

No: 262 – Mahreç İşareti

İZMİR KUMRUSU

Tescil Ettiren

İZMİR TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.10.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 262
Tescil Tarihi	: 07.12.2017
Başvuru No	: C2014/065
Başvuru Tarihi	: 02.10.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmir Kumrusu
Ürün / Ürün Grubu	: Sandviç
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Sahibi	: İzmir Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Atatürk Cad. No: 126 Pasaport Alsancak / İZMİR
Coğrafi Sınırı	: İzmir
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmir Kumrusu, İzmir Kumru Ekmeğinin içerisine İzmir Tulum Peyniri, domates, biber konulması suretiyle hazırlanarak soğuk servis edilen veya kömürde pişirilmiş sucuk, salam ve kaşar peyniri ile domatesin konulması suretiyle sıcak servis edilen üründür. İzmir Kumru Ekmeği nohut mayası kullanılarak veya kullanılmadan yapılabilir. Orta kısmı daha geniş ve uç kısımlarına doğru incelen yapısıyla şekil olarak kuşun gövdesine benzediği için kumru ekmeği tabir edilen sandviç ekmeği, İzmir Kumrusuna en önemli özelliğini veren unsurdur.

Yaklaşık 150 yıldır İzmir’de üretilen ve İzmirli tarafından hemen hemen her gün tüketilen kumru önceleri soğuk olarak tüketilirken, 1940’lardan sonra sandviç gibi arasına sucuk, salam ve peynir konularak sıcak olarak da tüketilmeye başlanmıştır. İzmir ilinde “gevrek” olarak bilinen simit ile peynirin uyumundan yola çıkan fırıncı esnafının yeni bir ürün olarak oluşturduğu tamamen İzmir’e özgü bir tat olan İzmir Kumrusunun simidinin şekli alışlagelen yuvarlak ve ortası delik simit şeklinden farklı ve kumru görünümündedir. Yapıldığı ilk dönemlerde kumru ekmeğinin içerisine sadece peynir, domates ve yeşilbiberin sıkıştırıldığı, ancak günümüzde “Çeşme Kumrusu” olarak da bilinen ve farklılaşan sucuk, salam ve eritilmiş peynir ilavesiyle ve tost makinesinde ısıtılmasıyla malzemesi daha bol ve doyurucu çeşitleri de mevcuttur. İzmir Kumrusu günümüzde daha çok öğleden sonra, öğle yemeğine yetişemeyenlerin yediği ya da akşamüstü çaylarının atıştırılması, içinde görünen tulum peyniri, domatesi ve yeşil biberi ile iştah açıcı bir lezzettir.

İzmir Kumrusunun ayırt edici özelliği, yapımında kullanılan İzmir Kumru Ekmeği’nin İzmirli fırıncı ustaları tarafından uzun yıllardır süregelen yöntemlerle pek çok aşama içeren imal usulü kullanılarak üretilmesinden ve ürünün geçmişten gelen ünü ve bilinirliği ile İzmir ili ile özdeşleşmiş olmasından kaynaklanmaktadır.

Üretim Yöntemi:

İzmir Kumrusu; İzmir Kumru Ekmeğinin içerisine, eğer ürün soğuk servis edilecekse peynir, domates ve yeşil biber eğer sıcak servis edilecekse sucuk, salam ve eritilmiş peynir koyulması suretiyle imal edilmektedir. İzmir Kumru Ekmeği ise; buğday unu, su ve tercihe göre nohut mayası ile hamurun hazırlanması, fermantasyona bırakılması ve şekillendirilerek pişirilmesi ile yapılmaktadır.

1. Nohut Mayası Kullanılarak İzmir Kumru Ekmeğinin Üretimi:

Nohut mayası kullanılarak İzmir Kumru Ekmeği üretmek için gerekli bileşenler; buğday unu, su, kuru nohut, tuz, yemek sodası, üzüm, incir (veya dut pekmezi) ve susamdır. Nohut mayalı ekmeğin üretimi 3 aşama içerir. Birinci aşamada nohut mayası hazırlanır. İkinci aşamada ön hamur veya ön maya olarak adlandırılan hamur hazırlanır. Üçüncü aşamada ise nihai hamur hazırlanır ve bu hamurdan İzmir Kumru Ekmeği üretilir.

1.1. Nohut mayasının hazırlanması:

200-300 gram kuru nohut, 1 litre ve 2-3 gram tuz kullanılarak yapılan nohut mayası bir gün önceden hazırlanmalıdır.

