

**No: 544 – Mahreç İşareti**

**BOLU PATATESLİ EKMEĞİ**

Tescil Ettiren

**BOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.04.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 544
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.09.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/048
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 26.04.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bolu Patatesli Ekmeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Borazanlar Mahallesi D 100 Karayolu Caddesi No:42 BOLU
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Bolu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bolu Patatesli Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda Bolu Patatesli Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Bolu Patatesli Ekmeği; ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unu ile Bolu'da yetiştirilen patates (haşlanmış) kullanılarak, geleneksel mayalama yöntemi ile mayalanıp, taş zeminli fırınlarda 220-250°C sıcaklıktaki fırında kabuk oluşumundan sonra 180-200 °C'ye düşürülen sıcaklık ile 50-60 dakikada pişirilerek üretilen bölgeye özgü bir ekmek çeşididir.

Geçmişe eskiye dayanan Bolu Patatesli Ekmeği, anneden kıza geçen bir miras niteliğinde geleneksel bir üretim şekline sahiptir ve Bolu mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Bolu'da yörenin genç kızları evlenirken giydikleri geleneksel kıyafet olan üç eteğin üzerinden bel kısmına dolanan 'kuşak' içine gelin annesinin, kendi annesinden alıp yıllarca besleyip kullandığı, yıllar boyunca nesilden nesile aktarılan, yıllanmış ekşi ekmek mayası yerleştiği bilinmektedir.

#### **Bolu Patatesli Ekmeğinin Ayırt Edici Özellikleri;**

- 1- Bolu'ya özgü ekşi hamurun kullanılmasıdır. Ekmek hamuru yapılırken ekşi maya kullanılmakta, bazı durumlarda çok düşük oranda yaş maya da ilave edilebilir. Ekşi maya, ekmek ustaları tarafından yeniden hazırlanabildiği gibi, bir önceki ekmek üretiminden ayrılan hamur da kullanılabilir. Ekşi maya ve yaş maya birlikte kullanılması üretilen ekmeğin lezzet, koku ve hacmine olumlu etki sağlamaktadır.
- 2- Bolu Patatesli Ekmeği taş zeminli fırınlarda yapılması, üretilen ekmeğin karakteristik lezzet ve koku özelliklerini sağlar.
- 3- Ekmek hamurunda, Bolu'da yetiştirilmiş patatesin kullanılması, ekmeğin karakteristik tadına ve besleyiciliğine katkı sağlar. Ekmek üretiminde kullanılan haşlanmış patates, hamurun mayalanma sürecini kısaltır ve ekmeğin bayatlama süresini uzatır.

#### **Üretim Metodu:**

Bolu Patatesli Ekmeği genellikle 1,25 ila 2 kg arasında üretilir.

#### **Bileşen Listesi**

Ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unu, su, haşlanmış patates, ekşi maya ve yaş maya (*Saccharomyces cerevisiae*), tuz (Son üründe tuz oranı (m/m) (kuru maddede) en fazla % 1,5'i geçmeyecek şekilde tuz kullanılır), isteğe bağlı olarak hamur üzerine kızarıklık vermesi ve parlak görünüm vermesi için su püskürtülür veya yoğurt/un-su bulamacı sürülebilir. Ayrıca ekmek üzerine isteğe bağlı olarak çörek otu, haşhaş vb. de konulabilir.

#### **Ekmek Hamuru Hazırlanması**

Patatesler haşlanır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan patateslerin kabukları soyulur ve ezilerek püre haline getirilir ya da rendelenir. Diğer tarafta daha önce yapılmış olan ekmek hamurundan alınan ekşi maya ve kullanılacaksa yaş maya ılık su yardımı ile eritilir. Buğday unu, tuz, haşlanmış patates ve eritilmiş maya karıştırılıp su ilavesi ile hamur ele yapışmayacak bir kıvamda gelene kadar yoğrulur. Kullanılacak suyun çok sıcak olması önerilmez aksi halde ekmek sert olabilmektedir. Hamur yoğurma işlemi 20-25 dakika kadar sürer. Burada en önemli husus; bileşen listesindeki bileşenlerin iyi karışmasının sağlanması ve hamurun iyice yoğrulmasıdır.

