

No: 498 – Mahreç İşareti

BAYBURT KETESİ

Tescil Ettiren

BAYBURT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.06.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 498
Tescil Tarihi	: 08.06.2020
Başvuru No	: C2018/009
Başvuru Tarihi	: 03.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Ketesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bayburt Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şeyh Hayran Mah. Dede Korkut Cad. No:46/3 Merkez BAYBURT
Coğrafi Sınır	: Bayburt ili
Kullanım Biçimi	: Bayburt Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün ambalajlı ticarete konu olması durumunda Bayburt Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ambalaj üzerinde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayburt ili Anadolu'nun kuzeydoğusunda tarihi İpek Yolu üzerinde bulunur. Bayburt ilinin geçmişini aydınlatan maddi kültür eserleri ile diğer yazılı kaynaklarda pek çok medeniyete ev sahipliği yaptığı bilinmektedir. Yörenin tarihindeki bu kültürel birikim yemeklerinin çeşitlenmesini ve bugünlere ulaşmasını sağlamıştır.

Bayburt Ketesi yörenin doğal ve beşeri kaynaklarının etkisiyle nesiller boyunca aktarılan bilgi ile günümüze ulaşan yöresel bir hamur işi ürünüdür.

Bayburt Ketesinde süt, tereyağı, maya, tuz, buğday unu ve yumurta sarısı malzemeleri bulunur. Ayrıca iç harcı un ve tereyağından oluşur. Rulo şeklinde pişirilen Bayburt Ketesi servise hazır hale getirilir.

Bayburt Ketesi uzun yıllardır yörede üretilen ve yöre ile özdeşleşmiş kültürel değerdir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

*1 litre süt

*Yaklaşık 500 gram eritilmiş tereyağı

*Yaklaşık 1 yemek kaşığı kuru maya veya 1 kibrit kutusu kadar yaş maya (tercihe göre)

*1 yemek kaşığı tuz

*2-2,5 kilogram buğday unu

İç malzemesi:

*Yaklaşık 500 gram tereyağı

*1 kilogram buğday unu

Üzeri için:

*8-10 adet yumurta sarısı

Maya yarım su bardağı ılık suda eritilir. Üzerine 1 litre süt, yaklaşık 500 gram eritilmiş tereyağı ve yaklaşık 1 yemek kaşığı kadar tuz ilave edilerek malzemeler karıştırılır. Ardından 2-2,5 kilogram buğday unu yavaş yavaş ilave edilerek orta sertlikte bir hamur elde edilir. Elde edilen bu hamurun üzeri kapatılarak 30-40 dakika mayalanmaya bırakılır.

İç malzeme hazırlığında 500 gram tereyağı eritilerek 1 kilogram buğday unu eklenir ve rengi pembeleşene kadar kavrulup iç malzemesi soğumaya bırakılır.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler elde edilir ve bu bezeler 5 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurlar oklava yardımıyla açılır, üzerine iç harcından konular ve rulo şeklinde sarılıp kendi etrafında büküldükten sonra elle hafiften bastırılarak düzlenip (Şekil 1), tepsiye alınıp 15-20 dakika dinlendirilir.

Dinlendirildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülerek, önceden ısıtılmış 180 °C fırında 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.



Şekil 1. Bayburt Ketesi rulo şekli

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

Bayburt Ketesi, yöre adı ile bilinirlik kazanmış yerel değerler arasında bulunmaktadır. Ürünün üretimi ve şeklinin oluşturulması ustalık gerektirdiğinden ürünün tüm süreçlerinin yörede tamamlanması gereklidir.

Denetleme:

Bayburt Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Bayburt Belediyesinden konusunun uzmanı birer kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yılda bir kez ve şikâyet halinde her zaman denetimler yapılacaktır.

Bayburt Ketesinin denetim esasları; üretim metodunda açıklanan malzemelerin kontrolü ile işlem adımları ve ürünün rulo şekli denetlenecektir. Ayrıca Bayburt Ketesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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.