

**Tescil No** : 173  
**Koruma Tarihi** : 31.12.2009  
**Başvuru No** : C2010/002  
**Başvuru Sahibi** : Beypazarı Ticaret Odası  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Gazigündüzalp İş Merkezi Kat:1 No: 61  
Beypazarı ANKARA  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Beypazarı Kuru  
**Ürünün Adı** : Kuru  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Coğrafi Sınırı** : Türkiye  
**Coğrafi İşaretin** : Beypazarı  
**Kaynaklandığı Alan**  
**Kullanım Biçimi** : Markalama  
**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 20.09.2012 tarih ve 28417 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 31.12.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Dr. Elif B.AKIN**  
**Enstitü Başkanı a.**  
**Markalar Dairesi Başkanı**

**Tescil No : 173**  
**Coğrafi İşaret : Beypazarı Kuru**

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

Parmak büyüklüğünde, un, süt ve yağdan mamul 1 sene saklanabilir, oldukça lezzetli ve dayanıklı bir çeşit yiyecektir.

Besleyici ve doyurucu özelliği, hazminin kolaylığı, lezzetli oluşu ve uzun süre tazeliğini koruma özelliğiyle Beypazarı kuru tamamen doğal malzemelerle üretilmektedir.

Taş fırınlarında yavaş yavaş pişen Beypazarı kuru genel olarak ince çay bardaklarına girebilecek şekilde hazırlanır. 3-4 tanesinin ortalama bir insanın açlığını giderecek hatta doyurabilecek nitelikte olması, lezzeti ve dayanıklılığı Beypazarı kuru eşsiz bulunmaz bir yiyecek yapar. Taş fırınlarında pişirilen Beypazarı kuru gereken şartlar (kuru bir ortam) sağlandığında yaklaşık 1 sene tazeliğinden ve lezzetinden hiçbir şey kaybetmeden saklanabilmektedir.

Üretimde kullanılan;

Un, ekmeçlik olarak isimlendirilen ve sert buğdaydan elde edilen undur. Dinlendirilmiş ve nemlilik düzeyi sabitlenmiş olarak kullanılan un, ilk aşamada hamur ve sonrasında da ürün kalitesinin belirleyicilerindedir.

Süt, Kuru da kullanılan süt günlük tür ve neredeyse sağım aşamasından sonra bekletilmeksizin işlenmeye başlanılmaktadır.

Sütün fiziksel özellikleri olan vizkozite, ısı kapasitesi, renk ve yoğunluğu da Beypazarı kuru'na ayırt edici özellikleri vermektedir. 15-20 derecede suyun vizkozitesi 1 cp iken inek sütünün vizkozitesi aynı ısı düzeyinde 1,5-4,2 cp arasında değişmektedir. Bu durum özellikle kuru hamurunun istenilen kıvam ve fermantasyonunu doğrudan etkilemektedir ki ürünün bundan sonraki bütün aşamalarında da etkindir. Sütün ısı kapasitesi, bileşimine bağlı olarak değişebilmektedir. Bu durum büyük oranda sütteki yağ oranına bağlıdır. Yağ oranı arttıkça ısı kapasitesi de artmakta, buna bağlı olarak da pişme ısı düzeyleri de değişmektedir. Ustalar sütün bu özelliğini ve sudan daha çabuk ısınıp soğuduğunu ve hangi durumda nasıl hareket edileceğini bildikleri için kurunun özelliklerinin korunmasında sütün bu yapısına özellikle çok dikkat etmektedirler. Bunların yanı sıra sütün renk ve yoğunluğu da Beypazarı kuru'na, diğer ürünlerden ayıran özellikler katmaktadır. Kullanılan sütün rengi donuk ve porselen beyazdır. Sağıldığı ineğin ırkına ve neyle beslendiğine göre de değişiklik gösterebilmektedir. Yoğunluğu içindeki maddelerin çeşit ve miktarına bağlı olarak artar ve azalır. Yüksek yağ oranı yoğunluğu azaltmakta, buna karşın proteinler, şekerler ve tuzlardaki artış yoğunluğunu da arttırmaktadır. Sütün bileşenlerindeki farklılıklardan hamur kalitesi ve pişirme etkilenmekte ve nihai üründe istenilen kalite değişiklik göstermektedir. Kurunun sert yapıda bir ürün olmasına rağmen ağızda çok kolay çözünmesi ve tada kolay ulaşılması, ağızda rahatsız edici partiküllerin kalmayacak şekilde erimesi, pişme değerleri ve rengini muhafaza edebilmesi, bozulmadan uzun süre saklanabilmesi sütün bu özelliklerine bağlıdır.

