

No: 1262 – Mahreç İşareti

MESUDIYE KURU EKMEĞİ / MESUDIYE GOLİTİ

Tescil Ettiren
ORDU BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1262
Tescil Tarihi	: 22.11.2022
Başvuru No	: C2021/000438
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkıye Mah. Atatürk Blv. No:111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınırı	: Ordu ili Mesudiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti; ekmeklik buğday unu, kuru maya (*Saccharomyces cerevisiae*), tuz ve su kullanılarak Mesudiye ilçesinde üretilen ekmektir. Halka şeklinde olup dış çapı 25-30 cm, iç çapı ise 15-20 cm'dir. Tercihe bağlı olarak tam kurutma işlemi için 10-15 cm uzunluğunda parçalara ayrılabilir. Ağırlığı 100-150 g'dır.

Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin hamuru, 15-20 dakika mayalandırılır. 170°C sıcaklıktaki taş fırında pişirilir. Ekmeği pişirme ve kurutma işlemleri, kademeli olarak birkaç seferde yapılır. Üretiminde, benzoik asit ve sorbik asit gibi bayatlamayı önleyen herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti, kuru olarak veya ıslatılarak tüketilebilir.

Mesudiye Kuru Ekmeğine / Mesudiye Golitine ait bazı fizikokimyasal özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Asitlik (ml/100g)	3,06 - 4,96
Tuz	%2,16 - 2,39
Ham kül	%2,65 - 2,80
Rutubet	%4,75 - 9,32

Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adet ağırlığı 100-150 g olan yaklaşık 25 kg Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti üretimi için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

35 kg ekmeklik buğday unu
20 litre su
100 g kuru maya (*Saccharomyces cerevisiae*)
500 g tuz

Ilık suya maya, tuz ve ekmeklik buğday unu ilave edilip homojen ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar hamur yoğurma makinasında ya da elle 25 dakika kadar yoğrulur. Mayalanması için 15-20 dakika dinlendirilen hamur, 300 g'lık bezelere ayrılıp 10 dakika daha dinlendirilir.

Bezeler elde, dış çapı 35-45 cm iç çapı ise 25-30 cm olan halka şeklinde açılır. Önceden 170°C'ye ısıtılmış taş fırında 15 dakika pişirilip yarı pişmiş halde fırından çıkartılır. Soğuyunca tekrar 15 dakika pişirilip fırından çıkarılır. Soğuyan ekmekler tavlama için 15 dakika fırında bekletilip çıkarılır. Fırından çıkarılan kuru ekmeğin dış çapı 25-30 cm, iç çapı 15-20 cm olur.

Ekmekler, tam kurutma için 50°C sıcaklıktaki taş fırında 4-5 saat bekletilir. Tercihe bağlı olarak 10-15 cm uzunluğunda parçalara ayrıldıktan sonra da fırınlanabilir. Fırından çıkarılıp soğuması için 30-60 dakika bekletilir.

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti, hava almayacak şekilde ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda 1-2 kg ağırlığında paketlenerek satışa sunulur. Serin ve kuru ortamda muhafaza edildiği takdirde raf ömrü 3-5 yıldır.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İcerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ordu Büyükşehir Belediyesi, Mesudiye Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, özellikle kurutma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu 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.