

No: 1366 – Mahreç İşareti

KARS KETESİ

Tescil Ettiren

KARS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1366
Tescil Tarihi	: 25.05.2023
Başvuru No	: C2021/000365
Başvuru Tarihi	: 27.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Ketesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yusufpaşa Karadağ Cad. No:1 36000 Merkez / KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Ketesi; özel amaçlı buğday unu, maya ve süt kullanılarak hazırlanan hamurun yufka şeklinde açıldıktan sonra ayçiçek yağı ve sadeyağ ile yağlanıp katlanması, iç harç konup üzerine yumurta sürüldükten sonra pişirilmesi suretiyle üretilen ketedir. İç harç tuzlu, şekerli ve zencefilli olmak üzere üç şekilde hazırlanabilir. İsteğe bağlı olarak iri kıyılmış ceviz içi de koyulabilir.

Kars Ketesi daire ya da kare şeklindedir. Kare şeklinde olanları bir kenarı 25-30 cm, daire şeklinde olanların çapı en çok 25 cm'dir. Pişmiş haldeki ürün sarı-kahve arası bir renktedir. Yağ içeriği nedeniyle gevrek yapıdadır, kolay dağılabilir.

Kars Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 adet Kars Ketesi üretimi için kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Kete hamuru bileşenleri:

625-650 g özel amaçlı buğday unu
14-15 g maya
325-350 ml süt
3-4 g tuz
1-2 g beyaz şeker
Yufkaları yağlamak için kullanılan bileşenler:
50 ml ayçiçek yağı
50 ml eritilmiş sadeyağ

İç harç bileşenleri:

Tuzlu iç harç bileşenleri:
150-200 g sadeyağ
150-200 ml ayçiçek yağı
80-100 g özel amaçlı buğday unu
3-4 g tuz

Şekerli iç harç bileşenleri:

150-200 g sadeyağ
150-200 ml ayçiçek yağı
80-100 g özel amaçlı buğday unu
70-80 g beyaz şeker

Zencefilli iç harç bileşenleri:

150-200 g sadeyağ
150-200 ml ayçiçek yağı
80-100 g özel amaçlı buğday unu

15-20 g zencefil

İç harçların hazırlanması: Ocak üzerine konan bir tencerede, sadeyağ ve sıvı ayçiçek yağı ısıtılır. Sadeyağ eriyince azar azar un ilave edilerek ocağın altı kapatılır 5-10 saniye yağın ısısında karıştırılan un yağ ile karışıp kıvam aldığına üzerine, üretilecek kete çeşidine uygun tuz, şeker veya zencefil ilave edilip karıştırılır. İsteğe bağlı olarak 300-350 g iri kıyılmış ceviz içi de eklenebilir.

Hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi: Bir kaba konan ılık süte maya, şeker ve tuz eklenip karıştırılır. Üzerine azar azar un ilave edilip yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Üzerine temiz bir bez örtülerek yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamurdan 130-140 g parçalar alınarak yuvarlanır. Bu parçalara coğrafi sınırdaki pazı ya da künde denir.

İlk yapılan pazıdan başlamak üzere, az miktarda un serpilerek oklava ile 3 mm kalınlığında ve 90-100 cm çapında yufkalar açılır. Yufkanın daha kolay açılmasını sağlamak için, çok az miktarda nişasta serpilebilir.

Yufkaların tüm yüzeyine, bir fırça ile ayçiçek yağı ve sadeyağ sürülerek yağlanır. Fazla miktarda yağlanması pişirme işlemi sonrasında çatlamalara sebep olacağından dikkatlice yağlanmalıdır.

Yağlanmış yufkalar zarf şeklinde katlanır, ortalarına 55-55 g iç harç konur, bohça şeklinde kapatılırlar. Pişerken açılmamaları ve birbirlerine yapışmamaları için, ters çevrilip aralıklarla tepsiye dizilirler ve üzerlerine çatal batırılarak delinirler.

Ketelerin iç harçları, üzerlerine parmak uçlarıyla bastırılıp ortadan dışa doğru yaydırılarak kete kalınlığı eşitlenir. Üzerlerine fırça ile yumurta sürüldükten sonra, 180-200 °C'ye ısıtılmış fırında 40-45 dakika veya tandırda 30 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan keteler, üzerine temiz bez serilmiş tezgâh üzerinde 6 saat soğumaya bırakılırlar. Soğuyuncaya kadar üst üste konmazlar. Soğuyan Kars Ketesinin servisi, bıçakla dilimlendikten sonra yapılır. Kuru ortamda ve 4-6 °C'de 3 ay, derin dondurucuda ise 1 yıl süre ile saklanabilir.

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

Kars Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Ketesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Lokantacılar Esnaf Odası ile Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kars Ketesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.