

Elazığ Öküzgözü Üzümü



Öküzgözü etli sulu iri taneli bir üzümdür. Adı büyüklüğünden gelmektedir. Sofralık olarak da bölge halkı tarafından değerlendirilmekte, ayrıca kurutulmuş ürünü de piyasada satılmaktadır. Öküzgözü üzümün diğer üzüm çeşitlerinden ayıran en büyük özelliği çeşide özgü tadı, orta kalın kabuklu oluşu ve bol şıralı oluşudur. Ekolojik istekleri bakımından yöreye adapte olmuş, bu özellikleri itibariyle başka bölgelerde yetiştiriciliği yapılamamaktadır.

İl Müdürlüğümüz, Valilik, Üzüm Üreticileri Birliği adına 2009 yılında tescili yapılmıştır.

Elazığ Boğazkere Üzümü



Boğazkere üzümü: Elazığ yöresinde yetişen Boğazkere üzümünde otsu aroma tadı hissedilir. Dengeli bir burukluğa sahiptir. Yenildiğinde ağızda hafif yanık bir tat bırakır. Yenildiğinde boğazda yanma-ekşime tadı bıraktığından bu ad ile anılmaktadır.

Şıralık ve şaraplık olarak tüketilir. Üzümün kabuklarında bulunan ve şaraba burukluk katan tanen oranı bu üzüm cinsinde çok fazladır. Burukluğun yanı sıra, aromalı tadı, şarap üretiminde Boğazkere üzümünün değerini arttırmıştır.

Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü adına 2009 yılında tescili yapılmıştır.

Elazığ Tahannebi Üzümü



Elazığ ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Elazığ Tahannebi Üzümünün, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elazığ Tahannebi Üzümünün bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Elazığ Tahannebi Üzümü coğrafi sınırdaki ternebi üzümü olarak da bilinir. Sofralık olarak kullanımda erkencidir. Ayrıca şeker oranı yüksek olduğundan pestil ve orcik üretiminde kullanılır.

Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2023 yılında tescili yapılmıştır.

Elazığ Menceki Buğdayı



Elazığ Menceki Buğdayı, Poaceae (buğdaygiller) familyası Triticum (buğday) cinsi Triticum durum (makarnalık buğday) türü ve Triticum durum ssp. compactum (makarnalık topbaş buğday) alt türünden elde edilir. Elazığ Menceki Buğdayı doğada kendiliğinden oluşan genetiğini korumuş 28 kromozomlu yabani Gernik'in bir varyetesi olup makarnalık buğdaydır. Kendi tohumundan üretilerek ekolojik istekleri bakımından coğrafi sınıra bağımlıdır. Elazığ Menceki Buğdayının killi-tınlı toprak yapısında yetişmiş olması nedeniyle dane camsılık oranının yüksek olması dolayısıyla buğdayın dane sertliği yüksektir. Elazığ Menceki Buğdayı yörede yapılan yemeklerde ve çorbalarda da sıkça kullanılır.

Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası, SS Elazığ Pancar Ekici. Kooperatifi adına 2021 yılında tescilli yapılmıştır.

Elazığ Vişnesi



Elazığ Vişnesi, coğrafi sınırdaki yetişen ve Latince tür adı *Prunus cerasus* L. olan vişnedir. Elazığ Vişnesi yuvarlak, pulpu etli ve olgunlaştıktan sonra rengi bordodur.

Elazığ Vişnesi; sofralık olarak tüketildiği gibi, dondurma, meyveli yoğurt, meyve suyu ve reçel üretiminde de kullanılır. Elazığ Vişnesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü adına 2022 yılında tescili yapılmıştır.

Elazığ Orciği



Orcik, bir çeşit cevizli sucuk türüdür. Bağ bozumu sırasında yapılır. zmden elde edilen şıranın içine önceden hazırlanıp ipe dizilen cevizlerin birkaç kez batırılmasından sonra kurutularak elde edilir. Orcik, Elazığ şehriyle özdeşleşmiştir. Elazığ Orciğinin ayırt edici özellikleri yöreye özgü üzümlerin ve yeni hasat edilmiş cevizlerin kullanılmasından ortaya çıkmaktadır. Orciğin yeni hasat edilmiş taze cevizden ve Elazığ ilinde yetiştirilen yeni hasat edilmiş taze üzümlerden yapılması gerekmektedir.

Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Fırat Kalkınma Ajansı, Fırat Üniversitesi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası, Elazığ zm reticileri Birliği adına 2018 yılında tescili yapılmıştır.

