

**No: 1036 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM DUT ÇULLAMASI**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1036
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.02.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000163
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 06.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Dut Çullaması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / 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 Dut Çullaması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Dut Çullaması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Erzurum Dut Çullaması; sıcak suda yumuşatılan ve daha sonra tereyağında pişirilen kuru dutların üzerine yumurta kırıldıktan sonra servisi yapılan bir tatlıdır. Homojen görünümüne sahiptir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpilebilir.

Erzurum Dut Çullamasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup özellikle kış aylarında tüketilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Bileşenler:

- 200 g kuru dut
- 30 g tereyağı
- 9 g beyaz şeker
- 2 yumurta
- Ceviz içi (isteğe bağlı)

Kuru dutların sapları ayıklandıktan sonra sıcak suda 10 dakika bekletilip yumuşamaları sağlanır ve süzülür.

Bir tavada eritilen tereyağının üzerine, dutlar eklenip 2-3 dakika karıştırılarak pişirilir. Beyaz şeker ilave edilip bir süre daha kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılır. Yumurtalar, ayrı bir kaba kırılıp sarısı ile beyazı kısa bir süre karıştırıldıktan sonra tüm dutların üzerini kaplayacak şekilde eşit olarak dağıtılması gerekir. Böylelikle homojen bir görünüm elde edilir.

Erzurum Dut Çullamasının servisi, yumurtalar pişince sıcak olarak yapılır. İsteğe göre üzerine ceviz içi serpilebilir.

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

Erzurum Dut Çullamasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Dut Çullamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Dut Çullaması ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu 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.