

No: 777- Mahreç İşareti

GEBZE BAYRAM ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren
GEBZE TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 777
Tescil Tarihi	: 28.05.2021
Başvuru No	: C2020/341
Başvuru Tarihi	: 21.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gebze Bayram Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gebze Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Güzeller Mah. Kavak Cad. No:3 Gebze KOCAELİ
Coğrafi Sınırı	: Kocaeli ili Gebze ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gebze Bayram Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gebze Bayram Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Gebze Bayram Çöreği ibaresi, marka ibaresinden küçük olmayacak şekilde kullanılır

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gebze Bayram Çöreği; buğday unu, çavdar unu, maya, su, ekşi hamur, margarin, anason, tuz, beyaz toz şeker, tarçın, karanfil ve damla sakızı kullanılarak üretilen fırıncılık ürünüdür.

Gebze'de uzun zamandır üretilen Gebze Bayram Çöreği, yörede yerleşik Türkmenlerin (Manavlar) geleneklerine dayanır. Günümüzde halk arasında "parmaklı" çörek olarak da bilinir. Sadece dini bayramların arife günlerinde yapılır. Gebze Bayram Çöreği, hem eve gelen misafirlere ikram edildiğinden hem de misafirlğe giderken hediye olarak götürüldüğünden çok miktarda satın alınır.

Anason içermesi ayırt edici özelliklerindedir. Ayrıca coğrafi sınıra özgü üretim metodu, özellikle kendine has şeklinin verilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu

Gebze Bayram Çöreği bileşen listesi:

- 125 kg buğday unu
- 25 kg çavdar unu
- 95 litre su
- 10 kg ekşi hamur mayası
- 1 kg margarin
- 3 kg anason
- 1,5 kg tuz
- 1 kg beyaz toz şeker
- 750 g tarçın (çekilerek toz haline getirilmiş)
- 1 kg karanfil (çekilerek toz haline getirilmiş)
- 90 g damla sakızı (çekilerek toz haline getirilmiş)
- 3 kg yaş maya
- 20 g çörek otu, susam ve ceviz içi karışımı (çöreğin üzeri için)

Ekşi hamur mayası bir gün önceden hazırlanır. Ekşi mayayı hazırlamak için 10 kg buğday ununa 3 kg su katılır, 5 dakika mikser ile karıştırılarak elde edilen sert kıvamdaki hamura 4 adet limon sıkılır, sonra 1 dakika daha mikserde karıştırılır. Bu karışım yaklaşık 20 saat oda sıcaklığında (22 ila 24 °C) bekletildiğinde ekşi hamur mayası oluşur.

Gebze Bayram Çöreğinin Üretim Aşamaları:

1. **Hamurun hazırlanması:** Hamur mikserinde buğday unu, çavdar unu ve su 7 dakika süreyle karıştırılır. Un ve su karışımına öğütülerek toz haline getirilmiş anason, karanfil, tarçın, damla sakızı, margarin, toz şeker ve maya eklenerek karıştırılmaya devam edilir. Toplam 15 dakika olan karıştırma işleminin bitmesine 5 dakika kala ekşi hamur mayası ve son olarak tuz eklenerek karıştırılır.
2. **Hamurun dinlendirilmesi:** Karıştırma işlemi birince hamur mikseri kapatılır ve hamur, 22 ila 24 °C oda sıcaklığında, mevsim şartları göz önünde bulundurularak 20 ila 45 dakika arası beklememeye bırakılır. Bu işlem yörede, "hamur yatar" olarak tanımlanır. Hamur, dinlenme işleminin tamamlanması ardından

kestart makinasına konur ve hamurdan 270 g'lık bezeler hazırlanır. Bezeler 15 dakika dinlenmeye bırakılır.

3. **Şekil verme:** Dinlenen hamur, kesme aparatı üzerine basılarak, iz verme aparatı ile 8 cm kadar iz verilir. (Şekil-1) Hamurun iki ucu 20 cm' e kadar çekilerek sağ el sağa, sol el sola olacak şekilde çevrilerek hamura son şekli verilir. Üzerine, çörek otu ile susam karışımı ile ceviz içi serpilir.



Şekil-1: İz verme aparatı

4. **Pişirme:** Son şekilleri verilen hamurlar, tavalara konularak bekleme odasına alınır. Hamur, 1,5 katı kabarana kadar yaz döneminde 45 dk-1 saat, kış döneminde ise 1,5 saat beletildikten sonra, önceden ısıtılmış 280°C sıcaklıktaki fırında 15 dk. pişirilir. (Şekil-2). Pişme öncesi 270 g +/-10 g olan Gebze Bayram Çöreği, piştikten sonra 220-225 g olur.



Şekil-2: Gebze Bayram Çöreğinin pişmiş hali

5. **Muhafaza:** Taze olarak piyasaya sürülen ve tüketilen Gebze Bayram Çöreği, oda sıcaklığında hava ile irtibatının kesileceği kapaklı saklama kutularında veya uygun ambalajlarda 72 saat tazeliğini korur. Buzdolabında 3 veya 4 °C'de 15 gün-18 ila -20 °C'de ise 6 aya kadar saklanabilmesi mümkündür.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Gebze Bayram Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde anason, tarçın, karanfil, damla sakızı, ekşi hamur mayası ve buğday unu ile çavdar unu karışımının kullanılması coğrafi sınıra özgüdür. Ayrıca üretim metodu, özellikle kendine has şeklinin verilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gebze Bayram Çöreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme

Denetim mercii, Gebze Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Gebze Ticaret Odası, Kocaeli Ticaret İl Müdürlüğü, Gebze İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gebze Belediyesi Zabıta Müdürlüğü ve Gebze Teknik Üniversitesi Temel Bilimler Fakültesi Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümünden konuda uzman birer kişinin

katılımıyla 5 kişiden oluşur. Denetimler sadece dini bayramlarda düzenli olarak ve ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Gebze Bayram Çöreğinin üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu.
2. Üretim metodunun uygunluğu.
3. Muhafaza koşullarının uygunluğu.
4. Gebze Bayram Çöreği ibaresi ile 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.