

# TRA1 BÖLGESİ COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜN KATALOĞU





Erzurum Kadayıf Dolması

Oltu Cağ Kebabı

İspir Kuru Fasulyesi

Erzurum Civil Peyniri

Hınıs Fasulyesi

Karnavas Dut Pekmezi

Oltu Taşı

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)

Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı

Erzincan Tulum Peyniri

Cimin Üzümlü

Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı

Bayburt Lor Dolması

Bayburt Tatlı Çorba

# GİRİŞ

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı (KUDAKA)'nın faaliyet alanını oluşturan ve TRA1 Düzey 2 Bölgesi olarak adlandırılan Erzurum, Erzincan ve Bayburt illeri köklü tarihi ile zengin bir kültürü barındırmaktadır. Bölgeye ait coğrafi işaretli ürün ve sanatlar bu kültürün en somut göstergelerinden birini oluşturmaktadır.

Bölgeye ait, coğrafi işaret tescili yapılmış olan ürün ve sanatların bir arada gösterildiği bu çalışma coğrafi işaret konusundaki farkındalığı arttırmak, bölgeye özgü ürün ve sanatlara ilişkin bilgi düzeyini geliştirmek ve coğrafi işaret tesciline yönelik potansiyel taşıyan ancak henüz tescil edilmemiş kültürel öğelerin bu sürece dâhil edilmesini teşvik etmek amacı ile hazırlanmıştır.

Coğrafi işaret kavramına ilişkin tanım 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34. Maddesinde yer almaktadır. Söz konusu Kanun Maddesi'ne göre:

“(1) **Coğrafi işaret**; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökeninin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler, aşağıda belirtilen özelliklerine göre menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir:

a) Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar **menşe adı**dır.

b) Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar **mahreç işareti**dir.

(2) Coğrafi bir yer adı içermese dahi birinci fıkrada yer alan şartları taşıyan bir ürünü belirtmek için geleneksel olarak kullanılan, günlük dilde yerleşmiş ve coğrafi bir yer adı içermeyen adlar da menşe adı veya mahreç işareti olabilir.

(3) Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde **geleneksel ürün** adı olarak tanımlanır:

a) Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.

b) Geleneksel hammadde veya malzemedен üretilmiş olması."

Bu çalışmada ağırlıklı olarak Resmi Gazete ile Türk Patent ve Marka Kurumunun coğrafi işaretlere ilişkin ilan ve yayınlarından yararlanılmıştır. Çalışma esnasında dikkat çeken hususlardan biri Bölgeye özgü ürün ve sanatlara ilişkin tescil belgelerinde veya bu ürünlerin tescil için yayımlandığı Resmi Gazete'de yer alan açıklamaların, muhtemelen başvuru belgelerindeki ifadelerin yeterince gözden geçirilmemiş olması nedeniyle Türkçe Dil Bilgisi açısından yer yer sorunlu olduğudur. Bu sorunlar zaman zaman ilgili ürün veya sanata ilişkin açıklamaları anlaşılır olmaktan çıkardığından söz konusu sorunlar mümkün olduğu ölçüde bu çalışma kapsamında düzeltilmeye çalışılmıştır. Ancak yine de Coğrafi İşaret Tescil Belgeleri ile bu coğrafi işaretlere ilişkin Resmi Gazete'de yer alan açıklamalar resmi hüviyet taşıdığından bu açıklamalara yapılan müdahaleler asgari düzeyde tutulmaya çalışılmıştır.

Bu çalışma kapsamında yer alan coğrafi işaretlerin 2000-2018 yılları arasında farklı dönemlerde tescil edilmiş olması ve bu süreçte kurum adlarında çeşitli değişikliklerin yapılmış olması nedeniyle tescil belgelerinde kurum adlarında zaman zaman farklılıklar görülmektedir. Kurum adları bu çalışmada çoğunlukla ilgili coğrafi işarete ilişkin orijinal belgedeki hali ile bırakılmıştır.

Bu çalışmanın genelde coğrafi işaret kavramına, özelde ise Bölgeye ait coğrafi işaretlere yönelik farkındalık ve bilinç düzeyinin gelişmesine katkı sağlamasını dileriz.



# KADAYIF DOLMASI

ERZURUM



|               |            |                           |  |                 |                 |
|---------------|------------|---------------------------|--|-----------------|-----------------|
| Tescil No     | 161        | Türü                      | Mahreç işareti                           | Ürünün Adı      | Kadayıf Dolması |
| Koruma Tarihi | 01.03.2010 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Erzurum Ticaret Borsası                  | Kullanım Biçimi | Markalama       |
| Başvuru No    | C2010/008  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No:19 ERZURUM |                 |                 |
| Yayın Tarihi  | 22.10.2011 | Coğrafi İşaret Adı        | Erzurum Kadayıf Dolması                  |                 |                 |



# ERZURUM KADAYIF DOLMASI

5

Bu coğrafi işaret, 22.10.2011 tarih ve 28092 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12. Maddesi gereğince 01.03.2010 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Avuç içi büyüklüğündeki tel kadayıfın, içine dövülmüş ceviz konulup sarılarak dolma şekli verildikten sonra yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılıp, şerbetlenerek hazır hale getirildiği tatlı çeşididir.

Kadayıf Dolması Erzurum'un çok özel ve otantik bir tatlısıdır. Yapımı oldukça emek isteyen Erzurum Kadayıf Dolmasının ünü, beğenilen tadıyla tüm yurda yayılmıştır.

## Üretim Metodu

### Kullanılan malzemeler ve özellikleri:

**Tel Kadayıf:** Tel kadayıfın, TS 10344 sayılı Tel Kadayıf Standardına uygun olması gerekmektedir. Standarda göre tel kadayıf; elenmiş buğday ununa içme suyu ilave edilmesi ile hazırlanan hamurun, tekniğine uygun olarak dökülüp pişirilmesi suretiyle elde edilen bir yarı mamuldür.

**Ceviz içi:** Ceviz öğütülerek hacmi küçültülür. Öğütme sırasında ceviz içi un gibi toz kıvamına getirilmemelidir. Erzurum Kadayıf dolmasında kullanılacak olan ceviz içinin miktarı da önemlidir. Çok fazla miktarda konulup sarıldığında kızartma esnasında acılık oluşturur. Az miktarda konulduğunda da lezzette eksiklik olmaktadır.

**Yağ:** Kızartma yağı olmalıdır.

**Şerbet:** 1 kg toz şekerin 700 gr temiz içme suyu içinde ateş üzerinde eritilmesiyle elde edilir. Şekerleşmeyi önlemek için şerbetin içine çeyrek limon suyu sıkılır. Kadayıf dolmalarının hamur olmasını önlemek için şerbet iyice kaynatılıp suyunun tamamen uzaklaşması sağlanmalıdır.

Erzurum Kadayıf Dolmasının lezzetini, kullanılan malzemenin kalitesi ve özellikle de kullanılan tel kadayıfın yapısı etkilemektedir. Kullanılan tel kadayıfların ne çok ince ne de çok kalın olması gerekmektedir.

Erzurum Kadayıf Dolması için 20-25 gr tel kadayıflar koparılmadan bütün içerisinden ayrılarak temiz bir zemin üzerine serilir. İçerisine tercihen 5-10 gr ceviz içi konur. Fazla sıkmadan ince bir şekilde sarılır. Daha sonra sarısı beyazı ile iyice çırpılıp bulamaç haline getirilen yumurta havuzunda sarılan kadayıf dolmaları kendi etraflarında iki tur döndürülür. Böylece yumurtanın tüm yüzeye sürülmesi sağlanır. Yumurta havuzundan çıkarılan kadayıf dolmaları meyilli tepsinin içerisindedir bir veya iki dakika bekletilir. Burada süzülerek fazla yumurtanın akması sağlanır. Fazla yumurta kadayıf dolmalarının içine nüfuz ederek hamurlaşma yapacağından, ayrıca kızartma esnasında yumurta kokusu oluşturacağından ve kadayıf dolmasının yüzeyinde beyaz parçacıklar oluşturacağından istenmez. Süzülen kadayıf dolmaları kızgın kızartma yağına atılır. 7-10 dakikada kızaran kadayıf dolmaları yağdan çıkarılır ve önceden hazırlanmış soğuk şerbetin içine atılır. Birkaç dakika şerbetin içinde kalan kadayıf dolmaları, şerbeti tamamen içine çektiğinden emin olunduktan sonra çıkarılır.

Kızartılmış kadayıf dolmaları altın sarısı renginde olmalıdır. Çok fazla kızartılıp koyu renkte ve kuru olmamalıdır. Yine fazla yumurta ile muamele edilip üzerindeki fazla yumurtadan dolayı kızartma esnasında yumurta kokusu olmamalıdır. Kadayıf dolmaları kesildiği zaman kesit yüzeyinde kadayıfın tel yapısı görünmeli içi pişmiş olmalı, hamur olmamalıdır.

## Denetleme

Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda Erzurum İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden yetkili iki kişi ile Erzurum Esnaf ve Sanatkârlar Odasından yetkili iki kişiden oluşan denetim kurulu tarafından, ürünün üretim metoduna uygun olarak üretilip üretilmediği konusunda denetim yapılacaktır. Denetimler yılda bir kere, ayrıca tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde ise her zaman yapılarak rapor hazırlanacaktır.



# OLTU CAĞ KEBABI

ERZURUM

|               |            |                           |  |   |                                   |
|---------------|------------|---------------------------|--|---|-----------------------------------|
| Tescil No     | 127        | Türü                      | Mahreç işareti                               | Coğrafi Sınırları   | Erzurum İli Oltu İlçesi sınırları |
| Koruma Tarihi | 17.05.2007 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Oltu Ticaret ve Sanayi Odası                 | (belirtilen özelliklere bağlı kalmak şartı ile Türkiye sınırları içerisinde üretilebilir) |                                   |
| Başvuru No    | C2007/004  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Osman Ayyıldız Cad. Merkez Sok. No: 9/1 Oltu | Ürünün Adı  | Kebab                             |
| Yayın Tarihi  | 03.07.2009 | Coğrafi İşaret Adı        | Oltu Cağ Kebabı                              | Kullanım Biçimi   | Markalama                         |



# OLTU CAĞ KEBABI

7

Bu coğrafi işaret, 03.07.2009 tarih ve 27277 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12. Maddesi gereğince 17.05.2007 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Oltu Cağ Kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik, söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin bölgeye ait doğal ortamda veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen koyunlardan elde edilmiş olması ve üretim tekniği olarak odun ateşinde, yatay olarak pişirilmesi ve cağ adı verilen küçük şişe ya da talebe göre cağsız kesilerek tabakta servis edilmesidir. Oltu Cağ Kebabı hazırlanırken üretim şeklinde belirtilenler dışında hiçbir madde katılmamaktadır.

## Üretim Alanı

Türkiye sınırları içerisinde üretilebilir. (belirtilen özelliklere bağlı kalmak şartı ile)

## Mahreç İşaret Bilgisi

Oltu Cağ Kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik, söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin bölgeye ait, doğal ortamda veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen koyunlardan elde edilmiş olmasıdır. Ayrıca söz konusu kebab uzun yıllar boyunca üretim metodu kısmında belirtilen, Oltu yöresindeki ustalara has üretim şekli ve usulü ile hazırlandığı için tüm Türkiye'de Oltu Cağ Kebabı şeklinde tanınmıştır. Oltu ilçesine ait üretim tekniği zaman içerisinde devlet ve kamuoyu tarafından kabul edilmiş ve ilgili kebab üretim şekli ile 1. baskısı 1945 yılında Türk Dil Kurumu tarafından hazırlanan sözlükte OLTU KEBABI şeklinde tanımlanmıştır. Ayrıca söz konusu tanım çeşitli sivil toplum kuruluşları tarafından kabul edilmiş olup Anadolu Halk Mutfağı Platformu mevcut ürünü OLTU CAĞ KEBABI olarak

kabul etmiştir. Söz konusu kebabın üretiminde sadece bu yöreye has teknik ve usuller kullanıldığı için ürünle ilgili mahreç işareti talebinde bulunulmuştur.

## Üretim Metodu

### Etin hazırlanışı:

Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki koyunlardan elde edilen et sinir, damar ve zarlardan ayıklanır. Etin yağ oranının %25-%30 arasında olması gerekmektedir. Etin yağ oranı fazla ise fazla olan miktar alınır. Ayıklanan et, şişe takılmaya uygun şekilde hazırlanır. Et parçalarının belirli bir ölçüsü olmamakla birlikte et, şişin boyu ve kalınlığı ile orantılı olacak şekilde parçalara ayrılmalıdır. Örneğin şişin boyu 30 cm ise şişe dizilecek etin uzunluğu 60 cm yani 2 katı kadar olmalıdır. Et tuzlanarak bir gün dinlendirilir. Dinlendirilen et, çok ince kıyılmış kuru soğanın karabiber ile yoğrulup macun haline getirilmesi ile elde edilen özel harç ile iyice yoğrulup hazır hale getirilir. Hazırlanan et şişe takılır ve hafifçe sıkıştırılır. Kullanılan şişin kromdan yapılmış ve et takılan bölgesinin 2X2 cm ebadında dört köşe olması önemlidir.

### Pişirme:

Hazırlanan şiş, meyve veya meşe ağacı odunu kullanılarak yakılan ocakta pişirilir. Ocağın taş ya da tuğladan yapılması Oltu Cağ Kebabının kendine has lezzeti için önemlidir. Şiş ateşe konulmadan yarım saat önce ateş yakılmalı ve ocağın tamamen kızması sağlanmalıdır. Şiş durgun ateşte tabladan 15 cm yükseklikte ve ateşin durumuna göre uygun bir mesafede özel düzeneğe yatay olarak konulur ve piştikçe şiş çevrilir. Etin renginin kırmızıdan kahverengiye dönme seviyesi uygun pişme durumudur.

