

**No: 1219 – Mahreç İşareti**

**SAVAŞTEPE SARIBEYLER SEFERBERLİK ÇÖREĞİ**

Tescil Ettiren

**BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1219                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 12.09.2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2022/000001                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 04.01.2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Balıkesir Büyükşehir Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. No:25 Karesi BALIKESİR                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Balıkesir ili Savaştepe ilçesi                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

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

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği; ekmeklik buğday unu, ekşi hamur mayası, su ve tuz ile hazırlanan hamurun susamla kaplandıktan sonra taş fırında odun ateşinde pişirilmesi suretiyle üretilen çörektir. Yaklaşık 450-480 g nihai ağırlığa sahip olup 26 cm çapında ve 2 cm kalınlığında daire şeklindedir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin ekşi mayası; tarhana, yoğurt, ekmeklik buğday unu, beyaz şeker, zeytinyağı ve su kullanılarak üretilir. Tarhananın bileşiminde ise ekmeklik buğday unu, yoğurt, nohut ve su bulunur. Ekşi mayanın bileşiminde yer alan yoğurt ve tarhananın oluşturduğu asitlik, fermentasyon için uygun ortam sağlayıp mayalanma süresini kısaltarak ekmeğin geç bayatlamasını sağlar. Tarhana, Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğine hafif ekşi bir aroma verir. Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin üzerini kaplamak için genellikle kabuklu sarı susam kullanılır. Kabuklu sarı susam meşe külü ile karıştırılır sıcak suda bekletilip elenir. Bu işlem sırasında susamın sarı rengi, beyaza döner. Ancak üretimde, piyasadan temin edilen beyaz susamlar da kullanılabilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği, kurutularak 6 ay muhafaza edilebilir. Kurutma işlemi geleneksel olarak güneşte yapılmasına rağmen, 50-70 °C sıcaklıkta 20 dakika ısıtılarak gerçekleştirilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Adında geçen “seferberlik” ifadesi, uzun süren Çanakkale ve Kurtuluş Savaşı yıllarında askerlerin savaş yiyeceklerinden biri olmasından kaynaklanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğünlerde, bayramlarda ve özel davet yemeklerinde yer alır. Özellikle bileşenleri bakımından, coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

##### Yaklaşık 80 adet Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği için bileşenler:

- 25 kg ekmeklik buğday unu
- 2,5 kg ekşi hamur mayası
- 15 kg su
- 100 g tuz
- 4 kg sarı susam veya kabuğu ayrılmış beyaz susam (çöreğin üzeri için)

##### Ekşi hamur mayası için bileşenler:

- 500 g yoğurt
- 500 ml su
- 100 ml zeytinyağı
- 2 kg ekmeklik buğday unu
- 100 g beyaz şeker
- 250 g tarhana (8 saat suda bekletilmiş)

#### Ekşi hamur mayası üretiminde kullanılan tarhana için bileşenler:

- 5 kg su
- 10 kg ekmeklik buğday unu
- 3 kg yoğurt
- 1 kg nohut

Tarhananın hazırlanması: Kaynatılan suya ekmeklik buğday unu ilave edilip 50-60°C sıcaklıkta gıda ile temasa uygun tahta kürek ile karıştırılarak pişirilir. Bir kapta yoğurt ve haşlanmış nohut karıştırılıp yoğrulur, elde edilen karışıma eklenir ve yoğrulur. Elde edilen hamur büyük bezeler halinde şekillendirilir ve üzeri yoğurtla kaplanır. 12 saat oda sıcaklığında (21°C) dinlendirildikten sonra küçük parçalara ayrılıp gıda ile temasa uygun bez üzerinde 2 saat güneş ışığında dinlendirilir. Elle ovularak pirinç tanesi büyüklüğüne getirilip güneş ışığında 1 gün kurumaya bırakılır. Hazırlanan tarhana, ekşi hamur mayası üretiminde kullanılmadan önce 8 saat suda bekletilir. Bu uygulama tarhananın, hamurda daha iyi karışması için gereklidir.

Ekşi hamur mayasının hazırlanması: Yoğurt, su, zeytinyağı, ekmeklik buğday unu, şeker ve suda bekletilmiş tarhana homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır ve yoğrulur. Hamur, 12 saat oda sıcaklığında (21°C) dinlendirilir.

#### Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin Hazırlanması:

Ekmeklik buğday unu ve su karıştırılır. Önce tuz sonra ekşi hamur mayası ilave edilip karıştırılır ve yoğrulur. Elde edilen hamur 1 saat dinlendirilip yaklaşık 500'er g'lık 80 adet bezeye bölünür. 20 dakika dinlendirilen bezeler, daire şekli verilip susam ile kaplanır. 1 saat dinlendirildikten sonra odun ateşiyle çalışan 250°C sıcaklıktaki taş fırında 10-15 dakika pişirilir. Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği, kürek ile fırından çıkartılıp temiz bir bez üzerine tek tek dizilir, kurumaması için üzeri gıda ile temasa uygun bez ile örtülüp 1 saat kadar bekletilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

Çöreğin üzerini kaplamak için kullanılan susamın kabuklarının ayrılması için 4 kg kabuklu sarı susam, 2 kg meşe külü ile karıştırılır, 70-90°C sıcaklıktaki suda 10 dakika bekletilir. Elek ile elenerek kabuğu ayrılır. Susamın sarı rengi, bu geleneksel işlem ile beyaza döner. Üretimde, piyasadan temin edilen beyaz susamlar da kullanılabilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin raf ömrü, 18-24°C sıcaklıkta en fazla 7 gündür. Güneş ışığında 2-3 gün bekletilerek kurutulan veya 50-70 °C sıcaklıkta 20 dakika ısıtılarak kurutulan çörekler, 6 ay saklanabilir.

Ayrıca, çörekler pişirilip soğutulduktan sonra -18 °C'de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

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

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe ve mutfağında önemli bir yere sahiptir. Özellikle bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Savaştepe Belediyesi, Savaştepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Savaştepe Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.