

No: 870 – Mahreç İşareti

KAYSERİ KATMERİ

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 870
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2021/000084
Başvuru Tarihi	: 26.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Katmeri
Ürün / Ürün Grubu	: Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Katmeri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Katmeri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Katmeri; buğday unu, su ve tuz karışımıyla hazırlanan hamurun içine tahinli harç koyularak açılan yufkaların birkaç kez katlanıp açılmasıyla üretilen hamur işidir. Kayseri Katmerinde tahinin baskın tadı hissedilir ve yufka katmanlarının tel tel olduğu gözlemlenir. Kayseri Katmeri günlük olarak üretilir ve tüketilir.

Kayseri Katmerinin üretimi, özellikle yufkaların açılıp katlanması suretiyle katmanlı yapı oluşturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Kayseri Katmerinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

15 adet Kayseri Katmeri üretmek için gerekli olan malzemelere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun hazırlanması:

Malzemeler:

- 800 g özel amaçlı buğday unu
- 44 g (yaklaşık 2 tatlı kaşığı) tuz
- 600 ml su

Yapılışı:

Un, tuz ve su bir kap içerisinde karıştırılıp yoğurularak yumuşak bir hamur haline getirilir. Üç eşit parçaya bölünüp 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen bezeler, oklava ile açılarak 55 - 60 cm çapında yufkalar hazırlanır.

Kayseri Katmerinin hazırlanması:

Malzemeler:

- Hamur
- 250 g margarin
- 50 g tereyağı
- 75 g tahin

Yapılışı:

Margarin, tereyağı ve tahin karıştırılarak homojen hale getirilip eşit şekilde yufkaların üzerine gezdirilir. Yufkaların tüm uçları yufkanın orta yüzeyine katlanıp açılarak tahinli karışım ile bütünlüşmesi sağlanır. Karışımın dışarı akmaması için kenarlarından içe doğru kıvrılıp yufkanın tam ortasından bir delik açılır ve delikten dışarı doğru rulo şeklinde sarılarak hamura çember şekli verilir. Yufka daha sonra herhangi bir yerinden koparılarak kendi etrafına gül şeklinde sarılır. Tahinli harcın akmaması için 2 - 5 °C sıcaklıkta 20 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilen gül şeklindeki her yufka, 5 eşit parçaya bölünerek 15 adet katmer hamuru elde edilir. Her biri oklava ile un kullanılmadan 20 - 25 cm çapında ve 0,5 - 1 cm kalınlığında yuvarlak bir şekilde açılır. Sac ocak üzerinde her iki yüzü de kahverengi beneklere sahip olacak şekilde çevrilerek pişirilir. Kayseri Katmeri günlük olarak üretilir ve tüketilir.

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

Kayseri Katmerinin üretimi, özellikle yufkaların açılıp katlanması suretiyle katmanlı yapı oluşturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Kayseri Katmerinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekteşir.

Denetleme

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinasyonunda ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile Kayseri Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekteşirilir.

Denetim mercii tarafından; Kayseri Katmerinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin şeklinin uygunluğu ile Kayseri Katmeri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekteşirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.