

No: 844 – Mahreç İşareti

BAYBURT YALANCI DOLMA

Tescil Ettiren
BAYBURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 844
Tescil Tarihi	: 09.08.2021
Başvuru No	: C2020/004
Başvuru Tarihi	: 10.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Yalancı Dolma
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 Yalancı Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayburt Yalancı Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayburt Yalancı Dolma; lahana (kelem), tuzlanmış kurutulmuş kemikli et, bulgur, tereyağı, soğan, salça ve un kullanılarak hazırlanan yöresel bir yemektir. Üzerine, kızdırılmış tereyağı dökülerek sıcak olarak servisi yapılır.

Bayburt Yalancı Dolmanın üretiminde kullanılan kurutulmuş kemikli et, büyük ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen kaburga etinin tuzlanıp taş fırınlarda kurutulmasıyla elde edilir. Lahana dolmalarının kurutulmuş kemikli etle ve salçalı soğanlı harçla birlikte pişirilmesi, coğrafi sınıra has üretim metodunu oluşturur. Geçmişe eskiye dayanan Bayburt Yalancı Dolmanın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bayburt Yalancı Dolma üretiminde kullanılan malzemeler:

- 1 adet orta boy lahana
- 3 su bardağı bulgur
- 500 g kurutulmuş kemikli et
- 5 yemek kaşığı salça
- 250 g tereyağı
- 1 su bardağı un
- 3 adet büyük boy kuru soğan
- Kırmızıbiber
- Tuz

İnce ince kıyılmış 1 adet soğan tereyağı ile kavrulur. Kavrulmuş soğan içerisine haşlanmış bulgur ve bir bardak un eklenerek karıştırılır ve dolma içi hazır hale gelir.

Bayburt Yalancı Dolmanın üretiminde, eylül ile kasım aylarında hasat edilen ve coğrafi sınır içerisinde yetişen kışlık lahanalar kullanılır. Lahana yaprakları ayrılarak tuzlu suda 2-3 dk haşlanır ve hızlıca soğuk su dolu bir kabın içine alınır. Soğuyan lahanaların damarları ayrılır ve yaklaşık 10 cm kalınlığında dilimlenir. Dolma içi, dilimlenen lahana yapraklarının içerisine konularak sarılır.

Başka bir tencerede 2 adet rendelenmiş soğan, tereyağı ve salça ile kavrulur. Kaburga etinin tuzlanıp taş fırınlarda kurutulmasıyla elde edilen kurutulmuş kemikli et, tencerenin en altına dizilir. Üzerine salçalı soğanlı harçtan eklenir. Kemikli etlerin üzerine, bir sıra dolma bir sıra salçalı soğanlı harç olacak şekilde dizilir. Dolmaların üzerine yaklaşık 2 su bardağı su eklenir ve kısık ateşte 1 saat kadar pişirilir. Bayburt Yalancı Dolmanın üzerine, kızdırılmış tereyağı dökülerek sıcak olarak servisi yapılır.

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

Bayburt Yalancı Dolmanın geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra has üretim yöntemi vardır. Ayrıca üretimde coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen lahana kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bayburt Yalancı Dolmanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Bayburt Belediyesinin 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 Yalancı Dolma üretiminde kullanılan lahananın coğrafi sınırdaki yetişen ve eylül ile kasım ayları arasında hasat edilen kışlık lahana olması.
- Kaburga etinin tuzlanıp taş fırınlarda kurutulmasıyla elde edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Bayburt Yalancı Dolma 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.