

No: 623 – Mahreç İşareti

ÇAVUŞLU EKMEĞİ

Tescil Ettiren
GÖRELE BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 623
Tescil Tarihi	: 09.12.2020
Başvuru No	: C2018/102
Başvuru Tarihi	: 20.04.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Çavuşlu Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Görele Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kumyalı Mah. Cumhuriyet Meydanı No:12201 Görele GİRESUN
Coğrafi Sınırı	: Giresun ili Görele ilçesi Çavuşlu beldesi
Kullanım Biçimi	: Çavuşlu Ekmeği ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajında kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çavuşlu Ekmeği, ekmeklik buğday unu, su ve ekşi hamurun 10:1 oranında karıştırılarak yoğrulmasıyla yapılan ve fırından çıktıktan sonra üzerine bulamaç sürülen bir ekmektir. Ekmeğin üzerine sürülen bulamaç, ekmeğe parlak bir görünüm kazandırırken, üzerinde oluşturduğu tabaka ile de raf ömrünün uzamasına katkı sağlar.

Çavuşlu Ekmeğinin dış kabuğu sert ve üst kabuk kalınlığı 2-4 mm, taban kabuk kalınlığı 4-6 mm olup ağızda dağılan gevrek bir yapıdadır. Ekmeğin iç kısmı süngerimsi, pişkin ve gözeneklidir.

Çavuşlu Ekmeği, asitlik oranının yüksek olması nedeniyle oda şartlarında 7-10 gün kadar saklanabilir.

Çavuşlu Ekmeğinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik		En Düşük	En Yüksek
Boyut	Çap (mm)	151	165
	Yükseklik (mm)	125	151
	Taban kabuk kalınlığı (mm)	4	6
	Üst kabuk kalınlığı (mm)	2	4
Renk (ekmek içi)	L*[0'dan (siyah) 100'e (beyaz) değişen]	62,40	71,44
	a*[-100'den (mavilik) + 100'e (sarılık) değişen]	1,38	2,33
	b*[-100'den (yeşillik) +100'e (kırmızılık) değişen]	8,12	11,17
Asitlik (pH)		4,33	6,05

Çavuşlu Ekmeği, taş fırınlarda ve bölgede bol miktarda bulunan kızılâğaç (*Alnus glutinosa*) odununun ateşinde pişirilir. Kızılâğaç odununun ateşinden çıkan tütsü, ekmeğe fûme benzeri bir lezzet katar. Kızılâğaç odunu çabuk yanar ve kül bırakmaz. Kızılâğaç odununun bu özelliği sayesinde, ekmeğin pişirilirken fırının tüm kapakları kapatıldığında fırın içinde duman oluşmaz ve ekmekte acılaşıma olmaz. Bu özellik ayrıca, ekmeğin kabuğunun istenilen kalınlıkta ve pişkinlikte olmasını sağlar.

Taş fırının özelliği: Çavuşlu Ekmeğinin pişirildiği taş fırının tabanında, Osmanlılar zamanında “şamot” adı verilen fırın taşı veya kara fırın taban taşı denilen ateşe dayanıklı taş kullanılır. Kara fırınlarda taban taşından başka aynı özelliklere sahip olan ateş tuğlaları da kullanılmaya başlanmıştır.

130 cm derinliğindeki fırın kuyusunun 80 cm'lik kısmına kalın çakıl taşları konur. Bu taşlar, fırının alttan su alması durumunda süzgeç görevi görerek suyun üst kısma geçmesini engeller. Kalın taşların üzerine 20 cm kadar daha ince çakıl taşı konur. Çakılın üzerini tamamen örtecek kadar ince kum yayılır. Daha sonra ısıyı tutup tekrar

yansıtması amacıyla cam kırıkları konulur. Bunun üzerine hem ısıyı tutması hem de rutubeti engellemesi için kalın tuz (kaya tuzu) yayılır. Tuzun üzerine taban taşları yerleştirilir ve taşların iyice oturmaları için ağaç bir tokmak ile dövülür. Fırın kuyusu yapılırken, fırının ön cephesinde ana kapıdan biraz aşağıda ve yanda cehennemlik adı verilen, dışarıdan odunların konulacağı ve yakılacağı ızgaralı bir bölüm yapılır, ızgaranın üzerinde yakılan odunlardan çıkan ısı fırının içini ekmek pişirmeye hazır hale getirir. İyice yanan odunların közleri de ızgaranın alt kısmına geçerek fırın ısısının devamını sağlar. Fırın tavan tuğlaları hafif kavis yapacak şekilde örülür ve fırının içine kubbe şekli verilir. Tavan örülürken cehennemlikten uzak olan arka üst kısımda 20 cm x 20 cm boyutlarında ve fırının büyüklüğüne göre bir veya iki tane baca yeri bırakılır. Bu bacalar ateşe dayanıklı tuğlalar ile yukarıya doğru örülüp tavan kısmının üzerinden geçirilerek ana bacaya bağlanır. Ana baca fırının dışında ana kapağın hemen üzerindeki boşlukta 20 cm x 80 cm veya 40 cm x 40 cm boyutlarında yapılır. İç bacalara birer tane baca kapağı konur. Bu kapaklar fırın dış cephesinde bulunan birer kol yardımı ile kontrol edilir, iç bacalar cehennemlikte yanan odunların isini, kokusunu ve dumanını ana bacaya gönderir. İç bacaların cehennemlikten uzak olmasının nedeni ise, odunların alevlerini fırının tavanına doğru çekmesidir. Fırının tavanına gelen yüksek alevler, fırın içinin pişirmeye hazır hale gelmesine (tavlanmasına) sebep olur. İç bacalar, odunlar köz haline gelene ve fırın içi tavlanana kadar açık bırakılır. Fırın pişirmeye hazır hale geldiğinde dış kısımdaki kollar yardımıyla baca kapakları kapatılır. Közlerden çıkan sıcaklık fırın ısısının devamını sağlar.