Nohut mayası yapılırken iki yöntem takip edilebilir:





- a) **Yöntem:** Maya yapılırken her bir nohut tanesi 4-5 parçaya ayrılacak şekilde nohut havanda dövülür, cam şişeye koyulur, kaynatıldıktan sonra bekletilip 30-35°C'ye kadar soğutulan su ve üzerine sıcak su ilave edilerek karıştırılır. Bu işlemden sonra şişenin ağzı kapatılır ve 1-2 kez alt-üst edilerek karıştırma işlemi gerçekleştirilir. İçinde kırılmış nohut ve su bulunan şişe, oda sıcaklığında yaklaşık 3 saat bekletilir. Daha sonra şişenin içindeki sulu kısım temiz bir süzgeç yardımıyla süzülür ve nohutlar ayrılır. Süzülen sulu kısım tekrar şişesine konur ve üzerine nohutun ayrılması ile eksilen hacim kadar yine 30-35°C sıcaklıktaki su ilave edilir ve tekrar 3-4 saat oda sıcaklığındaki ortamda bekletilir. Bu işlemler sırasında şişenin içinde fermantasyonun meydana gelip gelmediği şişe içinde oluşacak gaz kabarcıklarının gözlenmesi yoluyla takip edilir. Eğer şişenin içinde herhangi bir gaz oluşumu gözlenmiyor ise fermantasyonun gerçekleşmediği anlaşılır ve nohut mayası hazırlamak için gerekli tüm işlemler tekrar uygulanır. Nohut ve sıcak su karışımının köpürüp kabarması, mayanın tuttuğunu göstermektedir. Fermantasyonu tamamlanan nohut mayasının sulu kısmı temiz bir süzgeç yardımıyla süzülerek temiz bir şişe veya kap içine aktararak ön maya veya ön hamur hazırlanmasında kullanılır.
- b) **Yöntem:** Kaynatılan 1 litre su, sıcaklığı 30-35 °C'ye düşene kadar bekletilir. Her bir tanesi 4-5 parçaya ayrılacak şekilde kırılan 200-300 gram kuru nohutlar, temiz bir cam şişenin içine aktarılır. Şişeye su ilave edilir. 2-3 gram tuz atılır. Bu işlemden sonra şişenin ağzı kapatılır ve 1-2 kez alt-üst edilerek karıştırma işlemi gerçekleştirilir. İçinde kırılmış nohut ve su bulunan şişe 30-35 °C sıcaklıkta yaklaşık 8 saat bekletilir. Bu işlemler sırasında şişenin içinde fermantasyonun meydana gelip gelmediği şişe içinde oluşacak gaz kabarcıklarının gözlenmesi yoluyla takip edilir. Eğer şişenin içinde herhangi bir gaz oluşumu gözlenmiyor ise fermantasyonun gerçekleşmediği anlaşılır ve nohut mayası hazırlamak için gerekli tüm işlemler tekrar uygulanır. Nohut ve sıcak su karışımının köpürüp kabarması, mayanın tuttuğunu göstermektedir. Fermantasyonu tamamlanan nohut mayasının sulu kısmı temiz bir süzgeç yardımıyla süzülerek temiz bir şişe veya kap içine aktararak ön maya veya ön hamur hazırlanmasında kullanılır.

1.2. Ön mayanın (ön hamur) hazırlanması:

Ön maya veya ön hamur adı verilen karışım için ise elde edilen nohut mayasından 50 ml, 1 kg buğday unu, 2.5 gram yemek sodası ve 650 ml su kullanılmaktadır. Üretilecek İzmir Kumru Ekmeği miktarına göre kullanılacak un miktarı belirlenir. Ancak, 100 kg un kullanılarak üretim planlandığında; kullanılacak unun 20 kg'ı üzerine hazırlanmış nohut mayası, yaklaşık 50 gram yemek sodası ve çok yumuşak yapıda bir hamur oluşturacak kadar yani 13 litre 30-35 °C sıcaklıktaki su eklenir ve yoğrularak hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur 2-3 saat oda sıcaklığında bekletilerek fermantasyonu ve kabarması sağlanır. Bu hamur, kumru ekmeğinin üretileceği nihai hamurun elde edilmesinde kullanılır.

1.3. İzmir Kumru Ekmeğinin üretileceği hamurun hazırlanması:

100 kg un kullanılarak üretim planlandığında; ön maya veya ön hamur üretiminde ayrılan 80 kg una ön maya veya ön hamur eklenir ve orta sertlikte hamur elde edilmesi için 30-35 °C sıcaklığa sahip 44-48 litre su ile yoğrulur. Yoğurma işleminden sonra yaklaşık 15-20 dakika dinlendirilen bu hamurdan 100-120 gramlık parçalar kesilir, hamurlara teker teker önce oval, sonra ortası biraz daha kalınca, kenarları daha ince olan, İzmir Kumru Ekmeği şekli verilir. Şekil verme işlemi makine ile veya el ile (Şekil 1) yapılabilir. Ekmeğin uzunluğu 16-18 cm, kalınlığı ise 4-6 cm arasında değişmelidir.

