

No: 992 – Mahreç İşareti

KAYMAKLI ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren
KAYMAKLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 992
Tescil Tarihi	: 10.01.2022
Başvuru No	: C2021/000244
Başvuru Tarihi	: 16.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kaymaklı Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kaymaklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bekirağa Mahallesi Belediye Caddesi No:20 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınırı	: Nevşehir ili Merkez ilçesi Kaymaklı beldesi
Kullanım Biçimi	: Kaymaklı Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kaymaklı Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaymaklı Çöreği; haşlanmış patates, buğday unu, yaş maya, tuz ve su kullanılarak hazırlanan hamurun üzerine sulandırılmış yoğurt sürülerek pişirilen çörektir. Yaklaşık 350-400 g ağırlığında ve daire şeklindedir.

Kaymaklı Çöreği, saman ile yakılan 2 bölmeli fırında ve delikli taş üzerinde pişirilir.

Kaymaklı Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Kaymaklı beldesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (22 adet Kaymaklı Çöreği için):

- 10 kg buğday unu
- 2 kg haşlanmış patates
- 200 g yaş maya
- 200 ml yoğurt
- 100 g tuz
- 5 litre su

Patatesler, kabuklarıyla haşlandıktan sonra kabukları soyulur ve tahta tokmak ile ezilerek süzgeçten geçirilir. Püre haline getirilen patatesin üstü örtülerek ılıması beklenir. Hamur teknesinin bir tarafına elenmiş buğday unu ve tuz, diğer tarafına ise patates püresi, su ve yaş maya konur. Patates püresi konan taraftaki bileşenler karıştırılır. Bu karışıma, teknenin diğer tarafındaki un ve tuz karışımı yavaş yavaş eklenip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar karıştırılarak yoğrulur. Üzerine un serpiştirilip bez örtü örtüldükten sonra 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Hamur teknesinden keyiş (demirden veya kemikten yapılmış hamuru kesmeye yarayan spatula) ile 400 g hamur alınır, tahta sehpa üzerine un serpilir ve hamur sehpanın üzerinde yuvarlanarak bezeler yapılır. Serme tahtası üzerine kepek serpilir ve bezeler dizilerek bezelerin üzeri yaygı(ince örtü) ile örtülür. 200 ml yoğurda 200 ml su eklenip sulandırılır. Serme tahtası üzerinde 15 dakika bekletilen bezelerin üst yüzeyine sulandırılmış yoğurt sürülür ve çöreğin ortasına el bileğiyle bastırılıp sağa ve sola döndürülmesiyle çörek şekillendirilir.

Kaymaklı Çöreği, alt katında ateş yakılan üst katında ise çörek pişirilen bölüm bulunan toplam 2 bölmeli fırında pişirilir. Ateş, saman ile yakılır. Ateş yakılan bölüme, ortasında 40 cm çapında deliği olan taş konur ve çörekler, bu taşın üzerinde pişirilir. Delikli taşın temizliği coğrafi sınırda fırın gelini ve sırgın ucuna dolanmış bez ile silinerek yapılır.

Fırıncı küreğine kepek serpilir, serme tahtası üzerinden tek tek alınan bezeler elde çevrilerek açılır ve küreğe konur. Çöreklerin ortalarına parmak ucu ile delik açılarak çöreğin kabuk tutması önlenir.

Çörekler fırına konulduktan sonra fırın kapatılır. Pişme süresi yaklaşık 15 dakika olan Kaymaklı Çöreği kürek ile fırından çıkartılıp bez yaygı üzerine tek tek dizilip soğutulduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Kaymaklı Çöreği, 0-15°C arasındaki sıcaklıkta 15-20 gün muhafaza edilebilir.

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

Kaymaklı Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Kaymaklı beldesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kaymaklı Çöreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kaymaklı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kaymaklı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 2 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kaymaklı Çöreği 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.