

No: 173 – Mahreç İşareti

BEYPAZARI KURUSU

Tescil Ettiren
BEYPAZARI TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 20.09.2012 tarih ve 28417 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 31.12.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.01.2020 tarih ve 69 sayılı Bülten

Tescil No	: 173
Tescil Tarihi	: 14.05.2013
Başvuru No	: C2010/002
Başvuru Tarihi	: 31.12.2009
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Kuru
Ürün Adı	: Kuru
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beypazarı Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gazigündüzalp İş Merkezi Kat:1 No: 61 Beypazarı ANKARA
Coğrafi Sınır	: Türkiye
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi, aşağıda yer alan logo örneği ile birlikte ürün etiketinde veya ambalajında kullanılmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Kuru, parmak büyüklüğünde, baklava şeklinde, un, süt, tereyağı veya üreticinin tercihinine göre tereyağı ve margarin karışımı kullanılarak üretilen dayanıklı bir fırıncılık ürünüdür. Beypazarı Kuru üretiminde katkı maddesi kullanılmaz.

Taş fırınlarında yavaş yavaş pişen Beypazarı Kuru, genel olarak çay ile birlikte tüketildiği için, ince çay bardaklarına girebilecek boyutta hazırlanır. Taş fırınlarında pişirilen Beypazarı Kuru, kuru bir ortamda saklandığında tavsiye edilen tüketim tarihi 1 yıldır.

Beypazarı Kuru üretiminde sert buğdaydan elde edilen ekmeçlik buğday unu kullanılır. Kullanılan süt, günlük ve taze olmalıdır, sağım aşamasından sonra bekletilmeksizin işlenmeye başlanmalıdır. Bu sebeple üretimde kullanılan sütler, Beypazarı'ndan temin edilir.

Beypazarı Kurusunda, diğer peksimet çeşitlerinde kullanılan su yerine süt kullanılması ürünün ağızda kolay dağılmasını ve gevrek olmasını, kendine özgü rengini muhafaza edebilmesini sağlar. Üründe kullanılan tarçın, yenibahar veya mahlep, ürünün kendine özel tadını ve aromatik özelliğini verir.

Hamurun karışımında fermantasyonu arttırmak ve bayatlamayı engellemek için katkı maddeleri kullanılmaz. Yoğurma aşaması, usta tarafından takip edilir. Hamur yumuşak, ele yapışmayacak ve şekil vermesi kolay bir kıvama gelene kadar devam eder. Mayalanma sonrasında şekillendirme ve yuvarlatma aşamaları da usta tarafından kontrol edilir.

Ürün, 200-350°C'ye kadar ısıtılmış taş fırınlarda pişirilir. Fırınlarda yanma, pişme bölümünün alt katı veya yan bölümlerde yer alan yanma odalarında gerçekleşir, yanma sonucu açığa çıkan duman, is ve kül tozlarının pişme bölümüne girmesi engellenir.

Uygun sıcaklık ve sürede, taş fırınlarda pişirilen ürün doğal olarak soğutulur, soğuma süresi sonunda ve pişme sıcaklığının yaklaşık yarısı oranında sıcaklığa düşürülen fırında kurumaya alınır. En az 3 saat süre ve sabit sıcaklıkta kurutularak renk, koku ve aromanın korunması sağlanır. Pişirme ve soğutma süreleri Beypazarı Kurusuna özeldir ve ustalık gerektirir.

Üretim Metodu:

Malzemeler

50 kg ekmeçlik buğday unu ile üretilen Beypazarı Kuru için;
8-10 kg margarin (veya aynı miktarda tereyağı)

4-6 kg tereyağı
19-22 kg süt
500-750 g tuz
100-150 g tarçın, mahlep veya yenibahar
500-800 g ekmek mayası

Un, süt ve önceden eriyik hale getirilmiş olan tereyağı ve margarin yoğurma kazanlarına alınır. Yoğurma sırasında baharatlar ve tuz ilave edilerek işleme devam edilir. Homojen bir karışım elde edilene kadar yoğrulma devam eder, hamur yumuşak, ele yapışmayacak ve şekil vermesi kolay bir kıvama yaklaşıldığında karışıma maya da dahil edilerek yoğrulmaya devam edilir. Kıvamın elde edilmesi ile yoğrulma tamamlanır ve hamur kazanlardan tezghlara alınarak dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenme süresi, ortam koşullarına bağlı olarak 10-30 dakika arasında değişir.

