

No: 332- Mahreç İşareti

ŞANLIURFA TIRNAKLI EKMEĞİ

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.04.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 332
Tescil Tarihi	: 20.03.2018
Başvuru No	: C2016/027
Başvuru Tarihi	: 13.04.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Şanlıurfa TÜRKİYE
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dünyada çok özel bir yeri olan Türk mutfağı ve özelde Şanlıurfa mutfağı, mutfak kültürünün en önemli temel taşlarındandır. Şanlıurfa mutfağını böylesine müstesna bir hale getiren, sahip olduğu kültürel ve tarihsel birikimidir. Yemek kültürü, bir kentin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa gibi 12.000 yıllık bir geçmişe sahip olan bir kentin yemek kültürünün zengin olması, bu uzun geçmişte aranmalıdır. Şanlıurfa mutfağının şekillenmesinde coğrafi şartlar ve tarihin rolü olduğu kadar, farklı etnik ve dinsel dokuların da etkisi olmuştur. Şanlıurfa, tarih boyunca farklı kültürlerin harmanı içindeki desen ve simgeleri bünyesine katmayı bilmiş fakat yeme içme konusunda kendine has mutfağı oluşturabilmiş nadir kentlerdendir. Bu mutfağın izlerini ortaçağdan Yeniçağa kadar sürmek mümkündür.

Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği de Şanlıurfa mutfağının önemli bir unsurudur. Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeğindeki ayırt edici özellik; yukarıda da belirtildiği gibi bin yıllardan beri gelen kültür, bilgi ve ustalık birikimi ile ekmeğin üzerine ince bir şekilde bulamaç sürülmesi ve parmak ucuyla şekillendirilerek taş fırında pişirilmesidir.

Üretim Metodu:

Kullanılacak un Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde özellikleri belirlenen ekmeçlik buğday unu ve/veya tam buğday unu olmalıdır. Üründe ağırlıklı olarak ekşi hamur kullanılmaktadır. Ancak ekşi hamurun kullanılmadığı durumlarda %1-2 oranında endüstriyel maya da kullanılabilir.

Ekşi hamurun(mayanın) yapımı:

Un ve su karıştırılır (% 75 un ve % 25 su), üzeri örtülerek 8-10 saat tahta hamur teknesinde dinlendirilir (fermente olması beklenir).

Ekmeğin Üretimi:

Temel bileşenler (un, su, tuz ve maya) yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Hamur, farinografteki su absorpsiyonu değerinin birkaç puan üzerinde su verilmek şartıyla oldukça cıvık hazırlanmaktadır. Ortalama % 2-3 maya ve %1 tuz kullanılarak yoğrulan hamur 30-40 dakika fermantasyona bırakılır. Fermente olmuş hamur tartılır ve yumak haline getirilir. Yumak şeklindeki hamur 5-10 dakika ikinci bir dinlendirmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur önce düzleştirilir. Düzleştirilen hamur üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanmış olan (un + kaynar vaziyette su karışımından oluşan) bulamaçtan ince bir tabaka halinde sürülür. Daha sonra tırnaklama işlemiyle (tırnakçı ustası iki elini birleştirerek hamurun kenarından 1,5 - 2 cm içeriye doğru hamurun üzerine parmak uçlarıyla çift taraflı özenle şekil verir) hamur şekillendirilir. Pişirmek üzere fırına yerleştirilecek olan tırnaklı ekmeç ocakçı (şatır) diye adlandırılan fırıncı ustası tarafından çapraz bir şekilde her iki tarafından uzatılarak en son şekli verilir ve fırın küreği yardımıyla fırına yerleştirilir.

Pişirme işlemi odunla ısıtılan ve yaklaşık 350 - 400 C° sıcaklıktaki taş fırında yapılır. Pişirme işlemi yaklaşık 2 - 3 dakika sürer. Elde edilen ekmeç, ortalama 40 - 45 cm uzunluğunda, 20 -25 cm eninde elips şeklindedir. Parmak uçlarıyla şekil verilmeyen kenar kısımları daha kalın (1,5 - 2 cm) olan ekmeçlerin tırnak yerleri ortalama 0,5 – 0,75 cm kalınlığındadır. Yaklaşık 1,5 dakika pişen ekmeçler kürek yardımıyla fırından çıkarılarak sağ tarafı, sol tarafa gelecek şekilde tekrar ocağa yerleştirilerek, yaklaşık 30 saniye süre zarfında diğer tarafı da pişirilir. Daha sonra ekmeç yedek kürek ile fırından çıkarılır ve set üzerinde üzeri örtülü şekilde satışa sunulur.



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

Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği yöre ile özdeşleşen, bin yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir unlu mamuldür. Hazırlanması, ekmeğe bulamacının sürülerek, parmak uçlarıyla şekillendirilerek yöreye özgü fırınlarda pişirilmesi ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde,

Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 1 kişi,

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi,

Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 kişi,

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişiden oluşan komisyon tarafından denetimler yürütülür.

Denetim son ürün kalite özellikleri ve üretim koşullarının belirlenmesi şeklinde yapılır. Denetim komisyonu, ekmeğin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarını doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar.

Denetim komisyonu;

1) Görünüş özellikleri (şekil ve simetri, tırnaklama biçimi, kabuk rengi, üst düzey ve alt düzey özellikleri),

2) Tekstür özellikleri (ekmek içi yumuşaklığı, kırılabilirlik/katlanabilirlik),

3) Tat ve aroma özellikleri

4) Coğrafi işaretlemenin takibi

konularında gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetim komisyonu, görülen lüzum üzerine, belirlenen firma/kurum/kuruluşa yetki verme ve diğer tüm süreçleri yöneterek, gerekli hallerde numuneler alarak laboratuvar analizlerinin, bağımsız laboratuvarda yapılmasını sağlar.

Komisyon denetimini yılda bir defa düzenli olarak yapar ve sonuçlarını raporlar. Ayrıca haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapabilir veya toplanabilir. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim komisyonu, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.