Ağın Leblebisi



Ağın Leblebisi; Ağın ilçesinde yetişen tüylü nohuttan yapılan, Ağın ilçesi Bademli Köyünden çıkarılan kum ile meşe küllü su kullanılmak suretiyle yöreye has üretim metodu sonucu elde edilen, uygun koşullarda saklandığı takdirde uzun süre bayatlamayan leblebidir. Rengi kızıl kahve, tadı tuzlu ve görünümü mat şeklindedir.

İl Müdürlüğümüz tarafından işlemleri yapılarak, Ağın Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği adına 2017 yılında tescili yapılmıştır.

Elazığ edene Kahvesi



Elazığ edene Kahvesi, Elazığ ilinin dağlık kısımlarında yabani olarak yetişen edene ağacı (*Pistacia terebinthus* L.) meyvelerinin, güneşte kurutulduktan sonra kavrulması ve öğütülmesiyle hazırlanan, yüksek yağ içeriğine sahip, rengi koyu kahverengi ve kıvamı macun benzeri kahve ikamesidir. Odunsu ve baharatlı tada sahiptir.

Elazığ edene Kahvesi, tercihen su ya da süt ile pişirilerek tüketilir. Pişirildiğinde tamamen çözünen bir yapıya sahiptir.

Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası adına 2022 yılında tescili yapılmıştır.

Elazığ Geven Balı



Elazığ Geven Balı; belirtilen coğrafi sınıra özgü bitki örtüsündeki çok yıllık bir bitki olan geven ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Elazığ Geven Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Elazığ Geven Balının duyuşsal olarak karakteristik özellikleri; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında değişebilen renklerde, temin edildiği floraya özgü kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahip, nispeten geğ kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır.

Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği adına 2022 yılında tescili yapılmıştır.

Elazığ Sırın Yemeği



Elazığ Sırın Yemeđi; ekmeklik buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan ince yufkaların sac üzerinde pişirilmesi, ikiye katlanıp rulo şeklinde sarılarak 6 - 8 cm kalınlığında kesilmesi, tepsiye dik olarak yerleştirilmesi üzerine sarımsaklı yoğurt ile kızdırılmış tereyağı dökülmesi suretiyle Elazığ ilinde üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine pul biber serpilebilir. Servisi sıcak olarak yapılır. Elazığ Sırın Yemeđinin geğmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kùltürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağlı bulunur.

Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2023 yılında tescilli yapılmıştır.

Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı



Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı, özel amaçlı buğday unu, maya, yumurta, süt ve tuz ile hazırlanmış hamurun sacda pişirilip şerbetli suya batırıldıktan sonra bazı katlarının arasına ceviz serpilmesi, kat kat tepsiye dizilmesi ve fırında pişirilmesi suretiyle hazırlanan yöresel bir tatlıdır. Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı Güneydoğu Anadolu bölgesinde yapılan benzer tatlılardan; hamurunda maya ve yumurta kullanılması ve pişirilirken sac üzerine ve piştikten sonra yufka üzerine kuyruk yağı yerine tereyağı sürülmesiyle ayrılır. Tereyağı kullanıldığı için daha hafif bir tada ve kokuya sahip olur. Taş ekmeği denen ve sac üzerinde ince hamurun pişirilmesiyle elde edilen ekmeğin yöredeki geçmişi çok daha eski dönemlere uzansa da söz konusu ekmekten yapılan tatlıdan 1968 tarihli bir kaynaktaki bahsedilmiştir. Özellikle bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde üretilen Elazığ Taş Ekmeği Tatlısı Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere olup, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2023 yılında tescilli yapılmıştır.

Elazığ Vişne Mermeri



Elazığ Vişne Mermeri, Elazığ ilinden elde edilen mermerdir. Zemin rengi vişneyi andıran grimsi kırmızı mor karışımı olup üzerinde zemin içinde devam eden beyaz renkli damar yapıları bulunur.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Elazığ Vişne Mermeri, Elazığ ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Elazığ Vişne Mermerinin blok halinde kesilmesine kadar tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Fırat Kalkınma Ajansı tarafından 2023 yılında tescili yapılmıştır.

Coğrafi İşaret Bekleyen Çalışmalar; Keban Biberi, Badem Şekeri, Orcik Üzüümü, Köhnü Üzüümü, Karaçor Biberi, Ağın Beyazı Üzüümü, Ağın Kırmızısı Üzüümü, Şirfoni Üzüümü, Elazığ Bulguru, İçli Köfte, Harput Köfte (2008 yılından itibaren Valilik Makamı ve Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Coğrafi İşaretili ürün olması için programa alınan ürünler)

Coğrafi İşaret Başvurusu Planlanan Ürünler;Şavak Tulum Peyniri, Gezin Fasulyesi, Peynirli Ekmek