### Sunuş:

Pişen Oltu Cağ Kebabı geleneksel olarak cağ adı verilen küçük şişe ya da talebe göre cağsız kesilerek tabakta servis edilir. Cağ adı verilen küçük şiş; et takılan bölümü kromdan yapılmış 20



# OLTU CAĞ KEBABI

cm uzunluğunda, 2 mm kalınlığında ve 3 mm genişliğinde, ucu sivri olarak imal edilir. Geleneksel olarak ahşap saplı olması tercih edilir. Cağ kullanılması durumunda, özel cağlar şişteki ete geçirilir ve kebab bıçağı olarak tabir edilen bıçakla kalınlığı 4-7 mm olacak şekilde kesilir. Cağ'ın alt tarafı, ocağın yanında hazırlanan ızgarada isteğe göre kızartılır ve porselen veya krom tabakta servis edilir. Bir cağ Oltu Kebabı ortalama 80 gr. olarak sunulur. Cağ'sız tabakla servis durumunda ise bir porsiyon diye tabir edilen servis 100 gr. olarak sunulur. Oltu Cağ Kebabı, mevsimine göre ayrı bir tabakta da söğüş kuru soğan ve söğüş domatesle servis edilir.

## Denetim

Oltu Cağ Kebabının yukarıdaki koşullara uygunluğunun denetimi Oltu Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Oltu Belediyesinden 1 personel, Oltu Meslek Yüksek Okulundan bir gıda mühendisi ve Oltu Ticaret ve Sanayi Odasından bir personelin katılımı ile oluşturulacak toplam üç kişilik komisyon tarafından yapılacaktır. Oltu Cağ Kebabı coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu komisyonun kontrolü altında olup, coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında ilgili komisyon tarafından gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Söz konusu komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsüne gönderilir.

# İSPIR KURU FASULYESİ

## ERZURUM

|               |            |                           |   |                    |                        |
|---------------|------------|---------------------------|---|--------------------|------------------------|
| Tescil No     | 141        | Türü                      | Menş e  | Coğrafi Sınırları  | İspir İlçesi Sınırları |
| Koruma Tarihi | 07.07.2008 | Başvuru Sahibinin Kimliği | İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odası                                      | Kullanılacağı Ürün | Kuru Fasulye           |
| Başvuru No    | C2008/029  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Yukarı Mahalle Cumhuriyet Cad. Esnaf İş Hanı<br>Kat:2 İspir / ERZURUM | Kullanım Biçimi    | Markalama              |
| Yayın Tarihi  | 05.05.2010 | Coğrafi İşaret            | İspir Kuru Fasulyesi  |                    |                        |



# İSPİR KURU FASULYESİ

Bu coğrafi işaret; 05.05.2010 tarih ve 27572 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12. maddesi gereğince 07.07.2008 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

### İspir Fasulyesine Ait Genel Özellikler:

| Hip. An. Ol. | Yaprak Rengi | Çiçek Rengi | Uç Yaprak Şekli | Uç Yaprak Ucu | Yaprak Buruşukluğu | Mak. Has. Uyg. |
|--------------|--------------|-------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------|
| Yok          | Yeşil        | Eflatun     | Üçgen           | O. Sivri      | Az Bur.            | Değil          |

**O. Sivri:** Orta Sivri **U. Sivri:** Uzun Sivri **Az Bur:**

Az buruşuk **Mak. Has. Uyg.:** Makineli Hasada Uygunluğu

| Tohum Çimlenme Süresi (gün) | Çiçeklenme Süresi (gün) | Olgunlaşma Süresi (gün) |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 8                           | 56-61                   | 130-140                 |

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Büyüme Tipi          | : Yarı Sarılıcı       |
| Bitki Boyu           | : 150-170 cm          |
| Bitkide bakla sayısı | : 40-50 adet          |
| Bakla uzunluğu       | : 7 cm 12 cm          |
| İlk bakla yüksekliği | : 11 cm 15 cm         |
| Baklada tohum sayısı | : 4 adet 5 adet       |
| 1000 tane ağırlığı   | : 300 g-325 g         |
| Tohum verimi         | : 230 kg/da 305 kg/da |

İspir fasulyesi, ülkemizde şeker fasulyesi olarak bilinen yuvarlağa yakın ve hafif böbrek şeklinde olabilmektedir.

## Üretim Metodu

Fasulye sıcak iklim bitkisi olması nedeniyle yetiştiriciliği de ılıman ya da sıcak iklimlerde yapılabilmektedir. Nitekim fasulye 0°C'nin altındaki sıcaklıklardan zarar görmektedir. Sıfırın altındaki 2-3°C'lik sıcaklıklar bile oldukça önemli zararlara neden olmaktadır. Fasulye tohumlarının çimlenebilmesi için toprak sıcaklığının en az 10°C olması gereklidir. Fasulye tohumları toprak sıcaklığı 20-30°C arasında olduğu zaman en iyi çimlenme göstermektedir. Fasulye gelişme devresi içinde 20-25°C arasında sıcaklık ister. Daha yüksek sıcaklarda çiçeklerin tozlanıp döllenenmesi olumsuz yönde etkilenir ve ayrıca çiçek ve bakla dökülmeleri görülür.

### Toprak Hazırlığı;

İyi hazırlanmış keseksiz tohum yatağı iyi bir çimlenme ve çıkış gereklidir. Diğer taraftan sulama suyunun tarlada rahat bir şekilde dağıtılabilmesi için tarlanın iyi bir şekilde tesviye edilmesi gerekir. Bu amaçla ilkbaharda ekim öncesi tohum yatağı hazırlığı ve yabancı ot kontrolü için yapılacak toprak işlemlerde toprağı alt üst etmeyen ve 8-12 cm derinlikte alttan işleyen kazayağı, kırlangıçkuyruğu gibi aletler kullanılmalıdır. Daha sonra toprak tesviyesi ve varsa kesekleri parçalamak amacıyla diskaro+tapan, tırmık+tapan ya da freze gibi aletler kullanılır.

### Ekim zamanı;

Ekim zamanını belirleyen en önemli faktör sıcaklıktır. Fasulye 0°C'nin altındaki sıcaklıklardan zarar görür. Bu nedenle fasulye ekimine ilkbahar son donlarının bitiminden sonra başlanır. Buna göre son donların meydana geldiği dönemde fasulye toprak düzeyine çıkmamış olmalıdır. Fasulyede minimum çimlenme sıcaklığı 10°C olmakla birlikte bu sıcaklıkta çimlenme çok yavaştır. Çimlenmenin kısa sürede ve yüksek oranda gerçekleşmesi için toprak sıcaklığının en az 15°C yi bulması gerekir. Dolayısıyla ekim zamanı bölgelere göre farklılık gösterir. Yörede bazen erken ekim yapılmakta dolayısı ile ürün don ve aşırı yağışlardan zarar görebilmektedir.

### Gübreleme;

Baklagil bitkileri Rhizobium Bakterileri vasıtasıyla ihtiyaç duydukları azotun  $\frac{3}{4}$  ünü atmosferden sağlayabilmektedirler. Fakat fasulye simbiyotik yolla atmosferden en az miktarda (ortalama 5-6 kg/da) azot bağlayan bitkidir. Bitkide bakteri, toprak ve iklim özelliklerine bağlı olarak simbiyotik azot fiksasyonu çok önemli düzeylerde değişebilmektedir. Yörede fasulye yetiştiriciliğinde yalnızca çiftlik gübresi kullanılmakta, dolayısı ile verimde azalmalar görülebilmektedir.

### Bakım;

Fasulye tarımında en önemli bakım işlemi çapalama ve yabancı ot kontrolüdür. Ekim sonrası sulama yapılmış veya yağmur yağmışsa toprak yüzeyinde kaymak denilen sert bir tabaka oluşabilir. Çimlenen tohumların kolayca çıkış yapabilmesi için bu tabakanın hafif bir çapalama yapılarak kırılması gerekir. Bitkiler çiçek oluşturana kadar yabancı otların kontrol edilmesi gerekir.

## **Sulama;**

Fasulye bitkisinin ekimden hasadına kadar 400-450 mm suya ihtiyacı vardır. Bitkinin ekimi yazlık olduğu için bu miktarın büyük bir çoğunluğunun sulama suyu ile verilmesi gerekir. Yörede genellikle ilk çiçeklenmeye kadar sulama yapılmamakta daha sonra düzenli olarak salma şeklinde sulama yapılmaktadır.

## **Çimlenme dönemi;**

Fasulye ekiminin yapıldığı toprakta çimlenme için yeterli miktarda nem bulunmalıdır. Çimlenme için yeterli nemin bulunmadığı durumda ya ekim öncesi sulama yapılarak toprak tava gelince ekilir, ya da ekim sonrası sulama yapılır. Ekimden sonra yapılacak sulama veya meydana gelecek yağış özellikle ağır topraklarda kaymak tabakası oluşturur. Bukaynak tabakası çıkışı zorlaştıracağı için bu tabakanın yumuşatılması için hafif bir yağmurlama sulama yapılabilir.

## **Çıkış-çiçekleme arası dönem;**

Hava sıcak ve toprakta nem sıkıntısı varsa bitkiler 10-15 cm boylandığında hafif sulama çok uygundur. Bu dönem ile çiçeklenme arasında hafif bir sulama yapılmalıdır. Sulamada karık sulama tercih edilmeli mümkün olmadığı durumlarda diğer sulama yöntemleri kullanılmalıdır. Gelişmenin ilk dönemlerinde fazla su verilmesi bitkide kök ve gövde çürüklerini artırır, kök gelişimini yavaşlatır.

## **Hasat ve harman;**

Kuru tane amaçlı fasulye yetiştiriciliğinde hasat zamanının tespiti son derece önemlidir. Hasadın erken yapılması danelerin buruşuk olmasına bağlı olarak verim ve kalitede azalmalara neden olmaktadır. Hasat için en uygun zaman bitkilerde baklaların genel olarak sarardığı tohumların normal şekil ve rengini kazandığı dönemdir. Harman, makine ile yapılacaksa tanelerin fazla

sertleşmemesi gerekir. Hasat ve harman şekli yetiştiricilerin imkânlarına göre değişir. Ülkemizde hasat genel olarak bitkilerin elle yolunması ya da biçilmesi şeklinde yapılır. Hasadın günün serin ve özellikle sabah saatlerinde yapılması hasat kayıplarını azaltmaktadır. Hasadı yapılan bitkiler küçük gruplar halinde iklim şartlarına bağlı olarak 5-6 gün kurumaya bırakılır. Harman çoğunlukla sopayla dövmek ya da üzerinden traktör gezdirmek suretiyle yapılmaktadır. Bu amaçla özel geliştirilmiş harman makineleri kullanılmaktadır. Bu durumda kırık tane oranının fazla olmaması için batör dönme hızının yüksek olmaması gerekir. Yörede hasat ağustos ayının ikinci yarısından itibaren başlamakta, eylül ayı sonuna kadar devam etmektedir. Hasat elle yapılmakta, sökülen bitkiler gölge yerlere taşınarak baklalarda bulunan daneler elle çıkarılmaktadır.

## **Denetleme**

Ürünün ekim aşaması, hasat aşaması ve pazarlamasına yönelik denetimler yılda 3 sefer olmak suretiyle İspir İlçe Tarım Müdürlüğü ve İspir Tarım Kredi Kooperatifi tarafından yapılacaktır. Herhangi bir şikâyet konusunda her zaman ve gerektiğinde denetleme yapılabilir.



# CİVİL PEYNİR

ERZURUM

|               |            |                           |   |                    |                         |
|---------------|------------|---------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Tescil No     | 116        | Türü                      | Mahreç İşareti                            | Coğrafi Sınırları  | Erzurum İli ve İlçeleri |
| Koruma Tarihi | 17.12.2007 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Erzurum Ticaret Borsası                   | Kullanılacağı Ürün | Peynir                  |
| Başvuru No    | C2007/020  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No: 19 Erzurum | Kullanım Biçimi    | Markalama               |
| Yayın Tarihi  | 06.02.2009 | Coğrafi İşaret            | Erzurum Cıvil Peyniri                     |                    |                         |

Bu coğrafi işaret; 06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12. maddesi gereğince 17.12.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı

Civil Peyniri; Erzurum ilimizin yüksek dağları arasında kalan meralarda çeşitli besleyici otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütün, separatörlerden geçirilerek yağının uzaklaştırılması sonucu kalan yağsız sütün belirli düzeyde asitlendirilmesi işleminden sonra sıvı şirden mayası ile mayalanması ve ısıtılması ile oluşan pıhtının karıştırılıp yoğrulup askılara asılarak kütle içinde tel oluşturması sonucu elde edilen, yağsız veya az yağlı peynir olarak sınıflandırılan yöresel peynir türüdür.

## Üretim Alanı

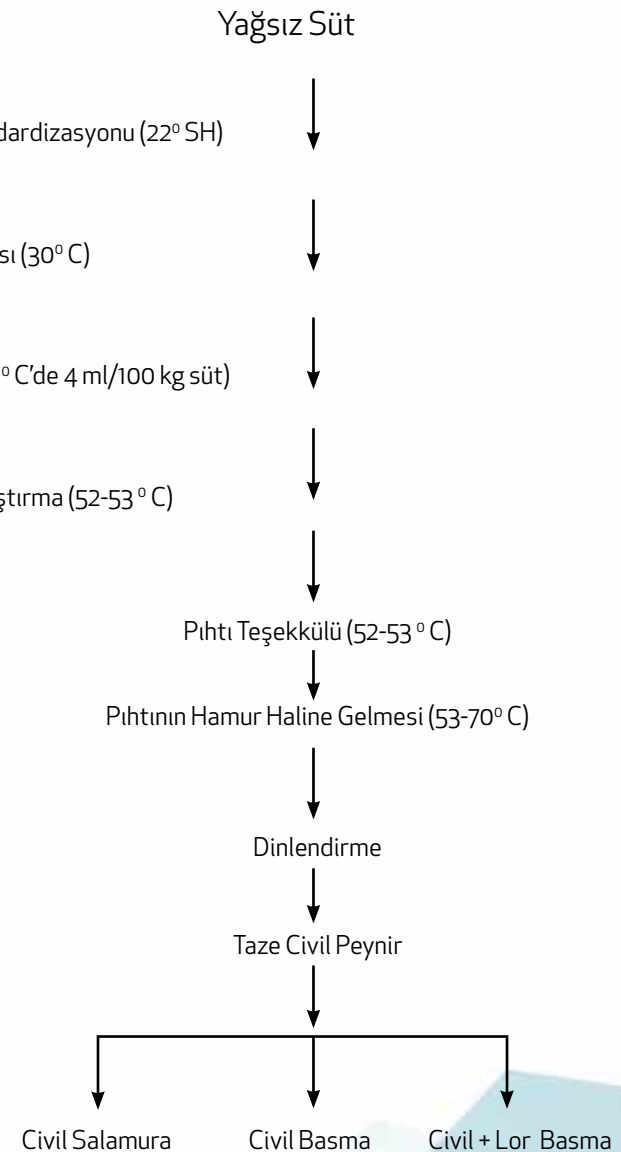
Erzurum ili ve ilçelerinin oluşturduğu coğrafi bölgedir.

