

No: 1398 – Mahreç İşareti

SIIRT KURU EKMEĞİ

Tescil Ettiren

SIIRT İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1398
Tescil Tarihi	: 03.07.2023
Başvuru No	: C2021/000496
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Kuru Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Caddesi No:9 Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Kuru Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Kuru Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Kuru Ekmeği uzun ömürlü, sertliğiyle ünlü ama suya hafif batırıldığında yumuşayan, toprak tandırda, pişen coğrafi sınırdaki ismi “İğbeys Keek” olarak da bilinen bir ekmeğin çeşididir. Halka şeklinde olan Siirt Kuru Ekmeği yapıldıktan sonra 6 aya kadar tüketilebilir.

Tandırda odun ateşinde pişirilen Siirt Kuru Ekmeği dinlendirilmiş olan hamurun tandıra vurulmasıyla (duvarına yapıştırılarak) elde edilir. Ekmeğin pişmesi için tandırda en az 8 saat kalması gerekir. Tandırın sıcaklığı 200°C olmalıdır.

Siirt Kuru Ekmeği ürününü diğer ekmeklerden ayıran tandırda hava almadan, ateşte kuruyana kadar bekletilerek pişirilmesi ve uzun süre bozulmadan tüketilebilmesidir.

Siirt Kuru Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 adet Siirt Kuru Ekmeği yapımı için gerekli olan bileşenler:

Hamur için:

- 50 g zeytinyağı (yoğurma kabının tüm yüzünü yağlamak için kullanılır.)
- 5 kg tam buğday unu
- 200 g kaya tuzu
- 42 g yaş maya
- 200 g eritilmiş margarin
- 4 kg ılık su

Ekmeğin üzeri için:

- 11 g tam buğday unu
- 3 yumurta
- 60 g susam

Hazırlanışı:

İlk önce yoğurma kabının tüm yüzü 50 g zeytinyağı ile yağlanır. Hamur yoğrulduktan sonra hamurda pürüzsüz bir görüntünün oluşmasını sağlamak amacıyla yağlanması gerekir. Kabın içerisine ilk önce elenmiş 5 kg tam buğday unu eklenir. Daha sonra onun üzerine 200 g'lık kaya tuzu eklenir. Tuz ekledikten sonra 100 g ılık suda eritilip sulandırılmış yaş maya da karışıma eklenir. Ardından 200 g eritilmiş margarin eklenir. Karışıma yavaş yavaş ılık su dökülür ve karıştırılır. Karışımın tamamı yeterli miktarda ıslandıktan sonra asıl yoğurma işlemine geçilir. Yaklaşık olarak 1 saat boyunca karışım istenilen kıvamını alıncaya kadar yoğrulur. Siirt Kuru Ekmeğinin hamuru diğer ekmeğin hamurlarına göre biraz daha sert bir yapıdadır ve yoğurma işlemi daha zordur. Yazın hava sıcaklığı yörede oldukça yüksek olduğu için hamurun cıvık bir kıvamda olması istenmez, hamura sert yani kalın bir kıvam

verilir. Kışın ise hava daha serin olduğu için kışın yoğrulan hamurun sertliğinin kulak memesi kıvamında olması gerekir.

Kıvama gelen hamur hafifçe düzeltilir ve üzerine 11 g un serpiştirildikten sonra bezle örtülür. Bezin örtülme sebebi hamurun kabuk tutmasını engellemektir. Örtülen bu bez yöre halkı tarafından bu iş için özel olarak hazırlanır. Bezin dikim aşamasında iki bez parçası arasına naylon bir parça konur ki; bez hamurun üzerine örtüldüğünde hamur beze yapışmasın. Mayalanması için hamur 2 - 3 saat üzeri kapalı bir şekilde bekletilir.

Hamurun kabardığı gözlemlendiğinde mayalanma işlemi tamamlanmıştır. Mayalanma tamamlandıktan sonra hamur 200 gramlık bezeler haline getirilir, bezelerin üstü de bez ile örtülür böylece bezelerde de kabuklanma olması engellenir. Açılan hamur bezden yapılmış bir örtünün üzerine konur. Yuvarlak, ortası delik simit şekli verildikten sonra 3 yumurta ve 60 gram susamdan yapılan karışım üzerlerine sürülür.

Tandır yapıştırma işleminden önce tandır içindeki köz haline gelmiş ateş toplanıp ortaya getirilir ve aşağıdan başlanıp yukarı ekmekler tandırın duvarına yapıştırılarak dizilir. Ekmekler dizildikten sonra tandırın üzeri kapatılır ve 8 saat süresince ekmekler tandırın içerisinde kalır. 8 saatin sonunda tandırın ağzı açılır, pişmiş olan ekmekler sırayla toplanır.

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

Siirt Kuru Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Siirt Kuru Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Siirt Ziraat Odası, Siirt Fırıncılar ve Lokantacılar Odası ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Siirt Kuru Ekmeği ibaresinin ve 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.