

No: 400 – Mahreç İşareti

KIZILCAHAMAM BAZLAMASI

Tescil Ettiren

KIZILCAHAMAM BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 400
Tescil Tarihi	: 14.12.2018
Başvuru No	: C2016/108
Başvuru Tarihi	: 09.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızılcahamam Bazlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Bazlama / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kızılcahamam Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenice Cengiztopel C. No:8 Kızılcahamam / ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Kızılcahamam ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bazlama, Kızılcahamam ilçesi ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen mayalı bir fırıncılık mamulüdür. Geçmişte evlerde temel gıda ürünü olarak pişirilen bazlama günümüzde ticarileşerek ilçe esnafının geçim kaynağı haline gelmiştir. İlçe girişinde bulunan bazlama heykeli Kızılcahamam'a gelen misafirleri karşılamaktadır. Kızılcahamam Bazlamasının en önemli özelliği esnek ve yumuşak dokusunu uzun süre korumasıdır. Kızılcahamam Bazlaması üretim tarihinden itibaren 7 gün içerisinde tüketilmelidir. Bazlamanın boyutu Kızılcahamam yöresine özgüdür. Kızılcahamam Bazlamasının çapı 25-28 cm kalınlığı ise 3-4 cm arasındadır. Pişmiş bazlamanın ise net ağırlığı 380-430 g arasındadır. Geleneksel olarak Kızılcahamam suyu kullanarak yapılan Kızılcahamam Bazlaması katkı maddesi içermez. Kızılcahamam Bazlaması yapımında Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'ne uygun un kullanılmalıdır.

Kızılcahamam Bazlaması Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu

Bileşen	Birim	Ortalama
Enerji	kcal	224
Protein	g	5,76
Yağ	g	0,14
Karbonhidrat	g	48,26
Tuz	mg	877

Üretim Metodu:

Malzemeler (180 adet bazlama için)

50 kg buğday unu
½ kg tuz
130 gram yaş maya
ılık su

Yapılışı

Un elenerek genişçe bir yoğurma kabına alınır. İçine maya ve tuz eklenir. Azar azar ılık su ilavesi ile yoğurmaya başlanır. Hamurun kıvamı elle şekil alacak kadar yumuşak fakat ele yapışmayacak kadar sert olana kadar su eklenir. Hamur sert olur ise bazlamalar yeteri kadar kabarmaz. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur yoğurma kabının içinde 1,5 saat dinlendirilir. Bu dinlendirme sırasında ortam sıcaklığı 20-22°C olmalıdır.

Dinlendirme işlemi ile mayalanan hamurdan 480 gramlık bezeler ayrılır. Bezeler yuvarlak şekilde açılır. Açılan bezeler üst üste konulmuş ahşap pasaların içinde 15 dakika daha dinlendirilir. Dinlenme işleminden sonra pasa içindeki hamur parçaları tek tek bazlama küreğinin üzerine alınarak el ile inceltilir. 250°C sıcaklıkta olan metal sac üzerine alınır. Sac üzerinde daire şeklinde olan hamur ufak parmak hareketleri ile inceltir. Hamurun üst yüzeyinde kabarcıklar oluştuğundan sonra hamur ters çevrilerek diğer yüzeyinin de pişmesi sağlanır. 15 dk. İçerisinde Kızılcahamam Bazlamasının her iki yüzeyi de pişmiş olacaktır.

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

Kızılcahamam Bazlaması yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Kızılcahamam Bazlaması üretim ve pişirme aşamaları ustalık gerekmektedir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Kızılcahamam'da gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Kızılcahamam Bazlamasının teknik özelliklerinin uygunluğunun kontrolleri Kızılcahamam Belediyesi koordinatörlüğünde; Kızılcahamam İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, İlçe Zabıta Müdürlüğü ve Kızılcahamam Esnaf ve Sanatkârlar Odası uzman elemanlarının katılımı ile oluşturulacak kurul tarafından yapılacaktır. Oluşturulacak kurul rutin olarak her yıl ve şikâyet halinde her zaman Kızılcahamam Bazlaması üretim ve pişirme şeklinin tescile uygunluğu konusunda denetim yapacaktır.

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.