## Üretim Metodu

Erzurum ilimizin yüksek dağları arasındaki meralarında çeşitli otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütler çeşitli kontrollerden geçirilerek bunların hilesiz ve taze olduğundan emin olunur. Hilesiz ve taze olduğu tespit edilen süt işletmeye alınır. İşletmeye alınan sütün separatörlerden geçirilerek sütün yağı alınır. Yağsız sütün asitliği 22 Soxhlet-Henkel (°SH) derecesine getirilir. Civil Peyniri yapımında en önemli özellik asitlik derecesinin 22 °SH'a getirilmesidir. Asitlendirmek için ya peyniraltı suyu ilave edilir ya da bekletilir. Yavaş yavaş ısıtılarak 30°C de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak sütün mayalanması sağlanır. Isıtma işlemine devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-53°C de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepçenin etrafına sarılması sağlanır. Isıtma işlemine 65-70°C ye kadar devam edilir. Meydana gelen pıhtı, yoğurma ve çekme işlemleriyle tel haline getirilir. Aynı zamanda tahta kepçeye sarılan peynir yoğrulup uzaması için askılara da asılır. Peynir askıdan toplanıp tekrar asılır. Bu işlem birkaç kere tekrarlanır. Son

askılama işleminde 30 dakika askıda bekletilir. Bu şekilde peynirin tel (lifli) yapı kazanması sağlanır. Lifli yapı kazandırılan peynirler temiz bir zemin üzerine konularak suyunun iyice akması sağlanır. Daha sonra salamura, vakum ambalaj, kuru tuzlama yapılarak ya da %20-30 oranında yağsız lorla basılarak olgunlaştırılır. Aynı zamanda Erzurum Civil Peyniri, taze olarak da tüketilebilmektedir.

### Civil Peyniri Yapım Aşamaları





## Ürünün Ayırt Edici Özellikleri

### 1: Fiziksel Özellikleri:

Civil Peyniri yağsız olduğundan beyaz renklidir. Ayrıca süt yağından uzak beslenmek zorunda kalan insanlar için diyet amaçlı kullanılabilir. Civil Peyniri yağsız süttten yapıldığından süttün yağlı kısmı da tereyağı yapımında kullanılabilir. Civil Peyniri Erzurum orijinli bir peynir türü olup Erzurum'dan çevre illere yayılmıştır. Çevre illerde rastlanılan peynir türü saç, tel, çeçil gibi adlarla anılan peynir türü olup Civil Peyniri ile karıştırılmamalıdır. Civil Peynirine uygulanan askılama işleminden dolayı tel yapı kütle içinde iplikli yapıdadır. Civil Peynirini diğer tel peynirlerden ayırt eden en önemli özelliği tel yapısından kaynaklanmaktadır. Tel yapısı bir kütle içinde düz tel halindedir. Civil Peynirinin yapısında herhangi bir silindirik yapı mevcut değildir. Ayrıca Civil Peyniri kalıp halinde olmalı ve teller ayrışmamalıdır. Diğer tel peynirlerin üretimi Civil Peynirinin üretim aşamaları bittikten sonra devam etmektedir. Diğer tel peynirlerde mevcut olan son aşama tel yapısının silindirik özellik kazanmasını sağlamaktır. Civil Peyniri genelde dört parmak eninde kalıplar halindedir. Civil Peyniri salamurada büyük kitleler halinde olduğundan tuzu az tutmaktadır. Bu özelliğinden dolayı tuz miktarı tel ve saç peynirlerinden az olmaktadır. Diğer tel peynirlerinin yüzey alanı fazla olduğundan tuzu tutma miktarı fazladır. Civil Peyniri yapımında starter kültür ve kalsiyum klorür (CaCl<sub>2</sub>) gibi herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz. Üretiminde sadece süt, maya ve tuz kullanılmaktadır. Üretim esnasında dikkatli olunmadığı takdirde sütte çürüme meydana geldiğinden Civil Peyniri yapımı ustalık isteyen bir iştir. İşlem aşamalarında pıhtının haşlanması işleminden dolayı pasta-filata (telemesi haşlanan) peynir grubuna dâhil olmaktadır. Ayrıca Civil Peyniri Erzurum çevresinde beğenilerek ve yaygın olarak tüketilen ve halk arasında Göğermiş Peynir olarak bilinen küflü lor peynirin yapılımasında da kullanılmaktadır. Küflü lor peyniri çökelek peynirinin Civil Peynir ile basılarak bekletilip küflenmesi sağlandıktan sonra elde edilen yöresel peynir türüdür. Küflü peyniri yapabilmek için Civil Peynirinin olması şarttır.

### 2. Kimyasal Özellikleri:

|           |               |
|-----------|---------------|
| Kurumadde | : 38,06-40,35 |
| Yağ (%)   | : 0,15-0,30   |
| Yağ (KM)  | : 0,37-0,74   |
| Kül       | : 6,98-7,83   |

|               |  |
|---------------|--|
| Tuz (%)       | : 5,80-6,14                                    |
| Tuz (KM)      | : 14,37-17,18                                  |
| Protein       | : 28,87-32,20                                  |
| Asitlik (°SH) | : 13,77-32,66                                  |
| PH            | : 5,46-6,32                                    |
| KM            | : Kurumadde üzerinden hesaplanmış değerlerdir. |

Yukarıdaki bulgular Abdullah ÇAĞLAR, Ahmet KURT, Ziya Gökalp CEYLAN, Saner HURŞİT'in yaptıkları ve 5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu-Geleneksel Süt Ürünleri 21-22 Mayıs 1998 çalışmasında yayımlanmış değerlerdir. Civil peyniri konusunda yapılmış başka çalışmalar da literatürde mevcuttur.

## Ürünün Menşe Adı veya Mahreç İşareti Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler

Civil Peynirin mahreç işaretine konu olabilecek özelliklerinden biri tel yapısının diğer tel peynirlerinden (saç, tel, çeçil, vs.) farklı olmasıdır. Tel yapısı düz özellikte olup diğer peynirlerde rastlanan silindirik yapıya rastlanmamaktadır. Ayrıca Civil Peyniri 4 parmak eninde kalıplar halinde bulunmaktadır. Teller kalıp içinde yapışık haldedir. Asitliğin 22 °SH' a getirilmesi de önemli özelliklerinden birisidir. Civil Peyniri, lor peyniri ile basılarak küflendirilmesi sonucu oluşan küflü peynir yapımında kullanılmaktadır. Küflü peynir yapımı için Civil Peyniri şarttır, ve bu peynir türü Erzurum çevresinde beğeniyle ve çok fazla tüketilen peynir türüdür.

## Denetleme

Erzurum Civil Peynirinin teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda Erzurum Ticaret Borsası temsilcisi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı İl Kontrol Müdürlüğünden yetkili 2 kişi, Erzurum Ticaret Borsasına kayıtlı 2 üreticiden oluşan Denetim Kurulu tarafından yoğun üretim yapılan Haziran, Temmuz, Ağustos ayları ağırlıklı olmak üzere 4 veya 6 aylık periyotlar halinde, tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde her zaman yapılarak rapor hazırlanacaktır.

# HINIS FASULYESİ

## ERZURUM

|               |            |                           |  |                    |                         |
|---------------|------------|---------------------------|--|--------------------|-------------------------|
| Tescil No     | 206        | Türü                      | Menşe Adı  | Coğrafi Sınırları  | Hınis İlçesi ve Köyleri |
| Koruma Tarihi | 07.06.2012 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Doğu Anadolu Tarımsal Araşt. Enst.                                   | Kullanılacağı Ürün | Kuru Fasulye            |
| Başvuru No    | C2012/075  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü<br>25090 Aziziye / ERZURUM | Kullanım Biçimi    | Markalama               |
| Yayın Tarihi  | 26.06.2016 | Coğrafi İşaret Adı        | Hınis Fasulyesi  |                    |                         |



# HINIS FASULYESİ

Bu coğrafi işaret; 26.06.2016 tarih ve 29754 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12. maddesi gereğince 07.06.2012 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı

Hınis ilçesi ve köylerinde yetişen Hınis Şeker Fasulyesi yuvarlak veya oval şekilli beyaz renkli üründür. Ayrıca Hınis Fasulyesinin meyvesi olan baklalar çeşide göre uzun ve dolgundur. Çeşide göre baklalar içerisinde 4-10 arasında değişen tohum bulunur. Nadiren tek tohumlu küçük baklalara da rastlanır. Bununla birlikte lezzet ve aromasının çok iyi oluşu, çabuk pişmesi ve pişirilince kabuk atmaması gibi özellikleri bulunmaktadır. Fasulye yetiştiriciliği yapılan Hınis ilçesinin toprakları killi-tınlı yapıda ve pH'ı 7 civarındadır. Rakımı 1720 m, yıllık yağış miktarı 452,8 mm'dir.

### Fiziksel Özellikleri:

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Bitki rengi ve tipi       | : Yeşil, sarılıcı |
| Bakla rengi               | : Yeşil           |
| Tane şekli                | : Yuvarlak-oval   |
| Ekim normu                | : 12-16 kg/da     |
| Bitki boyu (cm)           | : 98.0            |
| Tane sayısı (adet)        | : 32.2            |
| İlk bakla yüksekliği (cm) | : 16.5            |
| Tane verimi (kg/da)       | : 200-250         |

### Fizikokimyasal Özellikleri:

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| 100 tane ağırlığı (g)       | : 48.06-49.58  |
| Yaş ağırlık (g)             | : 96.96-101.30 |
| Su alma kapasitesi (g/tane) | : 0.48-0.51    |
| Su alma indeksi (%)         | : 1.01-1.05    |
| Kuru hacim (ml)             | : 139-140      |
| Yaş hacim (ml)              | : 236-240      |
| Şişme kapasitesi (ml/tane)  | : 0.47-0.50    |
| Şişme indeksi (%)           | : 2.20-2.25    |
| Pişme süresi (dk)           | : 40-46        |
| Protein (%)                 | : 23.4-25.1    |

### Toprak Özellikleri:

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Bünyesi | : Tınlı veya killi-tınlı |
| EC      | : 2.1 tuzsuz             |

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Suya Doygunluk Oranı  | : 54                     |
| pH                    | : 7.30                   |
| Organik Madde Miktarı | : 2.24 orta              |
| Kireç Miktarı         | : 8.6 orta kireçli       |
| P2O5 İçeriği          | : 6.3 kg/da az veya orta |
| K2O İçeriği           | : 370 kg/da              |

### İklim Özellikleri:

Erzurum ili Hınis ilçesi 39° 22'18" enlemi, 41° 24'62" boylamında, 1720 rakımda yer almaktadır. Bölgede çok sert bir karasal iklim hüküm sürer. Hava sıcaklığı ortalama 15°C, hava nispi nemi ortalama %61, yıllık toplam yağış miktarı 452,8 mm'dir. Ekim ayında düşmeye başlayan sıcaklık değerleri özellikle Ocak ayında ortalama olarak -8.3 dereceye kadar düşer.

## Toprak Hazırlığı

Sonbaharda tarla pullukla 18-22 cm derinlikte sürülüp yabancı otlar yok edilerek, kışa bu şekilde bırakılır ki yağmur ve kar sularını iyi tutabilsin. İlkbaharda da tarla nemini kaçırmadan, toprak tavda iken ve yabancı otları yok etmek amacı ile mibzerle ekim için kazayağı + tapan veya kürüm geçirilir, ekime hazır duruma getirilir. Serpme ekimde ise ilkbaharda önce tohum atılıp sonra kazayağı + tapan geçirilir.

## Tohumlukta Bulunması Gereken Kriterler

Tohumlukların çimlenme gücünün ve veriminin yüksek olmasına, hastalıklı, kırık, çatlak tohumlukların kullanılmamasına dikkat edilir.

## Ekim Zamanı ve Yöntemi

Sıcak iklim bitkisi olan fasulyenin ekimi, baharın son soğuklarından zarar görmesin diye Mayıs ayının 10'u ile 20'si arasında 1600-1720 m yükseklikteki arazilere yapılır. Bu aylarda toprak sıcaklığı 6-8°C hava sıcaklığı ise 12-16°C olup, çimlenme ve çıkış için yeterlidir. Tohumlar serpmeye ve mibzerle ekilebilir. Ekim derinliği 3-5 cm arasında olup, derinlik ürün ve toprağa bağlıdır. Ağır toprakta yüzlek, hafifte ise derine ekim yapılmalıdır. Dekara ekilecek tohumluk miktarı ürün ve tane iriliğine bağlı olup, iri taneli olanların miktarı küçük tanelilerden daha fazladır. Mibzerle ekimde fasulye 12-16 kg/da tohum ister. Serpmeye ekimde bu tohum miktarları 1/3 kat kadar artırılmalıdır.

## Gübreleme

Ekim öncesi toprak analizi yapılmak şartıyla, toprağın organik madde ve besin elementi içeriği belirlenir. Gübreleme; analiz sonucuna göre dekarda saf madde olarak 3 kg N ve 6 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> olacak şekilde ekimle beraber yapılır. Sıraya ekimin yapılmadığı durumlarda gübreleme, gübrelerin tamamı bir defada ve ekimden 2-3 hafta önce sürümle toprağa karıştırılarak yapılır.

