

No: 371 – Menş e adı

AFYONKARAHİSAR PATATESLİ EKMEĞİ

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 371
Tescil Tarihi	: 30.07.2018
Başvuru No	: C2018/033
Başvuru Tarihi	: 29.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 03100 AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Logo, etikette yer alması gereken diğer bilgilerle ve varsa markayla beraber ve markadan küçük olmamak üzere ürünün ambalajı üzerinde kullanılır. Ayrıca ürünün ambalajı üzerinde logo kullanılmadığı durumlarda, kullanım hakkına sahip olanlar tarafından işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği; Afyonkarahisar'a özgü geleneksel tat olan, yapımının her aşamasında özel usuller gerektiren, bayatlama süresi uzun, doyurucu ve besleyici, katkı maddesi kullanılmayan sadece patates ile çeşnilendirilmiş, ekşi mayalı, büyük yuvarlak somun şeklinde ve kendine has kızarmış renginde bir ekmeğin çeşididir. İçerisinde Afyonkarahisar ilinde yetişen ekmeçlik buğday unu, ilde yetişen patatesin haşlaması, ekşi maya, tuz ve su vardır. Ekmeğin niteliğini taş fırında odun ateşinin ısıyla yavaş yavaş pişirilerek tamamlar.

Üretimde Afyonkarahisar ili havzalarında yetişen nemlik düzeyi yüksek, sabitlenmiş ve dinlenmiş buğday ununun ekmeğin hamurunda kullanılması hamurun istenildiği gibi olması için esastır. Kullanılacak un Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'ne uygun şartları taşımalıdır.

Bölgede yetişen ve ekmeçlik olarak tabir edilen patates, patates unu şeklinde değil patates haşlaması olarak kullanılır. Patates hamurunun fermantasyon sürecini kısaltırken ekmeğin bayatlama süresini uzatır. Ayrıca bayatlama sürecinde oluşan ufalanmayı tamamen önler, elastik ve tok yapıyı sürekli korur. Haşlanmış patates ile ekmeğin kimyasal yapısı değişir. Ek katkı maddelerine gerek kalmaksızın vitamin, mineral ve antioksidan açısından zenginleşir.

Afyonkarahisar ili su kaynağı zenginliği içme suyu niteliğinde de bulunmakta böylece hamur yapımında kullanılan içme suyu, patatesten kaynaklı randıman artışından dolayı daha fazla kullanıldığından mamulün lezzet artışında rol oynar. Kullanılan su İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliği'ne uygun şartları taşımalıdır.

Tuz; ekmeğin arzu edilen tat ve aromayı sağlamanın yanında unda bulunan proteolitik enzimleri inhibe ederek, ekmeğin hamurunu kuvvetlendirici ve toparlayıcı bir etkiye sahiptir. Tuz, tebliğe uygun şartlar taşımalıdır.

Kullanılan ekşi maya; her defasında mevcut ürün hamurundan alınmalıdır. Bu şekilde ürünün doğal yapısı da korunmuş olmaktadır ve geleneksel üretimi devam ettirilmektedir. Ekşi maya gözenekli yapı oluşturarak pişme esnasında ekmeğin çeperinde sağlam ve lezzetli bir kabuk oluşmasını sağlar,

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğin hamuru neredeyse cıvık bir yapıda yoğrulmakta ve mayalanmaya bırakılmaktadır. Hamurlar cıvık yapısından ötürü eski usul ahşap tekneler ile taşınmaktadır.



Geleneksel Ekmek Hamuru Teknesi

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğinin bir diğer ayırt edici özelliği ise ekmeğin taş fırında odun ateşi ile pişirilmesidir. Sıcaklık etkisi ile hamur lezzetli iştah açıcı kolayca hazmedilebilen, süngerimsi aromatik bir ürüne dönüşür. Enzimler ve tüm mikroorganizmalar özgün fonksiyonlarını yitirir, çeşitli aroma maddeleri meydana gelir. Bütün bu olaylar odun ateşi ısıyla oluşan pişirme sıcaklığına bağlı olarak nitelik kazanır. Ekmek hamuru tava kullanılmadan taşın üzerinde piştiğinden hamur şeklindeki somunun hem tabanı hem de tüm çeperi eşit oranda pişmeye başlar. Fırının sıcak atmosferi ile karşılaşan hamur üzerinde aniden ince bir tabaka oluşur. Hamur hacmi sıcaklık ile hemen 1/3 oranında artar.

