

No: 648 – Mahreç İşareti

BAYBURT EKŞİ LAHANA

Tescil Ettiren

BAYBURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 648
Tescil Tarihi	: 11.01.2021
Başvuru No	: C2020/006
Başvuru Tarihi	: 10.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Ekşi Lahana
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bayburt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şeyhheyran Mah. Cumhuriyet Cad. Merkez BAYBURT
Coğrafi Sınırı	: Bayburt ili
Kullanım Biçimi	: Bayburt Ekşi Lahana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayburt Ekşi Lahana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayburt Ekşi Lahana, salamura lahana turşusu, tuzlanmış kurutulmuş kemikli et, bulgur, kuyruk yağı, tereyağı, soğan ve salça kullanılarak ve tencerede pişirilerek hazırlanan, tadı mayhoş bir yemektir. Kendine has üretim metoduyla uzun yıllardır üretilen Bayburt Ekşi Lahananın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Bayburt Ekşi Lahana üretimi için önce lahanadan (kelem), turşu yapılır. Yemeğin yapımında kullanılan bir diğer malzeme olan kurutulmuş kemikli et ise kaburga etinin tuzlanıp taş fırınlarda kurutulmasıyla elde edilir.

Üretim Metodu:

Bayburt Ekşi Lahana yapımında kullanılan malzemeler:

- 500 g lahana turşusu (küçük doğranmış)
- 300 g kemikli kaburga eti (tuzlanmış kurutulmuş)
- 100 g bulgur
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 100 g tereyağı
- 50 g kuyruk yağı

Lahana (kelem) turşusu üretimi:

Lahana turşusu yapımında eylül ile kasım aylarında hasat edilen ve coğrafi sınır içerisinde yetişen kışlık lahanalar kullanılır. Lahananın dış yaprakları ayrılarak bol suda yıkanır. Daha sonra lahana bir kaç yerinden uzunlamasına kesilir, ortadaki kök kısmını bıçak yardımı ile çıkartılır. Ardından lahana önce 4-5 parçaya kesilir, daha sonra küçük bir satır yardımıyla kıyılır ve derince bir kabın içerisine alınır. Üzerlerine tuz serpilir ve el ile 10 dakika kadar ovulur. Cam kavanoza boşluk kalmayacak şekilde azar azar bastırılarak yerleştirilir.

Lahanalar yerleştirdikten sonra kavanozu dolduracak kadarda su eklenir ve kavanozun kapağı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Hazırlanan turşu serin ve güneş almayan bir yerde 1 - 2 ay boyunca bekletilir.

Bayburt Ekşi Lahananın pişirilmesi:

Tencereye sırasıyla tereyağı, kuyruk yağı ve küp küp doğranmış soğan konur ve soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenip 1 dakika daha kavrulduktan sonra lahana turşusu sonra kaburga etinin tuzlanıp taş fırınlarda kurutulmasıyla elde edilen kurutulmuş kemikli et tencereye ilave edilir. Bir-iki defa çevrilip bulgur eklenir. Lahanaların üzerini geçecek kadar kaynamış sıcak su ilave edilir. Yemek bir taşım kaynadıktan sonra kısık ateşte ara ara karıştırılarak 1 saat pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

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

Bayburt Ekşi Lahana, uzun yıllardır kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle üretildiğinden coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Ayrıca üretimde coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen lahana kullanılır. Bu nedenle Bayburt Ekşi Lahananın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Bayburt Belediyesi koordinasyonunda ve Bayburt Belediyesi, Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Bayburt Ticaret ve Sanayi Odası ile Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşturulacak 4 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Bayburt Ekşi Lahana üretiminde kullanılan lahana turşusunun, coğrafi sınırdaki yetişen ve eylül ile kasım ayları arasında hasat edilen kışlık lahanadan üretilmesi.
- Kaburga etinin tuzlanıp taş fırınlarda kurutulmasıyla elde edilmesi. Üretim metoduna uygunluğu.
- Nihai ürünün tadının mayhoş (ekşimsi) olması.
- Bayburt Ekşi Lahana 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.