## Tarladaki Bakım İşlemleri

### Bakım

Fasulye tarımında en önemli bakım işlemi çapalama ve yabancı ot kontrolüdür. Yabancı ot mücadelesi bitkilerin 3-4 yaprak olduğu devrede 3-5 defa çapa ve elle ot alımı şeklinde yapılır. Ekim sonrası sulama yapılmış ve yağmur yağmışsa çimlenen tohumların kolayca çıkış yapabilmesi için oluşan kaymak tabakasının hafif çapalama ile kırılması gerekir.

### Sulama

Bölgemizde fasulye ekimi yazlık olarak yapıldığı için su ihtiyacının çoğunlukla sulama suyuyla verilmesi gerekir. Bu sebeple bitkinin su ihtiyacını karşılamak için 4-6 defa sulama yapılır.

## Hasat Zamanı

Eylül ayı sonu Ekim ayı başı itibarıyla başlayan hasatta bitkilerin ve baklaların sararıp, tanenin sertleştiği devre en uygun hasat zamanıdır. Hasat ve harman şekli yetiştiricilerin imkânına göre değişmektedir. Özellikle sabah saatlerinde serinde yapılan hasatta küçük gruplar halinde toplanan bitkiler 5-6 gün tarlada bekletilerek kurutulur. Kuruyan baklalar ayıklanır, daha sonra harman makinesinden geçirilir. Ayıklanan tohumlar için kurutma süresi, nem oranının yaklaşık %11-13 olacağı şekilde ayarlanır.

## Denetim

Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nün koordinasyonunda Hınıs İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü ve Hınıs Ziraat Odası tarafından ürünün üretim ve pazarlamasına yönelik denetimler yapılacaktır. Hınıs Fasulyesi yetiştiriciliği konusunda toprak hazırlığından hasata kadar üreticilere/ çiftçilere üretim konusunda eğitimler düzenlenecektir. Denetim Komisyonunda belirtilen kurumların görevlendireceği uzman kişilerce ürünün üretim metoduna uygunluğu, tohum, ekim, gübre uygulaması, sulama dönemleri belli periyotlarla denetlenecektir.



# KARNAVAS DUT PEKMEZİ ERZURUM

|               |            |                           |                              |   |                         |
|---------------|------------|---------------------------|------------------------------|---|-------------------------|
| Tescil No     | 112        | Türü                      | Menşe Adı                    | Coğrafi Sınırları   | Erzurum İli Olur İlçesi |
| Koruma Tarihi | 12.08.2005 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Ormanağzı Köyü Muhtarlığı    | (Ormanağzı (Karnavas), Taşlıköy ve Yeşilbağlar, Köprübaşı, Coşkunlar Köyleri) |                         |
| Başvuru No    | C2005/023  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Ormanağzı Köyü Olur/ ERZURUM | Kullanılacağı Ürün  | Dut Pekmezi             |
| Yayın Tarihi  | 11.05.2008 | Coğrafi İşaret Adı        | Karnavas Dut Pekmezi         | Kullanım Biçimi   | Markalama               |

# KARNAVAS DUT PEKMEZİ

19

Bu coğrafi işaret; 11.05.2008 tarih ve 26873 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12. maddesi gereğince 12.08.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Ayırt Edici Özellikleri

Karnavas dut pekmezinin; diğer bölgelerden ayırıcı özellikleri şunlardır:

Pekmez yapılan dutların;

|  | En Düşük | En Yüksek |
|--|----------|-----------|
| Ortalama meyve ağırlığı gr               | 3,29     | 5,08      |
| Ortalama meyve eni (mm)                  | 12,58    | 18,93     |
| Ortalama meyve boyu (mm)                 | 20,35    | 30,04     |
| SÇKM (suda çözülen kuru madde miktarı) % | 14,0     | 19,7      |
| Meyve suyu randımanı %                   | 46,73    | 72,14     |

olup, dut bahçelerinde yalnız çiftlik gübresi kullanılmaktadır, kimyasal mücadele yapılmamaktadır. Karnavas dut pekmezi sağlık açısından çok yararlı olup kansızlığa iyi geldiği, vücudu güçlendirdiği ve daha pek çok yönden insan sağlığına faydalı olduğu bilinmektedir. Ayrıca eşsiz lezzetiyle de yöre halkının kahvaltılı sofralarını süsleyen bir üründür.

## Ürünün Tanımı ve Özellikleri

Karnavas Dut Pekmezi;

Bileşim Öğeleri:

|  | En Düşük | En Yüksek | Ortalama |
|--|----------|-----------|----------|
| pH, 20 °C                                | 5,41     | 5,64      | 5,49     |
| Briks (Suda çözünen kuru madde)          | 74,87    | 81,62     | 78,05    |
| Toplam Kül (%)                           | 1,86     | 2,40      | 2,07     |
| Toplam şeker (İnvert şeker cinsinden, %) | 60,04    | 68,75     | 65,12    |
| İnvert şeker, m/m                        | 34,97    | 56,55     | 43,44    |
| Sakaroza (%)                             | 10,73    | 28,34     | 21,68    |
| Hidroksimetilfurfural (HMF)(mg/lt)       | 13,02    | 77,07     | 44,48    |
| Rutubet, %                               | 16,75    | 23,60     | 20,33    |
| L değeri (Açıklık koyuluk)               | 18,89    | 24,18     | 21,01    |
| a değeri (Kırmızılık)                    | 7,18     | 18,71     | 12,92    |
| b değeri (Sarılık)                       | -4,18    | +1,86     | -2,23    |
| Yoğunluk, g/ cm3                         | 1,35     | 1,42      | 1,38     |

olup oldukça viskoz bir yapıya sahiptir.

## Üretim Metodu

Karnavas dut pekmezi yapımı dutların olgunlaşmasıyla birlikte Haziran ayının ilk haftası başlar ve yaklaşık beş hafta sürer. Dut ağaçları bu süre zarfında iklim şartlarına bağlı olarak, 3- 4 gün aralıklarla 8-10 kere hasat edilir. Genellikle ilk hasatta elde edilen dut, pekmez yapımında kullanılmaz. Yaş olarak tüketilir veya perakende satılır. Daha sonraki hasatlar pekmez üretimi için daha



# KARNAVAS DUT PEKMEZİ

uygundur. Tam olgunlaşmış dutlar hasat edildikten sonra ayıklama işlemine tabi tutulur. Ayıklama aşamasında, dut içerisinde bulunan olgunlaşmamış yeşil dutlar, yaprak, böcek, odun parçacığı gibi yabancı maddeler uzaklaştırılır. Bu işlemden sonra dutlar kazanlara boşaltılarak 1/4 oranında su ilave edilir ve çam odunu ateşinde kaynatılır (pişirilir). Bu şekilde ısıtılma tabi tutulan dutlar çam ağacından yapılmış olan presleme düzeneklerine alınarak preslenir ve şıra denilen kısım elde edilir. Şıra ise süzme işlemine tabi tutularak, koyulaştırma kaplarına alınır. Koyulaştırma açık kazanlarda karıştırılarak yapılmaktadır. Şıranın miktarına bağlı olarak 15-40 dakika sürmektedir. Koyulaştırma işlemine pekmezin kıvamına bakılarak son verilir. Pekmezler başka bir kaba alınıp karıştırılarak, havalandırılarak soğutulur bu esnada tahta kaşıklar marifetiyle karıştırılarak içerisindeki suyun buharlaşarak uzaklaşması sağlanır ve pekmez parlak rengini alana kadar karıştırmaya devam edilir. Pekmez yapımında su ve dut kullanılır hiçbir katkı maddesi ilave edilmez. Bu şekilde üretilen pekmezler ambalajlanarak depolanır.

## Muhafazası

Üretimi yapılan dut pekmezinin %80'ine yakını hemen satılırken, geriye kalan kısmı cam ya da plastik kavanozlarda oda sıcaklığının birkaç derece altında muhafaza edilir. İdeal kullanım süresi bir yıl olmakla beraber daha uzun sürelerde de muhafaza edilmesi mümkündür.

## Kullanım Biçimi

Üretilen ürün etiket bilgileri üzerine "Karnavas Dut Pekmezi" ibaresi yazılacaktır. Ürün cam kavanozlara ihtiyaca göre; 100 gr, 250 gr, 400 gr, ve 800 gr olarak otomatik dolum makineleri ile doldurularak etiketlenecektir. Etiket bilgileri üzerinde; ürünün adı, üretim ve son kullanma tarihleri, seri veya parti no'su, içeriği, muhafaza şekli, besin değeri, logo, resim bulunacaktır. Organik ürün olduğu sertifikalandığı zaman organik ibaresi de yazılacaktır.

## Denetim

Karnavas Dut Pekmezinin üretimi ve kalite kontrolü; Olur Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliğinden bir kişi, Olur Belediyesinden bir kişi, Tarım İlçe Müdürlüğünden bir kişi, Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'ndan uzman bir kişi, Ormanağzı (Karnavas) Köyü Muhtarlığından (üretici) bir kişiden oluşan 5 kişilik komisyon tarafından her yıl üretim ayında (Haziran-Temmuz aylarında) ve ihtiyaç duyulduğunda yapılacaktır.



# OLTU TAŞI ERZURUM

|               |            |                           |  |                    |           |
|---------------|------------|---------------------------|--|--------------------|-----------|
| Tescil No     | 192        | Türü                      | Mahreç İşareti   | Coğrafi Sınırları  | Türkiye   |
| Koruma Tarihi | 19.03.2012 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Oltu Ticaret ve Sanayi Odası                               | Kullanılacağı Ürün | Oltu Taşı |
| Başvuru No    | C2012/062  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Osman Ayyıldız Caddesi Merkez Sokak<br>No:9/1 Oltu/ERZURUM | Kullanım Biçimi    | Markalama |
| Yayın Tarihi  | 16.02.2015 | Coğrafi İşaret Adı        | Oltu Taşı  |                    |           |



# OLTU TAŞI

Bu coğrafi işaret; 16.02.2015 tarih ve 29269 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12. maddesi gereğince 19.03.2012 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

'Siyah Kehribar' olarak da adlandırılan Oltu taşı, tipik sedimanter teşekkülleridir. Neojen yaşlı birimlerinde 70-80 cm kalınlığında bir marıngrozu tabakası içinde azami birkaç cm kalınlığında, birkaç metre yataylık gösteren merccekler halinde bulunmaktadır. Bu tabakalar yer yer çatallanmış ve kırılmışlardır. Marın ve killerden oluşan, filik karakterindeki mercceklerin, şiddetli tektonizmaya maruz kalıp kıvrımlaşarak kırıldığı tahmin edilmektedir. Oltu taşı çıkarmak için açılan galeriler içerisinde birçok bitki ve ağaç fosiline de rastlanır.

Oltu taşının az da olsa damarlı olması nedeniyle tamamen pürüzsüz bir görünümü yoktur. Oltu taşına elle temas halinde kadifemsi bir dokunuş hissi verir. Ayrıca zımpara kâğıdına sürüldüğünde kahverengi toz bırakır. Kolaylıkla çatlayıp kırılmaz ve uzun süre dayanıklıdır.

### Fiziksel Özellikleri:

Oltu taşının en dikkat çekici özelliği yer kabuğundan çıkarıldığında çok yumuşak olan, hava ile temas ettirilmediği sürece bu yumuşaklığını muhafaza eden, hava ile temas ettiğinde sertleşen, zengin, kompakt bir maddedir. Bu özelliklerinden dolayı Oltu taşının işlenmesi kolay, işlendikçe hava ile temas ederek sertleşen, kullandıkça parlayan bir cevherdir. Genellikle siyah, bazen koyu kahverengi, nadiren gri ve yeşilimsi renklerde bulunur. Hava gazında alev çıkararak yanar ve geriye bir miktar kül bırakır. Yanma esnasında aniden soğutulursa camlaşır ve kalıp haline gelir. Sürtünme ile elektriklenir ve hafif cisimleri çeker. Oltu taşı Mors sertlik cetveline göre 3 sertliğe sahip olup, özgül ağırlığı 1.26 olan bir cins jayettir.

Oltu taşının parlatılmış bir kesitinin mikroskop altında yapılan incelemesinde; Linyit, Kil Plajları, Prit taneleri ve Reçine Emprenyasyonu gözlemlenmektedir.

Oltu taşının, cevher mikroskobunda yapılmış olan kimyasal analizinde ise %77,95 karbon içerdiği ve kalorifik değerinin 8064 k cal/kg'a kadar ulaştığı görülmüştür.

### Kimyasal Özellikleri:

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| <b>Kimyasal Formülü:</b> | C                               |
| <b>Kristal Sistemi:</b>  | Amorf                           |
| <b>Sertlik:</b>          | 3 "Mors sertlik cetveline göre" |
| <b>Yoğunluk:</b>         | 1,5 gr/cm <sup>3</sup>          |
| <b>Karbon Oranı:</b>     | %78                             |

Oltu taşının kuru esas üzerine yapılan kimyevi analizinde;

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>C:</b>              | %77,95                                       |
| <b>H2:</b>             | %0,672                                       |
| <b>S:</b>              | %0,9   |
| <b>Kül:</b>            | %0,3   |
| <b>Uçucu Madde:</b>    | Bocmer'e göre %45,35; A.S.T.M'ye göre %51,37 |
| <b>Rutubet:</b>        | %2,18  |
| <b>Kalori:</b>         | 8064 kcal/kg                                 |
| <b>Özgül Ağırlığı:</b> | D:1,26 "Jayet"                               |

## Üretim Metodu

Galeri denilen küçük ocaklardan insan emeği ile güçlkle çıkarılan Oltu taşı, ustalar tarafından teneke ölçeği veya kilo ile satın alınır. Satın alınan taşlar, hava ile temas edip sertleşmemesi için kullanılacağı zamana kadar tekrar toprağa gömülerek sertleşmesi engellenir.

Oltu taşı; yapılacak tespih, takı veya benzer ürün çeşitlerinin büyüklük ve şekillerine göre usta tarafından taşın içindeki yabancı

maddeler ve çatlaklar da göz önünde tutularak büyük bir ustalıkla seçilir. Seçilen Oltu taşı keserle ağaç kütük üzerinde, yaklaşık olarak küçük kare prizma ve dikdörtgen prizma şeklinde kırılır. Kırma işlemi ustalık gerektiren önemli bir adım olup kırmalarda fazla fire verilmemesine dikkat edilir.

