

**No: 1338 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM KAVUT HAŞILI**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1338
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.02.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000176
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Kavut Haşılı
<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 Kavut Haşılı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kavut Haşılı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Erzurum Kavut Haşılı; kavut, tuz ve sıcak suyun karıştırılıp bir tepsiye bastırılarak yayılması, ortasına bir çukur açılıp içine bal veya dut pekmezi konulduktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen ve sıcak olarak servisi yapılan tatlıdır. Tüketimi; bir kaşık kavut haşılı alınır, bal veya dut pekmezine batırılıp tatlandırıldıktan sonra yeme şeklindedir.

Erzurum Kavut Haşılı'nın kıvamı yoğun, rengi koyu kahverengidir. İsteğe bağlı olarak bir bardak süt ile birlikte servisi yapılabilir.

Coğrafi sınırdaki kavut; kızgın sac üzerinde kavrulan ekmeçlik buğdayın, taş değirmenlerde öğütülüp un haline getirilmesiyle elde edilir. Buğday kabuğuyla birlikte taş değirmende öğütülür ve hazırlanan kavut, rüşeym içerir. Kavut kullanılarak yapılan tatlılara coğrafi sınırdaki "kavut haşılı" denir.

Erzurum Kavut Haşılı'nın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

4 kişilik Erzurum Kavut Haşılı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

##### Bileşenler:

- 420 g kavut
- 360 ml su
- 8 g tuz
- 30 g tereyağı
- 40 g bal veya dut pekmezi
- 250 ml süt (servis aşamasında isteğe bağlı olarak)

##### Erzurum Kavut Haşılı'nın hazırlanması:

Kavut; ekmeçlik buğdayın 50°C'de 30 dakika karıştırılarak kavrulması ve taş değirmende öğütülerek un haline getirilmesi suretiyle hazırlanır.

Geniş bir kâseye kavut ve tuz konur. Üzerine kaynar su dökülerek katı bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır. Karışım, geniş bir tepsiye bastırılarak yayılır, ortasına çukur açılır ve çukurun içine bal veya dut pekmezi konur. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek dökülür. Erzurum Kavut Haşılıının servisi, sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak bir bardak süt ile birlikte servisi yapılabilir.

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

Erzurum Kavut Haşılıının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Kavut Haşılıının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve katılımıyla, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Erzurum İl ve Tarım Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Kavut Haşılı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.