

No: 1666 – Mahreç İşareti

KÜTAHYA DOLAMBER BÖREĞİ

Tescil Ettiren

KÜTAHYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1666
Tescil Tarihi	: 25.11.2024
Başvuru No	: C2024/000023
Başvuru Tarihi	: 25.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kütahya Dolamber Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kütahya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bölücek Mah. Pir Ahmet Cad. 74/1 43100 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili
Kullanım Biçimi	: Kütahya Dolamber Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya Dolamber Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya Dolamber Böreği, un, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun parçalara ayrılıp oklava ile açılması ve patatesli iç harç ile sarmal bir şekilde tepsiyeye döşenmesi ile pişirilen bir börektir.

Kütahya Dolamber Böreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Kütahya Dolamber Böreği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 500 g un (özel amaçlı buğday unu)
- 10 g tuz
- 200 - 300 ml su
- 100 ml ayçiçeği yağı
- 50 g tereyağı ya da margarin

Hamurun hazırlanması:

Belirlenen miktardaki un, su ve tuz derin bir kabın içerisinde yoğrularak orta yumuşaklıkla bir hamur elde edilir ve özdeşleşmesi için 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirilir. Bu sırada oda sıcaklığına getirilmiş olan tereyağı ile ayçiçeği yağı karıştırılır.

Dinlendirilen hamur bezeler halinde 6 - 8 parçaya ayrılır. Bezeler, oklava ile temiz düz bir zemin üzerinde ince bir şekilde açılır. Yaklaşık 40 cm çapında yufka elde edilir. Hamurun yüzeyine ilk olarak 3 - 4 kaşık yağ karışımı dökülür ve tüm yüzeye bir fırça yardımıyla sürülür.

İç harç bileşenleri:

- 4 - 5 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 40 - 50 ml ayçiçeği yağı
- 10 g tuz
- 5 g karabiber
- 5 g toz kırmızıbiber

İç harcın hazırlanması:

Patatesler uygun bir kabın içerisinde üzerini geçecek kadar su ile yumuşayana kadar haşlanır. Bu esnada kuru soğan küp küp doğranarak uygun bir kabın içerisinde ayçiçeği yağı pembeleşene kadar sotelenir. Haşlanan patatesler soyulup, temizlenerek rende ile rendelenir. Rendelenmiş patates, sotelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kırmızıbiber karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Kütahya Dolamber Böreğinin hazırlanması ve pişirilmesi:

Her parça hamurun yüzeyine yaklaşık 100 g patatesli harçtan koyulur. Hamurun alt kısımandan başlayarak rulo şeklinde sarılır ve yuvarlak bir tepsiye ortasından başlayarak sarmal bir şekilde yerleştirilir. Tüm bezelere aynı işlemler uygulanarak tepsi doldurulur. Kütahya Dolamber Böreği üst yüzeylerine kalan yağ karışımında sürülür ve 200 - 220 °C’de 20 - 30 dakika pişirilir. Pişmiş ve soğumaya bırakılan Kütahya Dolamber Böreği tüketilmeye hazırdır. Kütahya Dolamber Böreği günlük olarak tüketilir.

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

Kütahya Dolamber Böreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kütahya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kütahya Dolamber Böreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Kütahya Ticaret Borsası ve Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman ikişer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Kütahya Dolamber Böreğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kütahya Dolamber Böreği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.