İşlem için kırılan Oltu taşı daha sonra özel olarak yapılan çelik bıçakla, taşın keskin köşeleri yontularak işlenebilecek duruma getirilir. Kırılan taşlar yapım sırası gelene kadar yine çatlamaması ve hava ile temas etmemesi için bir torba içerisinde nemli olarak toprağa gömülür. Gerektikçe buradan alınan taşlar suda saklanarak teker teker yumuşak haliyle işlenir.

Oltu taşının kullanıma sunulmadan önceki son aşaması cilalama (parlatma) aşamasıdır. Oltu taşını cilalama işleminde aşağıdaki araç ve gereçler kullanılmaktadır.

**Polisaj makinesi:** Taşı parlatmak için kullanılan keçeli, elektrik motoru olan makinedir.

**Odun kömürü:** Çırtı ağacının yakılmasından elde edilir.

**Tebeşir:** Tebeşir, toz haline getirilerek cila (parlatma) işleminde kullanılır.

**Yağ:** Bazı bitkisel ve hayvansal yağlar, Oltu taşını cilalama (parlatma) işleminde kullanılır.

**Bez (kumaş):** Çuha bezi üzerine yağ, kömür ve tebeşir tozu sürülerek cilalama (parlatma) işleminde kullanılır.

Oltu taşına elde cilalama yapılırken; taş tornadan çıkarılmadan önce bez parçasına yağ, tebeşir tozu ve çırtı odununun kömürü sürülür. Bu bez parçası işlenmiş tanelere sürülerek çark döndürülür ve sürtünmenin etkisiyle Oltu taşına cila (parlatma) işlemi yapılmış olur.

Polisaj makinesi ile yapılan cila (parlatma) işleminde ise elektrik motorlarına takılan bez parçası ile cilalama işlemi de geliştirilmiştir.

Parlatma işlemi biten Oltu taşı, hazırlanan tasarıma göre altın, gümüş vb. madenlerle birlikte kullanılarak mamul hale getirilir.

Oltu taşının elde işlenmesi nedeniyle tespih ve takıdaki görünüşü simetrik yapıya sahiptir. Oltu taşı tespih tanelerinin ip geçmesi için açılan delikleri simetrik ve keskin kenarlı olur.

Oltu Taşı her türlü tespih, takı ve süs eşyası yapımında kullanılabilir.

## Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler

Oltu taşının temel özellik ve ayırt edici niteliği hammaddesinin Erzurum ili Oltu ilçesinde çıkarılıyor olmasıdır.

## Denetim

Oltu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Oltu Yer Bilimleri Fakültesinden iki öğretim elemanı, Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulundan iki öğretim elemanı, Oltu Taşını Geliştirme Sanatkârlarını Koruma ve Kalkındırma Derneğinden iki üyeden oluşacak Denetim Komisyonu tarafından denetim faaliyetleri periyodik olarak, ayrıca şikâyet olması halinde her zaman yapılabilir.

Oltu taşı ürünlerinin denetimi esnasında Oltu taşının ayırt edici özellikleri bölümünde ayrıntılı olarak açıklanan özelliklerinin kontrolleri yapılacaktır. Bu amaçla gerektiğinde Oltu taşından kesit alınarak damarlı görünümü ve bileşenleri incelenecektir. Ayrıca orijinal ürünlerde coğrafi işaretin kullanımı sağlanacaktır.



# KÜFLÜ CİVİL PEYNİR

ERZURUM

|               |            |                           |   |                    |                         |
|---------------|------------|---------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Tescil No     | 164        | Türü                      | Mahreç İşaret                                 | Coğrafi Sınırları  | Erzurum İli ve İlçeleri |
| Koruma Tarihi | 01.03.2010 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Erzurum Ticaret Borsası                       | Kullanılacağı Ürün | Göğermiş Peynir         |
| Başvuru No    | C2010/010  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No:19 Erzurum      | Kullanım Biçimi    | Markalama               |
| Yayın Tarihi  | 17.03.2012 | Coğrafi İşaret Adı        | Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) |                    |                         |



Bu coğrafi işaret; 17.03.2012 tarih ve 28236 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12. maddesi gereğince 01.03.2010 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir), Erzurum ve çevresinde özellikle kahvaltı sofralarından eksik olmayan yöresel peynir çeşitlerimizden birisidir. Küflü civil peynir, lavaş ekmek ve çay üçlüsü Erzurumluların çok severek tükettiği lezzetlerdendir. Göğermiş peynir; Erzurum civil peynirinin didilerek lor peyniri ile veya sade olarak gıda ambalajlamaya uygun plastik bidonlara basılıp suyunun uzaklaştırılması ve doğal olarak küflenmesi sonucu elde edilen kendine özgü lezzete sahip olgun bir peynir çeşididir.

Civil ve lor peyniri gibi yağsız veya yağ oranı düşük peynirlerin protein, kalsiyum ve fosforca zengin olduğu; bu peynirlerin, çocuk ve yaşlıların beslenmesinde önem taşıdığı, ayrıca yağsız gıdalarla beslenme eğiliminde olan toplum kesiminin de kaliteli hayvansal protein ihtiyacını karşılayabildiği belirtilmektedir.

Civil peynir, Türk Patent Enstitüsü tarafından 06.02.2009 tarihinde coğrafi işaret tescili yapılmış peynirlerimizden biri olup üretim alanı Erzurum ili ve ilçelerinin oluşturduğu coğrafi bölge ile sınırlandırılmıştır. Yöre halkı tarafından değişik tipleriyle (sade salamura civil, lorlu basma civil, sade basma civil peynirleri) her öğün sofralardaki yerini almaktadır. Civil peynir; asitliği belirli bir dereceye kadar artırılan yağsız süte çok az miktarda sıvı şirden mayası katılıp daha sonra ısıtılarak uygulanarak oluşan pıhtının, karıştırılıp yoğrulması ve sonra askılara asılarak kütle içinde tel (lif) oluşturması sonucu elde edilen yağsız veya az yağlı bir peynirdir. Taze olarak tüketilebildiği gibi salamurada muhafaza edilerek, tuzlanarak sade basma olarak (uzunlamasına dilimler halinde) ve bazen de lor peyniri ile birlikte basılarak olgunlaştırılmaktadır. Son zamanlarda vakum ambalajlanarak da satılmaktadır.

Basma tip civil peynirinde olgunlaşma sırasında spontan gelişen mavi-yeşil küfler peynire özel bir lezzet katmakta ve yöre tüketicisi için büyük bir tercih unsuru olmaktadır. Bu peynirlere yöresel ifadeyle "göğermiş peynir" ismi verilmektedir.

Erzurum küflü peyniri (civil + lor peyniri) yapımında kullanılacak olan lor peyniri aşağıdaki özelliklere sahip lor peyniri olmalı ve yine kullanılacak olan civil peyniri de aşağıdaki özelliklere sahip olan ve coğrafi işaret tescili yapılmış olan Erzurum civil peyniri olmalıdır.

### Lor Peyniri ve Lor Peynirinin Tanımı:

Gıda sanayinin bir dalı olan süt sanayinde bazı ürünlerin işlenmesi sırasında bir takım yan ürünler oluşmaktadır. Bu yan ürünlerin değerlendirilmemesi, gerek besin değeri gerekse ekonomik açıdan önemli kayıplara neden olmaktadır. Bu durum süten peynire işlenmesi sonucu arta kalan peyniraltı suyu (PAS) için de geçerlidir. Ülkemizde PAS daha çok küçük işletmelerde lor peyniri yapımında veya doğrudan hayvan beslenmesinde kullanılmakta olup, süt fabrikalarında genellikle bir değerlendirmeye tabi tutulmamaktadır.

PAS'ın en basit değerlendirme şekli lor peyniri yapımıdır. PAS'ın özelliğine bağlı olarak farklı bileşimde lor peynirleri elde edilmektedir. Lor peyniri, çeşitli peynirlerin yapımı sırasında arta kalan PAS'ın "bazen tuz ilave edilerek" belli dereceye kadar ısıtılıp pıhtılaştırılması sonucunda elde edilen ve olgunlaştırılmadan tüketilen bir peynir çeşididir.

### Lor Peyniri Yapımı:

Lor Peyniri yapımında kullanılacak PAS 50-55°C'ye kadar ısıtılarak tanka alınır. PAS'ın asitliği ayarlanır. Pişirme kazanına alınır, sıcaklık 82-85°C'ye ulaşınca %2-3 tuz ilave edilir. Pıhtı oluşumu beklenir ve oluşan pıhtıya zarar vermeden PAS sürekli karıştırılır. Bu sırada pıhtılaştırılan serum proteinleri beyaz tanecikler halinde



# ERZURUM KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİ (GÖĞERMİŞ PEYNİR)

yüzeyde toplanmaya başlar. Sıcaklık 90-95°C'ye yükseltilerek 15 dakika beklenir. Yüzeyde oluşan pıhtı çendele bezi serilmiş süzme kaplarına veya süzme torbasına aktarılır. Böylece lor peyniri elde edilir. Lor peyniri protein ve diğer gıda bileşenleri bakımından zengin olup, ihtiva ettiği proteinin hayvansal kökenli olması nedeniyle de biyolojik değeri oldukça yüksektir.

Lor peynirinin kimyasal özellikleri için aşağıdaki sonuçlar bulunmuştur:

## Erzurum Göğermiş Peyniri Yapımında Kullanılan Lor Peynirinin Kimyasal Özellikleri:

|                | En Az | En Çok | Ortalama |
|----------------|-------|--------|----------|
| Kurumadde (%): | 25,73 | 39,75  | 32,27    |
| Yağ (%):       | 1,0   | 5,5    | 2,6      |
| Protein (%):   | 9,96  | 16,70  | 13,80    |
| Kül (%):       | 1,4   | 5,76   | 3,84     |
| Tuz (%):       | 1,06  | 5,68   | 3,48     |
| Asitlik (SH):  | 21,87 | 56,23  | 38,46    |
| pH:            | 4,28  | 5,57   | 4,71     |

## Erzurum Cıvıl Peyniri:

Cıvıl peyniri Erzurum ilimizin yüksek dağları arasında kalan meralarda çeşitli besleyici otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütün, separatörlerden geçirilerek yağının uzaklaştırılması sonucu kalan yağsız sütün belirli düzeyde asitlendirmesi işleminden sonra sıvı şirden mayası ile mayalanması ve ısıtılması ile oluşan pıhtının karıştırılıp yoğrulup askılara asılarak kütle içinde tel oluşturması sonucu elde edilen yağsız veya az yağlı peynir olarak sınıflandırılan yöresel peynir türüdür.

Erzurum ilimizin yüksek dağları arasındaki meralarında çeşitli otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütler çeşitli kontrollerden geçirilerek hilesiz ve taze olduğundan emin olunur. Hilesiz ve taze olduğu tespit edilen süt işletmeye alınır. İşletmeye alınan süt separatörlerden geçirilerek yağı alınır. Yağsız sütün asitliği 22 Soxhlet-Henkel (°SH) derecesine getirilir. Cıvıl peyniri yapımında en önemli özellik asitlik derecesinin 22 °SH'a getirilmesidir. Asitlendirmek için ya peyniraltı suyu ilave edilir ya

da bekletilir. Yavaş yavaş ısıtılarak 30 °C'de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Isıtma işlemine devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-53 °C'de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepçenin etrafına sarılması sağlanır. Isıtma işlemine 65-70 °C'ye kadar devam edilir. Meydana gelen pıhtı yoğurma ve çekme işlemleriyle tel haline getirilir. Aynı zamanda tahta kepçeye sarılan peynir yoğrulup uzaması için askılara da asılır. Peynir askıdan toplanıp tekrar asılır. Bu işlem birkaç kere tekrarlanır. Son askılama işleminde peynir 30 dakika askıda bekletilir. Bu şekilde peynirin tel (lifli) yapı kazanması sağlanır. Lifli yapı kazandırılan peynirler temiz bir zemin üzerine konularak suyunun iyice akması sağlanır. Daha sonra salamura, vakum ambalaj, kuru tuzlama yapılarak ya da %20-30 oranında yağsız lorla basılarak olgunlaştırılır. Aynı zamanda Erzurum cıvıl peyniri taze olarak da tüketilebilmektedir.

## Erzurum Cıvıl Peynirinin Fiziksel Özellikleri:

Cıvıl peyniri yağsız olduğundan rengi beyazdır. Ayrıca süt yağından uzak beslenmek zorunda kalan insanlar için diyet amaçlı kullanılabilir. Cıvıl peyniri yağsız süttten yapıldığından sütün yağlı kısmı da tereyağı yapımında kullanılabilir. Cıvıl peyniri Erzurum orijinli bir peynir türü olup Erzurum'dan çevre illere yayılmıştır. Çevre illerde rastlanılan peynir türü saç, tel, çeçil gibi adlarla anılan peynir türü olup cıvıl peyniri ile karıştırılmamalıdır. Cıvıl peynirine uygulanan askılama işleminden dolayı tel yapı kütle içinde ipliksi yapıdadır. Cıvıl peynirini diğer tel peynirlerden ayırt eden en önemli özelliği tel yapısından kaynaklanmaktadır. Tel yapısı bir kütle içinde düz tel halindedir. Cıvıl peynirinin yapısında herhangi bir silindirik yapı mevcut değildir. Ayrıca cıvıl peyniri kalıp halinde olmalı ve teller ayrışmamalıdır. Diğer tel peynirlerin üretimi cıvıl peynirinin üretim aşamaları bittikten sonra devam etmektedir. Diğer tel peynirlerde mevcut olan son aşama tel yapısının silindirik özellik kazanmasını sağlamaktır. Cıvıl peyniri genelde dört parmak eninde kalıplar halinde olup salamurada büyük kitleler halinde olduğundan tuzu az tutmaktadır.

