

No: 378 – Mahreç İşareti

DADAY ETLİ EKMEĞİ

Tescil Ettiren

DADAY BELEDİYESİ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 378
Tescil Tarihi	: 15.08.2018
Başvuru No	: C2017/185
Başvuru Tarihi	: 09.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Daday Etli Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Etli Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Daday Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Belediye İş Hanı Kat:2 Daday / Kastamonu
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurları üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Daday Etli Ekmeği, incecik açılmış yufka içine kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan harcın konulması ve odun ateşinde pişirilmesiyle yapılan kapalı pidedir.

Daday Etli Ekmeği 1950'li yıllarda köy ekmeği yapılan fırınlarda fırıncıların kıramadıkları arkadaşları ve kendileri için yaptıkları, simit hamurunun içine kıyma, baharat ve soğan karışımının konularak köy ekmeği ve simit yapılan fırınlarda pişirilip, üzerine tereyağı sürmek suretiyle hazırlanmalarıyla ortaya çıkmıştır. Etli ekmeğin beğenilip herkes tarafından talep edilmesiyle birlikte 1965 yılında sadece bu ekmeği yapmak üzere ilk Daday Etli Ekmeği fırını kurulmuştur. 1960'lı yıllardan günümüze kadar çevre ilçelerden hatta illerden Daday'a Daday Etli Ekmeği yemek için gelenlerin sayısı bir hayli fazladır. Bu bağlamda Daday Etli Ekmeğinin yörenin tanıtımı ve turizm açısından gelişmesine çok büyük faydası olmuştur.

Kastamonu yaylalarında yetişen, kekikle beslenen büyük baş hayvanların etlerinden (gerdan (%10), dös (%10), kaburga (%20), but (%60)) oluşan yarım yağlı kalın kıymadan hazırlanması, özel taş fırınlarda odun ateşinde pişirilmesi, hamurunda ekşi maya kullanılması Daday Etli Ekmeğini diğerlerinden farklı kılmaktadır.

Üretim Metodu:

120 ekmeğe için: Ekşi maya ile yoğurularak bir gün önceden hazırlanan hamur (25 kg un, 8 litre su, 350 gr tuz, ekşi maya) 250'şer gram parçalar halinde hazırlanarak (pözülenererek) merdane yardımıyla yaklaşık 60 cm çapında daire şeklinde 1 mm kalınlığında açılıp içine iç malzemesi konulup yarım ay şeklinde kapatılır. Ahşap küreklerle taş fırında meşe odunu ateşinde 5 dakika pişirilip çıkarılır. Tereyağıyla yağlanıp servis edilir.

İç malzeme: Yarım yağlı kalın çekilmiş kıyma (20 kg), rendelenmiş kuru soğan (2 kg), karabiber (10 gr), pul biber (30 gr), kimyon (10 gr), tuz (50 gr) 5 l su ile yumuşatılarak yoğrulur.

Merdane: 6 cm çapında 30-50 cm uzunluğunda genellikle kayın ağacından yapılan silindirik şeklindeki hamur açma gereçidir.

Kürek: 100 cm uzunluğunda 30 cm genişliğinde 5 mm kalınlığındaki ahşap tablaya 2 metrelik silindirik sap takılmasıyla oluşturulur. Ekmeği fırının içine koyup almaya yarar.

Eysiren: Hamuru parçalara ayırmaya ve hamuru yoğururken elde kalan parçaları temizlemeye yarayan 8 cm eninde 1 mm kalınlığında saplı metal alettir.

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

Daday Etli Ekmeği yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Daday Etli Ekmeğinin yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup üretimi ustalık gerektirmektedir. Ayrıca ürün üretiminde kullanılan etin Kastamonu yaylalarında kekikle beslenen hayvanlardan elde edilmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Daday Etli Ekmeğinin belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak Daday Belediyesi koordinatörlüğünde, Daday Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ve Daday Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığından katılacak temsilciler tarafından oluşturulacak 3 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetim merci "Daday Etli Ekmeği" adını kullanan firmaların ürettikleri pidelerde belirtilen malzemelerin içeriğini, pidenin üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunu tanıma uygunluğunu yılda en az bir defa düzenli olarak denetler; haksız ve kurullara aykırı olarak kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, konunun takipçisi olur. Şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Daday Belediyesi tarafından her yıl Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetleme Kriterleri;

- Meşe ateşinde taş fırında pişirilmesi
- İç malzeme için kullanılacak olan kıymanın Kastamonu yaylalarında yetişen büyük baş hayvanların etlerinden elde edilen yarım yağlı kalın çekilmiş kıyma (gerdan (%10), döş (%10), kaburga (%20), but (%60)) olması
- Etin sinirlerinin çok iyi ayıklanması
- Hamurun ekşi maya ile hazırlanması
- Üzerinin tereyağıyla yağlanması
- Fırın taban ısısının ortalama 300 derece civarında olması (fırının tavlı olması)
- Ürünün üretildiği yerde sıcak olarak tüketilmesi

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.