No: 372 – Mahreç İşareti

VAKFIKEBİR EKMEĞİ

Tescil Ettiren

VAKFIKEBİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:
16.07.2020 tarih ve 81 sayılı Bülten
03.10.2022 tarih ve 134 sayılı Bülten

Tescil No	**:**	372
Tescil Tarihi	**:**	03.08.2018
Başvuru No	**:**	C2017/213
Başvuru Tarihi	**:**	30.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Vakfıkebir Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Vakfıkebir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Çarşı Mah. Gülbaharhatun Cad. No: 156 TRABZON
Coğrafi Sınır	**:**	Trabzon ili Vakfıkebir ilçesi
Kullanım Biçimi	**:**	Coğrafi işaret ürün ambalajı üzerinde tek başına ya da markadan küçük yazılmayacak şekilde marka ile birlikte kullanılır. Ayrıca coğrafi işaret ambalaj üzerinde kullanılamadığı durumlarda işletmede kolayca görebilecek şekilde bulunur veya menülerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayla kültürü gereği hayvancılıkla uğraşan ve ilkbaharda yaylaya çıkan aileler 2-3 gün süren yayla yolculuğu yapmaktaydılar. Bunun doğal sonucu olarak 2-3 gün boyunca bayatlamayan ekmeğe duyulan ihtiyaç taş fırın ekmeğinin icadına yol açmıştır.

Vakfıkebir Ekmeği, yöresine ait olup ülkemizde ekşi hamur yöntemiyle üretilen ve ülke genelinde yaygın olarak tüketilen bir ekmek çeşididir. Ekşi hamur metoduyla yapılışının yanında bu ekmeğin tipik özellikleri; kalın sert kabuklu, iri gözenekli, işlem süresinin uzun ve toleransının yüksek olması, daha aromatik, daha kaliteli, yüksek hacim ve gramajda olması, geç bayatlaması ve pişirme sıcaklığının düşük olmasıdır.

Vakfıkebir Ekmeğini diğer ekmeklerden ayıran en önemli özellik, içeriğinde kullanılan ekşi mayadır. Bu ekşi maya hamurdan elde edildiği için katı ekşi maya olarak adlandırılır. Hamurun ekşitilerek elde edilen maya ekmeğin tadını ve yapısını özgün kılmaktadır. Odun ateşinde piştiği ve ekşi maya kullanılarak yapıldığı için kendine has bir lezzeti vardır. Ekşi maya ile yapılan ekmekler iyi kabarır, geç bayatlar.

Vakfıkebir Ekmeğinin bayatlama süresi oldukça uzundur. Uygun saklama koşullarında 5-15 gün kadar bozulmadan saklanabilir. Bu ekmek soğuduktan sonra temiz bezlere sarılı olarak rutubetsiz ortamlarda tahta kutular içerisinde 5-10 gün arasında, kâğıda sarılı ve naylon poşete geçirilmiş olarak buzdolabında 10-15 gün saklanabilmektedir. Tek ekmek olduğu için rahat taşınır ve saklanması kolaydır. Keskin bıçak kullanılarak kesildiğinde ufalanmaz.

Vakfıkebir Ekmeğinin önemli özelliklerinden biride taş fırınlarda ve odun ateşi ile pişirilmesidir. Yörede bu fırınları yapan ustalar bulunmakta ve geleneği devam ettirecek olan çırakları yetiştirmektedirler.

Üretim Metodu:

<u>Taş Fırın</u>

Fırının yapılışı sırasında hazırlanan 130 cm. derinliğindeki fırın kuyusunun 80 cm.'lik kısmına kalın çakıl taşlan koyularak fırının alttan su alması durumunda süzgeç görevi görerek suyun üst kısma geçmesini engeller. Kalın taşların üzerine 20 cm. kadar daha ince çakıl taşı koyulur. Çakılın üzerini tamamen örtecek kadar ince kum yayılır. Daha sonra ısıyı tutup tekrar yansıtması amacıyla cam kırıkları konulur. Bunun üzerine hem ısıyı tutmak için hem de rutubeti engellemesi için kalın tuz (kaya tuzu) serilir. Tuzun üzerine özel ustalık isteyen bir biçimde fırına taban taşlarının yerleştirilmesine başlanır. Yerleştirme işinin bitiminde taşların iyice oturmaları için ağaç bir tokmak ile dövülür.

Fırın kuyusu yapılırken, fırının ön cephesinde ana kapıdan biraz aşağıda ve yanda cehennemlik adı verilen, dışarıdan odunların konulacağı ve yakılacağı ızgaralı bir bölüm yapılır, ızgaranın üzerinde yakılan odunlardan çıkan ısı fırının içini ekmek pişirmeye hazır hale getirir. İyice yanan odunların közleri de ızgaranın alt kısmına geçerek fırın ısısının devamını sağlar.

Fırın tavan tuğlaları hafif kavis yapacak şekilde örülmekte ve fırının içine kubbe şekli verilmektedir. Tavan örülürken cehennemlikten uzak olan arka üst kısımda 20 cm. x 20 cm. boyutlarında fırının büyüklüğüne göre bir veya iki tane baca yeri bırakılır. Bu bacalar ateşe dayanıklı tuğlalar ile yukarıya doğru örülüp tavan kısmının üzerinden geçirilerek ana bacaya bağlanır. Ana baca fırının dışında ana kapağın hemen üzerindeki boşlukta 20 cm.

x 80 cm. veya 40 cm. x 40 cm. boyutlarında yapılmaktadır. İç bacalara birer tane baca kapağı konur. Bu kapaklar fırın dış cephesinde bulunan birer kol yardımı ile kontrol edilir, iç bacalar cehennemlikte yanan odunların isini, kokusunu ve dumanını ana bacaya gönderir. İç bacaların cehennemlikten uzak olmasının nedeni ise, odunların alevlerini fırının tavanına doğru çekmesidir. Fırının tavanına gelen yüksek alevler fırın içinin pişirmeye hazır hale gelmesine (tavlanmasına) sebep olur. iç bacalar odunlar köz haline gelene ve fırın içi tavlanana kadar açık bırakılır. Fırın pişirmeye hazır hale geldiğinde dış kısımdaki kollar yardımıyla baca kapakları kapatılır. Közlerden çıkan sıcaklık fırın ısısının devamını sağlar.

Örülmesi tamamlanmış olan fırında tavan tuğlalarını ve harcını sıkıştırmak, fırını kurutmak için üç gün boyunca "ranos" (tavlama) adı verilen ateş yakılır. (Tavlama işinden sonra fırının içine sinen koku ve is ile tavan ve bacadan dökülen tozlar önce uzun saplı bir süpürgeyle süpürülür ve daha sonra ucuna ıslak bez sarılmış -yörede "silengi" adı verilen- uzun saplı paspas kullanılarak tüm is ve kalan tozlar toplanır, fırının içi temizlenir. Fırın kullanılmaya hazır hale gelir.

Silengi bunun dışında, fırın ısısı yüksek olduğunda ekmek hamurlarını fırına atmadan önce ıslatılıp fırın taban taşlarına ve cehennemliğe yakın yerlere sürülerek ısıyı düşürmek amacıyla da kullanılmaktadır.

Fırın Yakıtı

Taş fırınlarda kullanılan en ideal yakıt maddesi alevi bol olan, yandığında fırının içini ekmek pişirmeye hazır hale getiren (tavlayan) kurumuş kızılağaç, meşe ve gürgendir. Ayrıca bu odunların ateşinden çıkan tütsü reçineli karbonili bileşikler ekmeğin lezzetini etkilemekte, ekmeğe farklı bir tat vermektedirler. Kavak odunu alevi yüksek olmasına rağmen patlayarak yandığı ve fırının içine odun parçaları fırlattığından dolayı kullanılmamaktadır. Kestane ağacı pahalı olduğundan, çam ise fazla koku ve is yaptığından tercih edilmez.

Fırının Tavlanması

Yan ocakta (cehennemlikte) yakılan kuru ve ateşi yüksek odunların alevleri arka bacalara doğru çekilirken, yüksek ısı fırının tavanını görülmeye değer bir şekilde bembeyaz yapar. Alevler ve yüksek ısı sayesinde oluşan bu görüntüye tav' adı verilir.

Günümüzde taş fırınlara ısı ayarını gösteren dereceler konulsa da ekmek ustaları alışkanlıklarından dolayı tav oluşumunu izleyerek fırının pişirmeye hazır hale gelip gelmediğini anlarlar. Ustalar fırına ekmek atmak için ayrıca bir miktar kepeği fırının içine serperek kepeğin yanmasına bakarlar. Kepek taban taşına değdiği anda hızla yanıp kararırsa fırının ısısının çok yüksek olduğu anlaşılır. Isıyı düşürmek için silengiyi biraz daha fazla ıslatmak ve cehennemliğin olduğu tarafa sürüp ısıyı düşürmek gerekir. Isı yeterince düşürülemezse iç baca kapakları açık tutularak da ekmek pişirilebilir.

Hammadde Tanımı

Ekşi Maya: Ekşi maya ile hazırlanan ekmeğin kokusu ve lezzeti daha farklı olmaktadır. Ekşi maya, kendiliğinden mayalanan hamurun yoğrulacak olan yeni hamura katılması ve bu eski mayadaki bakterilerin, oluşturulan yeni ortamda çoğalmaya başlaması sonucu oluşur. Vakfıkebir ekmeğinin en önemli özelliklerinden biri de ekşi maya ile yapılmasıdır. Ekşi maya ile yapılan ekmekler iyi kabarır, geç bayatlar ve lezzetli olurlar.

Kullanılacak Unun Özelliği: Ekmeğin yapımında depolarda 15-20 gün arası dinlendirilmiş un kullanılır. Dinlenme sırasında unun yapısında ekmek yapımı için olumlu kimyasal değişimlerin meydana geldiği, unun renginin ağardığı ve kolay işlenilebilir hale gelen undan daha kaliteli ekmeklerin elde edildiği bilinmektedir.

Kullanılacak Sular: Sertlik derecesi düşük olan kireçsiz su kullanılmalıdır. Ekmeğin yapımında uygun ısı ortamında mayalandırılmanın ve sertlik derecesi düşük olan suların tercih edilmesi gerekmektedir.

Tuz: Sofra tuzu.

50 kg. elenmiş un yoğurma kazanına dökülür. Önceki hamurdan bırakılan 2,5 kg. ekşi maya ile 800 gr. tuz konur. Yazın soğuk su, kışın ise ılık su ile yoğrulur. Suyun ısısı hava ısısına göre ayarlanarak hamurun çok çabuk veya geç oluşmasını önler. Yoğurmada az su kullanılırsa ekmeğin hacmi küçük, içi kuru, esnekliği az olur. Fazla su kullanıldığında ise ekmeğin içi iyi pişmez, yapışkan olur ve içindeki oyuklar dengesiz bir biçimde oluşur.

Hamur yoğurma kazanında 15-20 dk. yoğrulur. Yoğurma işleminde usta olmak ve hamurun kıvamını iyi ayarlamak gerekir. Yeterli tecrübeye sahip olunmaz, az yoğrulursa hamur sakızımsı ve yapışkan bir hal alır. Fazla

