

No: 1097 – Mahreç İşareti

MİDYAT TANDIR EKMEĞİ

Tescil Ettiren
MİDYAT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1097
Tescil Tarihi	: 05.05.2022
Başvuru No	: C2019/159
Başvuru Tarihi	: 04.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Midyat Tandır Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Midyat Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Midyat Belediyesi 47500 Midyat MARDİN
Coğrafi Sınırı	: Mardin ili Midyat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Midyat Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Tandır Ekmeği; Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un, su, yaş maya ve tuz kullanılarak üretilir. Ağırlığı 470-500 g'dır İnce kabuklu olup içi sert yapıdadır. Üzerine çörek otu- yumurta karışımı sürülüp pişirilir. Daire şeklindedir. Sorgül (Soruk) çeşidi buğday % 17 bitkisel protein içerir.

Üretim Metodu:

Midyat Tandır Ekmeğinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un kullanılır.

Üretimde kullanılan bileşenler (1 adet ekmek):

400-500 g Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un,
200-300 ml ılık su,
12 g yaş maya
12 g tuz.

Midyat Tandır Ekmeği hamurunun hazırlanması:

Bir kaba un konur, üzerine ılık su, maya, tuz eklenir. 45-60 dakika yoğrulur ve elde edilen hamur, üzerine un serpidikten sonra örtülür ve 2-3 saat mayalanması beklenir.

Şekil verme:

Mayalanan hamura daire şekli verilip 15 dakika dinlendirilir. Yumurta sarısı ve çörek otu ile hazırlanan karışım hamur yüzeyine sürülür.

Pişirme:

Şekillendirilmiş hamurlar, tandırların iç yüzeylerine yapıştırılır ve 30 dakika pişirilir. Pişen ekmekler tandırdan alınır ve alt ve üstü fırça, bez vb. bir alet ile temizlenir. Pişirme işlemi sonrası Midyat Tandır ekmeğinin ağırlığı 470-500 g'dır.

Muhafaza:

Pişen ekmekler, kurumamaları için üzerleri örtüldükten sonra 1 saat dinlendirilir. Midyat Tandır Ekmeği, tamamen soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin, kokusuz, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Midyat Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Midyat mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Midyat Tandır Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Midyat Belediyesinin koordinasyonunda ve Midyat Ziraat Odası, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Midyat Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla    kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve  ik yet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Midyat Tandır Ekme inin  retiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Midyat Tandır Ekme i 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 yürütür.