

No: 1425 – Mahreç İşareti

EMET EKMEĞİ

Tescil Ettiren
EMET BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1425
Tescil Tarihi	: 26.07.2023
Başvuru No	: C2022/000331
Başvuru Tarihi	: 03.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Emet Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Emet Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kapaklıca Mah. Hükümet Cad. No:1 Emet KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Emet ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emet Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emet Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emet Ekmeği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve ekşi maya kullanılarak Kütahya ili Emet ilçesinde üretilen ekmektir. Taş fırında ve odun ateşinde pişirilir. Dışı sert kabuklu, içi yumuşak yapıdadır. Ortalama ağırlığı 1.500 g, genişliği ise 26 cm'dir.

Emet Ekmeğinin üretiminde kullanılan ekşi maya; cam kavanozdaki ılık suyun içine atılan nohutların 2 gün boyunca güneş görmeyecek şekilde bekletilmesiyle oluşan nohut suyuna ekmeklik buğday unu ve tuz ilave edilmesinin ardından tahta kaşıkla karıştırılan bu karışımın bir gün daha bekletilmesiyle elde edilir. Hamurun mayalanması yoğurulan hamurun dinlendirilmesi ve bezelere bölünüp şekil verilen hamurların dinlendirilmesi olarak iki aşamada gerçekleştirilir. Mayalanma tamamlandıktan sonra taş fırınlarda odun ateşiyle pişirme işlemi gerçekleştirilen Emet Ekmeği tüketime hazır hale gelir.

Emet Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

90 adet Emet Ekmeği üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

75 kg ekmeklik buğday unu
8,8 kg ekşi maya
1,1 kg tuz (Son üründe tuz oranı (m/m) (kuru maddede) %1,5'i geçmemelidir.)
51 l ılık su

Ekşi Mayanın Hazırlanması

110 g nohut, cam kavanozdaki 2 litre ılık suyun içerisine atılır ve 2 gün boyunca güneş görmeyecek şekilde bekletilir. Hazırlanan karışıma yaklaşık 1 kg ekmeklik buğday unu ve 10 g tuz ilave edilerek tahta kaşık ile karıştırılarak bir gün daha bekletilir ve maya hazırlanmış olur.

Ekmek Hamurunun Hazırlanması

Ekmeklik buğday ununa ılık su eklenir karıştırılır, ardından ekşi maya ilave edilerek tüm bileşenler karıştırılır ve ele yapışmayacak kıvamda homojen bir hamur elde edilinceye kadar iyice yoğrulur.

1. Mayalama

Yoğrulan hamur, hamur teknesinde üzeri örtülerek yaklaşık 2-3 saat dinlendirilerek mayalanması sağlanır. Ortam sıcaklığı arttıkça mayalanma süresi kısaldığı için, kış aylarında daha uzun, yaz aylarında ise daha kısa sürede mayalanma gerçekleşir.

Şekil Verme ve 2. Mayalama

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar elle, bıçakla, ekmek keski vb. aletlerle 1800 g'lık eşit bezelere bölünür. Bezeler, üzeri unlu tezgâhlarda yuvarlanarak şekillendirildikten sonra üzerine un serpilmiş pasalara yerleştirilir ve yaklaşık 1 saat daha dinlendirilerek ikinci mayalanmanın tamamlanması sağlanır.

Pişirme

Taş fırın odun ateşiyle ısıtılır. Tabanı temizlendikten sonra ekmek hamurları yerleştirilir. Emet Ekmeğinin pişme süresi ortalama 1 saat 10 dakikadır. Kızaran ve kabuk oluşumunu tamamlanan ekmekler fırından çıkarılır. Bir ekmeğin ortalama ağırlığı 1.500 g, genişliği ise 26 cm'dir.

Muhafaza

Pişen Emet Ekmeği, kurumaması için üzeri örtölü bir şekilde yaklaşık 1 saat kadar dinlendirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir.

Emet Ekmeği; serin, kokulardan ari, rutubetsiz ortamlarda 15 gün muhafaza edilir. Daha uzun süre muhafaza edilebilmesi için (1 ay) buzdolabı koşullarında saklanması tavsiye edilir.

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

Emet Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Kütahya ili Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emet Ekmeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Emet Belediyesinin koordinasyonunda; Emet Belediyesinden 1, Emet İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Emet Esnaf ve Sanatkârlar Odasından 1 üyenin katılımıyla ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleşir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Emet Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa 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.