No: 559 – Mahreç İşareti

KALECİK EKMEĞİ

Tescil Ettiren
KALECİK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.05.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 559
Tescil Tarihi	: 06.10.2020
Başvuru No	: C2020/110
Başvuru Tarihi	: 13.05.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kalecik Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kalecik Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenidoğan Yeşilyurt Mahallesi Hüseyin Sağırkaya Bulvarı No:39 Kalecik ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Kalecik ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kalecik Ekmeği ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kalecik Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kalecik Ekmeği, un ve ekşi maya – yaş maya karışımı ile yapılan yöresel bir ekmektir. Bölgede uzun yıllardır üretilmekte olan ürün, yalnızca taş fırınlarda pişirilir.

Eski tarihlerde sadece yöre halkının ihtiyacını karşılamak amacıyla yapılan Kalecik Ekmeğinin, kendine has özellikleri sayesinde Kalecik ilçesi ile ün bağı oluşmuş ve ticarete konu hale gelmiştir.

Kalecik Ekmeği yapımında kullanılacak mayalı hamur; elenmiş un, ekşi maya, yaş maya, tuz ve su karışımı ile elde edilir. Ekmeğin kendine has yumuşaklıkta olması için, hamurun kulak memesinden daha yumuşak bir kıvamda, hafif cıvık olacak şekilde hazırlanması gerekir. Hazırlanan hamurdan ayrılan bir parça, bir sonraki günün ekşi mayası olarak kullanılır. Bu süreç gün ve gün birbirini takip eder. Kalecik Ekmeği, yapımında kullanılan ekşi maya sayesinde kendine özgü tat ve yapıyı kazanır. Üretim tekniğine uygun olarak hazırlanan hamur, ustanın el becerisiyle yuvarlak bir şekil alacak şekilde elle "tapışlanarak" pişirilmeye hazır hale getirilir. Kalecik Ekmeği odun ateşinde, taş fırında pişirilir.

Üretim Metodu:

Her biri 850-1000 g ağırlığında olmak üzere 48-50 adet Kalecik Ekmeği üretimi için; 1 gün öncesinin mayalı ekmek hamurundan ayrılan yaklaşık 1 kg ekşi maya sabaha kadar üstü kapalı bir şekilde bekletilir. Hamurun cıvıklaşmaması için üzerine bir miktar un serpilir. Bir gün önceden hazırlanan ve ekşimesi için dinlendirilen bu hamur, üretilecek Kalecik Ekmeğinin ana mayasını oluşturur.

Bir gün önceden ayrılan yaklaşık 1 kg ekşi mayaya 75 g yaş maya, 37,5 kg elenmiş ekmeklik buğday unu, yaklaşık 500 g tuz ve 30 litre kadar ılık su eklenerek 10-15 dakika hamur yoğurma makinesinde yoğrulur ve kulak memesinden daha yumuşak olacak şekilde, cıvık kıvamda bir hamur elde edilir. Yoğurma işlemi bittikten sonra hamur 5 dakika dinlendirilir. Hamur dinlendirildikten sonra 5 dakika daha yoğrulur ve yaklaşık bir saat mayalanması beklendikten sonra ekmek teknesine alınır. Hamur tekrar kendini bulması için 15-20 dakika daha ekmek teknesinde bekletilir. Hamurun iki kez yoğrulup dinlendirilmesi Kalecik Ekmeğinin kendine has özelliğini katan üretim aşamalarından biridir. Elde edilen Kalecik Ekmeği hamurundan, bir gün sonra yapılacak ekmeklerin ekşi mayası olarak kullanılacak olan bir miktar ayrılır.

Hamurunun dinlendirilmesi sırasında taş fırın yakılır. Mayalanma ve dinlenme süreci tamamlanarak pişirilmeye hazır hale gelen Kalecik Ekmeği hamurundan, 850-1000 g ağırlığında bir parça ekmek teknesinden alınır. Hamura, halk arasında "tapışlama" olarak bilinen el ile şekil verme yöntemiyle yuvarlak şekil verilir ve taş fırına sürülür.

Kalecik ekmeği yaklaşık 10 dakika süreyle taş fırının ağzı kapalı olarak pişirmeye bırakılır. 10 dakika sonunda ekmeğin üzerinin pembeleştiği görülür ve bu aşamada fırının kapağı açılır ve ekmek yaklaşık 45-60 dakika bu şekilde pişmeye devam eder. Fırının kapağının pişme sırasında açılması sonucunda, yaşanan ani ısı kaybıyla ekmeğin içinin çekmesi sağlanmış olur. Ekmeklerin üzeri kıtır ve sert bir tabaka haline geldiğinde pişme işlemi tamamlanır. Ekmeğe altından el ile vurulduğunda pat pat değil de teften gelir gibi ton ton gibi bir ses geldiğinde ekmek tavına gelmiştir.

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

Kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle uzun yıllardır Kalecik'te üretilen Kalecik Ekmeğinin, Kalecik ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle Kalecik Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Kalecik Ekmeği denetimleri, Kalecik Belediyesi koordinasyonunda ve Kalecik Belediyesi, Kalecik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ankara Üniversitesi Kalecik Meslek Yüksek Okulundan birer kişinin katılımıyla oluşturulacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir ve şikâyet durumunda veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim sırasında;

- Hamurun mayalı olup olmadığı
- Kalecik Ekmeği üretiminde kullanılacak malzemenin doğruluğu ve oranları
- Üretimde ekşi maya kullanıp kullanılmadığı
- Hamur hazırlama dışındaki işlemlerin usta tarafından elle yapılıp yapılmadığı
- Ekmeklerin taş fırında pişirilip pişirilmediği
- Kalecik Ekmeği ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

kontrol edilir.

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.