yoğrulduğunda ise parçalanır gibi olur, gerekli kabarma olmaz, Yoğrulan hamur kazanda 1 saat dinlendirilir. Ekşi maya olarak kullanılmak üzere bir miktarı ayrılarak kalan hamur kesme kazanına alınır. Burada yapılacak' olan ekmeklerin gramajlarına göre kesilip tartılarak hafif unlanmış mermer masa üzerine konur. Burada hamurlar tarafından hafifçe yoğrularak içerisine kaput bezi konulmuş olan plastik leğenlerde 45 dakika ile 1 saat arasında fırına girecek hale gelene kadar mayalandırma raflarında dinlendirilir. Hamurun mayalanması olayına "hamurun gelmesi" denir. Süre geçtiğinde ise "hamur geçti" denir. Mayalanma süresi bitmiş olan hamuru bir an önce fırına koymak gerekir. Aksi halde ekmekler bozuk olur. Mayalanmış hamurlar plastik leğenleriyle birlikte fırının önündeki tezgâha indirilir.

Pişirme ustası daha önce ekmek hamurundan bir miktar alıp biraz un ile yoğurarak ekmek hamurundan daha sert bir hamur yapar. Bu hamuru 1 cm. kalınlıkta 20 cm. uzunlukta şeritler haline getirir. Ekmeklerin üzerine takılacak olan bu şeritlere kuşak, çubuk, simit, fitil, kıt kıt gibi isimler verilir.

Fırın ustası pişirme öncesi fırının ısısını (tavını) kontrol eder. Dereceye bakıldığında ise 220-250 derece sıcaklık olması gerekir. Eğer ısı daha fazla olursa silengi ile düşürülür veya fırın baca kapakları açık bırakılır. Ekmek küreğinin hafif kepek serpilerek çanaktaki ekmek hamurları küreğe ters çevrilir. Hamurların üzerine orta kısımdan geçecek şekilde fitilleri takılır. Ekmekler çok büyük olduğu için fitiller fazla kabarmalarını önler. Daha sert bir hamurdan yapıldığı için pişme sırasında çabuk kurur ve kabarmakta olan ekmeğin üzerini gerdirip çatlatır. Böylece ekmeklerin iç kısmının da pişmesini sağlar. Fitilleri takılan ekmekleri fırına atmadan önce üzerlerine 1 lt. sıcak suya 1 su bardağı un konularak bir taşım kaynatılarak ve daha sonra soğutularak elde edilen bulamaç adı verilen karışım fırça ile sürülür. Bulamaç, ekmeğin güzel bir şekilde kızarması için fırına girerken, daha parlak görünmesi için de fırından çıktığında sürülür. Fırına ilk önce arka kısma gelecek şekilde büyük olan ekmekler yerleştirilir. Fırın sıcaklığı, hamurlar fırına konulana kadar ana kapak sürekli açık olduğundan 180 dereceye kadar düşmektedir. Bu nedenle ekmeklerin fırına konulması işleminin seri şekilde yapılması gerekir. Pişme sırasında cehennemliğe yakın olan ekmekler daha çabuk kızardığı için diğer tarafta kalan ekmekler ile değiştirilmelidir. Büyüklüklerine göre 1-1,5 saat arasında pişirilen ekmekler kürek ile dışarı alınıp bulamaç sürülür, tahta raflarda dinlendirilmesi için tezgâhtara verilir. Ekmeğin üzerine sürülen bulamaç ısının da etkisiyle hemen kurur ve ekmeğe parlak bir görüntü verir. Tezgâh üzerinde hasır süpürge ile altları süpürülen ekmekler satışa sunuluncaya kadar dinlenmesi için tahta dolaplarda bekletilir.

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

Vakfıkebir Ekmeği yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir ekmek çeşididir. Ayrıca taş fırının yapılması ustalık gerektirmektedir. Bu sebepten yöre ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Denetimler; Vakfıkebir Belediyesinin koordinasyonunda, Vakfıkebir Belediyesinden 2 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Vakfıkebir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Vakfıkebir Esnaf ve Sanatkârlar Odasına kayıtlı fırıncılar arasından belirlenecek 1 usta olmak üzere 5 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda 1 kez yapılır. Tüketici şikâyetleri veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar Vakfıkebir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Vakfıkebir Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.