzemeler karıştırılıp yaklaşık 35 dk yoğurularak çok sert bir hamur elde edilir. Hamur, 12 adet bezeye bölünür ve 20 dk dinlendirilir.

Şerbetin malzemeleri karıştırılarak orta ateşte yarım saat kaynatılarak yoğun kıvamlı şerbet hazırlanır.

Bezelerden 6 adedi, 45 cm çapında açıldıktan sonra yaklaşık 20 dk hafifçe kurutulur ve keskin bir bıçakla dökme kadayıf kalınlığında kesilir. Yağlanmış tepsiye yayılır ve üzerine iri kıyılmış ceviz içi dökülür. Kalan 6 bezeden aynı şekilde kesilen tel kadayıflar da cevizlerin üzerine yayılarak üst katman oluşturulur. Eritilmiş tereyağı-sıvıyağ karışımı üste dökülür. Önceden 15 dakika 155°C'ye ısıtılmış fırında 40 dk, üzeri kızarana kadar pişirilir ve

pişirme sonrası 40 dk soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine sıcak şerbet dökülür ve şerbeti çekmesi için yarım saat beklenir. Erzincan Kesme Kadayıfı, 12x12 cm'ye dilimlenerek servis edilir.

Erzincan Kesme Kadayıfı, şerbet dökülmediği takdirde oda sıcaklığında 1 hafta, buzdolabında ise +4°C'de 3 ay muhafaza edilebilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Erzincan Kesme Kadayıfının üretimindeki özellikle yufkaların elde bıçak ile kesilme aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzincan Kesme Kadayıfının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Erzincan Belediyesi ile Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; özellikle dökme kadayıfın hazırlanması aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk; sunum şeklinin uygunluğu ve Erzincan Kesme Kadayıfı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.