

No: G6 – Geleneksel Ürün Adı

AYVALIK TOSTU

Tescil Ettiren
AYVALIK BELEDİYESİ

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G6
Tescil Tarihi	: 27.01.2023
Başvuru No	: G2022/000027
Başvuru Tarihi	: 15.06.2022
Geleneksel Ürün Adı	: Ayvalık Tostu
Ürün / Ürün Grubu	: Tost / Yemekler ve Çorbalar
Tescil Ettiren	: Ayvalık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fevzipaşa - Vehbibey Mah. Sahilboyu Sk. Ayvalık Belediyesi Ayvalık BALIKESİR
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Tostu ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Tostu ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

Ürünün Tanımı:

Ayvalık Tostu; buğday unu, nohut mayası, ekşi maya, tuz ve su kullanılarak hazırlanan tost ekmeğinin arasına kasap sucuğu, tulum peyniri ya da kaşar peyniri ile domates konularak üretilen tosttur.

Ayvalık Tostunun ekmeği 75-80 g ağırlığında ve 18-20 cm uzunluğunda ve yarım ay şeklinde olmasından dolayı en uzun eni 10-11 cm uzunluğundadır. Ayvalık Tostu üretiminde kullanılmak üzere üretilir. Buzdolabı sıcaklığında (yaklaşık +4 °C) muhafaza edilerek en fazla 7 gün içinde kullanılır.

Ayvalık Tostunda en az 70 gram kasap sucuk ve en az 70 gram tulum ya da kaşar peyniri mutlaka kullanılır. Bu malzemelerle birlikte fermente veya ısıtılmış sucuk, salam ve sosis tercihe bağlı olarak istenilen miktarda kullanılabilir.

Ayvalık Tostu üretiminde kullanılan kaşar peyniri ve tulum peyniri tam yağlı inek sütünden, kasap sucuğu ise %100 dana etinden üretilir.

Ayvalık Tostunun üretiminde, 220°C sıcaklıkta çalışan dökme tost makinesi kullanılır.

Ayvalık Tostu ilk olarak Balıkesir ilinin Ayvalık ilçesinde üretilmeye başlamış, zamanla tüm Türkiye’de yaygın biçimde üretilir hale gelmiştir.

Ayvalık Tostu, adını ilk üretim yeri olan Balıkesir’in Ayvalık ilçesinden almıştır. Ayvalık ilçesinde üretimine başlanan Ayvalık Tostu zamanla tüm Türkiye genelinde bilinen bir lezzet haline gelmiştir.

Üretim Metodu:

120 adet Ayvalık Tostu ekmeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Ayvalık Tostu ekmeğinin üretimi

- 100 kg buğday unu
- 54 litre su
- 1 kg nohut mayası
- 600 g ekşi maya
- 1300 g tuz,

Ayvalık Tost Ekmeği Yapım Aşamaları

Ekmeğin kazanında un, su, nohut mayası, ekşi maya ve tuz iyice karıştırılıp 45-50 dakika yoğrulur. Hamurdan 90-95 gramlık bezeler alınarak 8-9 cm çapında silindirik şekli verilir. Son olarak ise el ile yarım ay şekli verilerek 1 sırada 14 tost ekmeği olacak şekilde tepsilere 3 sıra halinde dizilir. Tepsiler 50x75 cm boyutundadır. Tepsilere dizilen hamur, buhar odasında 1-1,5 saat dinlendirilir. Daha sonra tepsilere önceden ısıtılmış 205 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık olarak 50 dakika pişirilir. Oda sıcaklığında, rutubetten uzak ve tahtadan yapılan dolaplarda bir gün bekletilerek dinlendirilir. Genellikle ambalajsız olarak Ayvalık Tostu üretiminde kullanılmak üzere satışa sunulur. Bölge dışına gönderilmesi durumunda ise gıda ile temasa uygun plastik ambalajlar ile paketlenir. Tost ekmeği, buzdolabı sıcaklığında (yaklaşık +4 °C) muhafaza edilerek en fazla 7 gün içinde Ayvalık Tostu üretiminde kullanılır.

Ayvalık Tostunun üretimi

Ayvalık Tostunun üretiminde kullanılan kaşar peyniri ve tulum peyniri tam yağlı inek sütünden, kasap sucuğu ise %100 dana etinden üretilir.

1 adet Ayvalık Tostu üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 adet tost ekmeği
- 10 g margarin
- 70 g tulum peyniri
- 70 g kaşar peyniri
- 70 g kasap sucuk
- Domates
- 3-4 g tuz

Tost ekmeği ortadan ikiye kesilir, dış yüzeylerine margarin sürülür. Ekmeğin içine 3 mm kalınlıkta dilimlenmiş kasap sucuk, tulum peyniri veya kaşar peyniri konulup 220 °C'ye ısıtılan döküm tost makinesinde 5 dakika pişirilir. Ancak pişme süresinde tost makinesi, uygun bir aparat ile 2 cm aralık kalacak şekilde ayarlanır. Tost makinesinden alınan Ayvalık Tostunun içine ince ince doğranmış domates konur. Ayvalık Tostunun servisi sıcak olarak yapılır.

Ayvalık Tostu, tüketici tercihine bağlı olarak içine fermente veya ısıl işlem görmüş sucuk, salam ve sosis koyularak da üretilebilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Ayvalık Tostunun üretiminde nohut mayası ile mayalanmış tost ekmeği, belirli miktarlarda kasap sucuk ile tulum peyniri ya da kaşar peyniri kullanılması, ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur. Ayvalık Tostunda kasap sucuk ile tulum ya da kaşar peyniri kullanımı zorunlu olup tüketici tercihine göre diğer bileşenlerde ilave edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ayvalık Belediyesi, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla oluşturulan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir defa düzenli, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Ayvalık Tostunun denetimine ilişkin esaslara aşağıda yer verilmektedir.

- Ayvalık Tostu üretiminde kullanılan tost ekmeğinin uygunluğu.
- Üretimde kullanılan bileşenler ile tost makinesinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün şekil, boyut ve geleneksel bileşen içeriği özelliklerinin uygunluğu.
- Ayvalık Tostu ibaresinin ve geleneksel ürün adı 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.