Bu özelliğinden dolayı tuz miktarı tel ve saç peynirlerinden az olmaktadır. Diğer tel peynirlerinin yüzey alanı fazla olduğundan tuzu tutma miktarı fazladır. Cıvıl peyniri yapımında starter

kültür ve kalsiyum klorür (CaCl<sub>2</sub>) gibi herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz. Üretiminde sadece süt, maya ve tuz kullanılmaktadır. Üretim esnasında dikkatli olunmadığı takdirde sütte çürüme meydana geldiğinden civil peyniri yapımı ustalık isteyen bir iştir. İşlem aşamalarında pıhtının haşlanması işleminden dolayı pasta-filata (telemesi haşlanan) peynir grubuna dâhil olmaktadır. Ayrıca civil peyniri Erzurum çevresinde beğenilerek ve yaygın olarak tüketilen ve halk arasında göğermiş peynir olarak bilinen küflü lor peynirinin yapılmasında da kullanılmaktadır. Küflü lor peyniri çökelek peynirinin civil peynir ile basılarak bekletilip küflenmesi sağlandıktan sonra elde edilen yöresel peynir türüdür. Küflü peyniri yapabilmek için civil peynirinin olması şarttır.

## Erzurum Civil Peynirinin Kimyasal Özellikleri:

|               |  |
|---------------|--|
| Kurumadde     | : 38,06-40,35                                  |
| Yağ (%)       | : 0,15-0,30                                    |
| Yağ (KM)      | : 0,37-0,74                                    |
| Kül           | : 6,98-7,83                                    |
| Tuz (%)       | : 5,80-6,14                                    |
| Tuz (KM)      | : 14,37-17,18                                  |
| Protein       | : 28,87-32,20                                  |
| Asitlik (°SH) | : 13,77-32,66                                  |
| pH            | : 5,46-6,32                                    |
| KM            | : Kurumadde üzerinden hesaplanmış değerlerdir. |

Yukarıda bahsedilen şekillerde elde edilen Erzurum civil peyniri ve lor peynirinin bidonlara basılarak küflenmesi sonucu müthiş bir lezzete sahip olan Erzurum göğermiş peyniri elde edilmektedir.

## Erzurum Küflü Civil Peynirinin Kimyasal Özellikleri:

|   | En az | En çok |
|---|-------|--------|
| Kurumadde (%):                                      | 45,00 | 65,00  |
| Yağ (%):  | 3,00  | 6,00   |
| Protein (%):  | 23,00 | 35,00  |
| Tuz (%):  | 3,00  | 5,00   |
| Olgunluk Derecesi(%):<br>(Yarı ve tam olgun peynir) | 10,00 | 30,00  |
| Asitlik (% Laktik asit):                            | 0,55  | 1,70   |
| PH:   | 5,1   | 5,6    |

## Üretim Metodu

### 2 Şekilde yapılabilir:

**1:** Küflü civil peynir, civil peynir ve lor peynirinin (% 70-75+% 30-25) birlikte bidonlara basılarak suyunun uzaklaşması ve küflenmesi sonucu elde edilmektedir. Küflü civil peyniri elde etmek için yukarıda bahsedilen Erzurum civil peyniri ve peyniraltı suyundan elde edilen lor peyniri basılmadan önce tuzlanır. Plastik bidonlara Erzurum civil peyniri ve lor peynir yukarıda bahsedilen miktarlarda karıştırılarak basılır. Genelde % 70 civil peynir ve % 30 lor peyniri olmalıdır. Bidonun ağzı sıkıca kapatılır. Plastik bidonların kapakları delinerek ya da cendere bezi konulup ters çevrilerek peynirlerden salınan suyun boşaltılması sağlanır. Bidonlar 8-12°C'de spontan olarak küf gelişimi oluşuncaya kadar (en az 60 gün) muhafaza edilerek olgunlaşma gerçekleşir. Olgunlaşmasını tamamlayan küflü civil peynirler 4°C'de muhafaza edilir.

**2:** Didilmiş sade Erzurum civil peyniri sade olarak tuzlanarak bidonlara basılır ve 1. peynir çeşidinde olduğu gibi işlemlere devam edilir.

Olgunlaşmasını tamamlayan Erzurum küflü civil peynirleri piyasada oluşacak arz ve talebe göre çeşitli gramajlarda gıda ambalajlamasına uygun plastik poşetlerde paketlenerek satışa sunulmaktadır.

## Denetleme

Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynir) teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri ve denetimi Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bu konuda uzman iki kişi ile İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden yetkili iki kişiden oluşan Denetim Kurulu tarafından düzenli olarak yılda bir defa, tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde her zaman yapılarak rapor hazırlanacaktır. Denetlemede üretim yapılan ortamın üretim yapmaya uygunluğu ile üretilen ürünün başvuru formunda belirtilen özelliklere uygunluğu konuları incelenecektir.



# EHRAM DOKUMA KUMAŞI

ERZURUM

|               |            |                           |  |                    |             |
|---------------|------------|---------------------------|--|--------------------|-------------|
| Tescil No     | 364        | Türü                      | Mahreç İşareti   | Coğrafi Sınırları  | Erzurum ili |
| Koruma Tarihi | 03.03.2015 | Başvuru Sahibinin Kimliğı | Aziziye Belediyesi   | Kullanılacağı Ürün | Kumaş       |
| Başvuru No    | C2014/060  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Aşağı Selçuklu Mah. Belediyeönü Sok. No:1<br>Aziziye / ERZURUM | Kullanım Biçimi    | Markalama   |
| Yayın Tarihi  | 06.07.2018 | Coğrafi İşaret Adı        | Erzurum Eham Dokuma Kumaşı                                     |                    |             |

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1. Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 03.03.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Üretimi çok eskilere dayanan ehram; el tezgâhlarında tamamen yünden dokunan, bayanların tek parça halinde örtündükleri yerel bir giysidir. Yöresel örtünme kıyafeti olan "ehram" yöre insanının içinde yaşadığı doğal şartlar sonucu ortaya çıkmıştır. Zamanın ilerlemesi ile kullanımı giderek azalan ve nostaljik bir kültürel değer konumuna gerileyen ehramın yaşatılması ve kullanım alanının genişletilmesi için çalışmalar yapılmaktadır. Ehramın doğal malzemelerden elde edilmesi, yapım aşamasında hiçbir kimyevi işleme tabi tutulmaması ve tezgâhlarda elle dokunması ürünün değerini daha da arttırmaktadır.

Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı eskiden Erzurum'da "culfa" denilen dokuyucular tarafından dokunurdu. Lügatlarda culfa sözcüğü el tezgâhında bez dokuyan kimse, dokumacı olarak geçmektedir. Osmanlıca lügatlarda "cülâh, çulha" sözcükleri çul dokuyan, fakirlerin giydiği kaba kumaşı dokuyan manasını kapsamaktadır. Erzurum yerli halkı "çulha" sözcüğünü "culfa", ihramı da "ehram" olarak telaffuz etmektedir. Culfalar, sokağa diktikleri 80-90 cm boyundaki demir çubuklara ellerindeki iplik yumağını gerer, çözgü hazırlarlardı. Ehramın boy iplikleri demir çubuklarda ayarlanır sonra dükkânın içine alınarak tezgâhlarda dokunurdu. 60-70 yıl öncesine kadar ehramcılık Erzurum'da ayrı bir zanaat dalı idi.

Ehram ve ipinin tartılmasında eskiden "tuht" diye tabir edilen ağırlık ölçüsü kullanılmaktaydı. "Tuht" 3-4 yumurta ağırlığındaki ölçü birimidir. Yünün tartılmasında esas alınır. Dokunmuş bir ehram 5 m uzunluğunda, 90-100 cm enindedir. Ehram ölçülürken "halebi" denen bir ölçü birimi kullanılmaktadır. 1 halebi 75 cm'ye eşittir. 7,5 halebiden 1 ehram boyu çıkarılmaktadır.

## Erzurum Ehram Dokuma Kumaşının Özellikleri aşağıdaki gibidir:

1. Atkı ve çözgüsü %100 koyunyününden yapılmaktadır.
2. Dokuma tezgâhında 2 tarak ve 2 ayak vardır.
3. Kumaş genişliği 90-100 cm arasındadır.
4. Kumaş genişliği tarak genişliği ile aynı orandadır (90-110 cm).
5. Atkı ve çözgüde 1 cm<sup>2</sup>'de minimum 9, maksimum 14 tel kullanılır.
6. Atkıda kullanılan iplikler 8-12 numaraları arasındadır.

## Üretim Metodu

Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı saf koyunyününden yapılmaktadır. Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı temel olarak "yünün hazırlanması" ve "tezgâhta dokunması" aşamalarından oluşur. Bu aşamalara yönelik detaylar ile bu aşamalarda yer alan kavramlar aşağıdaki gibidir:

### Tezgâhın parçaları;

**Dağ:** Üzerine atılan ipliklerin düzenli bir şekilde yukarıdan dokunan kısma doğru yürütülmesini, düzene alınan ipliklerin gergin ve düzgün durmasını sağlar.

**Oturak:** Dağın altındaki oturağa dokuma oturağı denir. Dokuyucu dokuma işini bu oturağa oturarak gerçekleştirir. İkinci oturak ise düzen oturağıdır. Tezgâhın arka kısmında bulunur.

**Ayakça:** İki tanedir. Gücüleri hareket ettirerek dokuma işleminin yapılmasını sağlar.

**Kuşlar:** İki tanedir. Gücülerin üzerinde asılı dururlar. Ortalarında makaramsı bir düzenek bulunur. Gücüleri aşağı yukarı çalıştırır.

**Kol:** İki tanedir. Tüfenin iki yanında bulunurlar. Tüfe ipleri aracılığıyla tezgâhın yukarı kısmında bulunan bağlantı tahtasına tutturulurlar.

**Tüfe:** Ehram tezgâhında tarağı çeken kısmın adıdır.



# ERZURUM EHRA M DOKUMA KUMAŞI

**Mitit:** Tezgâh üzerinde dokunmakta olan ehramı gergin tutan, her biri takriben bir halebi boyunda iki adet çubuktur.

**Mekik:** Yaklaşık 20 cm boyunda orta kısmı boş olan araçtır. Boşluğun bir ucunda delik, diğer ucunda ise girinti vardır. Atkı masurası içindeki metal çubuk aracılığıyla bu boşluğa takılır. Tezgâha gerilmiş ipliklerin arasından sağdan sola, soldan sağa atılarak dokuma işlemi yapılır.

**Masura:** Üzerine atkı iplikleri sarılıp mekiğin içerisine yerleştirilerek kullanılır.

**Selman:** Ehramın dokunan kısmını sarmaya yarayan bölümdür.

**Sabitleme demiri:** Ehramın dokunan kısmını döndürerek sarmak, germek ve sarıldıktan sonra selmanın sabitlenmesini sağlamak için kullanılır.

**Dehdün:** Arka, orta ve üst dehdün olmak üzere üç tanedir. Selmanın boyunda ve yuvarlak yapıdadır. Çözümlerinin düzgün durmasını sağlar.

**Ehram tarağı:** Yaklaşık 12 cm yükseklikte, 1 m uzunlukta, içinde kamıştan dişleri olan alettir. Ehramın kalitesini ifade etmede tarak sayısı kullanılır.

**Gücü:** Dört adet oklava biçiminde, eşit yuvarlaklıkta, taraktan biraz uzunca çubuklara ve üzerine bağlanan kalınca ipliğe verilen addır. Ehram düzeni alınır, çözgü ipliği önce gücüye sonra bir arkadan bir önden tarağa çekilir.

**Tahsil değneği:** Ehramın kanat genişliğinden biraz daha uzunca olan yuvarlak değnektir. Çözgü ipliklerinin gergin durmasını sağlar.

## Yünün Hazırlanması:

Koyunyünü tokaç yardımıyla yıkanır. Tam kurutulmadan yün çubuğu yardımıyla çırpılır, elle didilir. Yün tarağı yardımıyla tarama işlemi gerçekleştirilir. Tarak dişlerinden geçirilen yünün her iki eldeki tutamlarının adı elçimdir. İki elçim bir sümek olur. Temizlenen yünler sümek haline getirilir. Kalan kısım iplik yapımında kullanılmayan kısımdır ve bu kısma çöp denir. Çöpler yorgan, minder gibi eşyaların yapımında kullanılır. Temizlenmiş taranmış yün sümekleri teşi yardımıyla iplik haline getirilir.

Daha sonra kelepçe denilen aletle teşideki iplik nezük kısmına sardırılarak kelep haline getirilir. Sardırma işi elle döndürülerek gerçekleştirilir. Çıyırık/çıkırık yardımıyla eğrilen yünün masuralara sarılması sağlanmış olur. Yörede "çiriş" adı verilen bitki kurutulup kireç taşı ile karıştırılarak bir tür bulamaç elde edilir. Yün iplikler bu bulamacabattırıldıktan sonra uzatılır, bu sayede iplikler sağlamlaşır kopmalarını önlenir. Ehramın motifleri ile kenarlarında kullanılan pamuk ipliğinin adı felemenktir. Büyük, orta ve küçük nezükler felemenk sarmada ve ehram ipliklerinin kelepçelerini açmada kullanılır. Uzatma kazıklarında uzatılan yün ipliklerin birbirine dolaşmasını önlemek amacıyla toplanıp destelenmeden önce bağlanan ve daha sonra tezgâh direklerine bağlanarak ehramın düzen almasında kullanılan ipe urubat denir. Taraktan geçirilen her kırk iplik bir çile kabul edilir. 1,5x2 metre ebadında üretilen Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı için yaklaşık 2,5 kg temizlenmiş koyunyünü gereklidir.

## Ehram dokumada kullanılan terimler aşağıdaki gibidir:

**Zincir:** Ehramın her kanadının dış kenarından dört parmak içeride olan zincirin iki yanı çizgili olur ise sulu zincir olarak adlandırılır.

**Nakış:** Ehramın bütününde dokuma sırasında işlenen motiflere verilen addır.

**Ehram kesme:** Ehram dokuma işleminin bitirilmesine verilen addır. Ehram başı: Saçakların bulunduğu alt ve üst kenar uçlarına verilen addır.

**Gündelik ehram:** İpliği kalın, nakış kullanılmamış veya basit nakışlarla dokunmuş, gündelik olarak kullanılan ehrama verilen addır.

**Gerilik ehramı:** Baş ehramı da denir. İpliği ince, ağır nakışlı dokunan, sadece özel günlerde kullanılan ehrama verilen addır.