			
1-Hamur parçası.	2-Hamur parçasının üstüne el ile hafifçe bastırılır.	3-Hamur parçası kenarlarından içe doğru kıvrılır.	4- Kenarlarından içe doğru kıvrılmış hamur parçası el ile tezgah üzerinde yuvarlanıp işlenerek kumru ekmeği şekli verilir.

Şekil 1. Hamura İzmir Kumru Ekmeği şekli verilmesi

Şekil verilen hamurların üst kısmı ve alt kısmı susam, üzüm veya incir pekmezi ile hazırlanan karışım ile kaplanır. Susam serpilmesi zorunlu değildir. 30-35 °C sıcaklıkta, % 70-80 bağıl nemdeki koşullarda yeterince kabarma meydana gelene kadar fermantasyona bırakılır. Nohut mayalı kumru ekmeğinin üretiminde yaş maya kullanılmadığı için son fermantasyon süresi uzun olacaktır. 1.5-2 saatlik son fermantasyon aşamasından sonra hamurlar tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir ve mayalanma sürecinin tamamlanması için 10-15 dakika daha bekletilir. Bu mayalanma sürecine “tepsi mayası” denir. Hamurların üzerine bıçakla hafif derinlikte, verev çizikler atılır. Yaklaşık 280 °C sıcaklıktaki fırına atılır, buhar verilir ve fırın sıcaklığı yaklaşık 250 °C'ye düşürülerek 18-25 dakika pişirilir. Pişirme işleminin ardından fırından çıkarılan İzmir Kumru Ekmeği 20-25 °C'lik koşullarda bekletilerek soğutulur ve İzmir Kumrusu yapımında kullanılmak için hazır hale gelir. İzmir Kumru Ekmeği, yanık ve/veya pişmemiş nitelik ve görünümde olmamalıdır. Ekmeğin renk değerleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. İzmir Kumru Ekmeğinin renk değerleri (renk aralıkları)

	L	a	b
Ürünün üst kısmı	54.28-58.63	12.89-14.19	29.34-31.16
Ürünün iç kısmı	78.12-80.63	3.04-4.14	19.52-20.67

Ekmeğin kabuk kısmı çok kalın ve sert olmamalıdır. Ekmeğin dış doku özellikleri ne çok sert ne de çok yumuşak yapıda olmalıdır. Ürünün iç gözenek durumu Dallman Skalasına göre 6-8 değerleri arasında değişebilir. Ekmek içi yumuşaklığını belirlemek için Penetrometre kullanılarak yapılacak analizlerde ekmeğin orta kısmının (uzunluk olarak) sağ ve sol tarafından alınan 27 mm kalınlığındaki 2 adet ekmek diliminin kullanılması uygundur. Her bir ekmek dilimi için Penetrometre kullanılarak yapılacak analizde düzgün silindirik şekle sahip 67 gramlık ölçüm başlığı (AIB test ram) veya yarım küre şeklindeki 50 gramlık ölçüm başlığı (Calotte-tipped test cap) kullanılabilir. Adı geçen Penetrometre başlıkları, ekmek içi kısmına dilim kalınlığının (27 mm) en az % 5’i kadar derinliğe girmelidir/batmalıdır.

2. Nohut Mayası Kullanılmadan İzmir Kumru Ekmeğinin Üretimi:

Nohut mayası kullanmadan İzmir Kumru Ekmeği üretmek için gerekli bileşenler; buğday unu, su, maya, tuz, şeker, ayçiçek yağı, nohut unu ve patates unudur. 1 kg buğday unu, 550-600 ml su, 10-30 gram maya, 10-12 gram tuz, 5-15 gram şeker, 20-25 gram ayçiçek yağı, 15-20 gram nohut unu, 4-6 gram patates unu karıştırılarak yoğrulur ve orta sertlikte hamur haline getirilir. Hamur 30 °C sıcaklıktaki koşullarda 10 ila 30 dakika bekletilerek ilk fermantasyon işlemi tamamlanır. Dinlenen hamurdan 100-120 gram hamur parçaları kesilir. Daha sonra kesilen bu hamurlara yukarıda tarif edildiği şekilde kumru ekmeği şekli verilir. Hamurlar 30 - 35 °C sıcaklıktaki koşullarda 15- 30 dakika bekletilerek ara fermantasyon işlemi tamamlanır.

