

No: 1138 – Mahreç İşareti

KAYSERİ GÜL BAKLAVASI

Tescil Ettiren
KAYSERİ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1138
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2021/000322
Başvuru Tarihi	: 23.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Gül Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / 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 Gül Baklavası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Gül Baklavası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Gül Baklavası; buğday unu, yoğurt, süt, zeytinyağı, yumurta, tuz ve beyaz şeker kullanılarak elde edilen hamurdan ince yufkalar açılması, arasına ceviz içi eklenip katlanarak gül şekli verilmesi, tereyağı ve zeytinyağı karışımı ile yağlanması, pişirilmesi ve üzerine şerbet dökülmesi suretiyle üretilen baklavadır. Servisi, soğuk olarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Kayseri Gül Baklavası, Kayseri geleneklerinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Kayseri Gül Baklavasının üretiminde kullanılan bileşenler ve üretim metodu, aşağıda verilmektedir.

Serbeti için:

1 kg beyaz şeker
1,5 L su
½ limonun suyu

Hamuru İçin

500 g buğday unu
100 ml yoğurt
100 ml süt
40 ml zeytinyağı
5 g tuz
5 g beyaz şeker
1 yumurta

İç harcı

500 g iri dövülmüş ceviz içi

Üzeri için

250 ml zeytinyağı
250 g tereyağı

Hamuru açmak için

600 g nişasta

Şerbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede karıştırılarak yarım saat kaynatılır. Şerbet kaynayıp kıvam almaya başlarken limon suyu eklenerek 5 - 7 dk. daha kaynatılıp ocağın altı kapatılır. Hazırlanan şerbet soğumaya bırakılır. Şerbet koyu kıvamlı olmalıdır.

Baklavanın hazırlanması:

Derin bir kap içinde yoğurt, süt, zeytinyağı, yumurta, tuz ve şeker iyice karıştırılır. Üzerine yavaş yavaş un ilave edilerek 15 dakika yoğrulur. Elde edilen yumuşak kıvamlı hamur 2 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan 70 gramlık bezeler alınır ve üzerlerine nişasta serpilerek 1/2 mm kalınlığında, 85-95 cm çapında, daire şeklinde açılır. Açılan yufkalar, bıçak ile dört eşit parçaya kesilir. Elde edilen üçgen parçaların her biri, uç kısmından dışına doğru parmak uçları ile büzülerek toplanır. Yufkanın ortaya doğru büzülmesi sonucu ortaya çıkan kanat şeklindeki parçalar, aşağı yönde uç uca birleştirilir ve yufkanın orta kısmına 4-5 g kadar iri kıyılmış ceviz içi konur. Daha sonra yufkanın önce ince tarafı sonra da kalın tarafı kapatılır ve baklavaya gül şekli verilir. Diğer bezeler de aynı şekilde hazırlanarak aralarında hiç boşluk kalmayacak şekilde tepsiye yan yana dizilir. Baklavaların dizildiği tepsinin üzerine eritilmiş tereyağı ve zeytinyağından oluşan yağ karışımı gezdirilip 200°C sıcaklıktaki fırında 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıkan baklavalara 5 dakika kadar bekletildikten sonra, daha önceden hazırlanmış ve soğutulmuş şerbet yavaş yavaş tepsi üzerinde gezdirilerek dökülür. Kayseri Gül Baklavasının servisi, soğuk olarak yapılır.

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

Kayseri Gül Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri geleneklerinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Kayseri Gül Baklavasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetim mercii; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Talas Belediyesi ile Kocasinan Belediyesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürün iç harcında ceviz içi kullanılmış olması.
- Ürünün şeklinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Gül Baklavası ibaresinin, logosunun 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.