

No: 1375 – Mahreç İşareti

ERBAA KATMERİ

Tescil Ettiren
ERBAA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1375
Tescil Tarihi	: 06.06.2023
Başvuru No	: C2022/000242
Başvuru Tarihi	: 02.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Erbaa Katmeri
Ürün / Ürün Grubu	: Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erbaa Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. İstiklal Cad. No: 85 Erbaa TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Erbaa ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erbaa Katmeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Erbaa Katmeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erbaa Katmeri; özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, ceviz içi, haşhaş tohumu, tereyağı veya sürülebilir yağ/margarin, yumurta sarısı ve susam kullanılarak hazırlanan coğrafi sınıra özgü şekilde üretilen bir katmerdir.

Tokat ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Erbaa Katmeri günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Erbaa Katmeri hamurunun 10-12 kat hazırlanması ve her bir katının özenle yağlanması ile üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Erbaa Katmeri; gıda ile temasa uygun tercihen taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Ürünün hazırlanmasında hamur ve iç/harç malzemesi olarak ceviz içi veya haşhaş ezmesi kullanılır. Bu şekilde Erbaa Katmeri sade, cevizli ve haşhaşlı olarak 3 çeşit olarak üretilip tüketiciye arz edilir.

Üretim Metodu:

Erbaa Katmeri Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (180 adet):

Hamur için bileşenler: 50 kg özel amaçlı buğday unu, 30 litre su, 500 g ekmekek mayası ve 450 g tuz.

İç/harç için kullanılan bileşenler: 7 kg tereyağı ve/veya sürülebilir yağ/margarin, 7 kg öğütülmüş ceviz içi veya 7 kg öğütülmüş haşhaş tohumu.

Hamur üzerinde kullanılan bileşenler: 2,5 kg susam ve yumurta sarısı-su karışımı (2 yumurta sarısının 250 ml su ile karıştırılarak çırılmasıyla hazırlanır).

Erbaa Katmerinin Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su ilave konularak hamur homojen şekilde ortalama 20 dakika iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda katmer hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur 20 dakika kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan ortalama 450 g olacak şekilde kesilerek hamur bezeleri yapılır. 50 kg un kullanılarak hazırlanan hamurdan yaklaşık 180 adet katmer üretilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 20 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Daha sonra hamurlar 2 cm kalınlığı geçmeyecek şekilde, ortalama 40 cm çapında dairesel şekilde açılır. Açılan hamurun yarısına sade katmerde yalnızca yağ, cevizli veya haşhaşlı katmerde ise ceviz-yağ veya haşhaş-yağ karışımından oluşan iç/harç malzemesi sürülür ve hamur ikiye katlanır. Yeni yüzeyin yarısında tekrar iç malzemesi sürülür ve katlanır, bu işlemler katmer 10-12 kat olacak şekilde yapılır ve hamurun tekrar yuvarlak şekil alması sağlanır. Daha sonra yaklaşık 30 dakika dinlendirilen hamur el ile ortalama 25 cm çapında dairesel olarak açılır. Üzerini kaplayacak şekilde yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir.

Piştirme işlemleri 250-300°C'ye ısıtılan tercihen taş tabanlı fırınlarda; 10-15 dakikalık bir sürede tamamlanır. Fırından çıkarılan katmerler üst üste gelmeyecek şekilde dizilerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra tüketiciye sunulur. Katmerler bütün olarak ya da parçalarına ayrılarak servis edilir.

Erbaa Katmerinin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erbaa Katmeri; coğrafi sınırdaki uzun yıllardır bilinen, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ün bağı bulunan bir katmerdir. Kendine has üretim metodu ile coğrafi sınırı ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ile üretim metodu bakımından farklılaşan Erbaa Katmerinin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Erbaa Katmerinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erbaa Belediyesinin koordinasyonunda; Erbaa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erbaa Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Erbaa Belediyesi tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Erbaa Katmeri coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.