

**No: 1813 – Mahreç İşareti**

**ERZİNCAN SÜTLACI**

Tescil Ettiren

**ERZİNCAN GIDA KONTROL LABORATUVAR  
MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1813
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.01.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000266
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.09.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzincan Sütlaç
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Sütlaç/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Akşemseddin Mah. Yunus Emre Cad. Merkez ERZİNCAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzincan ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzincan Sütlaçı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Erzincan Sütlaçı; fırında pişirilen sütlaç ve kesme kadayıf tatlısının bir arada kullanılmasıyla hazırlanan Erzincan iline özgü sütlü bir tatlıdır. Hazırlanan sütlaçın üzerine kesme kadayıf tatlısı konularak servisi yapılır.

Erzincan Sütlaçının servisi sırasında isteğe bağlı olarak üzerine; Antep fıstığı, ceviz, fındık, badem içi, nar taneleri, çilek, muz dilimleri, kuru meyveler, bal, pekmez vb. konulması ile çeşitli lezzetleri bir arada barındırır.

Ürünün tarihçesinde; halk arasında yaygın olarak tüketilmesi ile alışlagelmiş adıyla Erzincan Sütlaçı olarak bilinir. Erzincan ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Erzincan Sütlaçı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Erzincan Sütlaçının hazırlanmasında; sütlaçın istenilen kıvamının sağlanması ve bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Erzincan Sütlaçının üretildiği; Erzincan ili ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Erzincan Sütlaçı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Porsiyon):

- 1 litre süt,
- 0,6 litre su,
- 300 g kesme kadayıf tatlısı,
- 250 g beyaz şeker,
- 100 g pirinç,
- 50 g pirinç unu ve/veya buğday nişastası,
- 1 adet yumurta sarısı,
- 5 g şekerli vanilin.

#### Erzincan Sütlaçının Hazırlanması:

Temizlenen ve yıkanan pirinçler süzülür. Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere veya kap içerisinde su ve pirinç yeterince yumuşayınca kadar pişirilir.

Yaklaşık 200 ml kadar süt bir kenara ayrılır. Kalan süt, beyaz şeker, şekerli vanilin pişirilen pirinçlerin üzerine aktarılır. Karıştırılarak pişirmeye başlanır.

Diğer taraftan ayrılan sütün içerisine buğday nişastası ve/veya pirinç unu ile yumurta sarısı ilave edilerek bu bileşenler homojen bir karışım sağlanması için iyice karıştırılır. Ardından bu karışım kaynamakta olan tencereye pirinçli karışıma azar azar dikkatli bir şekilde karıştırmaya devam edilerek ilave edilir. İstenilen kıvam alınmaya kadar karıştırma ile pişirme işlemine devam edilir. Sütlaç kıvamlı bir yapı kazanınca ocaktan alınır. Gıda ile temasa uygun kaplara genellikle bir porsiyon olacak şekilde pay edilir. Bu kaplar önceden ısıtılmış fırına yerleştirilir. Ortalama 200 °C sıcaklığındaki fırında üzeri pişecek şekilde yaklaşık 10 dakika kadar bekletilir.

Piştirilmesi tamamlanan sütlaçın üzerine kesme kadayıf tatlısı konular ve servis aşamasına geçilir.

Erzincan Sütlaçının hazırlanmasında, sütlaçın istenilen kıvamının sağlanması ve bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

### Servis:

Erzincan Sütlacının servisi sırasında isteğe bağlı olarak üzerine; Antep fıstığı, ceviz, fındık, badem içi, nar taneleri, çilek, muz dilimleri, kuru meyveler, bal, pekmez vb. konulabilir.

Erzincan Sütlacının soğuk ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erzincan ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Erzincan Sütlacının; hazırlanması ve ürünün pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Erzincan ili ile ün bağı bulunan Erzincan Sütlacının tüm üretim aşamaları, Erzincan ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Erzincan Sütlacı hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Erzincan Sütlacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.