Taş fırın; fırın taşı, fırın taban taşı, fırın kuyusu, cehennemlik, cehennemlik ile fırın taban katmanları, kavisli tavan ve baca yapımı önemlidir. Ustalar fırını kullanıma hazırlamak için ön yakma işlemine tabi tutarak fırının tavlanması sağlarlar. Taş fırın yapımı ustalık gerektirdiği kadar kullanan fırıncılarda birer ustadır. Pişirme işleminde fırın ısı ve nem derecesi öncesinde ve esnasında kontrollü bir şekilde takip edilir. Günümüzde taş fırınlara ısı göstergeleri konulsa da ustalar pişme ısını deneyimleri ile anlarlar. Isı ayarlaması yöresel dilde 'silengi' denilen ucuna ıslak bez sarılmış uzun saplı paspas ile yapılır. Silenginin su oranı ile fırın içi sıcaklık istenilen seviyede ayarlanır. Bu ayarlama aynı zamanda fırın içinin temizlenmesi içinde kullanılır.

Yakıt için sadece meşe, gürgen ve kızılğaç odunları kullanılır.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar ilinde yetişen ekmeklik buğdaylardan elde edilen un, su, tuz ve ekşi maya ile hazırlanan hamura %25-30 oranında katılan patates ezmesinin ekmek yapım tekniğine uygun olarak hazırlanır ve 8 ilâ 12 saat mayalandıktan sonra 1500 ilâ 2000 gramlık yuvarlak formda hazırlanan ekmek hamurları taş fırında 1,5 ilâ 2 saat süre ile pişirilir.

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği şeker ve yağ içermez, buğday unu, su, haşlanmış patates, tuz ve ekşi mayadan yapılır. Buna göre üründe 100 kg buğday unu kullanıldığında, 55-60 lt su, 8-10 kg ekşi maya, 25-30 kg haşlanmış patates ve 1,5 kg tuz kullanılması gerekmektedir. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğinde kullanılan ekmeklik buğday unu için kuru maddedeki kül oranı %10,5 protein miktarı ise %11-%14 aralığında olacaktır. Ayrıca üründe kullanılan ekmeklik buğdayın kimyasal özellikleri açısından 2013/9 sayılı Tebliğe ve pestisit, ağır metal, aflatoksin vb. açısından ilgili Türk Standartlarına ve Türk Gıda Kodeksi tebliğlerine uygun olması gerekmektedir.

Un, istenilen formun yakalanması için, işlem öncesinde elenir. Haşlanan patatesler soyulur, soğutulur. Kullanıldığında dişe gelmeyecek şekilde ezilerek kullanıma hazır hale getirilir.

Ön Hamur Hazırlama:

Ön hamur hazırlanmasında ilk olarak, daha önce yapılmış olan ekmek hamurundan alınan ekşi maya ılık su ile eritilir. Un, tuz ve eritilmiş ekşi maya karıştırılıp 30-35 °C sıcak su ilavesi ile hamur ele yapışmayacak bir hale gelene kadar yoğrulur. Hamurun üzerine biraz un serpilip kalın bir bezle örtülür. Oda sıcaklığında 8 ilâ 12 saat mayalanmaya bırakılır. İlk mayalanma bu şekilde uzun sürenin ardından tamamlanır. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği içeriğinde hiçbir katkı maddesi bulundurmadığından ve ekşi maya ile mayalandığından mayalanma süresi uzundur.

Ana Hamur Hazırlama:

Tuz, ekşi maya, un ve patates miktarları yukarıda belirtilen oranlarda olmak üzere belirlenir. Ana hamuru hazırlamak için una haşlanmış ve rendelenmiş patates ve tuz eklenip 30 ila 35 °C sıcak su ile karıştırılır. İlk önemli işlem malzemelerin bütünleşmesi, hamurun çok iyi yoğrulmasıdır. Daha önceden hazırlanan ön hamur ikinci hazırlanan hamura eklenip hamur özleşene kadar yoğrulma işlemi devam eder. Ana hamur yoğurma işlemi 15 ilâ 30 dakika sürer. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği'nin hamuru cıvık bazlı olup usta kontrolünde ayarlanır. Yeterli tecrübeye sahip olunmaz, az yoğrulursa hamur sakızimsı ve yapışkan bir hal alır. Fazla yoğrulduğunda ise parçalanır gibi olur, istenilen mayalanma olmaz.

Mayalanma:

Yoğrulan hamur 1 ilâ 2 saat mayalanmak üzere oda sıcaklığında üzeri kapalı olarak dinlendirilir. Dinlenme ekmeğin ustası tarafından kontrollü bir şekilde yürütülür.

