

No: 499 – Mahreç İşareti

BAYBURT KAVUT ÇORBASI

Tescil Ettiren

BAYBURT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.06.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 499
Tescil Tarihi	: 08.06.2020
Başvuru No	: C2018/010
Başvuru Tarihi	: 03.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Kavut Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bayburt Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şeyh Hayran Mah. Dede Korkut Cad. No:46/3 Merkez BAYBURT
Coğrafi Sınır	: Bayburt ili
Kullanım Biçimi	: Bayburt Kavut Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı ticarete konu olması durumunda Bayburt Kavut Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ambalaj üzerinde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayburt, tarihi İpek Yolu güzergâhında bulunur ve tarih boyunca Türkmenlerin yoğun olarak yerleştiği şehirlerden biri olmuştur. Bu durum maddi kültür eserlerinin yanı sıra yöreye özgü yemeklerinde kaynağını oluşturur.

Yörenin zengin mutfağının çorbalarından biri de Bayburt Kavut Çorbasıdır. Yöreye özgü olan bu çorba kavut (buğdayın sacda kavrulup ince öğütülmesinden elde edilen un), kavurma eti, tereyağı, su ve tuz malzemeleri ile yapılır.

Bayburt ilinin arazi yapısı tarım ve hayvancılığa çok elverişli olduğundan Bayburt Kavut Çorbasının yapımında kullanılan tüm malzemeler yöreden elde edilir.

Bayburt yöresinde kuşaklar boyunca üretilerek günümüzde varlığı devam ettiren Bayburt Kavut Çorbası yöre adı ile bilinirlik kazanmış ünlü çorbalar arasında bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Malzemeler ve yaklaşık ölçüleri; 6 yemek kaşığı kavut (buğdayın sacda kavrulup ince öğütülmesinden elde edilen un), 1,5 litre soğuk su, 2 yemek kaşığı tereyağı, 500-750 gram kavurma eti ve 1,5-2 tatlı kaşığı tuz kullanılır.

6 yemek kaşığı kavut yaklaşık 1,5 litre soğuk suyla karıştırılır daha sonra içine yaklaşık 2 yemek kaşığı tereyağı ve 500-750 gram küçük kavurma eti parçaları eklenerek kısık ateşte karıştırılarak yaklaşık 15 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra 1,5-2 tatlı kaşığı tuz ilave edilip 5 dakika daha karıştırılarak kaynatılır.

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

Bayburt Kavut Çorbası nesiller boyu aktarılan bilgi ile ünlenmiş yöresel çorbadır. Ürünün üretimi ustalık gerektirdiğinden tüm süreçlerinin yörede tamamlanması gereklidir.

Denetleme:

Bayburt Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Bayburt Belediyesinden konusunun uzmanı birer kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yılda bir kez ve şikâyet halinde her zaman denetimler yapılacaktır.

Bayburt Kavut Çorbasının denetim esasları; üretim metodunda açıklanan malzemelerin kontrolü ile işlem adımları denetlenecektir. Ayrıca Bayburt Kavut Çorbası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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.