Ara fermantasyonu tamamlanan hamurlara şerbetleme işlemi uygulanır. Şerbetleme işlemi için 1 birim üzüm veya incir pekmezi ile 4-5 birim su karıştırılır ve kaynatılır. Şerbetin, kaynatma işleminden önce % 15-20’sini üzüm veya incir pekmezi, % 80-85’ini su oluşturmaktadır. Hamurların şerbetlenme işlemi, kaynayan şerbet içine hamurun daldırılıp çıkartılması ile yapılır. Şerbetlenen hamurların üst ve/veya alt kısımlarına susam serpilir veya susamla kaplanır. Susamlanan hamurlar son fermantasyon aşaması için 30-35 °C sıcaklık ve % 70-80 bağıl nemdeki koşullarda yeterince kabarma meydana gelene kadar bekletilir. Nohut mayasız kumru ekmeği üretiminde yaş maya kullanıldığı için son fermantasyon süresi nohut mayalı kumru ekmeği üretimine göre daha kısa sürede gerçekleşir. Son fermantasyon işlemi tamamlanan hamurlar pişirme fırınında yaklaşık 200-220 °C’de pişirilir. Pişirme işleminin ardından fırından çıkarılan kumru ekmeği ürünü 20-25 °C’lik koşullarda bekletilerek soğutulur ve tüketime hazır hale gelir.

Kumru ekmeği üretiminde odun ateşinde pişirme tavsiye edilmektedir. İzmir Kumru Ekmeği üretilip soğutulduktan hemen sonra tüketilebildiği gibi yaklaşık 1 gün sonra da tüketilebilir. Eğer hemen tüketilmeyecekse kapalı bir ortamda ve hijyenik koşullarda 1 gün muhafaza edilebilir.

İzmir Kumrusu üretimi; sıcak servis edilen ve soğuk servis edilen olmak üzere ikiye ayrılmaktadır:

1. Sıcak servis edilen İzmir Kumrusu Üretimi: İzmir Kumru ekmeği iki parçaya bölünmeden ortadan ikiye kesilerek kömür ateşine konulur. Kömür ateşinde yaklaşık 5 dakika süreyle pişirilmiş ve iç yüzeylerine margarin sürülmüş İzmir Kumru ekmeğinin içerisine yine kömürde pişirilmiş 25-30 gram sucuk, 20-25 gram salam, 25-30 gram eski kaşar peyniri ya da kızartılarak ilave edilen taze kaşar peyniri ile 2 dilim (40-50 gram) domates ilave edilir ve servis edilir. İzmir Kumrusu müşterinin isteğine göre sosis ilave edilip çeşitlendirilerek de servis edilebilir.

2. Soğuk Servis Edilen İzmir Kumrusu Üretimi: İzmir Kumru ekmeği iki parçaya bölünmeden ortadan ikiye kesilir. İçerisine İzmir veya Bergama Tulum Peyniri, 2-3 dilim domates ve yarım veya 1 tam yeşil biber ilave edilir ve servise sunulur.

Kullanılan tüm malzemelerin ve oluşan ara ürünlerin Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğlerine, ürünün imalatında kullanılacak suyun ise T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün Kaynak ve İçme Suları ile İlgili Tebliğine uygun olması gerekmektedir.

Denetleme:

İzmir Kumrusunun Coğrafi İşaretinin usulüne uygun üretilip üretilmediğinin denetimi; İzmir Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden 3 uzman, İzmir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden 2 uzman ve Türkiye Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası'ndan 1 uzmandan oluşacak en az altı kişilik bir komisyon tarafından gerçekleştirilecektir. İzmir Kumrusu'nun üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere tüm evrelerine yönelik kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde gerekli görülen Laboratuvar analizleri, İzmir Ticaret Odası Yönetim Kurulu tarafından tespit edilecek laboratuvar tarafından yapılabilecektir. Denetime ilişkin raporlar İzmir Ticaret Odası tarafından TÜRKPATENT'e gönderilir. Denetim Komisyonu, coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur ve konunun takipçisi olur.

Denetimlerde; İzmir Kumru Ekmeğinin yanık ve/veya pişmemiş nitelik ve görünümde olmaması, doku özellikleri (sertlik - yumuşaklık) ve renk değerlerine bakılmalıdır. İzmir Kumru Ekmeği'nin dış doku özellikleri ne çok sert ne de çok yumuşak yapıda olmalıdır. İzmir Kumru ekmeğinin dış ve iç yapısında dağılma, kırılma, dökülme, ufalanma gibi kusurlar olmaması, İzmir Kumrusu etiketlemesinin belirtilen renkte, yazı tipinde ve büyüklüğünde, ürünün servis ve satış yerinde kullanılması vb. Denetim Komisyonu tarafından belirlenecek hususlar denetlenecektir. Ayrıca İzmir Kumru Ekmeğinin içerisine sıcak ve soğuk servisle ilgili olarak tanımlanan malzemeler harici ürünler koyulmamasına dikkat edilecektir.

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