

No: 1020 – Mahreç İşareti

HASANKALE LAVAŞI

Tescil Ettiren

PASINLER TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.10.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1020
Tescil Tarihi	: 04.02.2022
Başvuru No	: C2019/153
Başvuru Tarihi	: 22.10.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Hasankale Lavaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Lavaş / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kethüda Mahallesi, Ulucami Sokak No: 68/A Pasinler ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Hasankale Lavaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hasankale Lavaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasankale Lavaşı; ekmeklik buğday unu, su, ekşi maya ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun, üzerine kepek serpilmiş pasalar üzerinde şekillendirilip odun ateşli mozaik tabanlı taş fırınlarda pişirilmesi suretiyle üretilir. Ekşi maya olarak genellikle bir önceki lavaş üretiminden ayrılan hamur kullanılır veya lavaş ustası tarafından yeniden ekşi maya hazırlanır.

Hasankale Lavaşının boyu 120 – 150 cm, eni 10 – 20 cm ve kalınlığı 2 – 5 cm kadardır. Üretiminde ekşi maya ve kepek kullanılması ile odun ateşinde pişirilmesi sayesinde karakteristik tat ve kokusunu kazanır. Günlük tüketim amaçlı üretilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda, güneş görmeyen, serin ve kuru yerde muhafaza edildiği takdirde raf ömrü 3 gündür.

Hasankale Lavaşının geçmişi eskiye dayanır. Hasankale ilçesinde başlayan üretim, zamanla Erzurum ili geneline yayılmıştır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

250 - 260 adet Hasankale Lavaşı üretmek için gereken bileşen miktarına ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 50 (± 0,5) kg ekmeklik buğday unu
- 30 (± 0,5) litre su
- 500 (± 50) g ekşi maya
- 500 (± 50) g tuz
- Kepek (pasalara serpmek için)

Ekşi mayanın hazırlanması: Genellikle bir önceki lavaş üretiminden ayrılan hamur ekşi maya olarak kullanılır. Ancak yeniden yapılması gerekirse; 25 (± 1) kg ekmeklik buğday ununa, 20 (± 1) litre su ilave edilerek, lavaş hamurundan daha sert bir kıvama gelinceye kadar yoğrulur. 10 - 12 saat dinlendirilen bu hamur, ekşi maya olarak kullanılır.

Un, su, ekşi maya ve tuz karıştırılıp yoğrulur. Hazırlanan hamur en az 10 dakika dinlendirildikten sonra, 250 - 260 parçaya bölünür. Bu parçalardan, “künt” denilen küçük top şeklinde hamurlar hazırlanır. Küntler, içine kepek serpilmiş tahta pasalara dizilir. Hamurun yapışmaması için lavaş ustası ellerini suyla ıslatır, un kullanmaz. Küntler; lavaş ustasının parmak ucu darbeleriyle, piştikten sonra boyları 120 – 150 cm, enleri 10 – 20 cm ve kalınlıkları 2 – 5 cm olacak şekilde ince uzun hamurlar haline getirilir. Fırın küreğine yerleştirilir ve odun ateşiyle yanan mozaik tabanlı taş fırınlarda 3-7 dakika pişirilir.

Hasankale Lavaşı günlük üretilir. Soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlara konularak güneş görmeyen, serin ve kuru yerde muhafaza edildiği takdirde raf ömrü 3 gündür.

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

Hasankale Lavaşının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Hasankale Lavaşının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Pasinler Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası ile Pasinler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 2 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Taş fırının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziki özelliklerinin uygunluğu.
- Muhafaza ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Hasankale Lavaşı ibaresinin 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.