

**No: 1340 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM HURMA TATLISI**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1340
<b>Tescil Tarihi</b>	: 02.03.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000519
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.12.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Hurma Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi / 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 Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Hurma Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Hurma Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Erzurum Hurma Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, yumurta, tereyağı, kabartma tozu, tuz ve su kullanılarak hazırlanan sert hamurun yağda kızartılması suretiyle Erzurum ilinde üretilen tuzlu bir hamur işidir. Şekli hurmaya benzediği için coğrafi sınırdaki hurma tatlısı olarak adlandırılır. Servisi, sıcak olarak yapılır.

Erzurum Hurma Tatlısının uzunluğu 15 cm, genişliği 8 cm ve kalınlığı 4 cm'dir. Pişmemiş haldeki ağırlığı yaklaşık 50 g'dır. Hamurun yüzeyine, rende veya kevgir üzerine bastırılarak şekil verilir.

Erzurum Hurma Tatlısı sade olarak tüketildiği gibi, özellikle coğrafi işaret olarak 164 sayılı ile tescilli Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) ile peynir, bal ve reçel gibi kahvaltılık ürünlerle birlikte de tüketilebilir.

Erzurum Hurma Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

6 porsiyon Erzurum Hurma Tatlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 100 g tereyağı
- 500 ml su
- 2 yumurta
- 350 g özel amaçlı buğday unu
- 6 g tuz
- 100 ml yoğurt veya süt
- 10 g karbonat

Kızartma için:

- 500 ml sıvı yağ

Hamur bileşenleri karıştırılır, sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur ve üzerine nemli bir örtü kapatılarak 1 saat dinlendirilerek mayalandırılır. Dinlenen hamurdan yaklaşık 50 gramlık parçalar alınıp elde

yuvarlanır. Hamurlara, rende veya kevgirin üzerine bastırılıp tüm yüzey kapatılarak şekil verilir. Şekil verilmiş hamur kızgın yağda kızartılır. Erzurum Hurma Tatlısının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Hurma Tatlısı geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Hurma Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; ürün özelliklerinin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Erzurum Hurma Tatlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.