Örme işlemi tamamlanan fırında, tavan tuğlalarını ve harcını sıkıştırmak ve fırını kurutmak için üç gün boyunca tavlama adı verilen ateş yakılır. Tavlama işleminden sonra, fırının içine sinen koku ve is ile tavan ve bacadan dökülen tozlar önce uzun saplı bir süpürgeyle süpürülür ve daha sonra ucuna ıslak bez sarılmış yörede "silengi" adı verilen uzun saplı paspas kullanılarak tüm is ve tozlar toplanır, fırının içi temizlenir. Fırın kullanılmaya hazır hale gelir. Silengi bunun dışında, fırın ısı yüksek olduğunda ekmek hamurlarını fırına atmadan önce ıslatılıp fırın taban taşlarına ve cehennemliğe yakın yerlere sürülerek ısıyı düşürmek amacıyla da kullanılır.

Üretim Metodu:

Çavuşlu Ekmeğinin yapımında kullanılan ekşi maya geçmişten gelen bir gelenekle üretim için her gün yoğurulup mayalandırılan hamurdan ertesi gün için maya bırakılması geleneği ile nesilden nesile aktarılmış bir mayadır.

Ekmeğin hamuru için malzemeler:
100 kg ekmeçlik buğday unu
1,5 kg tuz
40-45 litre su (25°C sıcaklıkta)
10 kg ekşi hamur

Çavuşlu Ekmeğinin hamurunun yapılışı: Un, tuz, su ve ekşi hamur makinede yaklaşık 30 dakika yoğrulur. Hazırlanan hamur 20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur mayalama teknesine alınarak 45 dakika mayalandırılır. 1,5-5 kg'lık parçalara kesilen hamurlar, yuvarlak şekil verilerek dinlendirme çanaklarına alınır ve 30 dakika bekletilir. Bekleme sırasında üst kısmı kuruyan hamur alt üst edilerek kalın bir taban oluşması sağlanır ve üst kısmı bıçakla çizilir.

Bulamacın hazırlanması: 2 litre suya 1 kg ekmeçlik buğday unu katılarak topaklanma olmayacak şekilde karıştırılır ve bu karışıma 2 litre kaynar su eklenerek kaynatılır.

Çavuşlu Ekmeğinin pişirilmesi: Taş fırınlarda kızılgağaç odunu yakılır. Fırının hızlı bir şekilde 200-220°C'ye ısıtılarak tava gelmesi sağlanır. Fırının kapağı açılarak dinlendirme çanaklarındaki ekmeç hamurları tahta kürek yardımıyla fırının tabanına yerleştirilir. Fırının tüm kapakları kapatılarak ekmeçler yaklaşık 70 dakika pişirilir. Fırından çıkan sıcak ekmeçin üzerine fırçayla bulamaç sürülür ve soğumaya bırakılır.

Çavuşlu Ekmeğinin küçük boyu 850 g, orta boyu 1750 g ve büyük boyu 2450 g olup, Türk Gıda Kodeksi Ekmeç ve Ekmeç Çeşitleri Tebliğinde yer alan - %2 ağırlık toleransı uyarınca üretim yapılır.

Çavuşlu Ekmeçi kâğıt ambalaja sarılır ve üzerinde Çavuşlu Ekmeçi logosu ve mahreç işareti amblemi bulunan poşetlerde satışa sunulur.

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

Çavuşlu beldesinde uzun yıllardır üretilen ve kendine has üretim metodu ustalık becerisi gerektiren Çavuşlu Ekmeğinin yöreyle ün bağı bulunmaktadır. Belirtilen sebeplerle üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Görele Belediyesinin koordinasyonunda ve Görele Belediyesinden, Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Görele İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Görele Fırıncılar Odasından birer uzman personelin katılımıyla oluşturulan en az dört kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler altı aylık periyotlarla yılda iki kez düzenli, şikâyet veya gerek görüldüğü durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan taş fırının ve kızılâğaç odununun uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygunluğu.
- Çavuşlu Ekmeği ibareli logonun 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.