

No: 1567 – Mahreç İşareti

ARAPGİR PEYNİRLİ EKMEK

Tescil Ettiren
ARAPGİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1567
Tescil Tarihi	: 15.04.2024
Başvuru No	: C2022/000443
Başvuru Tarihi	: 09.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Peynirli Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Caddesi No: 7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Peynirli Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Peynirli Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Peynirli Ekmek; özel amaçlı buğday unu, yaş maya, su, taze tuzsuz peynir ve şeker kullanılarak üretilen, elle şekillendirilen bir ekmektir. Arapgir Peynirli Ekmek iki aşamalı olarak pişirilir. İlk aşamada yarı pişmiş hamurun kenarlarının yukarı doğru ince bükülüp iç kısımlarına parmak basılarak ince bir set oluşturmaya sağlanır.

El ile açılan pide hamurunun pişirilmesiyle üretilen Arapgir Peynirli Ekmeği, 200-220 g ağırlığında, 20-25 cm eninde, 35-38 cm boyunda ve 1,5-2,5 cm kalınlığında olup, şekli hafif eliptiktir. Kullanılan peynir olgunlaştırılmamış taze peynirdir ve ağırlıklı olarak koyun olmak üzere koyun, inek veya keçi sütünden elde edilir.

Arapgir Peynirli Ekmeğin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır ve Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Arapgir Peynirli Ekmek için bileşenler (4 adet ekmek için):

600 g özel amaçlı buğday unu
450 ml su
1 kg taze tuzsuz peynir
15 g yaş maya
200 g şeker

Arapgir Peynirli Ekmeğin hazırlanışı:

Un, maya, tuz ve su karıştırılıp orta kalınlıkta bir hamur yapılır ve 15 dakika yoğrulur. Yoğrulan hamur tekneye alınarak 30 dakika dinlendirilir ve 250-260 g ağırlığında pazılara bölünür. Bölünen hamurlar tahtadan yapılan parçalı ekmek tanesi olan pasalara konularak 15-20 dakika dinlendirilir. Hamur el ile inceltiyle 250°C sıcaklıkta olan odun fırınında 1-2 dakika bekletilerek yarı pişirme yapılır. Yarı pişen hamur fırından çıkarılarak kenarları yukarı doğru bükülmek suretiyle ince bir set oluşturulur. Böylece eriyen peynirin dökülmesi önlenir. Yarı pişen ekmeğin üzerine elle ezilen tuzsuz taze peynir ve şeker serilerek yeniden fırına verilir. Aynı sıcaklıkta 5 dakika sürede pişen ekmekler fırından çıkarılır ve üzerine şeker serpilerek servis edilir.

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

Arapgir Peynirli Ekmeğin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Arapgir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Peynirli Ekmeğin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinasyonunda ve Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arapgir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Arapgir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; iki aşamalı pişirilmesi ve yarı pişmiş hamurun kenarlarına verilen şeklin uygunluğu ve Arapgir Peynirli Ekmek ibaresi 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.