

No: 1439 – Mahreç İşareti

ÖDEMiŞ NOHUT MAYALI EKMEĞİ

Tescil Ettiren

ÖDEMiŞ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1439
Tescil Tarihi	: 04.08.2023
Başvuru No	: C2021/000200
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ödemiş Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 3 Eylül Mah. Gençlik Cad. No:2 Ödemiş İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Ödemiş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği; nohut mayası, buğday unu, tuz, zeytinyağı ve su kullanılarak İzmir ili Ödemiş ilçesinde üretilen ekmektir. Ağırlığı yaklaşık 1,5 kg'dır. Kabarmış ekmeğin yüksekliği 10 cm'dir. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin boyutu, genellikle 20x30 cm dikdörtgen veya 25x25 cm kare şeklindedir.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin mayası nohut kullanılarak hazırlanır. Sıvı halde olan maya 2 mm çapındaki delikli süzgeçle süzülür. İşlem sırasında 2 mm'den küçük olan nohut parçaları sıvı mayada kalır. Daha büyük parçalar ise maya ilavesinden bir sonraki aşamada hamura ilave edilir. Bu sebeple ekmeğin içinde küçük nohut parçaları da bulunur. Coğrafi sınırdaki bu mayaya "tatlı maya" da denir.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hamuru sıkı, kabuğu kalındır.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, mayanın hazırlık aşamasından elde edilen nohut parçalarının hamura eklenmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8-9 adet Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği üretmek için bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Maya için bileşenler:

- 140 g nohut
- 100 g buğday unu
- 2 g tuz
- 6 g beyaz şeker
- 700 ml su

Ekmek için bileşenler:

- 10 kg buğday unu
- 5 l su
- 40 g tuz
- 10 ml zeytinyağı

Mayanın hazırlanması:

Kuru nohut sıcak su ile yıkayıp toz hale getirilmeden tavan tokmağı ile ezilerek kırılır. Ezilen nohutlar cam kavanoza doldurulur, üzerine beyaz şeker, tuz, buğday unu ve yaklaşık 70°C sıcaklıktaki su eklenip gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla karıştırılır.

Kavanozun kapağı kapatılır etrafı bezlerle sarılır ve mayalanmanın gerçekleşmesi için 35-36 °C sıcaklıkta bir gece bekletilir. Kavanozdaki un ve nohut parçaları dibe çöküp üzeri köpürünce mayalanmanın tamamlandığı anlaşılır.

Sıvı haldeki maya, 2 mm çapındaki delikli süzgeçle szlp süzgecin üzerinde kalan büyük nohut parçaları bir kenara ayrılır. Nohut taneleri yaklaşık 1 mm boyutuna kadar ezilmişse süzme işlemi yapılmaz.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hazırlanması:

Bir kaba buğday unu konur ve üzerine yaklaşık 25 C sıcaklıktaki su eklenip yoğrulur. Elde edilen hamura tuz ve szlmş sıvı maya yavaş yavaş eklenip hamur yoğrulur. Süzgecin üzerinde kalan nohut parçaları eklenip ele yapışmayan kıvamda hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamurun zeri gıda ile temasa uygun bez ile sarılarak mayalanması için oda koşullarında 2-3 saat bekletilir.

Mayalanan hamurdan 1,6-1,8 kg'lık parçalar alınarak yüksekliği yaklaşık 5 cm olan 20x30 cm dikdörtgen ya da 25x25 cm kare şeklindeki pişirme kabına aktarılır. Pişirme sırasında ekmeğin üzerine zeytinyağı sürülür. İsteğe bağlı olarak üzerine susam dökülür ve yaklaşık 30 dakika hamur pişirme kabında bekletildikten sonra odun ateşiyle çalıştırılan fırında 200C'de 45-55 dakika pişirilir. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hamurlaşmaması için yaklaşık 15 dakika bekletildikten sonra tüketime hazır hale gelir. Tamamen soğduktan sonra ise hava alan gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğin oda sıcaklığında 4 gün buzdolabında +4C sıcaklıkta 10 gün ve dondurucuda 6 ay muhafaza edilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. retimi, mayanın hazırlık aşamasında elde edilen nohut parçalarının hamura eklenmesi bakımından coğrafi sınırdaki özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile n bağlı bulunan demiş Nohut Mayalı Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; demiş Ticaret Odasının koordinasyonunda ve demiş Ticaret Odasından, Ege niversitesi demiş Meslek Yüksekokulu Organik Tarım Bölümünden ve demiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulan 3 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle nohut mayasının hazırlanması olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve demiş Nohut Mayalı Ekmeği ibaresi 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 yrttir.