

No: 487 – Mahreç İşareti

YALVAÇ HAMURSUZU

Tescil Ettiren

YALVAÇ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.05.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 487
Tescil Tarihi	: 27.02.2020
Başvuru No	: C2018/113
Başvuru Tarihi	: 17.05.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Yalvaç Hamursuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Fırıncılık mamulü / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yalvaç Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Turgut Özal Bulvarı Hal Binası Kat:2 Yalvaç ISPARTA
Coğrafi Sınırı	: Isparta ili Yalvaç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi, ürünün ambalajı veya etiketi üzerinde, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yalvaç Hamursuzu; un, su, ayçiçeği yağı, isteğe bağlı olarak tereyağı, kaymak veya kuyruk yağından biri, tahin, haşlanmış ve rendelenmiş patates, yumurta, tuz, susam veya çörek otu malzemelerinden elde edilen, mayasız bir fırıncılık mamulüdür. Taş fırında ve odun ateşinde pişirilir.

Geçmiş çok eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Yalvaç Hamursuzu, üretimde kullanılan malzemelerin çeşitliliği bakımından diğer yerlerde üretilen hamursuzlardan farklıdır.

Üretim Metodu:

Yalvaç Hamursuzunun üretiminde kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 750 g buğday unu
- 250 g su
- 80 g ayçiçek yağı
- 80 g tereyağı, kaymak veya kuyruk yağından biri
- 75 g tahin
- 50 g haşlanmış ve rendelenmiş patates
- Sarımsak ve akı karıştırılmış bir adet yumurtanın beşte biri
- 5 g tuz
- 10 g susam veya çörek otu

Un, su ve tuz, yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar karıştırılarak yoğrulur. Ürüne lezzet vermek ve hamurun daha yumuşak olmasını sağlamak için, hamur yoğrulurken içine haşlanmış ve rendelenmiş patates katılır. Yarım saat kadar dinlendirilen hamur, ekmeğin tablası üzerinde oklavayla yaklaşık 50 cm çapında ve 1 cm kalınlığında açılır. Önceden eritilen tereyağı, kaymak veya kuyruk yağından biri, ayçiçek yağı, tahin ve tuzdan elde edilen karışım, açılan hamur üzerine kepeyle gezdirilerek dökülür. Elle biraz daha açıldıktan sonra, rulo haline getirilir. Elde edilen rulonun uçları, kendi etrafında döndürülerek sarılır, ortada birleşince üst üste konarak beze haline getirilir. Yarım saat dinlendirilen hamur, pasanın üzerine alınır ve elle yayılarak genişletilir. Hamurun üzerine bir yemek kaşığı yumurta dökülür, elle tüm yüzeye sürülür ve bunun da üzerine, susam veya çörek otu serpilir. Odun ateşiyle yanan taş fırının sıcaklığı 260-280°C'ye ulaştığında ve ateş kor haline geldiğinde fırına konan hamursuz, her tarafı eşit şekilde pişinceye kadar tahta kürekle aralıklarla çevrilerek yaklaşık 25 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılan Yalvaç Hamursuzu, soğuması için temiz hamur bezlerinin üzerine serilir. Tüketime kadar oda sıcaklığında ve güneş görmeyecek şekilde saklanır.

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

Geçmiş çok eskiye dayanan ve içeriğindeki malzemelerin çeşitliliği bakımından farklılaşan Yalvaç Hamursuzunun üretimi, ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple yöreyle ün bağı bulunan Yalvaç Hamursuzunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii; Yalvaç Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Yalvaç Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Yalvaç Esnaf Odası, Yalvaç Ziraat Odası ve Yalvaç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az birer personelin katılımıyla oluşur.

Coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimler, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii, Yalvaç Hamursuzu üreticilerine denetçi ekibi göndererek ürünün, “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özellikleri taşıyıp taşımadığını; üretimde kullanılan malzemeler, hamurun çapı ve kalınlığı ile odun ateşiyle yanan taş fırının pişirme sıcaklığı bakımından ve ayrıca coğrafi işaretin kullanım biçiminin tescile uygunluğu bakımından kontrol eder.

Denetim tutanakları Yalvaç Ticaret ve Sanayi Odası bünyesinde arşivlenir ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur.

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.