

No: 1293 – Mahreç İşareti

ERZURUM PEKMEZLİ KADAYIFI

Tescil Ettiren

ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1293
Tescil Tarihi	: 19.12.2022
Başvuru No	: C2021/000139
Başvuru Tarihi	: 24.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Pekmezli Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazımkarabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Pekmezli Kadayıfı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Erzurum Pekmezli Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Pekmezli Kadayıfı, yağlanmış tepsiyeye serilen tel kadayıfın iki tarafının da ocakta kızartıldıktan sonra şerbet dökülmesi suretiyle üretilen tatlıdır.

Erzurum Pekmezli Kadayıfın üretiminde kullanılan şerbet; beyaz şeker, su ve ince dilim limon ile hazırlanır ve kızarmış kadayıfa dökülmeden önce dut pekmezi ilave edilir. İsteğe bağlı olarak üzerine çekilmiş ceviz içi veya fındık içi serpidikten sonra sıcak ya da soğuk olarak servisi yapılır.

Erzurum Pekmezli Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Pekmezli Kadayıfın üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g tel kadayıf
- 275 ml ayçiçeği yağı
- 60 g çekilmiş ceviz içi ya da fındık içi (isteğe bağlı)

Şerbet bileşenleri:

- 1,2 l su
- 1200 g beyaz şeker
- 30 ml dut pekmezi
- 1 ince dilim limon

Hazırlanması:

Derin bir tencerede şeker, su ve ince dilim limon sıkılarak şerbetin içine atılır. Orta ateşte 5 dakika karıştırılır. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 15-20 dakika pişirmeye devam edilir. Ocaktan alınan şerbet, 15 dakika dinlendirilir.

Kadayıflar el ile 3-4 kez parçalanıp 35 cm x 25 cm x 3 cm boyutlarında yağlanmış tepsiye düzgün biçimde yerleştirilir. Ayçiçek yağı, kadayıfın aralarında gezdirilerek dökülür. Tepsinin büyüklüğüne yakın bir kap ile kadayıfın üzerine bastırılarak kadayıf tellerinin sıkışması sağlanır.

Tepsi ocağın üzerine konur. Kadayıfın her tarafının eşit bir şekilde kızarması için tepsi ocağın üzerinde döndürülerek kısık ateşte kızartılmaya başlanır. Alt kısımdaki kadayıflar hafif kızarıncaya, ikinci bir tepsi kullanılarak kadayıf ters çevrilir ve diğer tarafı da kızartılır. Fazla yağ süzülüp ters çevrilir ve süzülen yağ, kadayıfın üzerine gezdirilerek dökülür. 5 dakika daha kızartılan kadayıf, ocaktan alınıp 15 dakika oda sıcaklığında bekletilir.

Şerbete dut pekmezi eklenip karıştırılır ve kadayıfa gezdirilerek dökülür. Erzurum Pekmezli Kadayıfının servisi, isteğe bağlı olarak üzerine çekilmiş ceviz içi veya fındık içi serpidikten sonra sıcak ya da soğuk olarak yapılır.

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

Erzurum Pekmezli Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Pekmezli Kadayıfın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Erzurum Pekmezli Kadayıfın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Pekmezli 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.