

No: 842 – Mahreç İşareti

SÖKE TATLI MAYA EKMEĞİ

Tescil Ettiren
SÖKE TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 842
Tescil Tarihi	: 09.08.2021
Başvuru No	: C2020/406
Başvuru Tarihi	: 19.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Tatlı Maya Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konak Mah. Semt Yıldırım Sok. No:222 Söke AYDIN
Coğrafi Sınırı	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Tatlı Maya Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Tatlı Maya Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Tatlı Maya Ekmeği; Canitez 87, Işık 05, Yaşa 05, Azkan ve Akça gibi nohut çeşitleri kullanılarak elde edilen mayadan üretilir. Kara fırında pişirilir.

Tatlı maya diğer mayalara nazaran daha kısa sürede fermente olduğu için aynı gün ekmeğin üretiminde kullanılabilir.

Fermente işlemi sonrasında mayanın raf ömrü uzun değildir. Ancak sıvı haldeki mayanın dondurulmak şartıyla uzun süre muhafaza edilmesi mümkündür.

Söke Tatlı Maya Ekmeğinin geçmişi, 1937 yılına dayanır. Özellikle tatlı mayanın elde edilmesi ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

50 kg un, 4-5 litre su, 50 cc tatlı maya, 50-100 g nohut

Tatlı mayanın hazırlanması:

Nohutlar, toz haline gelmeyecek şekilde ezilerek kırılır. 1 litrelik şişelere konup üzerine, fermantasyonu hızlandırması için birer tutam tuz ve isteğe göre şeker ilave edilir. Kaynar su eklenip ılıması için 1 saat bekletilir. Ilıdıktan sonra şişelerin kapakları kapatılıp 7-8 saat fermantasyon süresinin dolması beklenir.

Hamurun hazırlanması:

Unun içerisine maya eklenir ve karıştırılır. Hamur, kulak memesi kıvamına gelene kadar azar azar ılık su ilave edilir. Yoğrulan hamur 2 saat dinlendirilir. Yazın 1,5 saat dinlendirilir. Hamur dinlendirildikten sonra 350 gramlık porsiyonlara ayrılıp yuvarlak şekil verilir (Şekil 1). Ekmeklerin içinin homojen şekilde pişmesi amacıyla üzeri bıçakla hafifçe çizilir. Tercihe bağlı olarak üzerine susam serpilebilir.

Piştirilmesi:

Hazırlanan ekmeğin kara fırına ekmeğin küreğiyle konular. 180°C ateşte 18-20 dakika pişirilir. Pişme sırasında ekmeğin kabuk bağlamaması için su serpilebilir. Pişen ekmeğin hamurlaşmaması için bir süre bekletildikten sonra tüketime hazır hale gelir.



Şekil 1. Söke Tatlı Maya Ekmeği

Muhafaza koşulları ve raf ömrü:

Kapalı ve güneş görmeyen yerde muhafaza edildiği takdirde ekmeğin raf ömrü 3 ila 5 gün arasındadır.

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

Söke Tatlı Maya Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Özellikle tatlı mayanın hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler Söke Ticaret Odasının koordinasyonunda; Söke Ticaret Odası, Söke İlçe Tarım Müdürlüğü ile Söke Belediyesinden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler her yıl en az bir kez ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Söke Tatlı Maya 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.