

No: 1816 – Mahreç İşareti

TEKİRDAĞ RAMAZAN ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren

TEKİRDAĞ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1816
Tescil Tarihi	: 05.02.2026
Başvuru No	: C2024/000099
Başvuru Tarihi	: 05.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Ramazan Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çiftlikönü Mah. Atatürk Blv. 16 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Ramazan Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tekirdağ Ramazan Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Ramazan Çöreği, nohut mayası, özel amaçlı buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun merkezde bir parça ve etrafında 5 parça yuvarlak olacak şekilde bir araya getirilmesi ve fırında pişirilmesiyle üretilen bir çörektir. Nohut mayasının tok tutma özelliği nedeniyle Ramazan ayında günlük olarak üretilip tüketilir. Tekirdağ Ramazan Çöreği, nohut mayası kullanılması nedeniyle sarımsı bir renktedir.

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Tekirdağ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup nohut mayasının hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nohut mayası için bileşenler:

- 70 g nohut
- 2-3 g tuz
- 330 ml su

Nohut mayasının hazırlanışı:

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin mayalanmasında kullanılan nohudun hasattan sonra ortalama 6 ay ile 1 sene içerisinde bekletilmiş olması gerekir. Ayrıca nohudun kuru ve iri olması çok önemlidir.

Nohut mayasını hazırlamak için ilk olarak paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcıda su kaynatılarak kaynama noktasına geldikten sonra 30 °C'ye soğutulur.

Bu sudan 330 ml bir şişe içine konulur. Şişelerin 500 ml'lik şişeler olması, gövdelerinin geniş değil uzun ince olması ve ağızlarının dar olması oldukça önemlidir. Şişeye 2 - 3 g tuzla birlikte 70 g nohut, el tipi değirmende kırılarak eklenir. Şişenin ağzı dışarı hava çıkabilecek şekilde kontaminasyonu önlemek amacıyla kapatılarak 25 °C sıcaklıkta 30 - 40 dakika arası beklemeye bırakılır. Ön bekletme olarak adlandırılan bu aşamada kırılan nohutlar yumuşatılır.

Bekletilerek yumuşatılan nohutlar daha sonra mayanın gelişmesi için geleneksel yöntemle gaz lambası ile mayalandırılmakta olup bu işlem ustalık gerektirir. Bu amaçla gaz lambası, etrafı tuğlayla kaplı ve üzerinde mermer tabla olan basit bir ocakta ısı kaynağı olarak kullanılır. Mermer ile gaz lambası arasında 4 - 5 cm boşluk bulunmalıdır. Şişeler mermer tabla üzerine konulur. İlk aşamada gaz lambası fazla açılarak şişeler 40 - 50 °C sıcaklığa kadar

ısıtılır. Bunun ardından gaz lambası, sıcaklığı yaklaşık 30 °C olacak şekilde kısılır. Şişeler bu şekilde mermer tabla üzerinde 7 - 8 saat bekletilir. Şişe içindeki mayanın rengi sapsarı olunca ve şişe üzeri köpürünce istenilen kıvam elde edilir. Ramazan ayı boyunca maya, günlük olarak hazırlanır ve ertesi gün kullanılmaz.

8 adet Tekirdağ Ramazan Çöreği üretimi için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 12 - 13 g tuz
- 50 g nohut mayası
- 600 ml su

Hazırlanışı:

Öncelikle 800 g una 600 ml su ve 12 - 13 g tuz eklenip karıştırılarak 15 - 20 dakika boyunca yoğrulur. Yoğurma işleminin sonuna doğru daha önceden hazırlanmış olan mayadan 50 g ilave edilir. Yoğurma işlemi tamamlanan hamur, ortalama 4 saat 25 °C sıcaklıkta fermantasyona bırakılır. İkinci aşamada nihai hamur kıvamını vermek üzere 200 g un hamura eklenerek yaklaşık 5 dakika daha yoğrulur. Hamurun orta yumuşaklıkta olması gerekir. Hamur tezgâha alınarak 25 °C sıcaklıkta 30 dakika dinlendirilir. Bu esnada fermantasyon devam ederek hamur, başlangıçtaki hacminin 2 - 3 katı kadar kabarrır.

Hamur kabardıktan sonra işleme ve şekil verme aşamasına geçilir. Hamurdan yaklaşık 35 g olacak şekilde küçük parçalar kopararak yuvarlanır. Merkezde bir parça ve etrafında 5 parça hamur olacak şekilde 6 adet parça bir araya getirilerek ayçiçeği şekli verilir. Şekil verdikten sonra hamurların kurumaması için her çöreğin üstü fırça ile 10 - 15 ml su kullanılarak hafifçe ıslatılır ve 1 - 2 g çörek otuyla süslenir. Su aynı zamanda çörek otunun hamura tutunmasını sağlar. Çörekler 35 °C sıcaklıkta ve % 75 - 80 nem oranında dinlendirme odasına alınır ve 40 - 50 dakika bu alanda bekletilir. Her birinin fermantasyon sonundaki hacmine göre yaklaşık % 25 kadar daha kabarması sağlanır.

Hazırlanan çörekler odun ateşiyle yakılan fırınlarda pişirilir. Baca borusu kalınlığında yaş meşe ve kayın ağacı odunu kullanılır. Pişirme aşamasında fırının sıcaklığı çok önemli olup 280 - 300 °C arasında tutulmalı ve pişirme süresince fırının kapağı açık olmalıdır. Çörekler 15 - 17 dakika süreyle arasında yüzeyi kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından çıkan her Tekirdağ Ramazan Çöreği fırça kullanılarak 5 ml ayçiçek yağıyla yağlanır ve çöreğe parlaklık verilir. Tekirdağ Ramazan Çöreği üzeri kurumaması için örtülerek 25 °C'de 24 saat muhafaza edilebilir. Ramazan ayı süresince günlük olarak üretilip satılır.

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

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Tekirdağ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup nohut mayasının hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tekirdağ Ramazan Çöreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Süleymanpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle nohut mayasının hazırlanması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Tekirdağ Ramazan Çöreği ibareli logonun 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.