Dinlendirilen hamur tezghlarda ve elde yuvarlatılarak çapı 2,5 cm olan silindirik fitiller haline getirilir. Yuvarlatma esnasında uygulanan farklı basınç, ürünün i dokusunun gelişmesini sağlar. Silindir haline getirilmiş hamur fitiller, 8 cm boyunca tek tek ve verevine kesilerek yine tek tek pişirme tavalarına dizilir. Kesilen hamur, kesilen kenarların birbirlerine geleceği ve verev kesimden kaynaklanan üçgen boşlukları tamamlayacak şekilde, mayalanma ve pişme sırasında gerçekleşecek olan hacimce büyümeden dolayı yapışmamalarını sağlamak için gerekli aralıklar bırakılarak dizilir. Pişirme tavalarına dizilen hamur, mayalanma sürecini tamamlamak üzere beklemeye alınır. Ortalama 30 dakika bekletilen hamur, sıcaklığı önceden 200-350 °C'ye yükseltilmiş olan taş fırınlarda pişirilir. Pişirme, hamur yüzeyinin altını kahverengi rengini almasına kadar ve yaklaşık 30-45 dakika boyunca devam eder. Pişme sonrasında ürün fırından çıkarılır, pişme tavalarından hızla, delikli yapıda olan soğutma tavalarına dökülür ve doğal olarak soğuması için beklemeye alınır. Bu aşamadaki bekleme süresi de yaklaşık 30 dakikadır. Ürünün soğuması sırasında fırın sıcaklığı yaklaşık 150°C'ye düşürülür ve ürün soğuduktan sonra fırında kurutmaya alınır. Bu aşamada ürünün fırında kalma süresi 4-5 saattir. Bu srenin sonunda artık ürün tamamen kuruyarak sert dokusunu kazanmış ve üretim tamamlanmış olur.

Ambalaj

Beypazarı Kuru, ürüne olumsuz etki etmeyen, hava etkileşimini engelleyen, ezilme ve kırılma riskine karşı koruyan, gıda maddeleri ile temasa uygun ambalajlarda satılır. Kullanılan her tür ambalaj üzerinde tüketicinin rahatlıkla okuyabileceği şekilde "Beypazarı Kuru" ibaresi bulunur.

Saklama koşulları

Beypazarı Kurusunun, oda sıcaklığında, nemsiz, güneş işığından uzak ortamda ve ağzı kapalı olmak şartıyla, hava ile temasının olmadığı şartlarda tavsiye edilen tketicim tarihi 1 yıldır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Beypazarı Kuru retiminde kullanılan sütün taze olması ve sağımdan sonra bekletilmeden kullanılması gerektiğinden süt, Beypazarı'ndaki üreticilerden temin edilir. Ayrıca, kurunun hamurunun kıvamının belirlenmesi, şekillendirilmesi ve pişirilmesi aşamaları da ustalık gerektirdiğinden, Beypazarı Kurusunun tüm üretim aşamaları, Beypazarı ilçesinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii; Beypazarı Ticaret Odası koordinasyonunda; Beypazarı Belediyesinden, Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Beypazarı İlçe Sağlık Grup Başkanlığından, Beypazarı Bakkallar ve Bayiler Odası Başkanlığından birer görevliden oluşacaktır. Denetimler, denetim mercisinde görevli en az 3 kişinin katılımı ile yılda en az iki defa ve ihtiyaç duyulduğunda, şikyet ve şüphe üzerine her zaman gerçekleştirilecektir. Denetimler ürünün yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak üretilip üretilmediğini ve ürünün ambalaj ve pazarlama koşullarının uygunluğunun denetimini kapsayacaktır.