

No: 1452 – Mahreç İşareti

KEMALİYE LÖK TATLISI / EĞİN LÖK TATLISI

Tescil Ettiren
KEMALİYE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1452
Tescil Tarihi	: 21.08.2023
Başvuru No	: C2023/000035
Başvuru Tarihi	: 26.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kemaliye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dört yolağzı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı; taş değirmende öğütülen kurutulmuş dut ile ceviz içi karışımının macun kıvamına gelene kadar dövülmesi suretiyle Erzincan ili Kemaliye ilçesinde üretilen tatlıdır. Üretimde, coğrafi işaret olarak 813 sayıyla tescilli Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır.

Kemaliye ilçesinin eski adı Eğin olduğu için, Kemaliye Lök Tatlısı ve Eğin Lök Tatlısı isimlerinin her ikisi de ürünü tanımlamak için kullanılır. Ürün "lök hane" adı verilen imalathanelerde veya evlerde (taş dibeklerde) üretilir.

Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının geçmişi Osmanlı dönemine dayanır ve padişahlara ikram edilirdi. Bu nedenle coğrafi sınırda "padişah tatlısı" olarak da bilinmektedir. Ayrıca Osmanlı saraylarında da dönemsel oynanan oyunlarda kaybeden taraflara verilen cezalar arasında, lök dövme cezası da bulunmaktaydı. Bu kapsamda coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahip olan Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının üretiminde, coğrafi işaret olarak 813 sayıyla tescilli Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır.

Yaklaşık 8 kg'lık Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 5,5 - 6 kg kurutulmuş Kemaliye Dutu / Eğin Dutu
- 2,5 kg ceviz içi

Hazırlanması:

Kurutulmuş Kemaliye Dutu / Eğin Dutu dut ayıklama makinesinden geçilip ayıklanarak taş değirmende öğütülür ve üzerine havanda dövülmüş ceviz içi ilave edilir. Karışım, macun kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 3500 ile 5000 arası vuruş ile taş, demir veya tunç dibeklerde dövülür. Genellikle 7 - 8 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında veya ambalaj tercihinin uygun kalıplar halinde ambalajlanır. Serin ve rutubetsiz ortamda; ambalajlanmış ürün 6 ay, ambalajsız ürün ise 15 gün muhafaza edilir.



Resim 1. Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısının yapıldığı lök hane ve üretimde kullanılan ekipmanlar



Resim 2. Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı

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

Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Kemaliye ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçeğe dönüşür.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinasyonunda; Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulu Mutfak Sanatları ve Gastronomi Bölümü, Kemaliye Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kemaliye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kemaliye Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle Kemaliye Dutu / Eğin Dutu olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök 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.