Gramajlama ve Şekil Verme:

Ekşi maya olarak kullanılmak üzere bir miktarı ayrılır. Ardından kalan hamurun gramajlamasına ve şekil verilmesi aşamasına gelinir. Mayalanmanın ardından hamur halen cıvık yapısını koruduğundan ekmeğin hamurunun şekillendirilme aşamasına yöresel dilde 'ekmeğin dökme' denilmekte ve bu aşama maharet gerektirmektedir. Tekneden ekmeğin hamurlarını dökme aşamasına geldiğinde bu konuda ustalашmış kişinin yardımıyla işlem gerçekleştirilir. Her bir ekmeğin için 1500 ilâ 2000 gram hamura somun şekli verilir. Aynı ustalık mayalanmanın akabinde fırına aktarma aşamasında da gereklidir.

Son Mayalanma:

Somun şekli verilen ekmeğin hamurları üçüncü mayalanma için 30 ilâ 60 dakika arasında dinlenmeye alınır. Bu aşamada istenilen, hamurun son mayalanmasının gerçekleşmesidir. Geleneksel ismiyle hamurun mayalanması olayına "hamurun gelmesi" denir. Mayalanma süresi geçmesine ise "hamur geçti" denir.

Ekşi maya hamurun cıvık yapısında bol miktarda havayı, ekmeğin hamurunun içine depo eder. Bu şekilde dümdüz olan ekmeğin hamuru genişler büyür, lezzetlenir ve gerçek sağlıklı bir ekmeğin halini alır.

Pişirme:

Mayalanma süresi bitmiş olan hamur hemen taş fırına konulur. Taş fırın ustası pişirme öncesi fırın ısısını (tavını) kontrol eder. Pişirme sıcaklığının 220-280 °C olması gerekir. Eğer ısı daha fazla olursa silengi (ucu ıslak bezli tahta sopa) ile düşürülür veya fırın bacası kapakları açık bırakılır.

Ekmeğin küreğine hafif kepek serpilerek ekmeğin hamurları küreğe düz bir şekilde konulur. Parmaklar ile ekmeğin hamurunun orta bölgesine hafifçe basınç uygulanır. Böylece ekmeğin kabuk atması engellenerek, iç kısmının da pişmesi sağlanır.

Fırın sıcaklığı, hamurlar fırına konulana kadar ana kapak sürekli açık olduğundan 180 dereceye kadar düşer. Ekmeğin fırına konulması işleminin seri şekilde yapılması gerekir. Devam eden fırınlama sürecinin tamamında sıcaklık fırın ustası tarafından sürekli takip edilir. Pişme durumuna göre sıcaklık yükseltilir ve düşürülür. Fırınlama esnasında ayrıca fırın içindeki ekmeğin tek tek kontrolü esastır. Örneğin cehennemliğe yakın olan ekmeğin daha çabuk kızardığı için diğer tarafta kalan ekmeğin ile yer değiştirilir. 60 ilâ 120 dakika arasında pişirme işlemi kontrollü bir şekilde tamamlanır.

Soğutma, Dinlendirme:

Ekmeğin soğumak üzere dinlenmeye alınır. Üzeri örtülü bir şekilde 30 ilâ 60 dk. dinlenmenin ardından tüketime hazır hale gelir. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği ambalajsız olarak satışa sunulabilir.

Ambalajlama:

Ambalajlama için ekmeğin tamamen soğuduğundan emin olmak gerekir. Ürün 8 ilâ 12 saat dinlenmenin ardından ambalajlama için hazır hale gelir. Ambalajlama aşamasına geçilerek satışa sunulur.

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği ambalajsız olarak satışa sunulabilir.

Üretim ve pazarlama aşamalarında ulusal mevzuat ve standart hükümlerine uygun gıda güvenliği esasları sağlanmalıdır.

Denetleme:

Tescil belgesinde açıklanan özelliklere uygun olarak Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği üretimi yapıp yapılmadığına dair kontroller Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar İl Tarım ve Ormancılık Müdürlüđünden iki temsilci, Afyonkarahisar İl Sağlık Müdürlüđünden bir temsilci, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından bir temsilci ve Afyonkarahisar Ticaret Borsasından bir temsilci ve koordinatör kurumdan bir temsilci olmak üzere oluşturulan konusunda uzman en az altı kişilik denetim mercii tarafından, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetim mercii tarafından ürünün tanımlanan özellikleri ve üretim metodu dahil ambalajlama, pazarlama proseslerini ve resmi amblem kullanımını da içerecek şekilde denetimler gerçekleştirilecektir. Denetim mercii üyelerinin denetim kaynaklı harcamaları denetlenen firmalarca karşılanır. Denetime ilişkin raporlar Afyonkarahisar Belediyesi tarafından TÜRKPATENT'e her yıl gönderilir.

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