

**No: 647 – Mahreç İşareti**

**BAYBURT SÜT BÖREĞİ**

Tescil Ettiren

**BAYBURT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 647
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.01.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/005
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.01.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bayburt Süt Böreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bayburt Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Caddesi Belediye Hizmet Binası Merkez BAYBURT
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Bayburt ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bayburt Süt Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayburt Süt Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Bayburt Süt Böreği; yufka ile hazırlanarak fırında kızartılan ve üzerine süt şerbeti dökülen tatlı börektir. Kendine has üretim methodology uzun yıllardır üretilen Bayburt Süt Böreğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Yörede özellikle ramazan ayında, bayram, düğün ve davetlerde ikram edilir.

Süt, tereyağı, yumurta ve un ile hazırlanan hamur dinlendirildikten sonra arası nişastalanarak ince yufkalar halinde açılır. Yufka aralarına kavrulmuş fındık serpilir, üzerlerine de tereyağı dökülür ve büyük üçgen dilimler halinde kesilip fırında kızartılır. Üzerine süt şerbeti dökülür. 15 yufkadan oluşur. Yufkaların çapı yaklaşık 40-45 cm genişliğindedir.

Bayburt Süt Böreği gevrek ve çıtır yapılı, ne çok sert ne de yumuşaktır. Yüzeyi parlak pembemsi, iç kısmı sarımsı beyaz renktedir.

### **Üretim Metodu:**

#### Bayburt Süt Böreği Üretiminde Kullanılan Malzemeler

Hamur İçin	Hamuru Açmak İçin	İç Malzeme	Şerbeti İçin	Kızartmak İçin
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 çay bardağı tereyağı</li><li>• 2 çay bardağı süt</li><li>• 1 yumurta</li><li>• 500 g un</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g buğday nişastası</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g kavrulmuş fındık</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 su bardağı süt</li><li>• 3 su bardağı toz şeker</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g tereyağı</li><li>• 200 ml sıvı yağ</li></ul>

Bayburt Süt Böreği üretiminde, coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen büyük baş hayvanlardan elde edilen süt ve tereyağı kullanılır. Hamur yapımında ve şerbette kullanılan süt ürünleri doğal ve katkı maddesi içermeyen ürünler olmalıdır.

Un, tereyağı, süt ve yumurta karıştırılarak homojen bir hamur elde edilinceye kadar 10-15 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminden sonra hamur oda sıcaklığında 20-25 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilen hamur 15 eşit parçaya bölünür. Hamur üzerine buğday nişastası serpilerek 40-45 cm çapında 0,13 - 0,15 mm kalınlığında yufka açılır.

Açılan yufkalar tepsiye yerleştirilirken aralarına iki yufkada bir kavrulmuş fındık serpilir. Büyük üçgenler şeklinde kesilir üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.

Tepside hazırlanan malzeme 180°C sıcaklıkta 20-25 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan sonra fazla yağ süzülür.

Şerbet için süt ve şeker şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. İlinmaya bırakılır. Fırından çıkarılan soğumuş böreğin üzerine dökülür.

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

Bayburt Süt Böreği, uzun yıllardır kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle üretildiğinden coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Ayrıca üretimde coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen büyük baş hayvanlardan elde edilen süt ve tereyağı kullanılır. Bu nedenle Bayburt Süt Böreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Bayburt Belediyesi koordinasyonunda ve Bayburt Belediyesi, Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Bayburt Ticaret ve Sanayi Odası ile Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşturulacak 4 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Bayburt Süt Böreğinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu ile süt ürünlerinin belirlenen coğrafi sınır içerisinden temin edilmesi.
- Şerbetin hazırlanması.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Nihai ürünün ağızda kolay dağılan gevrek bir yapıda olması.
- Bayburt Süt Böreği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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