

No: 969 – Mahreç İşareti

ZARA SAC EKMEĞİ

Tescil Ettiren
ZARA ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 969
Tescil Tarihi	: 09.12.2021
Başvuru No	: C2020/418
Başvuru Tarihi	: 25.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Zara Sac Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Zara Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kızılırmak, İsmet Paşa Cad. No:89 Zara / SİVAS
Coğrafi Sınırı	: Sivas ili Zara ilçesi
Kullanım Biçimi	: Zara Sac Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zara Sac Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zara Sac Ekmeği; buğday unu, çökelek veya peyniraltı suyu, kaya tuzu ve maya ile hazırlanan hamurun, üstü oval altı düz şekillendirilerek odun ateşinde ve sac üzerinde pişirilmesi suretiyle üretilir. Zara Sac Ekmeği sade, patatesli veya çökelekli olmak üzere üç şekilde üretilebilir. 1,5 cm kalınlığında ve altı düz, üst kısmı hafif bombeli ve parmaklar yardımıyla girinti çıkıntılı desen verilerek şekillendirilir.

Zara Sac Ekmeği, gıda ile temasa uygun ambalajlarda buzdolabında 2 ay, derin dondurucuda ise 6 aya kadar saklanabilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Zara Sac Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet Zara Sac Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

250 g ekmeklik buğday unu
150 g çökelek veya 150 ml peyniraltı suyu
3,5 g kaya tuzu
10,5 g yaş veya 3,5 g hazır maya
İç harç bileşenleri:
150 g haşlanmış patates
Bir tutam maydanoz
150 g çökelek

Tuz, su, peynir veya çökelek suyu bir kaptan iyice karıştırılır, un ve maya ilave edildikten sonra 15 dakika kadar yoğrulur. Üzeri kalın bir bez ile kapatılarak 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Mayalanan hamur elle sıkılarak küçük hamur topları yapılır. Hamur topları, geleneksel olarak yer sofrasında elle yuvarlak, 25 cm yarıçapında 1,5 cm kalınlığında açılarak alt kısmı düz, üst kısmı alt kısma göre hafif bombeli olur. Açılan hamurların düz olan alt kısmı odun ateşi üzerinde bulunan sacın üzerine gelecek şekilde yerleştirilerek pişirilir, daha sonra ters çevrilerek ekmeğin üst kısmı pişirilerek satışa sunulur. Pişirme esnasında sacın çukur kısmı odun ateşi üzerine yerleştirilir, oval (sırt) kısmında ekmeğin pişirilir.

Zara Sac Ekmeği patatesli veya çökelekli iç harç konularak da üretilebilir. Patatesli iç harç; 20 dakika suda haşlanan veya sac ateşinde közlenen patatesin kabuğu soyulduktan sonra isteğe bağlı olarak salça ile karıştırılarak hazırlanır. Çökelekli iç harç ise çökelek ve maydanoz ile hazırlanır. Hazırlanan iç harç, açılan hamurun ortasına 150 gram miktarda konur ve kenarları kapatılarak alt kısmı düz, üst kısmı hafif bombeli olacak şekilde elle pişirmeye hazır hale getirilir.

Zara Sac Ekmeği gıda ile temasa uygun ambalajlarda buzdolabında 2 ay, derin dondurucuda ise 6 aya kadar saklanabilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Zara Sac Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçeğe uygundur.

Denetleme:

Denetimler; Zara Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Zara Ziraat Odası, Zara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Zara İlçe Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Zara Sac Ekmeği 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.