

No: 905 – Mahreç İşareti

İZMİR GEVREĞİ

Tescil Ettiren

**İZMİR PİDE GEVREK İMALATÇILARI VE BENZERLERİ ESNAF
ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 905
Tescil Tarihi	: 28.09.2021
Başvuru No	: C2021/024
Başvuru Tarihi	: 21.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmir Gevreği
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İzmir Pide Gevrek İmalatçıları ve Benzerleri Esnaf Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 862 Sok. Bezircilioğlu İş Hamı No:4 K:3 D:301 Konak İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili
Kullanım Biçimi	: İzmir Gevreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İzmir Gevreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmir Gevreği; halka haline getirilen ve sıcak pekmezleme yöntemiyle pişirilen hamurun susamla kaplanmasının ardından fırınlanarak 2. kez pişirilmesi ile elde edilen simittir.

İzmir Gevreği; sıcak pekmezleme olarak bilinen usulde, kaynar haldeki üzüm pekmezi çözeltisi içine daldırılan ürün, daha sonra fırında pişirildiği için çıtır çıtır, yani gevrek bir yapıda olur. Son ürün ağırlığı 95-105 g arasındadır.

İzmir Gevreğinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, özellikle sıcak pekmezleme yönteminin uygulanması ve ürüne gevrek yapının kazandırılması aşamalarında ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple İzmir Gevreğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Üretim Metodu:

Hamur için malzemeler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 400-500 ml içme suyu
- 6-7 g tuz
- 10-15 g maya (*Saccharomyces cerevisiae*)

Pekmezleme için malzemeler:

- 1 l üzüm pekmezi
- 6,5-7 l su

Susamlama için malzemeler:

- 10 kg kavrulmuş susam
- 1 l su

İzmir Gevreğinin hamurunun hazırlanması:

Malzemeler, yoğurucunun yoğurma haznesine konur ve karıştırılır. Hamur, 15-20 dakika yoğurulduktan sonra tezgah üzerine koyulur ve kurumaması için üzerine temiz bir örtü örtülüp 15-20 dakika fermantasyon işlemi için bekletilir.

Sekil verme (bağlama):

Hamur, en az 110 g'lık parçalara ayrılır. Her bir parça, iki elin avuç içiyle mermer tezgâhta yuvarlanıp uzatılır ancak bükmeden ya da kıvrımadan uçları birbirine bağlanıp halka şekli verilir.

Pekmezleme:

Üzüm pekmezine su ilave eklenerek sulandırılır. Halka şekli verilen hamur, 110-115°C'deki üzüm pekmezi çözeltisi içine daldırılıp 0,5-1 dakika bekletilerek ilk pişirme işlemi gerçekleştirilir. Oda sıcaklığında ve üzeri örtülmeden 3-5 dakika dinlendirilir.

Susamlama ve son şekil verme:

Susam ve suyun karıştırılmasıyla elde edilen karışım, bir tepsiye dökülür. Dinlendirilmiş ürünlerin tüm yüzeyi susamla kaplanacak şekilde susamlama işlemi yapıp gevrekler son şekli verilir. Bu işlem "açıklı" olarak adlandırılır.

Fırlama:

Susamlanan gevrekler, taş fırın veya elektrikli fırında 280-300 °C'de 12-15 dakika pişirilir. Fırından çıkan İzmir Gevreği, bir süre dinlendirildikten sonra servis edilir. Fırlamanın ardından her simit 95-105 g ağırlığında olmalıdır. İzmir Gevreği genellikle sıcak olarak tüketilir.

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

İzmir Gevreğinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, özellikle sıcak pekmezleme yönteminin uygulanması ve ürüne gevrek yapının kazandırılması aşamalarında ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İzmir Gevreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İzmir Pide Gevrek İmalatçıları ve Benzerleri Esnaf Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, İzmir İl Ticaret Müdürlüğü ile İzmir Pide Gevrek İmalatçıları ve Benzerleri Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; İzmir Gevreğinin gramajının ve şeklinin uygunluğu; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; özellikle pişirme işlemleri bakımından üretim metodunun uygunluğu ve İzmir Gevreği ibaresi, logosu ile 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.