

No: 897 – Mahreç İşareti

TOKAT YAĞLISI

Tescil Ettiren

TOKAT ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.05.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 897
Tescil Tarihi	: 17.09.2021
Başvuru No	: C2021/000213
Başvuru Tarihi	: 04.05.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Yağlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Unlu mamul / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tokat Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Gülbaharhatun GOP Blv. 13. Sok. No:37 60100 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Yağlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Yağlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Yağlısı; buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan hamurun, özel amaçlı üretilmiş bitkisel yağ (shortening) veya tereyağı ile birlikte kendine has üretim yöntemine göre bir araya getirilip hamurun şekillendirilmesi ve taş tabanlı fırınlarda pişirilmesiyle elde edilen unlu mamuldür.

Tokat Yağlısı sade veya peynir, çökelek, sucuk, pastırma, patates vb. bileşenler ile üretilebilir. Sade Tokat Yağlısı daire şeklinde diğer bileşenler ile hazırlananlar ise D harfi şeklinde üretilir.

Tokat Yağlısı üretiminde kullanılacak su; kötü koku ve tat verici maddeler ile bulanıklık yapıcı maddelerden arındırılmış, orta sertlikte ve içme suyu kalitesine sahip olmalıdır. Bu niteliklere sahip olan su, bileşenlerin karışmasını ve hamurun arzu edilen viskoelastik yapıyı kazanmasını sağlar.

Tuz; temiz, parlak ve beyaz olmalı, topaklaşmaya neden olabilecek higroskopik safsızlıklar içermemeli, suda çözünürlüğü yüksek olmalı, hamurda yağ oksidasyonunu ve ransiditeyi hızlandıran bakır ve demir minerallerini içermemelidir.

Tokat Yağlısının üretiminde kullanılacak bitkisel yağın ağırlıkça en az %80 yağ, tereyağının ise ağırlıkça en az %80 süt yağı içermesi gerekir. Bu özellikteki yağ, Tokat Yağlısına kalitatif özelliklerini kazanmasını, ürünün muhafaza süresinin ve kalori değerinin artmasını, uniform ve stabil yapıda ve aromada olmasını sağlar. Aynı zamanda Tokat Yağlısına gevrek özellik kazandırır.

Pişirmede kullanılan fırın taş tabanlıdır. Fırının ısıtılmasında gürgen gibi alevi bol olan yakacaklar kullanılır. Bu yakacakların ateşinden çıkan tütsü ve reçineli bileşikler, ürünün kendine özgü tadını kazanmasına katkıda bulunur.

Geçmişe eskiye dayanan Tokat Yağlısının hamurunun açılması, yağlanması, katlanması ve şekil verilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Tokat Yağlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 adet Tokat Yağlısının üretiminde kullanılan bileşenlere ve miktarlarına Çizelge 1'de yer verilmektedir.

Çizelge 1. 100 adet Tokat Yağlısının bileşenleri ve miktarları	
<u>Bileşenler</u>	<u>Miktar</u>
Buğday unu	14 kg
Su	4 L
Tuz	200 g
Yağ (bitkisel yağ veya tereyağı)	2,5 kg

Yoğurma işlemi karıştırma, toparlanma, gelişme ve olgunlaşma aşamalarından oluşur. Yoğurma kazanında un ve tuz karıştırılıp üzerine azar azar su ilave edilerek ve sürekli karıştırılarak hamur bileşenleri homojen bir karışım

ile elastik ve viskoz özellikleri elde edilinceye kadar yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz ve kaygan özellikte olması istenir. Yoğurma işleminin sonuna doğru, suyun geri kalan kısmı da eklenip bir süre daha yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma sıcaklığı 25°C ve yoğurma süresi 30-45 dakika olmalıdır. Elde edilen hamur 15-20 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan, 100-110 g'lık parçalar kesilip gramajlama yapılarak yüzeyi yağlanır ve 20-30 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş hamurlar yuvarlanır ve merdane ile 15-18 cm çapında açılır. Açılmış hamur bir miktar yağlanarak serpme işlemine geçilir. Serpme işlemi; hamurun iki el kullanılarak yukarı kaldırılıp mermer tezgâha birkaç kez vurulmasıyla hamur çapının artırılması ve hamur kalınlığının azaltılması işlemidir. Serpme işlemi, hamurun çapı 50-70 cm oluncaya kadar devam edilir.

Serpme işlemiyle açılan hamur, bir kenarından başlayarak yağlanır ve bu kenardan tutularak katlanır. Yağlama-katlama işlemi 8-10 kez tekrarlanır ve bohça gibi katlanarak hamurun tekrar yuvarlak şekil alması sağlanır. Bohça gibi kapatılan kısım alta gelecek şekilde tezgâhta 15-20 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurların üzerine çırpılmış yumurta-su karışımı sürülerek 40x60 cm ebatlarındaki tavalara 8'erli olarak yerleştirilir ve hamurlar elle çapı 17-18 cm olacak şekilde açılırlar.

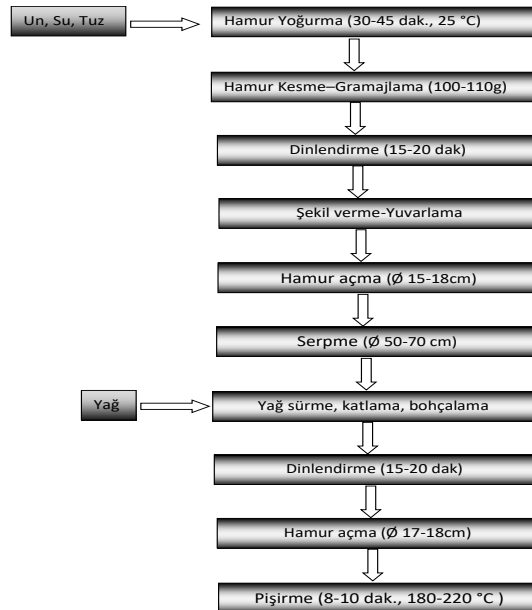
Hazırlanan hamurlar tavalara yerleştirilip gürgen odunu kullanılan tabanı ateş tuğlalı taş fırında 180-220 °C'de 8-10 dakika pişirilir. Pişirmenin başlangıcında tavalar, fırın alevinin en uzak noktası olan fırın koltuğuna sürülür ve yaklaşık 5 dakika pişirilir. Tavadaki ürünler kabarmaya başladıktan sonra yüzeylerinin kızarması için fırın alevine yaklaştırılır ve pişirmenin kalan süresi bu kısımda tamamlanır (Şekil 1). Tokat Yağlılarının üst yüzeyi kızardıktan sonra tercihe bağlı olarak döndürülerek alt yüzeyleri de kızartılabilir.



Şekil 1. Tokat Yağlısının tavada pişirilmesi

Fırından çıkarılan Tokat Yağlısı üst üste gelmeyecek şekilde dizilerek sıcak olarak satışa sunulur. Tokat Yağlısı, sade olarak üretilebildiği gibi tercihe göre içine peynir, çökelek, sucuk, pastırma, patates vb. bileşenler konulup D harfi şeklinde de üretilebilir. Tokat Yağlısı buzdolabında uzun süre muhafaza edilebilir.

Çizelge 2. Tokat Yağlısının üretim akış şeması



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

Geçmişe eskiye dayanan Tokat Yağlısının hamur açma, yağlama, şekil verme ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Yağlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Tokat Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinin koordinasyonunda ve Tokat Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Tokat Yağlısının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Tokat Yağlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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