

**No: 1241 – Mahreç İşareti**

**CİHANBEYLİ GÖMEÇ EKMEĞİ**

Tescil Ettiren

**CİHANBEYLİ KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1241
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.10.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000022
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.01.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Cihanbeyli Gömeç 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>	: Cihanbeyli Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Atçeken Mahallesi Konya Caddesi No:5 Cihanbeyli KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili Cihanbeyli ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Cihanbeyli Gömeç Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cihanbeyli Gömeç Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Cihanbeyli Gömeç Ekmeği; buğday unu, ekşi maya, kaya tuzu ve su ile hazırlanan hamurun, ayaklı kara sac üzerinde ve kara fırında pişirilmesi suretiyle üretilen ekmektir. Herhangi bir katkı maddesi içermez. Pişmemiş hali 200 g olup daire şeklindedir.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde kullanılan un, tercihen Gerek-79 çeşidi buğdaydan elde edilir. Ayrıca karabuğday ya da tam buğday unları da kullanılabilir.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde kullanılan ekşi maya, un ve su kullanılarak ekmeğin yapımından 3-5 gün önce hazırlanır.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin pişirildiği kara fırın, keveke olarak adlandırılan taştan yapılıdır. Keveke taşı, coğrafi sınırdan çıkarılan bir taş olup hafif, yumuşak, gözenekli ve içi delikli yapısal özelliği sayesinde ısıyı yavaş yavaş yayar ve uzun süre muhafaza eder. Kara fırını ısıtmak için, içeriğinde kimyon tozu, hızar tozu, saman ile küçükbaş hayvan gübresi tozu bulunan ve coğrafi sınırdan saçkı adı verilen özel bir toz karışımı kullanılır.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Cihanbeyli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Cihanbeyli’de, genellikle her evin bahçesinde, ekmeğin pişirilmesi için kullanılan kara fırın bulunur. Üretimi, özellikle ekşi mayanın hazırlanması ve ekmeğin kara fırında pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde tercihen, Konya ilinden temin edilen ve Gerek-79 çeşidi buğdaydan üretilen un kullanılır. Ayrıca karabuğday ya da tam buğday unları da kullanılabilir. Ekmek hamurunda ve ekşi mayada aynı çeşit un kullanılır.

### Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin Bileşenleri (200 adet):

- 25 kg buğday unu
- 200 g ekşi maya
- 20 g kaya tuzu
- 20 l sıcak su

### Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin Hazırlanması:

#### Ekşi mayanın hazırlanması:

Maya, ekmeğin yapımından 3-5 gün önce hazırlanır. Cam kavanozun içine, 250 g un ve 250 g su konulduktan sonra kavanozun ağzı ince bir bezle kapatılır ve oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Ortalama mayalanma süresi 1-3 gündür. Mayada kabarcıklar oluşmaya başladığında, yarısı alınır ve ekmeğin hamurunu mayalamak için kullanılır. Kavanozda içerisinde kalan maya daha sonraki hamurlarda kullanılmak üzere saklanır ve sürekli olarak un ve su ile beslenir.

#### Hamurun hazırlanması:

Geniş bir bakır kaptan un, maya, su ve tuz karıştırılıp 30-45 dk yoğrulur. Hamurun daha kısa sürede mayalanması ve kıvam alması için hamurun içine sıcak su dolu kavanozlar konulur. Yoğurulan hamurun üstü kapatılır ve yaklaşık 60-90 dk mayalanmaya bırakılır.

#### Fırının hazırlanması:

Keveke adı verilen taştan yapılan kara fırın, saçkı adı verilen ve kimyon tozu, hızar tozu, saman ile küçükbaş hayvan gübresi tozu ile hazırlanan özel toz karışımı ile ısıtılır.

#### Ekmeğin pişirilmesi:

Mayalı hamurdan, 200 g ağırlığında daire şeklinde bezeler hazırlanır ve üzerleri örtü ile kapatılıp 10 dk dinlendirilir. Dinlendirilen hamur bezeleri, ayaklı kara sac üzerine daire şeklinde yayılarak konulur ve önceden ısıtılan kara fırında yaklaşık 10 dk pişirildikten sonra fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır.

#### Ambalajlama:

Cihanbeyli Gömeç Ekmeği, gıda ile temasa uygun hava geçirmeyen ambalajlarda 0-25 °C sıcaklıkta en fazla 72 saat muhafaza edilir.

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

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Cihanbeyli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle ekşi mayanın hazırlanması ve ekmeğin kara fırında pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Cihanbeyli Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Cihanbeyli Kaymakamlığı, Cihanbeyli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cihanbeyli Ziraat Odası ile Cihanbeyli İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak altı ayda bir yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Cihanbeyli Kaymakamlığı tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle ekşi maya olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- 1 adet Cihanbeyli Gömeç Ekmeği hamur bezesinin 200 g olması.

- Ürünün, saçkı tozu ile ısıtılan kara fırında pişirilmesi.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Cihanbeyli Gömeç Ekmeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.