

No: 988 – Mahreç İşareti

ERZURUM DEMİR TATLISI

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 988
Tescil Tarihi	: 27.12.2021
Başvuru No	: C2021/000126
Başvuru Tarihi	: 22.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Demir Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Demir Tatlısı ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Demir Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Demir Tatlısı; buğday unu, süt, yumurta ve kabarma tozu kullanılarak yapılan hamura, geometrik şekilli dökme demir veya kara saçtan yapılan kalıplar batırılıp yağda kızartıldıktan sonra şerbetle tatlandırılan ve üzerine ceviz içi serpilerek servis yapılan tatlıdır.

Erzurum Demir Tatlısı ismini, üretimde kullanılan demir kalıplardan alır. Dökme demir veya kara saçtan yapılır. Kızartma işlemi yapıldıktan sonra yıkanmaz, yağlı bezle silinip muhafaza edilir. Aksi takdirde hamur demire yapışır ve ayrılmaz. Kalıplar, çok uzun süre kullanılmayacaksa yağ dolu kavanozda muhafaza edilir.

Kalıplar, kızartma yağının içinde yağla birlikte aynı anda ısıtılır. Kalıpların hamura batırılarak tatlıya şekil verilmesi; hamurun, sertleşmesine neden olmadan altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartılması ve şerbetini fazla çekip yumuşamadan şerbetlendirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Erzurum Demir Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un yemek kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Eski yıllarda her ailenin kendine özgü demir kalıbı bulunur ve aileler, yaptıkları demir tatlısının şekillerinden tanınırdı. Bu durum, ailenin bir nevi armasını gibi görülürdü. Bu sebeplerle Erzurum Demir Tatlısının coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hamur bileşenleri:

- 120 ml süt
- 4 yumurta
- 6 g kabartma tozu
- 200 g buğday unu

Demir tatlısı şerbeti için:

- 720 g beyaz kristal toz şeker
- 600 ml su
- 1/4 limon suyu

- 500 ml kızartmalık sıvı yağ

Erzurum Demir Tatlısının şerbeti ılık olarak kullanıldığından, önce şerbet hazırlanır. Kristal toz şeker ve su hafif koyulaşmaya kadar 25-30 dakika kaynatılır. Rengi sarı olunca ocaktan alınıp limon suyu sıkılır ve soğumaya bırakılır.

Hamur bileşenleri karıştırılarak krep hamuru kıvamına getirilir. Bir tencereye kızartmalık sıvı yağ ve demir kalıp konur. Yağın, kalıbın üzerini geçecek miktarda olmasına dikkat edilerek kalıpla birlikte ısıtılır. Kalıp kızgın hale gelince yağdan çıkarılıp hamurun içine daldırılır. Bu aşamada hamurun, kalıbın üzerini geçmeyecek şekilde olmasına dikkat edilir. Hamur ile kaplanan kalıp hemen hamurdan çıkarılıp yağın içine konur. 3-4 saniye bekledikten sonra kalıp hafifçe sallanarak hamurun kalıptan ayrılması sağlanır. Hamurun iki tarafı da altın sarısı rengi alıp tamamen pişince kızartma yağından çıkarılıp bir tabağa konur. Bu aşamada demir kalıp soğuyacağı için her bir tatlı kızartılırken önce kızartma yağına batırılıp kızdırılır daha sonra hamura batırılır.

Soğuyan tatlılar ılık şerbete batırılıp çıkarılır. Erzurum Demir Tatlısının üzerine iri dövülmüş ceviz içi serpidikten sonra servis yapılır.

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

Erzurum Demir Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Demir Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Erzurum Demir Tatlısı üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk, ürünün görünümünün ve servis şeklinin uygunluğu ile Erzurum Demir Tatlısı ibaresinin, logosunun ve 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.