

**No: 1040 – Mahreç İşareti**

**GELVERİ EKMEĞİ**

Tescil Ettiren

**GÜZELYURT KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1040
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.03.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000106
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.03.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gelveri 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>	: Güzelyurt Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mah. Vali Sebati Buyuran Cad. Güzelyurt AKSARAY
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Aksaray ili Güzelyurt ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gelveri Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gelveri Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gelveri Ekmeği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve genellikle ekşi maya kullanılarak üretilir. Gelveri Ekmeği; Aksaray ilimize bağlı Kapadokya bölgesinde yer alan Güzelyurt ilçesinin kültürel dokusu içerisinde geçmişten günümüze kadar varlığını taşıyabilmiş yöresel ekmeklerimizden biridir. Gelveri Ekmeği, şekli yuvarlak, içi yumuşak ve belirtilen coğrafi sınıra özgü bir ekmektir. Gelveri Ekmeğinin, belirtilen coğrafi sınır ile ünü bulunur.

Geçmişinden bu yana taş fırınlarda / tandırlarda üretilen Gelveri Ekmeği kendine özgü üretim metodunu koruyarak günümüze kadar gelebilmiştir. Üretiminde; ekşi maya kullanımı, taş zeminli fırınlarda / tandırlarda pişirme, mayalanma süreci, pişirilmesi ve üretiminde kullanılan bileşenler bu ekmeğin kendine özgü özelliklerinin başında gelir. Ekşi maya ve /veya yaş ekmek mayası kullanılması üretilen ekmeğin lezzet, tekstür ve hacmine olumlu katkı sağlar.

### **Üretim Metodu:**

#### Gelveri Ekmeği Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

50 kg ekmeklik buğday unu,  
3 kg ekşi maya ve/veya 500 g yaş ekmek mayası,  
700 g tuz (Son üründe tuz oranı (m/m) (kuru maddede) % 1,5'i geçmemelidir.),  
30 litre su.

Ekşi Mayanın Hazırlanması: Güzelyurt ilçesinde ekmek üreticileri tarafından, hamur fermantasyonu için ekşi hamur mayası, buna ilave olarak maya artırma yöntemi ve hazır ekmek mayası kullanılarak ekmek üretimi yapılır.

Ortalama olarak 5 litre suya, 2 kg buğday unu ve 10 gram tuz konulur. Bu karışım yoğrularak 10 kadar saat bekletilir. Daha sonra bu karışım ortalama 10 gün boyunca her gün karıştırılarak ekşi maya elde edilir.

Ekşi maya, ekmek ustaları tarafından bu şekilde yeniden hazırlanabildiği gibi bir önceki üretimden ayrılan hamurlar da ekşi maya olarak kullanılabilir.

Maya artırma işleminde az miktarda hazır yaş ekmek mayası ile akşamdan buğday unu ve su kullanılarak hamur yapılır. Yoğrulan bu hamur, fermantasyon için sabaha kadar bekletilerek yoğrulacak ekmek hamurunda maya olarak kullanılır.

#### Ekmek Hamuru Hazırlanması

Bileşen listesinde belirtilen bileşenler verilen miktarlarda homojen bir şekilde karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen hamurun ele yapışmayacak bir kıvamda olması istenir. Kullanılacak maya, ekmek yapımı için kullanılacak buğday ununa ılık su ile mayalanmak üzere ilave edilir. Burada en önemli husus; bileşen listesindeki bileşenlerin homojen olarak karışmasının sağlanması ve hamurun iyice yoğrulmasıdır.

#### Mayalanma

Yoğrulan hamurun mayalama süresi hamurun miktarına, kullanılan maya ve ortam sıcaklığına göre değişkenlik gösterebilir. Yoğrulup dinlendirilen hamurun mayalanma süresi genellikle 1-2 saat olup bu süre, kış

aylarında daha uzun, yaz aylarında daha kısa olabilir. Kullanılan maya miktarı ve ortam sıcaklığı arttıkça mayalanma süresi de kısalmır.

### Sekil Verme

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar; el yordamıyla, bıçak, ekmek keskesi vb. yardımıyla takriben 320-330 gram aralığında olacak şekilde bezeler yapılarak üzeri örtülür. Üzeri unlu tezgâhlarda her bir bezeye un kullanılarak yuvarlak şekil verilir. Bu bezeler, üzerine un serpilmiş gıda ile temasa uygun temiz bezlere alınarak dinlendirilir.

### Pişirme

Ekmeğin pişirilmesinde genel itibariyle odun ateşi tercih edilir. Taş zeminli fırınlarda, fırının taş tabanının ısınması sağlanır. Tabanı temizlenmiş fırına dinlendirilen ekmek hamurları yerleştirilir. Pişirmede; kızaran ve kabuk oluşumunu bitiren ekmekler fırından çıkarılır.

### Muhafaza

Gelveri Ekmeğinin üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Pişirilen ekmekler soğumak üzere dinlenmeye alınır. Ekmeklerin kurumaması için üzeri örtülü bir şekilde yaklaşık 1 saat kadar bekletilir ve ardından tüketime hazır hale gelir. Daha uzun süre kullanım için ekmeklerin tüketiciler tarafından buzdolabı koşullarında saklanması tavsiye edilir.

Ekmeğin ambalajlanması durumunda ise; ekmeğin tamamen soğuduğundan, oda sıcaklığına geldiğinden emin olunması gerekir. Ambalajlamada gıda ile temasa uygun ambalajlar kullanılır ve ürün ambalajında ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerine yer verilir.

Gelveri Ekmeği; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Gelveri Ekmeğinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Gelveri Ekmeğinin; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Güzelyurt Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Güzelyurt Kaymakamlığı, Güzelyurt Belediyesi, Güzelyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 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 Güzelyurt Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Gelveri Ekmeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp 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.