

**No: 896 – Mahreç İşareti**

**TOKAT EKMEĞİ**

Tescil Ettiren

**TOKAT ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.05.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 896
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000212
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.05.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Tokat Ekmeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Tokat Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Gülbaharhatun GOP Blv. 13. Sok. No:37 60100 Merkez TOKAT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Tokat ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Tokat Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Ekmeği; tam buğday unu, ekşi hamur mayası, su ve tuz ile hazırlanan ekmektir.

Tokat Ekmeği üretiminde kullanılacak su; kötü koku ve tat verici maddeler ile bulanıklık yapıcı maddelerden arındırılmış, orta sertlikte ve içme suyu kalitesine sahip olmalıdır. Bu niteliklere sahip olan su, bileşenlerin karışmasını, hamurun arzu edilen viskoelastik yapıyı kazanmasını ve fermantasyonun gerçekleşmesini sağlar.

Tuz; tüketilebilir nitelikte, saf ve mikrobiyal yönden güvenli olmalıdır. Tuzun, hamur özünü kuvvetlendirici etkisi ile unda bulunan proteolitik enzimleri inhibe etkisi bulunur.

Tokat Ekmeği; iyi pişmiş ve kabarık olup, kabuk renginin dağılımı homojendir. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda ve gözenekler mümkün olduğunca homojendir. Ekmeğin yapısı hamurumsu ve yapışkan olmamalı, kabuk-ıç ayrımı bulunmamalıdır.

Tokat Ekmeğinin pişirilmesinde kullanılan fırınlar, coğrafi sınıra özgüdür. Tabanında 1 m yükseklikte kum, üstüne 3 ton fırınlanmış kaya tuzu, tuzun üstüne de ateş tuğlası döşenmiş, yan duvarları bütün tuğlalıdır. Fırının ısıtılmasında pelit, gürgen odunu gibi alevi ve ısısı bol olan yakacakların kullanılması, bu yakacakların ateşinden çıkan tütsü ve reçneli bileşikler Tokat Ekmeğine kendine has lezzetini kazanmasını sağlar.

Geçmişe eskiye dayanan Tokat Ekmeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

110 adet Tokat Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve miktarlarına Çizelge 1'de yer verilmektedir.

<u>Bileşen</u>	<u>Miktar</u>
Tam buğday unu	100 kg
Su	30 L
Ekşi hamur mayası	25 kg
Tuz	1 kg

Ekşi hamur mayası; buğday unu, su ve tercihen tuz karışımının laktik asit bakterileri (LAB) ve mayalar ile fermente edilmesi sonucu elde edilir. Ekşi hamur fermantasyonunda mayalar ve laktik asit bakterilerinin sürdürdükleri simbiyotik yaşam sonucunda mayalar ve heterofermantatif LAB'leri hamurun kabarmasını sağlarken, homofermantatif LAB'leri ekmeğin elastisitesini, asitliğini ve lezzetini etkiler. Ekmek yapımında ekşi hamur mayası kullanılması ekmeğin duyu özelliklerini olumlu etkileyip fiziksel ve mikrobiyolojik olarak raf ömrünü uzatır. Ekşi hamur mayası yöntemiyle Tokat Ekmeği üretiminin esası; normal kültür mayalarının yanında havadan ve kullanılan hamur unsurlarından gelen yabani mayaların, laktik, asetik ve sitrik asit bakterilerinin faaliyet gösterdiği bir hamur parçası, bir sonraki hamurda maya olarak kullanılır.

Ekşi hamur mayası hazırlamada; un, su (40-50 °C) ve tuzdan oluşan karışım yoğurma kazanında yoğrulur ve hamur tekneye alınarak 10-12 saat laktik asit fermantasyonuna tabii tutulur. Bu aşamada hamurda kendiliğinden gerçekleşen fermantasyon sonucunda kabarma ve göz göz kabarcık oluşumları gözlenir. Asıl ekmek hamurunun yoğurulması işlemine geçilir.

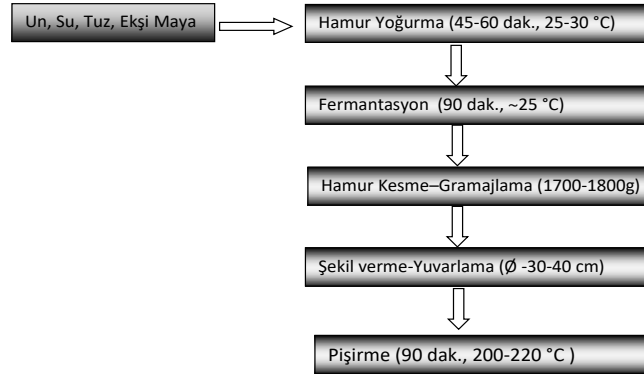
Yoğurma işlemi karıştırma, toparlanma, gelişme ve olgunlaşma aşamalarından oluşur. Yoğurma kazanında una ekşi hamur mayası, tuz ve kullanılması gereken suyun yarısı ilave edilip homojen bir karışım ile hamurun elastik ve viskoz özellikleri elde edilinceye kadar yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz ve kaygan özellikte olması istenir. Yoğurma işleminin sonuna doğru, suyun geri kalan kısmı da eklenip bir süre daha yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işleminde istenilen özellikte hamur elde edebilmek için yoğurma sıcaklığı 25-30 °C ve yoğurma süresi en fazla 1 saat olmalıdır.

Elde edilen hamur tahta teknelere aktarılır ve oda sıcaklığında 90 dakika kitle fermantasyonuna bırakılır. Bu aşamada hamurun hacmi, başlangıçtaki hacmine göre %30-40 oranında artar.

Fermantasyonu tamamlanan hamurdan 1700-1800 g alınarak gramajlama yapılır. Hamur, usta tarafından hamur teknesinden elle alınır ve hafifçe yuvarlanarak fırın küreğinin üzerine yerleştirilir. 100 kg un kullanılarak hazırlanan hamurdan yaklaşık 110 adet Tokat Ekmeği üretilebilir.

Tokat Ekmeği, çoğunlukla pelit (%90) ve az miktarda (%10) gürgen odunu ile 300°C'ye ısıtılmış fırında pişirilir. Tokat Ekmeğinin üretiminde kullanılan fırınların tabanında 1 m yükseklikte kum, üstüne fırınlanmış kaya tuzu, tuzun üstüne de ateş tuğlası döşenmiş olup fırının yan duvarları ve kubbe şeklindeki tavanı ise yine ateş tuğlası ile örülmüştür. Fırının sıcaklığı tüm ekmek hamurları fırına sürüldüğünde yaklaşık 200-220 °C'ye düşer ve bu sıcaklıkta 90 dakika pişirilir (Çizelge 2). Fırından çıkarılan ekmekler, üst üste gelmeyecek şekilde 20-30 dakika dinlendirildikten sonra satışa sunulur. Raf ömrü 3 gün kadardır.

Çizelge 2. Tokat Ekmeğinin üretim akış şeması



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

Geçmişe eskiye dayanan Tokat Ekmeğinin üretiminde kullanılan ekşi hamur mayası ve fırın, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### Denetleme:

Denetimler, Tokat Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinin koordinasyonunda ve Tokat Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Tokat Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Tokat 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.