

No: 723 – Mahreç İşareti

GEREDE KEŞİ

Tescil Ettiren
GEREDE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 723
Tescil Tarihi	: 14.04.2021
Başvuru No	: C2019/197
Başvuru Tarihi	: 27.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Gerede Keşi
Ürün / Ürün Grubu	: Süt ürünü / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gerede Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Demirciler Mah. Fevzi Paşa Cad. Yenicami İş Merkezi Kat:2 Gerede BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Gerede ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gerede Keşi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gerede Keşi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gerede Keşi; 1400-1600 rakımda yetişen ineklerin sütünden üretilen süzme yoğurdun kurutulup sıkıştırılmasıyla yapılan ve kendine özgü bir lezzet olan üründür.

Geçmişe eskiye dayanan ve Gerede Panayırının simgelerinden olan Gerede Keşi ile Gerede ilçesi arasında ün bağı bulunur.

Soğutucuların olmadığı dönemlerde sütün uzun süre muhafaza edilememesi, bunun diğer süt ürünlerinin yanında, yoğurt olarak değerlendirilmesine sebep olmuş ve yoğurdun uzun süre saklanabilmesi için de suyu uzaklaştırılıp kurutularak geleneksel yöntemle Gerede Keşi elde edilmiştir.

Gerede Keşinin organoleptik özellikleri; ekşimtırak tat ve doğal yoğurt kokusudur. Gerede Keşi küçük gözenekli ve krem rengindedir.

Gerede Keşinin bazı kimyasal ve fiziksel özelliklerinin değerleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo: Gerede Keşinin kimyasal ve fiziksel özellikleri

Yağ (%m/m)	Max. 8,14
Kuru madde (%m/m)	Max. 64,61
Protein (N*6,38) (%m/m)	Max 34,20

Üretim Metodu:

Gerede Keşinin üretimde 1400-1600 rakımda yetişen ineklerden elde edilen süt ile oluşturulan süzme yoğurttan yapılır.

Gerede Keşinin üretim basamakları aşağıda verilmektedir.

1. Coğrafi sınırdan elde edilen inek sütü, tereyağı üretimi için 100 °C'ye kadar pişirilir ve 40 °C'ye kadar soğutulur.
2. Soğutulan süt 2 gün 4°C'de mayalanmak için bekletilir ve mayalanma sonucu kaymaklı yoğurt elde edilir.
3. Mayalama sonrası oluşan kaymaklı yoğurt yayık makinesine konularak yarım saat çalkalanır.
4. Çalkalama sonrası yüzeyde oluşan tereyağı kenara alınır, tereyağı üretiminden kalan yayık altı suyu torbalara konularak süzdürülür.
5. Süzdürme işlemi sonrası torbalarda biriken süzme yoğurt Gerede Keşi üretimi için ana hammaddeyi oluşturur.
6. Pamuklu bez torbalara 100 kilogramlık süzme yoğurt koyulup bir gün bekletilir.
7. Süzülen yoğurt torbadan çıkartılıp %10-15 arası iri tuz eklenip mikserde 10-15 dakika harmanlanır.
8. Harmanlanan ürün tekrar bez torbalarda üst üste veya büyük hacimli bir ağırlık maddesi konularak 7 gün oda sıcaklığında bekletilir. Bu sürede karışımın içerisinden bulunan sıvı (süzme yoğurt suyu) kendiliğinden ayrılır.
9. Daha sonra krom kazanlara konularak tekrar mikserleme yapılır.
10. Mikserlenen ürün kalıplara konularak küp, dikdörtgen, kare, topaç vb. formları verilir.

11. Kalıplardan elde edilen ürün, altı tahta tablalar üzerinde sıvı emici bezlere alınıp hijyen ortamda bir hafta kuru ve rüzgarlı havada güneş görmeden kurumaya bırakılır.
12. Ürünlerin üzerinde oluşan tuzlar temizlenip bir hafta daha bekletilir.
13. Nihai ürün talebe bağlı gramajlarda vakum makinelerinde paketlenir.

Gerede Keşi genellikle kahvaltıda, dilimlenip kızartılarak tüketilir. Ayrıca rendelenerek makarna, cevizli erişte ve mantı vb. yemeklerin sosu olarak kullanılır.

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

Geçmiş eskiye dayanan ve Gerede Panayırının simgelerinden olan Gerede Keşi ile Gerede ilçesi arasında ün bağı bulunur. Ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşmesi gereklidir.

Denetleme:

Denetimler; Gerede Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gerede Belediyesi, Gerede Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Gerede Ticaret ve Sanayi Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda en az bir kere düzenli olarak, ayrıca gerekli görüldüğünde ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii; coğrafi sınırda üretilen yoğurdun kullanılmasını, üretim metodunu ve coğrafi işaretin kullanım biçimini denetler.

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.