

No: 542 – Mahreç İşareti

BOLU KEŞİ

Tescil Ettiren

BOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.08.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 542
Tescil Tarihi	: 22.09.2020
Başvuru No	: C2016/073
Başvuru Tarihi	: 15.08.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Keşi
Ürünün Adı	: Keş
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borazanlar Mahallesi, D 100 Karayolu, No:42 Bolu
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Göynük, Mengen ve Mudurnu ilçeleri, Sakarya ili Taraklı ilçesi ve Bilecik ili Gölpazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bolu Keşi ibaresi, mahreç işareti amblemi ile birlikte ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda, Bolu Keşi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keş, süzme yoğurttan yapılan sert yapıdaki bir çökelek çeşididir. Süzme yoğurt, tülbent bezi içinde iyice süzülür. Daha sonra bir ağırlık yardımıyla yoğurttan süzülen suyun uzaklaşması sağlanır. Kalan yoğurt kitlesine şekil verilir. Keş, bazı yörelerde kurut adıyla da bilinir.

Bolu Keşi, düşük oranda süt yağı ve raf ömrünün uzun olması için de yüksek oranda tuz içerir.

Tablo 1: Bolu Keşinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Bolu Keşinin Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri	Değer
Kurumadde Miktarı	% 60 - 65
Süt Yağı Miktarı	% 6.0 - 6.5
Süt Proteini Miktarı	% 30.0 - 35.0
Kül Miktarı	% 13 - 15
Tuz (NaCl) Oranı	% 10.0 - 15.0
% Laktik Asit Cinsinden Titrasyon Asitliği	% 0,20 - 0,25
pH	3,7 - 3,9
Renk Ve Görünüşü	Mat - beyaz

Üretim Metodu:

Bolu Keşi, genellikle mayıs ve haziran aylarında yapılır. Üretimde inek sütü kullanılır. İlk aşamada sütün kaymağı alınıp yoğurda işlenir. Buna halk arasında sütün uyutulması denir. Elde edilen yoğurt bez torbaya aktarılır. Bu haliyle 1 gece süzülür. Sonra başka bir bez içerisine konarak üzerine bir ağırlık koyulur. Böylece yoğurt süzüntüsünün suyu uzaklaştırılır. Ağırlık koymadan önce 4-5 kg süzme yoğurda yaklaşık olarak 300 gram tuz ilave edilir ve iyice baskılır. Baskılama ortalama 1 gün sürer. Baskıdan alınan çökelek tekrar yaklaşık olarak 200 gram tuz ile tuzlanır ve çökelek (keş hamuru) yoğrulmaya başlanır. Yoğurma işlemi çökeleğin kendini toplamasına kadar devam eder. Daha sonra keş hamuruna şekil verilebilmesi için değişik ebatlarda kalıplar kullanılır. Yapılan keş kalıplarının üzerinde çeşitli çatlaklar meydana gelir. Bu yüzden mayıs ve haziran ayları tercih edilir. Şekil verilen keş 2-3 gün temiz iki bez arasında bekletilir. Sonra açık havada ve gölgede kurutulur. Kurutma işlemi yaklaşık 10 gün sürer. Elde edilen ürün yıl boyunca tüketilebilir. Bolu Keşi eski tarihlerde ağaç sandıklarda, tavan aralarında veya kilerde muhafaza edilirdi. Günümüzde ise serin ve kuru yerlerde muhafazası sağlanır.

Bolu Keşi börek içi olarak kullanılabildiği gibi doğrudan da tüketilebilir. Bolu Keşi yörede rendelenerek ufalanmış cevizle karıştırılıp ev yapımı makarna (erişte vb.) ile de tüketilir. Ayrıca makarnanın üstüne aynı karışım tereyağıyla hafifçe kızartılarak serpilebilir.

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

Bolu Keşi yöre adıyla özdeşleşmiş üründür. Yörenin önemli kültürel değerleri arasında bulunmaktadır. Ürünün üretimi, bilgi ve deneyim gerektirir. Bolu Keşi bu özellikleri nedeniyle yörede üretilmelidir.

Denetleme:

Ürünün denetimi Bolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası, Bolu İl Tarım ve Orman Bakanlığı Müdürlüğü ve Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nden birer kişinin katılımıyla oluşturulan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, yılda bir defa düzenli periyotlar halinde ve şikâyet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii Bolu Keşinin, yukarıda belirtilen fiziksel ve kimyasal özelliklere uygunluğu ile üretim metoduna uygunluğu bakımından denetim yapar.

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.