

**No: 1370 – Mahreç İşareti**

**ELMADAĞ TANDIR EKMEĞİ**

Tescil Ettiren  
**ELMADAĞ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1370
<b>Tescil Tarihi</b>	: 31.05.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000061
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.02.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Elmadağ Tandır Ekmeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Elmadağ Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenice Mahallesi İnönü Caddesi No:59 Elmadağ ANKARA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ankara ili Elmadağ ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elmadağ Tandır Ekmeği; buğday unu, yaş hamur mayası, su ve tuz kullanarak hazırlanan hamurun, 250-270 °C sıcaklığındaki tandırda pişirilmesi suretiyle Elmadağ ilçesinde üretilen ekmektir. Ağırlığı yaklaşık olarak 300-350 g ağırlığında, 25 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğindedir. Ekmekte, tandırın oluklu deseni bulunur.

Elmadağ Tandır Ekmeği, özel olarak üretilen yere gömülü tandırlarda pişirilir. Killi toprak, beton üzerinde yaklaşık 1 hafta dibek tokmaklarıyla dövülür ve ardından içerisine kuru saman katılır. Biraz su ilave edilerek samanla birlikte tekrar dövülür. Hazırlanan malzeme yere gömülü olan Tandır alanına, plakalar halinde sıvanarak iç kısmı oluşturulur. Alttan yukarı doğru çember sekline getirilerek iç kısmı yapılması sağlanır. Tandırın ağız kısmı daraltılarak bir simit/silindir şeklini andırarak şekilde yapılır. Daha sonra tandır duvarını sertleştirmek ve kurummasını sağlamak amacıyla tezek ile sıvanarak 1 hafta kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra, tandır 1 hafta boyunca odun ateşince yavaş yavaş yakılmaya başlanır ve her gün yakılır. İçerisi ve duvarları beyazlaşınca tandır kullanıma hazır hale gelir. Tandırın altında 20×20 cm ebadında küçük bir delik bulunur. Bu yanan ateşin hava alıp iyi yanmasını sağlar. Tandır bacası kurulan tandırın en dip kısmına 900 açılı ile yapılmalıdır. Bu tandırın en önemli özelliği duvarlarının oyuklu bir şeklinin olmasıdır. Bu şekil Elmadağ Tandır Ekmeğine esas şeklinin verir. 120 cm derinliğinde, 120 cm en,120 cm boy ve 7-8 cm kalınlığında olan bu tandırlarda, tek seferde 55-60 adet ekmek pişirilebilir.

Elmadağ Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elmadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Elmadağ Tandır Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

10 kg özel amaçlı buğday unu

42 g yaş maya

48 g tuz

4 litre su

25 °C'ye ısıtılan suya elenmiş un, maya ve tuz ilave edilip iyice karıştırılarak yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar ekmek teknesinde yaklaşık 30 dakika yoğrulur. Üzeri bez ile kapatılarak 2 saat dinlendirilerek mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan, yaklaşık 400 gramlık bezeler hazırlanır. Hamur bezeleri, merdane ile 7 cm kalınlığında 35 cm uzunluğunda açılır ve hamurun uzunlamasına iki uç kısmı, baş parmak ve işaret parmağı ile birleştirilerek ince köşeler oluşturulur.

Tandır, sabahın erken saatinde odun ateşi ile yakılır. Şekil verilen ekmek hamurları, sıralı biçimde tandıra yapıştırılır ve 250-270 °C sıcaklığındaki tandırda 30 dakika pişirilir. Ekmek desenini, tandırın içindeki oluklu zeminden alır. Pişirme işlemi sonucunda 300-350 g ağırlığında olan Elmadağ Tandır Ekmeği, oda sıcaklığında 3 gün, buzdolabında ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Elmadağ Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elmadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elmadağ Tandır Ekmeği tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Elmadağ Belediyesinin koordinatörlüğünde, Elmadağ Belediyesi, Elmadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.