Tereyağı, Yukarıda belirtilen özellikleri taşıyan sütlerden elde edilen tereyağları kullanılmakta, süt ve yağ değerlerindeki paralellik ve ortak özellikler korunmuş olmaktadır.

Tarçın, aromatik ve ürüne özel tadın elde edilmesinde önemli bir etkiye sahiptir. Tarçın Beypazarı kuru'nda ana girdilerden biridir. Hamur aşamasında kullanılmakta ve tadın oluşumunda homojen olması sağlanmaktadır.

**Tescil No : 173**  
**Coğrafi İşaret : Beypazarı Kurusu**

Hamurun özellikleri, Fermantasyonu arttırmak ve bayatlamayı engellemek için kullanılan enzimlerin hiçbiri kullanılmamaktadır. Yoğrulma aşamasında süre ve kolaylaştırma kaygısı taşınmamakta, yoğrulma yumuşak, ele yapışmayacak ve şekil vermesi kolay bir kıvamda olana kadar devam etmektedir. Aynı konu mayalanma sonrasında şekillendirme aşamasında ve yuvarlatma esnasında da kontrol edilmektedir.

Doyuruculuk, Yukarıda belirtilen özelliklerdeki un ve sütün kullanılması ile unlu mamulün proteinleri, ürünün esansiyel amino asit eksikliğini gidermekte ve gıda değerini arttırmaktadır. Beypazarı kurusunun protein ve karbonhidrat değerlerinin yüksek olması doyurucu bir ürün olmasını sağlamaktadır.

Sindirim kolaylığı, Zengin besin değerleri taşımaya rağmen sindirim açısından hiçbir zorluk çıkartmamakta, tüketim sonrasında kısa sürede sindirimi gerçekleştirmektedir. Pişirilme özellikleri; Ürün 200-250 dereceye kadar ısıtılmış taş fırınlarda pişirilmektedir. Fırınlarda yanma, pişme bölümünün alt katı veya yan bölümlerde yer alan yanma odalarında gerçekleşmekte, yanma sonucu açığa çıkan duman, is ve kül tozlarının pişme bölümüne girmesi engellenmektedir. Bu, gerek pişirilme gerekse kurutma aşamalarında ürünün ortam şartlarından olumsuz etkilenmesinin önüne geçilmesini sağlamaktadır.

Saklanabilme, en farklı özelliklerindedir. Bütün diğer unlu mamullerde olduğu gibi uygun ortam şartlarında ve ambalajlarda saklanması halinde tazeliğini koruyabilme süresi diğer ürünlere oranla 4-5 kat daha uzundur ki bu süre genellikle 1 yıl olarak verilebilmektedir. Bu özellik her ne kadar kullanılan malzeme özelliklerine bağlı olsa da, dayanıklılığı sağlayan pişme, soğutma ve kurutma özelliklerine bağlı olarak gerçekleşmektedir. Uygun ısı ve sürede, taş fırınlarda pişirilen ürün doğal olarak soğutulmakta, soğuma süresine müdahale edilmemekte ve pişme ısı derecesinin yaklaşık yarısı oranında ısıya düşürülen fırında kurumaya alınmaktadır. En az 4-5 saat sürelerde ve sabit ısı düzeyinde kurutulmuş, besin değeri, renk, koku ve aromatik tadın korunması sağlanmaktadır.

### **Üretim Metodu:**

#### **Malzemeler**

- 1) Ürünün %60'ını kapsayacak şekilde 50 kg. Ekmek Unu
- 2) Ürünün %10'ünü kapsayacak şekilde 10 kg. Margarin Yağı
- 3) Ürünün %5'ini kapsayacak şekilde 5 kg. Tereyağı
- 4) Ürünün %24'ünü kapsayacak şekilde 25 kg. Süt
- 5) Ürünün %1'ini kapsayacak şekilde 3kg. Maya, 0.5kg. Tuz ve 150 gr. Tarçın

Hedeflenen miktara bağlı olarak tespit edilen miktarda unun elenmesini takip eden aşamada süt ve önceden eriyik hale getirilmiş olan tereyağı ve margarin ilave edilerek yoğurma kazanlarına alınır. Yoğurma esnasında tarçın ve tuz ilave edilerek işleme devam edilmektedir. Homojen bir karışım elde edilene kadar yoğrulma devam etmekte, yoğrulma yumuşak, ele yapışmayacak ve şekil vermesi kolay bir kıvama yaklaşıldığında karışıma maya da dahil edilerek yoğrulmaya devam edilmektedir. Yumuşak, ele yapışmayacak ve şekil vermesi kolay bir kıvamın elde edilebilmesi için, ihtiyaç duyulması halinde hamura süt ilave edilerek yumuşak, ele yapışmayacak ve şekil vermesi kolay bir kıvama getirilmektedir.

