

**No: 827 – Mahreç İşareti**

**MAMAK KUTLUDÜĞÜN EKŞİ MAYA EKMEĞİ**

Tescil Ettiren  
**MAMAK BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 827
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.08.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2021/010
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.01.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Mamak Kutludüğün Ekşi Maya 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>	: Mamak Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Hüseyingazi Mah. Mamak Cad. No: 181 Mamak ANKARA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Ankara ili Mamak ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği, dışı sert kabuk yapısına sahip, içi yumuşak ve belirtilen coğrafi sınıra özgü bir ekmektir. Özellikle Mamak ilçesinin Kutludüğün Mahallesiindeki fırınlarda üretilmesi ile alışlagelmış adıyla halk arasında Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği olarak bilinir. Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeğinin, belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği, temel olarak ekmeçlik buğday unu, tam buğday unu, su, tuz, ekşi maya ve kuru maya kullanılarak üretilir.

Geçmişinden bu yana taş fırınlarda üretilen Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği kendine özgü üretim metodunu koruyarak günümüze kadar gelebilmiştir. Üretiminde; ekşi maya kullanımı, taş zeminli fırınlarda pişirme, mayalanma süreci, pişirme süresi ve üretimde kullanılan bileşenler bu ekmeğin kendine özgü özelliklerinin başında gelir. Ekşi maya ve kuru maya kullanılması üretilen ekmeğin lezzet, tekstür ve hacmine olumlu katkı sağlar.

### **Üretim Metodu:**

Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeğinin üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir.

#### Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (35 adet ekmeç üretimi için)

25 kg buğday unu (23,5 kg ekmeçlik buğday unu ve 1,5 kg tam buğday unu),  
Maya (1500 gram ekşi maya ve 50 gram kuru maya),  
400 gram tuz (Son üründe tuz oranı (m/m) (kuru maddede) % 1,5'i geçmemelidir.),  
16 litre su.

Ekşi Mayanın Hazırlanması: Ortalama olarak 3 litre suya, 1 kg arpa ya da 1 kg nohut konulur ve 8 kadar saat suda beklenilir. Daha sonra bu suya yaklaşık 3 kg buğday unu ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek karıştırılır. Bu karışım ortalama 3 gün bekletilerek ekşi maya elde edilir. Ekşi maya, ekmeç ustaları tarafından bu şekilde yeniden hazırlanabildiği gibi bir önceki üretimdeki ayrılan hamurlarda ekşi maya olarak kullanılabilir.

Kuru Mayanın Hazırlanması: Kuru maya yeteri kadar ılık su ile çözündürülerek kullanıma hazır hale getirilir. Suda çözündürme ile kuru mayanın yapısının bozulmaması sağlanır.

#### Ekmeç Hamuru Hazırlanması

Bileşen listesinde belirtilen bileşenler verilen miktarlarda karıştırılarak yoğrulur ve elde edilen hamurun ele yapışmayacak bir kıvama gelmesi istenir. Kullanılacak maya ekmeç 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, kıs

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

### Şekil Verme

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar; el yordamıyla, bıçak, ekmekek keskesi vb. yardımıyla eşit bezelere bölünür. Üzeri unlu tezgâhlarda her bir bezeye un yardımı ile yuvarlak şekil verilir. Bu bezeler, üzerine un serpilmiş gıda ile temasa uygun temiz bezlere alınarak 15 dakika kadar dinlendirilir.

### Pişirme

Ekmeğin pişirilmesinde genel itibariyle odun ateşi tercih edilir. Taş zeminli fırınlarda, fırının taş tabanının ısınması sağlanır. Tabanı temizlenmiş fırına dinlendirilen ekmekek hamurları yerleştirilir. Pişirmede; kızaran ve kabuk oluşumunu bitiren ekmekekler fırından çıkarılır. Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeğinde pişirme süresi ortalama 1 saat 10 dakikadır.

### Muhafaza

Pişirilen ekmekekler soğumak üzere dinlenmeye alınır. Ekmekeklerin kurumaması için üzeri örtülü bir şekilde yaklaşık 1 saat kadar bekletilir ve ardından tüketime hazır hale gelir. Daha uzun süre kullanım için ekmekeklerin 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.

Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Belirtilen coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeğinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Mamak Belediyesi koordinatörlüğünde; Mamak Belediyesi, Ankara İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile S. S. Mamak Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Mamak Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.