

**No: 179 – Mahreç İşareti**

**YOZGAT PARMAK ÇÖREĞİ**

Tescil Ettiren  
**YOZGAT BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 22.01.2013 tarih ve 28536 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 14.03.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.07.2021 tarih ve 104 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 179
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.12.2013
<b>Başvuru No</b>	: C2011/024
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.03.2011
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Yozgat Parmak Çöreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Yozgat Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yozgat Belediyesi Hizmet Binası Merkez YOZGAT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Yozgat ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Yozgat Parmak Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yozgat Parmak Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Yozgat Parmak Çöreği; un, tuz, su, maya ve ekşi maya kullanılarak üretilen ve taş fırında odun ateşiyle pişirilen bir çörektir. Katkı maddesi içermez. Üretiminde kullanılan ekşi maya, bir gün önceki parmak çörek üretimi için hazırlanan hamurdan elde edilir. Ekşi maya Yozgat Parmak Çöreğine kendine özgü tadı kazandırır ve pişme sırasında kalın kabuk oluşturarak parmak çöreğinin çıtır olmasını sağlar. Yozgat Parmak Çöreğinin üretimi ustalık becerisi gerektirir

### **Üretim Metodu:**

Un: Yozgat Parmak Çöreğinin üretiminde kullanılan un, ekmeçlik buğday unu olup özlü yani gluten değeri yüksek un tercih edilir.

Su: Orta sertlikte ve içme suyu niteliğine sahip sular kullanılır.

Tuz: Gıda olarak tüketime uygun tuz kullanılır. Yozgat Parmak Çöreğinin üretiminde tuz önemli bir yere sahiptir. Tuz, unda bulunan proteolitik enzimleri inhibe ettiğinden hamurun özünü kuvvetlendirici etkiye sahiptir.

Maya: Yozgat Parmak Çöreğinin üretiminde; hazır ekmeç mayası ve ekşi maya kullanılır.

Hazır mayanın miktarı mevsime göre değişir. Sıcaklığın etkisiyle yazın 1 kg, kışın 1,5 kg hazır maya kullanılır.

Ekşi maya: 1 kg una bir bardak sirke, dört adet yumurta sarısı ve bir bardak su karıştırılıp sert bir hamur elde edilir. Sirke konulmasındaki amaç; hamur içerisindeki bakterileri aktif tutmaktır. Yumurta sarısı ise hamur içerisindeki bakterileri besler ve ekşi hamurun olgunlaşmasını sağlar. Elde edilen hamur, bez torbanın içine konup 30 0C sıcaklıkta 24 saat bekletilir. 5 kg un ve 1,5 litre su katılıp karıştırılarak 15 dakika yoğrulur. 12 saat daha serin bir yerde bekletilerek ekşi hamur elde edilir. Daha sonraki aşamalarda hamurdan hamura artırarak 24 saat bekletmek suretiyle ekşi maya kullanılır. Ekşi maya; Yozgat Parmak Çöreğine tat vermesi, gözenekli yapı oluşturması ve geç bayatlamasını sağlaması amaçlarıyla kullanılır.

Yozgat Parmak Çöreğinin yapılışı:

50 kg un

600 g tuz

Yaz aylarında 1kg kış aylarında 1,5 kg maya

28 litre su

6 kg ekşi maya (önceki günden kalan hamur)

Yozgat Parmak Çöreği üretiminde ilk önemli işlem, hamuru oluşturan tüm malzemelerin homojen şekilde karıştırılması ve yoğrulmasıdır. Bu amaçla tüm malzemeler, yoğurma kazanında karıştırılarak yaklaşık 30-40 dakika iyice yoğrulur. Elde edilen hamur, orta sertlikte olmalıdır. Yoğurulan hamur, fermantasyonunu tamamlaması için yaklaşık 20-30 dk. dinlendirilir. Fermantasyondan sonra hamur ağırlığı 260 g olacak şekilde gramajlanır. Gramajlanan her 260 g hamur, göz kararı dört eşit parçaya bölünür. Dörde bölünen parçaların her biri, uzatılır, yana yana birleştirilip baştaki ve sondaki hamurlar oval olacak şekilde birbirine birleştirilir. Oluşturulan bu şekil, parmak şekline benzediği için parmak çöreği denmiştir. Şekil verme işleminden sonra; 10 litre sıcak suya 200 g unun eklenmesiyle hazırlanan karışım, hamuru nemli tutmak ve kabuk bağlamasını önlemek amacıyla fırça ile hamurun

üzerine sürülür. Son fermantasyon için 20 dk. dinlendirilen hamurların üzerlerine, yumurta sarısı ile akının karıştırılmış hali sürülür. Doğrudan ateşe maruz kalmayacak şekilde, 220-2300C taş fırında ve odun ateşiyle 15-20 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan Yozgat Parmak Çöreği, 1-2 saat dinlendirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajda 2-3 gün, dondurucuda ise 2-3 ay süreyle saklanabilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Yozgat Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Yozgat İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Yozgat Sanayi ve Ticaret Odasından ve Yozgat İl Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer temsilcisinden oluşacak toplam üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Yozgat Parmak Çöreğinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; özellikle hamurunun kıvamı, pişirme şekli ve son ürünün özellikleri olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Yozgat Parmak Çöreği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılabilir. Denetime ilişkin raporlar Yozgat Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.