

No: 1264 – Mahreç İşareti

BALIKESİR KAYMAKLISI

Tescil Ettiren

BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1264
Tescil Tarihi	: 24.11.2022
Başvuru No	: C2022/000108
Başvuru Tarihi	: 23.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Kaymaklısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Salih Tozan Cad. 101100 Karesi / BALIKESİR
Coğrafi Sınırı	: Balıkesir ili Altıeylül ve Karesi ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Kaymaklısı ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Kaymaklısı coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Kaymaklısı; buğday unu, yumurta, buğday nişastası, ayçiçek yağı ve kaymağı ayrılmış manda sütüyle hazırlanan ince kuru yufkaların tereyağı veya margarinde kızartılması, orta kısmına manda kaymağı konulması ve soğuk şerbet ile tatlandırılması suretiyle üretilen ve 10 kat yufkadan oluşan tatlıdır.

Balıkesir Kaymaklısının en önemli bileşeni olan manda kaymağı, yağ içeriğinin yüksek olması nedeniyle tatlının yumuşak tekstürünü ve aromasını oluşturur.

Balıkesir Kaymaklısının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle yufkaların pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi (yaklaşık 15 kişilik) Balıkesir Kaymaklısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Yufka için bileşenler:

30 - 35 cm çapında 10 adet yufka için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 0,3 kg buğday unu
- 1 adet yumurta
- 10 g buğday nişastası
- 33 ml ayçiçek yağı
- 330 ml kaymağı alınmış manda sütü

Yufkanın hazırlanması:

Buğday unu, süt, yumurta, buğday nişastası ve ayçiçek yağı bir kapta karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 1 saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur 10 parçaya bölünür, 30 - 35 cm çapında ve 5 mm kalınlığında yufkalar açılıp sac üzerinde önlü arkalı pişirilir. Hazırlanan kuru yufkalar, Balıkesir Kaymaklısının üretiminde kullanılır.

Serbet için bileşenler:

- 2 l su
- 3 kg beyaz şeker
- 1 - 2 damla limon suyu

Serbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede yaklaşık 150 °C'de 30 dakika kaynatılır. 1 - 2 damla limon suyu sıkılır ve 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır.

Balıkesir Kaymaklısı için bileşenler:

- 250 g tereyağı veya margarin
- 1 kg manda kaymağı
- 10 adet kuru yufka

Balıkesir Kaymaklısının hazırlanması:

42 cm çapındaki yuvarlak bir tepside tereyağı veya margarin eritilir. 5 adet kuru yufka, ayrı ayrı olacak şekilde su ile ıslatılıp tepsiye yerleştirilir ve elektrikli ocakta 10 dakika pişirilir. Alt kısmı kızarmış ateşten indirilir ve oda sıcaklığında 10 - 15 dakika soğumaya bırakılır. Kızaran kısım, Balıkesir Kaymaklısının üst kısmını oluşturmak üzere kullanılır.

Diğer 5 adet yufka da, aynı şekilde su ile ıslatılıp tepside kızartılır ve 10 - 15 dakika soğumaya bırakılır. Soğuyan yufkaların kızarmış kısmı, tatlının tabanını oluşturur. Kızartılmayan kısmına manda kaymağı eşit bir şekilde yayılır ve üzerine, önceden kızartılan yufkaların kızartılmamış kısmı kaymağa temas edecek ve kızarmış kısmı da yukarıda kalacak şekilde yerleştirilir. Üzerine soğuk şerbet dökülüp en az 1 saat şerbetini çekmesi beklenir. Balıkesir Kaymaklısının servisi, 7 x 7 cm'lik kare şeklinde dilimlenerek yapılır.

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

Balıkesir Kaymaklısının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle yufkaların pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Kaymaklısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Balıkesir İli Damızlık Manda Yetiştiriciliği Birliği, Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Balıkesir Lokantacılar ve Benzerleri Esnaf Sanatkarlar Odası ile Balıkesir Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Balıkesir Kaymaklısı üretiminde kullanılan, özellikle manda kaymağı olmak üzere bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Balıkesir Kaymaklısı 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.