

**No: 1368 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM TUZLU LOKUMU**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1368
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.05.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000173
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Tuzlu Lokumu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi / 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 Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Tuzlu Lokumu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tuzlu Lokumu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Erzurum Tuzlu Lokumu; tereyağı, sıvıyağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, buğday unu ve tuz ile hazırlanan hamurun yaklaşık 8x3 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilip üzerine yumurta sarısı sürülmesi ve isteğe bağlı olarak susam serpidikten sonra pişirilmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen hamur işidir.

Erzurum Tuzlu Lokumu, içeriğinde tereyağı ve yoğurt bulunması nedeniyle ağızda dağılan yumuşak bir yapıya sahip olduğundan coğrafi sınırdaki "tuzlu lokum" olarak adlandırılır. Geçmişte tereyağının yanı sıra tereyağı tortusu da kullanılmasına rağmen günümüzde sadece tereyağı kullanılır. Erzurum Tuzlu Lokumu; oda sıcaklığında 3 gün, gıda ile temasa uygun kapalı kaplarda ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

Erzurum Tuzlu Lokumunun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün gibi özel davet yemeklerinde ve ramazan ayı sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

30 adet Erzurum Tuzlu Lokumu üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

##### Bileşenler:

- 125 g tereyağı
- 80 ml sıvı yağ
- 245 g yoğurt
- 2 adet yumurta
- 10 g kabartma tozu
- 550 g buğday unu
- 8 g tuz
- Susam (isteğe bağlı olarak)

##### Erzurum Tuzlu Lokumunun hazırlanması:

Yumurtalardan birinin sarısı, tuzlu lokumların üzerlerine sürmek için ayrılır.

Oda sıcaklığındaki tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve tuz geniş bir kaptaki karıştırılır. Üzerine azar azar un ilave edilerek yapışkan olmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamurdan yaklaşık 20 cm çapında silindirik hamur parçaları hazırlanır ve yaklaşık 8x3 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilerek bir tepsiye dizilirler.

Üzerlerine yumurta sarısı sürölüp isteğe bağlı olarak da susam döküldükten sonra 180° C sıcaklıktaki fırında, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 35 dakika pişirilir. Fırından ıkarılan Erzurum Tuzlu Lokumu, soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun paketlerde satışa sunulur.

Erzurum Tuzlu Lokumu; oda sıcaklığında 3 gün, gıda ile temasa uygun kapalı kaplarda ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Tuzlu Lokumunun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Tuzlu Lokumunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görölen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Tuzlu Lokumu 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.