Kıvamın elde edilmesi ile yoğrulma tamamlanmakta ve hamur kazanlardan tezgahlara alınarak dinlendirilmeye bırakılmaktadır. Dinlenme süresi ortam koşullarına bağlı olarak 15-30 dakika arasında gerçekleşmektedir.

**Tescil No : 173**  
**Coğrafi İşaret : Beypazarı Kuruşu**

Dinlendirilen hamur tezgâhlarda ve el işçiliği marifetiyle yuvarlatılarak çapı 2,5 cm. olan silindirik fitiller haline getirilmektedir. Yuvarlatma esnasında uygulanan farklı basınç, ürünün iç dokusunun gelişmesini sağlamaktadır. Silindir haline getirilmiş hamur fitiller 8 cm boyunca tek-tek ve verevine kesilerek yine tek-tek pişirme tavalara dizilmektedir. Kesilen hamur kesilen kenarların birbirlerine geleceği ve verev kesimden kaynaklanan üçgen boşlukları tamamlayacak şekilde, mayalanma ve pişme esnasında gerçekleşecek olan hacimce büyümeden dolayı yapışmalarını sağlamak için gerekli aralıklar bırakılarak dizilir. Pişirme tavalara dizilen hamur mayalanma sürecini tamamlamak üzere beklemeye alınır. Ortalama 30 dakika bekletilen hamur, ısı düzeyi önceden 200-250 dereceye yükseltilmiş olan taş fırınlarda pişirmeye alınmaktadır. Pişirme, hamur yüzeyinin altını kahverengi rengini almasına kadar ve yaklaşık 30-45 dakika boyunca devam etmektedir. Kontrol edilen pişme sonucunda ürün fırından çıkarılmakta, pişme tavalarda hızla delikli yapıda olan soğutma tavalara dizme düzgünlüğü bozularak dökülmekte ve doğal olarak soğutulmak üzere beklemeye alınmaktadır. Bu aşamadaki bekleme süresi de yaklaşık 30 dakikadır. Ürünün soğuması esnasında fırın ısı 150 dereceye düşürülmekte ve ürün yeterli soğuma sağlandığında fırında kurutmaya alınmaktadır. Bu aşamada ürünün fırında kalma süresi 4-5 saattir. Bu sürenin sonunda artık ürün tamamen kuruyarak sert dokusunu kazanmış ve üretim tamamlanmış olmaktadır.

#### **Ambalaj**

Beypazarı kuruşu, ağırlık esasına göre satılan bir ürün olduğu için, ürüne olumsuz etki etmeyen, hava etkileşimini engelleyen, ezilme ve kırılma riskine karşı koruyan, gıda maddeleri ambalajlarında yasal zorunluluk olarak belirlenmiş bilgi, şekil ve standartları taşıyan ambalajlarda 500 gr, 1kg, 2kg olarak veya tüketicinin talep ettiği miktar ve ambalajlarda satılabilecektir. Kullanılan her tür ambalaj üzerinde tüketicinin rahatlıkla okuyabileceği şekilde “Beypazarı Kuruşu” ibaresi bulunacaktır. Üretici, Beypazarı kuruşunun içeriğini, özelliklerini ve nasıl tüketileceğini ambalaj üzerinde belirtecektir.

#### **Saklama koşulları ;**

Beypazarı kuruşu, oda sıcaklığında, nemsiz, güneş ışığından uzak ortamda ve ağzı kapalı olmak şartıyla, hava ile temasın hemen hemen olmadığı şartlarda, ortalama 6 ay süre ile saklanabilmektedir. Bu süre, koşulların uygunluğuna göre 12 aya kadar da uzayabilir.

#### **Denetleme:**

Beypazarı Ticaret Odası koordinasyonunda; Beypazarı Belediyesinden 1, Tarım İlçe Müdürlüğünden 1, İlçe Sağlık Grup Başkanlığından 1, Beypazarı Bakkallar ve Bayiler Odası Başkanlığından 1 elemandan oluşacak 4 kişilik komisyonca gerçekleştirilecektir. Komisyon en az 3 kişinin katılımı ile yılda en az 2 defa toplanarak ayrıca mevcut kanun ve yönetmeliklere göre ihtiyaç duyulduğunda, şikâyet ve şüphe üzerine belirlenen periyotlara bağlı kalmaksızın her zaman toplanarak denetim yapacaktır.

Ürünün yukarıda tanımlanan üretim standardına uygun olarak üretilip üretilmediği konusunda ayrıca ürünün ambalajlama ve pazarlama aşamalarında denetim yapılacaktır.