

No: 221 – Mahreç İşareti

GÜMÜŞHANE EKMEĞİ

Tescil Ettiren

GÜMÜŞHANE İL ÖZEL İDARESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.03.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 221
Tescil Tarihi	: 27.10.2017
Başvuru No	: C2014/022
Başvuru Tarihi	: 21.03.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Gümüşhane Ekmeği
Ürünün Adı	: Ekmek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gümüşhane İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mahalle No:4 – 6 Merkez GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınırı	: Gümüşhane
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane ekmeği; ekmeklik buğday ununun, su, yaş ekmek mayası (*Saccharomyces cerevisiae*) ve %15-30 ekşi hamurla karıştırılmasıyla yapılan bir ekmektir.

Ekmek hamuru yöreye özgü taş fırınlarda pişirilir. Taş fırınlar tamamen çamur ve taştan birleştirilen önden bacalı fırınlar olup yöredeki taş fırın ustalarınınca yapılır. Fırının üst kubbesi daralan bir çapla örülen taş veya kiremitlerden oluşmaktadır. Fırının tabanı yine doğal taştır. Taş fırınlarda çam, köknar, meşe gibi orman ürünleri odunlar yakılır. Gümüşhane ekmeği aromatik özelliğini ve lezzetini buradan alır.

Gümüşhane ekmeği yuvarlak şekilli olup ağırlığı 2 kg ile 5 kg arasında değişebilir.

%15-30 oranında ekşi hamur içerebilir. İçeriğindeki ekşi maya oranına göre ekmek pH'sı 5.5 ± 1.0 düzeyinde değişmektedir.

Gümüşhane ekmeğinin diğer bir ayırt edici özelliği ekmeğin hacimsel ve ağırlık olarak fazla olması nedeniyle, iç rutubetini atabilmesi için taş fırınlarda düşük sıcaklıkta ve yavaş pişirme işlemi uygulanmasıdır. Bu nedenle ekmek kabuk kalınlığı ortalama 5-10 mm düzeyindedir. Ekmek kabuk kalınlığının fazla olması ekmeğin iç rutubetini uzun süre muhafaza etmesi nedeniyle daha geç sertleşmesini, raf ömrü süresince normal ekmeklere göre lezzetini yitirmemesini ve daha geç bayatlamasını sağlamaktadır. Ekşi maya kullanılması ve ekmek asitlik düzeyinin yüksek olması nedeniyle raf ömrü süresince normal ekmeğe göre daha yavaş ve nadiren küflenme görülmektedir.

Ekmek kabuk kalınlığının fazla olması nedeniyle iç aromatik ve lezzet özelliklerini çok uzun süre muhafaza eder. Ekmek tüketilmek üzere tekrar dilimlenerek ısıtıldığında veya peksimet yapmak üzere kurutma fırınlarına verildiğinde, ekmeğin aromatik ve lezzet özellikleri tekrar açığa çıkar ve tüketim kalitesini devam ettirir.

Ekmek kabuk kalınlığı, hacmi ve ağırlığı yüksek olduğundan ekmek rutubeti 41 ± 2.0 , protein miktarı %10-14, tuz 1.2 ± 0.2 düzeyindedir.

Üretim Metodu:

Ekşi hamurun üretimi;

Geleneksel kademeli fermantasyon yöntemi kullanılır. Bu amaçla ekmek hamurunun bir kısmı (yoğrulacak ekmek hamuru miktarına göre değişmekle birlikte küçük ölçekli işletmelerde 1-2 kg civarında cam kavanozlarda muhafaza edilen hamur kullanılır) akşamdan bırakılıp üzeri kapatılarak yaklaşık 12 saat kendi kendine fermente olması beklenir. Bu fermantasyon esnasında hamur yapısındaki bilhassa mayalar ve baskın diğer mikroorganizmalar hızla ürerler ve yoğun bir flora teşekkül eder. Sabah bu hamurun içerisine yapılacak son hamurun %10'u kadar ekmeklik buğday unu ve hamur oluşturacak kadar su ilave edilerek tekrar yaklaşık 3-4 saat fermantasyona bırakılır. Elde edilen ekşi hamur ortalama % 10-15 oranında yeni yapılan ekmek hamurunun içerisine ilave edilir.

Ekmek hamuru üretimi;

Ekmek hamuruna ekmeklik buğday unu, unun %58-60'ı kadar su, %1.5 tuz, %2-3 yaş ekmek mayası ve elde edilmiş ekşi hamur (%10-15) ilave edilir. Ekmek hamuru tekrar 3-4 saat kütle fermantasyonuna bırakılır. Hamur kütlelerinden yaklaşık 4-5 kg'lık parçalar kopartılır. Elde su yardımıyla yuvarlak hamur parçası halinde şekillendirilir.

Ekmeğin pişirilmesi;

Taş fırınlara çam, köknar, meşe gibi orman ürünleri odunları yakılır ve közleri oluşturulur. Közler fırın duvarlarına itilerek, hem duvarların ısınması sağlanır, hem de ekmek hamurlarına yer açılır. Fırının kapağı açılarak fırıncı küreği yardımıyla hamurlar fırının tabanına yerleştirilir. Fırının kapağı kapatılır. Hamur kütlelerinin fazla olması nedeniyle iç rutubetini atabilmesi için taş fırınlarda yavaş pişirme (2-4 saat) uygulanır.

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

Gümüşhane ekmeği yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir unlu mamuldür. Gümüşhane ekmeğinin hazırlanması ve pişirilmesi ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Gümüşhane İl Özel İdaresi koordinasyonunda; Gümüşhane Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden alanında uzman 1 kişi; Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden alanında uzman 1 kişi, Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden alanında uzman 2 kişi ve Gümüşhane İl Özel İdaresinden alanında uzman 1 kişiden oluşan komisyon tarafından denetimler yapılacaktır. Komisyon, başkanını kendi arasından seçer ve yılda en az 3 kez toplanır. Şikâyet durumlarında da olağanüstü toplanır.

Denetim son ürün kalite özellikleri ve üretim koşullarının belirlenmesi şeklinde yapılır. Teknik açıdan, fiziksel ve kimyasal açıdan değerlendirme yapılır.

Denetleme Esasları:

1. Üretim Metodu bölümünde açıklanan malzeme kullanımı ve özellikleri ile birlikte karışım miktarları denetlenecektir. Bu denetim coğrafi işaret belgesini kullanan üreticilerin komisyonca yerinde denetimi ile sağlanacaktır.
2. Aşağıdaki ürün özellikleri denetlenecektir. Bu işlem için ihtiyaç halinde örnekler laboratuvarında değerlendirmeye tabi tutulacaktır.
3. Değerlendirmenin şu değerleri sağlaması beklenir.
 - a) Ekmeğin spesifik hacim değeri 140 cm³/100g değerinin altında ve 260 cm³/100g değerinin üzerinde olmamalıdır.
 - b) Ekmeğin kabuk rengi odun ateşinde pişmenin verdiği tipik renkte olmalıdır. Bu ayırım Hunter L,a,b değerlerinin bakılması ile bulunur. Burada belirleyici olan kabuk rengindeki L değeri olup 38-48 aralığında olmalıdır. Ekmek içinin L değeri ise 50-68 arasında olmalıdır.
 - c) Ekmek dış kabuk kalınlığı 5-10 mm arasında olmalıdır.

Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir.