

No: 449 – Mahreç İşareti

KÜRTÜN ARAKÖY EKMEĞİ

Tescil Ettiren

GÜMÜŞHANE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 449
Tescil Tarihi	: 04.09.2019
Başvuru No	: C2018/076
Başvuru Tarihi	: 14.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kürtün Araköy Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaer Mah. Atatürk Cad. No:55 Kat:2 Merkez GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınırı	: Gümüşhane ili Kürtün ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ambalajlı satışlarda, coğrafi işaret ibaresi, marka ile birlikte kullanıldığı durumlarda, marka ibaresinden küçük olmamak üzere üründe kullanılır. Ambalajsız satışının yapıldığı durumlarda Kürtün Araköy Ekmeğinin bulunduğu raf/bölme üzerinde coğrafi işaret ibaresi ve resmi coğrafi işaret amblemi bulunur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kürtün Araköy Ekmeği, Gümüşhane ili Kürtün ilçesi sınırlarında yüzlerce yıldır üretilen, geleneksel bir ekmektir. Kürtün Araköy Ekmeği 3,5- 5 kg ağırlığında, 13-18 cm yüksekliğinde ve yuvarlak şekildedir. Üretiminde un, su, ekşi maya ve tuz kullanılır.

Kürtün ilçesi halkı tarafından “fırın evi” olarak tabir edilen üretimhanelerde, taş fırınlarda pişirilir. Taş fırınlarda pişirilmesi ekmeğin yavaş pişmesine, ekmeğin tabanının taşa uygun şekil almasına ve ekmeğin kabuğunun oldukça kalın olmasına neden olur. Kürtün Araköy Ekmeğinin 7-9 mm arasındaki taban kalınlığı, diğer ekmeklere nazaran daha kalın ve serttir.

Kürtün Araköy Ekmeği üretiminde maya olarak sadece bir önceki hamurdan ayrılarak saklanan ekşi hamur kullanılır, hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. Ekşi hamur, önceki hamurdan ve mayalanmanın gerçekleştirildiği ortamdan gelen mikroflorayı yapısında barındırır. Yapısında ağırlıklı olarak *Saccharomyces cerevisiae* türü mayalar ile *Lactobacillus*, *Bifidobacter* ve *Leuconostoc* cinsi laktik asit bakterilerini içermektedir. Ekmeğin mayalanması sürecinde iç kısmında önemli oranda hava boşlukları oluşur. Kürtün Araköy Ekmeğinin ayırt edilmesinde bu boşluklar oldukça önemli bir gösterge olup, 1. Sınıf ekmeğin boşlukları olarak kabul edilen (0,05–0,49 mm²) boşlukların oranı % 65’den fazla, 5.sınıf boşlukların (>50 mm²) miktarı ise %1’in altındadır.

Kürtün Araköy Ekmeğinin pH (4 ± 0,5), asitlik (laktik asit cinsinden %1,1 ± 0,2), yoğunluk değerleri (0,45 g/cm³ ± 0,6) önemli ayırt edicilik kriterlerindedir. Kürtün Araköy Ekmeğinin düşük pH’sı nedeniyle raf ömrü uzundur; taze olarak 2 hafta, derin dondurucuda 6 ay, kurutulmuş peksimet halinde ise 1 yıl saklanabilir.

Üretim Metodu:

İlk fermantasyon

Kürtün Araköy Ekmeğinde üretimin ilk aşaması, daha önceki üretimlerden ayrılan ekşi ekmeğin hamurunun fermantasyonla çoğaltılmasıdır. Buna ön maya hazırlanması da denir. Toplam üretilen hamurun % 10-15’ini teşkil edecek kadar ön maya hazırlanır. Derin bir tekneye alınan bir önceki ekmeğin hamurunun üzerine yavaşça ılık su eklenir, karıştırılır. Hamura katılacak su miktarı usta tarafından belirlenir. Hedeflenen miktara ulaşacak kadar ekmeğin buğday unu eklenerek hamur oluşturulur. Teknenin ağzı örtülür ve fermantasyona bırakılır. Ekmeğin ustası kabaran hamurun tekne içinde yükseldiği seviyeyi takip eder. Bu işlem yaz aylarında kısa sürerken soğuk mevsimlerde süre uzar. Bu durumlarda usta, soğuk veya ılık su kullanarak fermantasyonu kontrol eder.

Kitle fermantasyonu

İlk fermantasyon sonucu kabaran hamura 100 birim ekmeğin buğday unu katılır. 100 birim un için, 61±2 birim su ve 1,5-2 birim tuz eklenerek 20-30 dakika yoğrulur. Kürtün Araköy Ekmeğinde yoğurma bir kez yapılır. Hamur yoğrulduktan sonra kitle fermantasyonu gerçekleştirilir. Ortam şartları fermantasyonda etkili olup, ortalama süre 4 saattir.

Fırının hazırlanması ve ekmeklerin pişirilmesi

Taş fırında odun yakılarak fırın iç sıcaklığı 200-230°C'a ulaştırılır. Közler fırının bir kenarına çekilir. Fırın tabanı temizlenir. Fermantasyonu tamamlanan hamurdan 5-6 kg kadar hamur el ile bölünür, yuvarlak şekil verilir ve üzeri kepeklenmiş tahta fırın küreğinin üzerine yerleştirilir. Usta, hamurları fırın tabanında boş yer kalmayacak şekilde yerleştirir. Fırın kapağı kapatılır. Kapak önüne bir miktar halen yanan köz veya ateş yerleştirilir. 4 saat bu sıcaklıkta ekmekler pişirilir. Pişen ekmekler, fırıncı küreği kullanılarak çıkarılır. Fırın evi içinde dinlendirilmeye bırakılır.

Peksimet olarak satışa sunulacak ekmekler soğuduktan sonra dilimlere ayrılır. Fırın sıcaklığı yaklaşık 150°C iken 2-5 cm genişliğinde dilimlenmiş ekmekler fırına yerleştirilir. Ağız hava almayacak şekilde kapatılır, 12 saat kurumaya bırakılır. Bu süre sonunda kuru ekmekler fırından çıkarılıp nem almayacak şekilde paketlenir.

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

Kürtün Araköy Ekmeği üretiminde maya olarak sadece bir önceki hamurdan ayrılarak saklanan ekşi hamur kullanılır, hiçbir katı maddesi kullanılmaz. Ekmeğe özelliğini veren bu ekşi mayaya, üretildiği bölgenin hava ve suyundan gelen mikroorganizmalar özellik katar. Ekşi mayanın bu özelliğinden dolayı Kürtün Araköy Ekmeğinin tüm üretim aşamaları Kürtün ilçesinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası yönetiminden 2 kişi, odanın ekspertiz faaliyetlerinde görev yapan 1 gıda mühendisi, Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az 1 kişi ve Gümüşhane Ziraat Odasından 1 kişi olmak üzere en az 5 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır. Denetimler yılda en az 1 kez, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Kürtün Araköy Ekmeğinin üretim metodu ve son ürüne ait fiziksel ve kimyasal özellikler denetim merci tarafından denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetiminin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korumasında hukuki süreçleri yürütür.