### Mayalanma

Yoğrulan hamurun (özleştirme) üzerine kurumaması için biraz buğday unu serpilip kalın bir bezle örtülür. Bu aşamada ekmeğe isteğe bağlı ayçiçek yağı da sürülebilir; buradaki amaç hem hamur yüzeyinin kurummasını hem de hamurun üzerine örtülen örtüye yapışmamasını sağlamaktır. Hamur oda sıcaklığında dinlenmeye bırakılır. Mayalama süresi hamurun miktarına, kullanılan yaş maya ve ortam sıcaklığına göre değişkenlik gösterebilir. Kış aylarında daha uzun sürede mayaya gelen hamurun mayalanma süresi, yaz aylarında 1 saate kadar düşebilmektedir. Kullanılan yaş maya miktarı ve ortamın sıcaklığı arttıkça mayalama süresi kısılır.

### Şekil Verme

Patatesli ekmeğin hamuru içerdiği patates nedeni genellikle diğer ekmeğin hamurlarına göre daha yumuşak kıvamdadır. Bu özelliği nedeni ile şekil vermek oldukça zordur. Mayalanan hamur unlu tezgâha alınarak; el yordamıyla veya bıçak, ekmeğin keski ile eşit bezelere bölünür. Her bir bezeye un yardımı ile oval şekil verilir. Parmak uçları ile hamurun üst kısmına bastırılır. Şekil vermede ekmeğin tavası ya da kalıp kullanılmaması ekmeğin şekil olarak standart bir görüntüden uzak olmasına neden olur. Ekmeğin fırına verilmeden üzerine yoğurt veya un-su bulamacı sürülebilir. Tercihen çörek otu, haşhaş vb. ile de süsleme yapılabilir.

### Pişirme

Taş zeminli fırınlar patatesli ekmeğin için hazırlanırken öncelikle fırının taş tabanının ısınması sağlanır, taban bir bez yardımıyla temizlendikten sonra ekmeğin hamurları yerleştirilir. Ekmekler, 220-250 °C'ye ısıtılan fırında kabuk oluşumundan sonra 180-200 °C'ye düşürülen sıcaklık ile 50-60 dakika arasında pişirilir. Ekmeğin iç kısmı iyi pişirilmesi sağlanır. Ekmeğin iç kısmı iyi pişirilmediğinde, dış kabuk altı basık ve yapışkan bir dokuda olur. Hamurda fazla su kullanılması da bu duruma sebep olabilir. Pişirmenin kontrolü için fırından çıkarılan ekmeğin altına elle vurulur, tok bir ses çıkıyorsa ustalar tarafından ekmeğin istenen düzeyde piştiği anlaşılır.

### Muhafaza ve Ambalajlama

Pişirilen ekmeğin soğumak üzere dinlenmeye alınır. Kurumaması için üzeri örtülü bir şekilde yaklaşık 1 saat bekletilir ve ardından tüketime hazır hale gelir. Ekmeğin ambalajlanacak ise ekmeğin tamamen soğuduğundan emin olunması gerekir.

Bolu Patatesli Ekmeği; sıcaklık ve rutubetten korunmalı, ambalajlı olarak tüketiciye sunulması durumunda, gıda ile temasa uygun ambalaj malzemeleri kullanılmalıdır.

Patatesli ekmeğinin raf ömrü, oda sıcaklığında (18-24°C) en fazla 15 gün, buzdolabı koşullarında ise en fazla 25 gündür. Ayrıca ekmeğinin formu (ufalanma olmadan) ve lezzeti değişmeden vakum ambalajlarda -18 °C'de dondurularak 6 ay kadar saklanabilmektedir. Bütün veya dilimlenerek dondurulan ekmeğin, tüketiciler tarafından tercihen tereyağı ile kızartılarak tüketilir.

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

Ürün bölge insanının kültürel birikimidir. Ürünün üretim metodu nesilden nesile aktararak günümüze ulaşmıştır. Bolu Patatesli Ekmeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi gerekir. Bolu'da yetiştirilen patates kullanılır. Ürünün tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Bolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu İl Sağlık Müdürlüğü ve Bolu Belediyesinden birer üyenin katılımı ile en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl Bolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Bolu Patatesli Ekmeği coğrafi işaretinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımı, bileşen listesine uygunluk ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşu bildirilir.

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.