**Gelin ehramı:** Çoğunlukla beyaz olmak üzere genel olarak açık renk yünden, ağır nakışların kullanıldığı ehrama verilen addır.

**Bohça ehramı:** Düğünlerde geline altın takan akrabalar için hediye hazırlanır. Bu hediyelerin bulunduğu bohçaya bohça ehramı denir.

## Ehramda Renk:

Erzurum Ehram Dokuma Kumaşında renk çok önemlidir. Genelde beyaz genç kızların, mor ve boz orta yaştaki kadınların, mor ve siyah ise yaşlı kadınların tercih ettiği ehram renkleridir. Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı saf koyunyününden genellikle koyunun üzerindeki doğal renkler kullanılarak üretilir. Ancak özellikle 1960'lı senelerde kullanıcıların talebine bağlı olarak renk değişiklikleri söz konusu olmuştur. Bu talep doğrultusunda renk değişimleri görülmüş olup köylerde kullanılan ehram ipliklerinin ceviz kabuğu, soğan kabuğu vb. doğal bitki boyaları ile boyandığı, bezemelerinde pembe, yeşil, açık mavi renklerin kullanıldığı, özel olarak yeşil, kırmızı, pembe, sarı ve mavi renkli ehramların dokuma olarak işlendiği gözlemlenmektedir.

Önceleri ehramda kullanılan iplikler gibi kenar sularında ve nakışlarında kullanılan iplikler de doğal yollarla boyanır, orta ve kenar nakışlarında kullanılırdı. Yaklaşık elli yıldır doğal boyalı mor kenar nakışı iplikleri yerine kalın taraklarda ehram yününden daha kalınca olan orlon, ince taraklarda ise nakış ipliği kullanılır olmuştur. Ehram iplikleri yaban nanelerinin kökleri ile boyanırsa mor (patlıcan moru), ayva çekirdeği ile boyanırsa bordo, ceviz kozası ile boyanırsa yeşil, soğan kabuğu ile boyanırsa kiremit rengi elde edilir. İlgili rengi verecek bitki ile boyanan iplik daha sonra da tuz veya şapla kaynatılarak renk vermesi önlenir.

## Ehramın Dokunuşu:

Dokumaya başlarken "haşıye" denilen kenar bölüm dokunur. Pamuk ipliğiyle dokunan bu bölüm kendine özgü şekillerle bezenir. Ayaklarla gücülere birer birer sıra ile basılarak çözümlenir. Açıkan ipliklerin arasından ahşap mekik ile atkı iplikleri geçirilir. Desen bölümüne gelince istenilen renkte iplikler gücüler aracılığıyla iplerin arası açıldıkça aradan tek tek geçirilir. İstenilen ölçüde dokunan kumaşın sonu da başlangıcı gibi bitirilir. Kumaş bittiği yerden kesilir ve aynı ölçüde bir adet daha dokunur. El dokuma tezgâhının eni dar olduğu için ikinci kumaşla dikilip en genişletilir. Birbirine dikilen Erzurum ehram dokuma kumaşının ebatları 185x250 cm arasındadır. Dikme işlemi çapraz bir şekilde yapılır. Bu şekliyle ehram kullanıma hazırdır. İyi bir dokuyucu bir ehramı bir günde, normal bir dokuyucu ise 2-3 günde dokuyabilir. Erzurum ehram dokuma kumaşı örtünmede kullanıldığı gibi elbise, yatak örtüsü şeklinde de kullanılabilir.

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

Erzurum'un simgesi haline gelen ehram dokuma kumaşı, yıllardır halkın geçim kaynaklarından biri olmuştur. Kumaşın üretiminde yörede bulunan üreticiler (çulhalar) ustalaşmış, kendilerine özgü teknikler geliştirmiş ve bu teknik ve ustalık nesilden nesle aktarılmıştır.

## Denetim

Erzurum Aziziye Belediyesi koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi ve Erzurum Aktif İş Kadınları Dostluk Dayanışma Derneğinden oluşacak toplam 3 kişilik denetim merci tarafından denetim işlemleri yürütülür.

Denetim; Erzurum ehram dokuma kumaşı coğrafi işaretini kullanan firmaların ürün tanımı ve ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda belirtilen özellikleri taşıyıp taşımadığı hususlarının takibi konusunda yılda bir defa düzenli olarak, tüketici şikâyetleri üzerine her zaman yapılır. Denetim merci tarafından oluşturulan denetim raporları, Aziziye Belediyesi tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetimlerde, yapılan atölye çalışmalarının yerel dokuma niteliklerini tam olarak taşıyıp taşımadığına, kullanılan ipin, el dokuma tezgâhlarının, dokuma tekniklerinin ve ehramların yerel özelliklere sahip olup olmadığına bakılacaktır.

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



# TULUM PEYNİR

ERZİNCAN



|               |            |                           |                                  |                    |                          |
|---------------|------------|---------------------------|----------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Tescil No     | 30         | Türü                      | Menşe                            | Coğrafi Sınırları  | Erzincan İli ve İlçeleri |
| Koruma Tarihi | 09.12.2000 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası | Kullanılacağı Ürün | Tulum Peyniri            |
| Başvuru No    | C 2000/004 | Başvuru Sahibinin Adresi  | Fevzi Paşa Cad. No:19 / ERZİNCAN | Ktullanım Biçimi   | Markalama                |
| Yayın Tarihi  | 09.12.2000 | Coğrafi İşaret            | Erzincan Tulum Peyniri           |                    |                          |

# ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ

33

Bu coğrafi işaret, 09.12.2000 tarih ve 24255 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12. Maddesi gereğince 09.12.2000 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı

Erzincan’ın yüksek rakımlı, 90-100 çeşit bitki zenginliğine sahip yaylalarında beslenen karaman koyunundan yılın beşinci ve dokuzuncu ayları arasında alınan sütten özel işleme yapılan peynire Erzincan Tulum Peyniri denir.

## Erzincan Tulum Peynirini Diğerlerinden Ayıran Özellikler

Erzincan tulum peynirinin özelliği; süt, maya, tuz ve üretildiği yaylaların havasından gelmektedir. Üretim yapılan yaylalar: Munzur Yaylaları (Kemaliye’den başlayıp Pülümür’de biten yüksek rakımlı, 20 civarında yayla), Çimen Yaylaları (Erzincan-Refahiye arasında bulunan yaylalar), Çayırılı Yaylaları, Tercan Yaylaları, Kemah Oluk Yaylası

## Ürünün Bileşimi

Süt, şirden, tuz, su, kuru madde, yağ, yağsız kuru madde, kuru maddede yağ, bütün kül, N’li (azotlu) maddeler, suda eriyen N, fosfor, molfram (asitle pıhtılaşılan), tanen (asitle pıhtılaşılan) NH<sub>2</sub> halinde N, Amid halinde N, Asitlik sH

## Ürünün Üretim Tekniği

Beyaz karaman koyunundan yılın beş ila dokuzuncu aylarında alınan süt bir-iki defa süzülür. Süzülen sütler kazanların içerisinde bir-iki saat dinlendirilir. Hazır olan sütler ŞİRDEN denilen elde yapılan maya ile maya lanır. Mayalanan süt yaklaşık bir saat sonra ince, ufak, iki kilogramlık süzöklere alınıp peynir haline getirilir. Üzerinden bir gece geçtikten sonra kuşluk vakti şeker torbaları

büyükliğünde torbalara konularak suyunu tamamen çekmesi için bir hafta-on gün, üzerine bez örtülerek hava ve toz almaması sağlanarak bekletilir. Sonra bakır veya krom teknelerde ufalanır, %2-2,5 oranında daha çok Kemah tuzu ile tuzlanır. Tekrar yeni torbalara sıkı bir şekilde basılır ve torbaların ağzı dikilir. Düzgünce, üçerli üst üste gelecek bir şekilde dizilir. On günlük beklemeden sonra tamamen suyu süzülen peynir, bidonlara basılmak üzere soğuk hava depolarına konur. 5, 7, 10, 25, 40 kilogramlık bidonlara veya 20, 60 kilogramlık derilere makinelerle veya elle basılır. (Elle basılan peynir Erzincan’da daha çok tercih edilir. Uzun süre dayanır ve acıma riski yoktur.) Soğuk havada üç ay bekletilip kıvama gelen peynir pazara sunulur.

## Maya

Peynir suyu, şeker, tuz ve bunun içerisine şirden (süt kuzusunun midesi) atılarak hazırlanır.

## Kemah Tuzu

Doğal olarak çıkan tuzlu suyun özel olarak yapılmış göletlerde toplanarak güneş altında buharlaşmasıyla tamamen katkısız, doğal yollarla elde edilen bir tuzdur. Diğer tuzlardan farkı peynirin erimemesini, dağılmamasını ve suyunu dışa vermesini sağlar.



# CİMİN ÜZÜMÜ

ERZİNCAN



|               |            |                           |                            |   |                               |
|---------------|------------|---------------------------|----------------------------|---|-------------------------------|
| Tescil No     | 37         | Türü                      | Menş e                     | Coğrafi Sınırları   | Erzincan'ın Üzümlü ilçesi ile |
| Koruma Tarihi | 13.06.2001 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Erzincan Üzümlü Belediyesi | belde ve köyleri (Bayırbağ, Karayaka, Avcılar, Geyikli, Pişkindağ, Çadırtepe) |                               |
| Başvuru No    | C 2000/010 | Başvuru Sahibinin Adresi  | Cumhuriyet Meydanı Üzümlü  | Kullanılacağı Ürün  | Üzüm                          |
| Yayın Tarihi  | 13.06.2001 | Coğrafi İşaret Adı        | Cimin Üzümü                | Kullanım Biçimi   | Markalama                     |

Bu coğrafi işaret, 13.06.2001 tarih ve 24431 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12. Maddesi gereğince 13.06.2001 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı

Erzincan’ın Üzümlü (Cimin) yöresinde yetişen siyah renkli, şekli basık-oval, ortalama 3-4 gr tane ağırlığında, çekirdek sayısı ortalama 1-4, orta kabuk kalınlığında, aroması tatlı-mayhoş, konik şekilde, dolgun sıklıkta, 300-1500 gr. salkım iriliğinde sofralık bir üzüm cinsidir.

## Ürünün Bileşimi

**Tanede;** azot %0,36, fosfor %0,01, potasyum %0,20, magnezyum %0,008, kalsiyum %0,04

**Yaprakta;** azot %1,75, fosfor %0,30, potasyum %0,49, magnezyum %0,11, kalsiyum %1,47, demir %0,66, çinko %0,29, bakır %0,36

## Ürünün Özellikleri

Yöreye özgü coğrafi durum, iklim, nem, sıcaklık ve rüzgâr gibi faktörlerden gelmektedir.

## Coğrafi Durumu

Erzincan Ovası’nda; Doğu Anadolu Bölgesi’nin Fırat Havzası’nda yer alan, genellikle 1300-1500 m yükseklikteki yamaç arazilerde biriktirme konileri üzerinde kurulmuş bağların son hududu Bayırbağ Köyünde 1700 m’ye kadar ulaşmaktadır.

## İklim Özellikleri

En faydalı yağışlar; kış, erken bahar ve hasadı müteakip olan sonbahar yağışlarıdır. Kurak yaz dönemi içinde, üzümlere ben düştüğü zaman, mantari hastalıkların zuhuruna meydan vermeyecek şekilde yağın yağmurlardır. Omçaların suya ve sulamaya ihtiyacı Haziran ayının başından başlayarak Eylül ayının

ortalarına kadar devam etmektedir. En fazla su ihtiyacı Temmuz ayının başı ile Ağustos ayının birinci haftasıdır.

**Nisbî Nem:** Ortalama nisbî nem %58’dir. Nisbî rutubet düşük ve sıcaklık yüksek olduğunda evapotranspirasyon çok fazla olursa omçaların yapraklarına ve tanelerine zarar vermektedir.

**Sıcaklık:** Cimin üzümü yıllık sıcaklık ortalaması en az 9°C (9-12) olan yerlerde yetişebilmektedir. Erzincan’ın senelik sıcaklık ortalaması 10,7°C, yaz ayları ortalaması 22,6°C derece olmaktadır. Sıcaklık devamlı olarak 15-20°C’nin altına düşmemelidir.

**Rüzgârlar:** Kasım ayından Mayıs ayı ortalarına kadar esen güneydoğu rüzgârları ile yaz aylarında kuzey ve kuzeybatıdan esen ve ovada bariz olarak etkisini gösteren mevzii rüzgârlarıdır.

## Denetim Biçimi

Başkaları tarafından üretilen aynı ürünün teknik ve coğrafi özelliklere uygunluğunun kontrolleri Erzincan Üzümlü Belediyesi koordinasyonu ile gerçekleştirilecektir.

## Denetim Esasları

Ürünün yetiştirilip pazarlara sunulduğu 8, 9, 10 ve 11’inci aylarda ve tüketici şikayetleri üzerine her zaman Erzincan Üzümlü Belediyesinden 2 eleman, Tarım İlçe Müdürlüğünden Ziraat Mühendisi, Kaymakamlıktan bir eleman, ürün yetiştiricisi bir eleman olmak üzere 2 ila 5 kişilik bir Denetim Kurulu oluşturularak denetim yapılır, sonucunda ilgili rapor hazırlanır.



