

No: 961 – Mahreç İşareti

KELKİT KETESİ

Tescil Ettiren

KELKİT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 961
Tescil Tarihi	: 02.12.2021
Başvuru No	: C2020/210
Başvuru Tarihi	: 29.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kelkit Ketesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mh. Pazar Yeri 22/3 Kelkit 29600 GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınırı	: Gümüşhane ili Kelkit ilçe
Kullanım Biçimi	: Kelkit Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kelkit Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kelkit Ketesi; buğday unu, su, tuz, ekşi maya, yumurta, tereyağı ve süt ile üretilen hamur işidir. İçsiz olarak hazırlanan ve taş fırınlarda pişirilen Kelkit Ketesi, yoğun tereyağı aromalı, altın-kahverengi renkte, yuvarlak gül şeklindedir. Pişmeye hazır 1 adet Kelkit Ketesi hamurunun ağırlığı 300-320 g arasındadır.

Kelkit Ketesi üretimi için hazırlanan hamur, baklava yufkası kalınlığında açılarak tereyağı ile yağlanır ve önce rulo, daha sonra gül şekli verilir. Ustalık becerisi gerektiren bu üretim metodu ürünün kat kat yapıda olması ve ağızda dağılmasını sağlar.

Kelkit Ketesi üretiminin geçmişi eskiye dayanır. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde, ziyaret ettiği Kelkit ilçesinin Çimen köyünün ketesinin meşhur olduğundan bahsetmiştir. İlçede, 40 seneyi aşan süredir Kelkit Ketesi üretimine devam etmekte olan işletmeler mevcuttur. Bölgedeki köy düğünlerine, komşulara Kelkit Ketesi gönderilerek davet edilmesi ve bayramlarda misafirlere Kelkit Ketesi sunulması, ürünün yöre geleneğindeki yerini ve önemini gösterir. Bu sebeplerle Kelkit Ketesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kelkit Ketesi içeriğinde geleneksel olarak ilçede üretilen yumurta, süt ve tereyağı kullanılır. Kelkit Yaylası, Ernek Yaylası, Çimenli Yaylası, Devekorusu Yaylası ve Kızılca Yaylası gibi doğal bitki örtüsüne sahip otlakların coğrafi sınır içerisinde yer alması, yılın büyük kısmında taze ot ile beslenen hayvanlardan yüksek kaliteli tereyağı, süt ve yumurta elde edilmesine olanak sağlar. Kelkit Ketesi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg buğday unu
- 200 g ekşi maya
- 1 L su
- 10 adet yumurta
- 20-25 g tuz
- 450-500 ml inek veya koyun sütü (önceden kaynatılıp soğutulmuş)
- 450-500 g tereyağı
- 300-4000 g eritilip soğutulmuş tereyağı (yufkaları yağlamak için)

Hamurun hazırlanması:

Kete Hamurunun hazırlanması için süt, su, tereyağı, ekşi maya, yumurta, un, tuz derin bir karıştırma kabına konur; orta sert kıvama gelene ve toparlanana kadar yoğrulur. Hamurun üzerine hafif nemli bir bez örtülerek oda sıcaklığında 30 dakika kadar mayalanmaya bırakılır. Dinlenen hamur bezelere ayrılır. Pişmeye hazır 1 adet Kelkit Ketesi hamurunun ağırlığı 300-320 g arasındadır.

Hamur bezelerinin açılması:

Hamur bezelerini açmak için tezgâha buğday unu serpilir. Hamur bezeleri oklava ya da merdane ile baklava yufkası kalınlığında olacak şekilde açılır.

Yufkaların yağlanması ve rulo şekline getirilmesi:

Tereyağı kısık ateşte eritilir. Yufkaların üzeri, erimiş tereyağı ile eşit şekilde yağlanır. Yağlanan yufkalar rulo şeklinde sarılıp kendi içinde döndürülür ve gül şekli verilir. Her bir yufkaya aynı işlem uygulanır ve 30 dakika dinlendirilip üzerine yumurta sarısı sürülür.

Piştirme:

Kete hamurları odun ateşinde kızdırılmış 200°C sıcaklıktaki taş fırında, üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Kelkit Ketesi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Kelkit Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Kelkit ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahip olup üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca üretiminde coğrafi sınır içerisinde üretilen süt, yumurta ve tereyağı kullanılır. Bu sebeplerle Kelkit ilçesi ile ün bağı bulunan Kelkit Ketesinin üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kelkit Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Kelkit Esnaf ve Sanatkârlar Odasından, Kelkit İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kelkit Belediyesinden konuda uzman 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak 6 ayda bir ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda belirtilmektedir.

1. Kelkit Ketesinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
2. Pişmemiş ürünün gramajının uygunluğu.
3. Ürünün taş fırında pişirilmesi.
4. Üretim metoduna uygunluğu.
5. Ürünün duyuşal özelliklerinin uygunluğu.
6. Kelkit Ketesi 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.