No: 1440 – Mahreç İşareti

ELAZIĞ TAŞ EKMEĞİ TATLISI

Tescil Ettiren

ELAZIĞ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1440
Tescil Tarihi	**:** 07.08.2023
Başvuru No	**:** C2022/000301
Başvuru Tarihi	**:** 13.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No: 117 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	**:** Elazığ ili
Kullanım Biçimi	**:** Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı, özel amaçlı buğday unu, maya, yumurta, süt ve tuz ile hazırlanmış hamurun sacda pişirilip şerbetli suya batırıldıktan sonra bazı katlarının arasına ceviz serpilmesi, kat kat tepsiye dizilmesi ve fırında pişirilmesi suretiyle hazırlanan yöresel bir tatlıdır.

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı Güneydoğu Anadolu bölgesinde yapılan benzer tatlılardan; hamurunda maya ve yumurta kullanılması ve pişirilirken sac üzerine ve piştikten sonra yufka üzerine kuyruk yağı yerine tereyağı sürülmesiyle ayrılır. Tereyağı kullanıldığı için daha hafif bir tada ve kokuya sahip olur.

Taş ekmeği denen ve sac üzerinde ince hamurun pişirilmesiyle elde edilen ekmeğin yöredeki geçmişi çok daha eski dönemlere uzansa da söz konusu ekmekten yapılan tatlıdan 1968 tarihli bir kaynakta bahsedilmiştir. Özellikle bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde üretilen Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere olup, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 kişilik Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı üretmek için gerekli bileşenler aşağıda verilmiştir.

Taş ekmeği için bileşenler:

Özel amaçlı buğday unu	250 g
Yumurta	2 adet
Süt	825 ml
Su	325 ml
Kuru Maya	5 g
Toz şeker	5 g
Tuz	5 g

Şerbeti için gerekli bileşenler:

Su	750 ml
Toz şeker	1 kg

Taş ekmeklerinin üzeri için bileşenler:

Tereyağı	100 g
Dövülmüş ceviz içi	250 g

Taş ekmeklerinin hazırlanması: Gıda ile temasa uygun çukur bir kabın içine kırılan yumurtalar tuz ile 4-5 dakika tahta kaşıkla çırpılır. Üzerine süt katıldıktan sonra tahta kaşıkla karıştırılır. Maya ılık su ile eritilerek karışıma eklenir, un ilave edilerek akıcı kıvamda hamur elde edilir. Bir parça pamuklu bez ahşap spatulaya sarılır, eritilmiş tereyağına batırılır, 5 dakika boyunca ısıtılmış sacın üzerine sürülür. Yağlanan sacın üzerine kepçe yardımıyla hamurdan her defasında 100'er gram dökülerek ikişer dakika iki tarafı da kızartılan hamurlar pişince taş ekmekleri hazırlanmış olur.

Şerbetin hazırlanması: Tencereye şeker ve su eklenir, 10 dakika kaynatılarak şerbet elde edilir.

Tatlının hazırlanması: Hazırlanan taş ekmekler soğumuş şerbete batırılır çıkarılır, üzerlerine eritilmiş tereyağı sürülür ve ikinci ve beşinci katlara ceviz serpilmek suretiyle işlem tamamlanır.

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı pişirilme işlemi tamamlandıktan sonra buzdolabında 3 güne kadar muhafaza edilebilir.

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

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısının geçmişi eskiye dayanır Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elazığ Taş Ekmeği Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası ve Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden konuda uzman ikişer temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Denetime ilişkin raporlar, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimler; üretimde kullanılan malzemeler ile ürünün pişirme ve servis aşamalarının görsel olarak ve tadımla kontrol edilmesi suretiyle gerçekleştirilir. Kullanılan sıvı hamur ve şerbet bileşenlerinin kontrolü, pişmiş ürünün yumuşak ve bıçakla kesilirken dağılmayacak yapıda ince olması, kullanılan tereyağının taze olması, ağır kokusu ve tadının bulunmaması gibi özellikler başta olmak üzere denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve amblem kullanımının uygunluğunu denetlenir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.