

No: 1042 – Mahreç İşareti

ANTEP KÜBBAN EKMEĞİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1042
Tescil Tarihi	: 07.03.2022
Başvuru No	: C2021/000436
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Kübban Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092. Sok. No:15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Kübban Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antep Kübban Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Kübban Ekmeği; ekmeklik buğday unu ve / veya tam buğday unu, su, tuz ve ekmek mayası kullanılarak üretilir. Antep Kübban Ekmeği; üst yüzeyi kızarmış kahverengi, alt kısmı pişirildiği fırının iç yüzeyi ile şekillenen nispeten pürüzlü, iç kısmı ise beyaz renkli olarak üretilen Gaziantep iline özgü bir üründür.

Gaziantep ilindeki taş zeminli fırınlarda üretilmesi ile alışılmışı adıyla halk arasında Antep Kübban Ekmeği olarak bilinir. Antep Kübban Ekmeğinin üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Geçmişinden bu yana taş fırınlarda üretilen Antep Kübban Ekmeği kendine özgü üretim metodunu koruyarak bugüne kadar gelebilmiştir. Üretiminde; taş zeminli fırınlar kullanılması, mayalanma süreci, pişirme süresi, ürüne şekil verilmesi ve ürünün sıcak olarak tüketiciye ulaştırılması Antep Kübban Ekmeğinin kendine özgü özelliklerinin başında gelir. Antep Kübban Ekmeği genellikle ihtiyaç kadar pişirilir ve bu sayede sıcak olarak daha çok tüketicinin beğenisine sunulur. Pişen ekmek orta kısmından kubbe şeklinde şişer ve daha sonra yassı haline gelir.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

- 50 kg ekmeklik buğday unu ve / veya tam buğday unu,
- 500 g ekmek mayası,
- 30 g tuz,
- 30 litre su.

Ekmek Hamuru Hazırlanması

Bileşen listesinde belirtilen bileşenler verilen miktarlarda karıştırılarak ortalama 10 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi genellikle yoğurma kazanlarında makineler ile yapılır. Halk dilindeki tabiriyle hamur genel itibariyle nispeten cıvık olarak hazırlanır.

Mayalanma

Yoğrulan hamurun mayalama süresi hamurun miktarına, kullanılan maya ve ortam sıcaklığına göre değişkenlik gösterebilir. Yoğrulup dinlendirilen hamurun mayalanma süresi ortalama 20 dakika olup bu süre, kış aylarında daha uzun, yaz aylarında daha kısa olabilir. Ayrıca kullanılacak ekmek mayası miktarı yaz aylarında kış aylarına göre daha azdır. Kullanılan maya miktarı ve ortam sıcaklığı arttıkça mayalanma süresi de kısalmaktadır. Mayalanma / fermantasyon aşamasında kullanılacak maya miktarı ve mayalanma süresi hamur ustaları tarafından değerlendirilerek belirlenir.

Şekil Verme

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar; el yordamıyla, bıçak, ekmek keskesi vb. yardımıyla eşit pazılara bölünür. Elde edilen hamurlar 10 dakika kadar ikinci bir dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur el ile düzleştirildikten sonra üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanmış olan un ve su karışımından oluşan bulamaç ince bir tabaka halinde sürülür. Daha sonra el ile hamur döndürülerek şekillendirilir. El ayası ile hamur mümkün olduğu kadar inceltirilir. Parmaklar yardımıyla daire ve / veya oval olarak hamur açılır. Hamur kalınlığı yaklaşık 1 cm kadardır. Hamurun homojen ve

düzgün şekilli bir yapıda olması istenir. Hamurun yoğurularak açılması ve fırında pişirilmesi ustalık gerektirir. Hamur uygun şeklini aldığı anda köşelerinden tutularak pişirilmek üzere fırın küreğine yerleştirilir.

Piştirme

Ekmeğin pişirilmesinde genel itibarıyla odun ateşi tercih edilir. Taş zeminli fırınlarda, fırının taş tabanının ısınması sağlanır. Tabanı temizlenmiş fırına ekme hamurları yerleştirilir. Antep Kübban Ekmeğinde piştirme süresi ortalama 5 dakikadır. Pişirmenin yüksek sıcaklıkta yapılması tavsiye edilir. Fırın sıcaklığı yaklaşık 300°C seviyelerine kadar çıkabilir. Fırın ustası piştirme işleminin hızlı ve yeterli yapılabilmesi için fırın içerisindeki yanan odunların yanma şeklini ayarlar. Sürekli olarak fırının yüksek ısıda kalmasını sağlar. Antep Kübban Ekmeği özelliğini bu piştirme yönteminden ve yüksek sıcaklık kullanımından alır. Hamur yüksek sıcaklıkta hızla piştiği için kabarak orta kısmından şişkin hale gelir. Sıcaklık yetersiz olduğunda bu şişme gerçekleşmez ve hamur basık olarak ifade edilen bir hal alır.

Muhafaza

Ekmeğin üretiminden tüketiciye ulaştırılmasındaki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Pişirilen ekmeğin soğumak üzere dinlenmeye alınır. Pişen ekmeğin kurumaması için üzeri gıda ile temasa uygun temiz bir bezle örtülür.

Antep Kübban Ekmeği genellikle sıcak olarak tüketilir. Genellikle fırınlarda ekmeğin satışının daha yoğun olduğu saatlerde bu ürün pişirilir.

Antep Kübban Ekmeği; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün raf ömrü uygun muhafaza koşullarında 3 güne kadar çıkabilir.

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

Belirtilen coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması emek isteyen Antep Kübban Ekmeğinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Pişirilmesinde yüksek sıcaklık kullanılması, şekil verme aşamaları ve ürünün seri ve sıcak olarak tüketiciye arz edilebilmesi için bu ürünün üretiminde ustalık becerisi gerekir. Antep Kübban Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odasından birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Antep Kübban Ekmeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.