# BAKIR İŞLEME ERZİNCAN

|               |            |                           |   |   |   |
|---------------|------------|---------------------------|---|---|---|
| Tescil No     | 38         | Türü                      | Mahreç İşareti                                  | Coğrafi Sınırları   | Erzincan ili ve ilçeleri:                   |
| Koruma Tarihi | 18.09.2001 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası                | Erzincan, Üzümlü, Çayırlı, Tercan, Mercan, Kemah, Refahiye, İliç, Kemaliye, Otlukbeli |   |
| Başvuru No    | C 2001/009 | Başvuru Sahibinin Adresi  | Fevzi Paşa Cad. No:19 / ERZİNCAN                | Kullanılacağı Ürün  | Duvar tabağı, ev gereçleri, biblo çeşitleri |
| Yayın Tarihi  | 18.09.2001 | Coğrafi İşaret Adı        | Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı | Kullanım Biçimi   | Markalama                                   |



# ERZİNCAN BAKIR İMALAT VE EL İŞLEMECİLİĞİ SANATI

Bu coğrafi işaret, 18.09.2001 tarih ve 24527 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş olup 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12. maddesi gereğince 18.09.2001 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

## Kullanılacağı Ürün Çeşitleri

- 1- Duvar tabağı (simler, resimli tabaklar, saatli tabaklar vs.)
- 2- Biblo çeşitleri (ibrik, güğüm, vazo vs.) (500 çeşit isimleri mevcut olup sürekli yeni tasarım yapılmaktadır.)
- 3- Ev gereçleri (sürahi, semaver, tabak, tepsi, çay takımı, kahve takımı, kazan, debbe, sağan, ilişti, hamam tası, tencere)

Bu üç ana kalemin her biri için 500’ün üzerinde çeşit bulunmaktadır.

## Ürünün Mahreç Adının Kullanılacağı Bölge

Erzincan ili ve ilçeleri; Erzincan, Üzümlü, Çayırılı, Tercan, Mercan, Kemah, Refahiye, İliç, Kemaliye, Otlukbeli

**Not:** Mercan, ilçe olmadığı halde tescil belgesinde sehven ilçeler arasında sayılmıştır.

## Ayırt Edici Özelliği

İşleme ustalarınca özel tasarlanan şekillerin “Oyma Tekniğiyle” tekli kalemle bakır üzerine çıkarılması işlemidir. Bu işlemeciliği yapacakların, ustalar yanında çıraklık sistemiyle yetişmiş ustalar olması gereklidir. İyi bir işleme ustası 10-15 yılda yetişir.

## İşleme ve Ürünün Tanımı

Külçe halinde gelen hammaddeyi levha haline dönüştürüp elde ve tezgâhlarda şekillendirerek sanatkârın tarihten gelen birikim ve ince nakışı ile elden geçirerek ortaya koyduğu bir sanat eseridir. İyi bir işleme ustası 10-15 yılda yetişir.

## Ürünün Üretim Tekniği ve Üretim Şekilleri

Külçe halindeki hammadde bakır haddehanesinde ocaklarda eritilir, kalıplara dökülür. Kalıplara dökülen bakır, üretilecek ürünün özelliğine göre silindirden (Vals Tezgâhları) geçirilerek kalınlığı ayarlanır. Silindirden geçerken sertleşen bakır tekrar fırınlarda tavlanır. Bu işlem istenilen ölçüye gelinceye kadar tekrar tekrar yapılır. Levha haline gelen bakır daire makaslarında istenilen ebatlarda kesilir. Kesilen levhalar yaklaşık 500 çeşit kalıplara göre, ustasına ve kendine özel bir şekilde sıvama tezgâhlarında, mazgala yardımıyla birkaç işleme şekillendirilir. Küçük parçalar direk tezgâha girer, büyük parçalar için ayrıca kovan basılır. Tekrar tavlandıktan sonra sıvama tezgâhlarında kalıplar üzerinde şekillendirilir.

## Kimyasal Özellik

Bakır, üzerinde yapılan her işlemde sertleşir. Bundan dolayı her işlem sonunda tavının alınması gerekir. Yapılan ürün kalıptan çıkınca polisaj makinelerinde parlatılır. Lehim ve kaynak işlemleri yapılır, tekrar polisaj girer, üzerlerindeki yağın temizlenmesi için 90oC’lik sıcak deterjanlı suda yıkanır. Kavak ağacından elde edilen ince hızar talaşıyla kurulanır. Üzerlerindeki talaş tekrar fırçayla silinerek vernik işlemi yapılır, kurulandıktan sonra belirli yerlere bant çekilerek boyaya şekil verilir, tabancayla boyama işlemi yapılır. Boyanan ürün fırınlanarak kurutulur. Boyanın kalitesi ürün üzerindeki ayırt edici özellik olarak görünür. İmalatı yapılan ürünler boyanın sertleşmesi için işlemeye girmeden önce 7-10 gün süreyle bekletilir.



## İşleme

İşlemeci ürünün işleme tarzını kafasında tasarlar, bir işlemeci binlerce desen çıkardığı gibi her işleme ustasının kendisine özgü bir tarzı ortaya çıkmaktadır. Bakırın kararmaması için tekli kalemle işlemenin yapılması gerekir. Böyle işlenen eser 100 sene kararmaz.

Tasarlanan şekiller "Oyma Tekniğiyle" tekli kalemle bakır üzerinde şablon olarak çıkarılır. Daha sonra tekli kalemle ara işleme yapılır, gümüş kaplamaya hazır hale getirilir. Sonra dolgu kalemiyle gümüş kaplanacak yerler doldurulur. Ürün üzerinde özel bir formülle hazırlanmış gümüşnitratla gümüş kaplama yapılarak işlemin ikinci aşamasına geçilir. Mısır kalemiyle kalan işlenmemiş yerler (desenlerin eksik kalan kısımları) işlenir. Bu işlemeden sonra ürün kırmızı beyaz renk alır. Ürünün oksitlenmemesi için üzeri şeffaf ve kaliteli vernikle verniklenir.

Sanatkâr tarafından özel hazırlanmış kaliteli selülozik, şeffaf vernik sanatın sanatkâr yönünden ayırt edici özelliğidir. Son olarak 24 saatlik beklemeden sonra ürün satışa hazır hale getirilir.

**Mine İşleme:** Bu ürünler ayrıca bakır üzerine mine işleme olarak da işlenmektedir. Ortaya çıkan tüm bakır ürünleri üzerine mine işleme yapılması ikinci bir ürünü ortaya çıkarmaktadır.

**Şekillendirmede Kullanılan Malzemeler:** Yağ fırçası, deveboynu, top mazgara (büyük/küçük), yassı mazgara, kordon makarası, tırtıl, el ağacı

**İşlemede Kullanılan Aletler:** Pergel, kalemler, su zımparası, bilevi taşı, cetvel, yağlı metal kalemi

**İşlemede Kullanılan Kalemler:** Tekli kalem, dolgu kalemi, çiftli kalem, çitpıt kalem, mısır kalemi, tarama kalemi

## Denetim Esasları

En az yılda iki defa ve tüketici şikâyetleri üzerine her zaman, 2 ila 4 kişi olmak üzere aşağıda belirtilen kuruluşların elemanlarınca oluşturulacak komisyon tarafından denetim yapılır. Sonucunda ilgili rapor hazırlanır.

## Denetim Biçimi

İşleme ustalarının yetişmesinin denetimi ve başkaları tarafından üretilen aynı ürünün teknik özelliklere uygunluğunun kontrolleri Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasından bir eleman, Erzincan Kültür Müdürlüğünden bir eleman, Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği sanatkârı iki elaman olmak üzere iki ila dört kişiden oluşacak komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.

# LOR DOLMASI

BAYBURT



|               |            |                           |  |   |                            |
|---------------|------------|---------------------------|--|---|----------------------------|
| Tescil No     | 292        | Coğrafi İşaretin Türü     | Mahreç İşareti   | Coğrafi Sınırları   | Bayburt İli                |
| Koruma Tarihi | 11.08.2017 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Bayburtlu Kadınlar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği        | Ürün / Ürün Grubu   | Yemek/Yemekler ve Çorbalar |
| Başvuru No    | C2017/100  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Genç Osman Mahallesi Muteber Sokak No:16/4 Merkez /BAYBURT | Kullanım Biçimi   | Coğrafi işaret adı üretici |
| Yayın Tarihi  | 25.12.2017 | Coğrafi İşaret Adı        | Bayburt Lor Dolması  | firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer almalıdır. |                            |



# BAYBURT LOR DOLMASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Lor dolması Bayburt ili ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen bir yemektir. Bayburt lor dolması içeriğinde lor peyniri ve yabani pazı (evelik) bulunur. Bayburt ili arazi yapısı hayvancılık yapmaya çok elverişli olup yüksek mera varlığı, meraya dayalı besi hayvancılığını öne çıkarmıştır. Bu nedenle lor peyniri, tereyağı ve kaymak gibi süt ürünleri yörede üretilmektedir. Yörede evelik otu (rumex patientia) olarak bilinen, Kuzey Anadolu Bölgelerinde efelek, labada, develek gibi isimler alan yabani pazı bolca yetişmektedir. Evelik, 50 ve 150 santimetre boylarında, çok yıllık, otsu olan bir bitkidir. Yuvarlak, dik gövdeli, saplı, uzunca ve eliptik yapılıdır. Yaprakların kenarı ise dallı biçimdedir. Haziran ve Eylül aylarında salkım şeklinde yeşil çiçekler açar. Görünüş olarak aynı aileden olduğu kuzukulağını andırır. Evelik otu kurutularak yıl boyunca kullanılabilir. Evelik otu lor dolmasına mayhoş bir tat katmaktadır. Lor dolması ile ilgili akla ilk gelen il Bayburt'tur ve il ile ünü bakımından özdeşleşmiştir.

## Üretim Metodu

Malzemeler: 1 kg Evelik otu (yıkamış ve ayıklanmış)  
200 g Pilavlık bulgur  
500 ml Kaynar su  
1 kg Lor peyniri  
200 g Yemeklik doğranmış kuru soğan  
200 g Kaymak  
50 g Tereyağı  
10 g Tuz

**Yapılışı:** Evelik yaprakları yumuşaması için kaynar suda bir taşım haşlanır. 10 g tereyağı ile soğanlar kavrulur, üzerine bulgur ve tuz eklenir, 350 ml su eklenerek suyunu çekinceye kadar kısık ateşte haşlanır. Lor, bir kaba alınarak içerisine süt kaymağı ve haşlanmış

bulgur karışımı eklenerek harmanlanır. Bu karışım sıkılarak yaprağa sarılır, yağlanmış tepsiye düzgün bir şekilde dizilir ve üzerine 150 ml su ilave edilerek 180°C sıcaklıktaki fırında pişirilir. Servis yaparken üzerine kalan tereyağı eritilerek dökülür.

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

Bayburt lor dolması yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Bayburt lor dolması tanım ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

## Denetleme

Bayburt lor dolmasının tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı denetim merci tarafından denetlenecektir. Denetim merci İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Bayburt Üniversitesinden bir uzman personel ve Bayburt Belediyesi tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Denetim merci, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

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

# TATLI ÇORBA

BAYBURT



|               |            |                           |   |  |  |
|---------------|------------|---------------------------|---|--|--|
| Tescil No     | 338        | Coğrafi İşaretin Türü     | Mahreç İşareti  | Coğrafi Sınırları  | Bayburt İli  |
| Koruma Tarihi | 14.08.2017 | Başvuru Sahibinin Kimliği | Bayburt Belediyesi  | Ürün / Ürün Grubu  | Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Başvuru No    | C2017/118  | Başvuru Sahibinin Adresi  | Şeyh Hayran Mahallesi Cumhuriyet Cad.<br>Belediye Hizmet Binası BAYBURT | Kullanım Biçimi  | Coğrafi işaret adı üretici   |
| Yayın Tarihi  | 29.03.2018 | Coğrafi İşaret Adı        | Bayburt Tatlı Çorba   | firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir. |  |



# BAYBURT TATLI ÇORBA

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Tatlı Çorba Bayburt ili ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen bir çeşit aşuredir. Ana malzemesi yörede de bolca yetişen kuşburnu olan, geçmiş yüzyıllar öncesine dayanan tatlı çorba genellikle bayramlarda, düğünlerde ikram edilmektedir. Çorbanın içeriğinde aynı zamanda sarı ve siyah kuru üzüm, gendime (aşurelik buğday), kuru incir, kayısı, erik, kuş üzümü, fındık veya ceviz ve karanfil yer almaktadır.

## Üretim Metodu

### Malzemeler:

1 kg kurutulmuş kuşburnu  
 50 g kuru sarı üzüm  
 50 g kuru siyah üzüm  
 1,5 kg toz şeker  
 100 g kuru incir  
 100 g kuru kayısı  
 100 g kuru erik  
 50 g kuş üzümü  
 250 g fındık veya ceviz (servis için)  
 200 g aşurelik buğday  
 (bir gece önceden ıslatılmış, daha sonra pişirilmiş ve suyu süzülmüş)  
 200 g un  
 İstenilen miktarda karanfil

**Yapılışı:** Kurutulmuş kuşburnu bir tencereye alınır, üzerini geçecek miktarda su eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen kuşburnular ezilir, süzgeçten geçirilerek suyu süzülür. Önceden pişirilen aşurelik buğday süzülen suya eklenir. Un bulamaç haline gelinceye kadar su ile karıştırılır ve tencereye ilave edilir. Kalan malzemelerin tamamı karışımın üzerini geçecek miktarda su ile

birlikte tencereye eklenir. Kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Dövülmüş fındık veya ceviz ile servis edilir.

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

Bayburt Tatlı Çorba yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Bayburt Tatlı Çorba tanım ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.

## Denetleme

Bayburt Tatlı Çorbanın tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı denetim merci tarafından denetlenecektir. Denetim merci İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir uzman personel, Bayburt Üniversitesinden bir uzman personel ve Bayburt Ticaret Odası tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Denetim merci, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

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



**KUZEYDOĞU ANADOLU KALKINMA AJANSI**

Cumhuriyet Cad. No: 3 25200 Yakutiye / ERZURUM  
Tel: (0442) 235 61 11 - Fax: (0442) 235 61 14

**Erzincan Yatırım Destek Ofisi**

Atatürk Mah. Muhsin Yazıcıoğlu Cad.  
Veysel Akkaya İş Merkezi No:10/6  
Tel: (0446) 223 50 05 - Fax: (0446) 223 50 04

**Bayburt Yatırım Destek Ofisi**

Cumhuriyet Caddesi No: 27 / 8 BAYBURT  
Tel: (0458) 210 10 00 - Fax: (0458) 210 10 01

**Erzurum Yatırım Destek Ofisi**

Cumhuriyet Cad. No: 3 25200 Yakutiye / ERZURUM  
Tel: (0442) 235 61 11 - Fax: (0442) 235 61 14

[www.kudaka.org.tr](http://www.kudaka.org.tr)