

**No: 895 – Mahreç İşareti**

**TOKAT ÇÖREĞİ**

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.

<b>Tescil No</b>	: 895
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000211
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.05.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Tokat 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>	: Tokat Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Gülbaharhatun GOP Blv. 13. Sok. No:37 60100 Merkez TOKAT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Tokat ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Tokat Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Çöreği; özel amaçlı buğday unu, nohut mayası ve su temel bileşenlerinden oluşan gürgen ve/veya pelit odunu ateşinde pişirilen çörektir.

Tokat Çöreği sade, cevizli, üzümlü-cevizli, şekerli-cevizli, ballı-cevizli vb. içerikte üretilir. Sade olarak üretildiğinde un, su ve nohut mayası bileşenleri kullanılırken diğer çeşitlerinde temel bileşenlere ek olarak 177 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Niksar Cevizi, çekirdeksiz üzüm, şeker, bal vb. bileşenler bulunur.

Tokat Çöreği cevizli üretilmiş hali Tokat Cevizli Çöreği olarak bilinir.

Tokat Çöreği hafif olması ve tok tutma özelliğinden dolayı ramazan sofralarının vazgeçilmezleri arasında bulunur.

Tokat Çöreği 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, hamurun arzu edilen viskoelastik yapıyı kazanmasını ve fermantasyonun gerçekleşmesini sağlar.

Tuz, nohut mayasının hazırlanmasında kullanılır. Nohut mayasının florasında yer alan bazı mikroorganizmaların gelişimine tuz olumlu etkiler.

Bitkisel yağın ağırlıkça en az %80 yağ, tereyağının ise ağırlıkça en az %80 süt yağı içermesi gerekir. Bu özellikteki yağ Tokat Çöreğinin kalitatif özelliklerini kazanmasını, ürünün muhafaza süresinin ve kalori değerinin artmasını, uniform ve stabil yapının elde edilmesini sağlar.

Tokat Çöreği üretiminde kullanılan nohut mayası hamurun daha yumuşak ve kolay işlenmesini sağlar. Çöreğin iç ve dış kabuk rengi ile pişirme işlemini, tat ve aroması ile tekstürel özelliklerini olumlu yönde etkiler. Nohut mayası kullanılarak yapılan çörekte hem nohut mayası (nohut süzüntüsü) hem de nohut mayası hamurunda gelişen mikrofloranın etkisiyle yaş maya ile yapılan çöreklerle göre daha zengin tat ve aroma profili oluşur.

Tokat Çöreği, iyi pişmiş ve kabarıp olup kabuk renginin dağılımı homojendir. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıdadır. Gözenekler homojendir. Çöreğin yapısı hamurumsu ve yapışkan olmamalı, kabuk-iç ayrımı bulunmamalıdır.

Geçmişe eskiye dayanan Tokat Çöreğinin; özellikle nohut mayası ile hamurunun hazırlanması, üzerine (dairesel şekiller, ay, yıldız, kalp, çiçek vb.) desenler verilmesi ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Tokat Çöreğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

40-45 adet Tokat Çöreğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve miktarlarına Çizelge 1'de yer verilmektedir.

Çizelge 1. 40-45 adet Tokat Çöreği bileşenleri ve miktarları

<u>Bileşen</u>	<u>Miktar</u>
Özel amaçlı buğday unu	3 kg

Su	1 L
Nohut mayası (süzüntü)	0,250 L
<hr/>	
Tuz <sup>1</sup>	80-100 g
Niksar Cevizi <sup>2</sup>	600 g
Üzüm <sup>3</sup>	600 g
Bal veya şeker <sup>4</sup>	600 g
Yağ <sup>5</sup>	0,600 L

<sup>1</sup>Nohut mayası hazırlanmasında kullanılan tuz miktarı.

<sup>2</sup>Cevizli çörek üretiminde kullanılan ceviz miktarı.

<sup>3</sup>Cevizli-üzümlü çörek üretiminde kullanılan üzüm miktarı.

<sup>4</sup>Bal veya şekerli çörek üretiminde kullanılan bal veya şeker miktarı.

<sup>5</sup> Cevizli, üzümlü-cevizli, şekerli-cevizli vb. çörek üretiminde kullanılan yağ miktarı.

\* Sade çörekte yağ kullanılmaz.

Nohut mayasının hazırlanması için; irice kırılmış 80-100 g nohut ve 4-6 g tuz, 1 litrelik cam kavanoza konulup üzerine kaynatılmış su ilave edilir ve 37- 40 °C'de, 16-18 saat fermantasyonun gerçekleşmesi için bekletilir. Fermente karışım, filtre edilerek süzülür. Elde edilen süzüntü, nohut mayasıdır. Bu süzüntü (nohut mayası) ana çörek hamurunun hazırlanmasında doğrudan nohut mayası olarak kullanılabilir gibi (doğrudan hazırlama yöntemi), hamurun hazırlanması 2 aşamada gerçekleşen dolaylı yöntemde ise ön hamur hazırlamada maya olarak kullanılabilir.

Dolaylı yöntemde nohut mayası (süzüntü) un ve alabileceği kadar su ile karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen hamur tekneye konularak 3-4 saat süre ile fermantasyona bırakılır. Fermantasyon sonunda ekşi nohut hamuru elde edilir. Bu hamur, ana Tokat Çöreği hamurunun hazırlanmasında %10-12 oranında kullanılır.

Tokat Çöreği hamurunun hazırlanmasında un, su, nohut mayası (süzüntü) veya ekşi nohut hamuru (ön hamur) kullanılır.

Yoğurma işlemi karıştırma, toparlanma, gelişme ve olgunlaşma aşamalarından oluşur. Yoğurma kazanında una, suyun tamamı ve nohut mayası ilave edilip homojen bir karışım ile hamurun elastik ve viskoz özellikleri elde edilinceye kadar yoğrulur. Yoğurma işleminde istenilen özellikte hamur elde edebilmek için yoğurma sıcaklığı 25-30°C ve yoğurma süresi en fazla 20-30 dakika olmalıdır. Yoğurma işlemi sonucunda Tokat Çöreği hamurunun parlak görünlü, orta sertlikte (kulak memesi kıvamında), pürüzsüz ve kaygan özellikte olması istenir.

Elde edilen ana çörek hamuru ahşap teknelere aktarılır ve 25-30 °C'de, 3-4 saat fermantasyona bırakılır. Nohut mayalı hamurun mikrobiyal florasında bazı laktik asit bakterileri (homofermentatif ve heterofermentatif) ve mayaların fermantasyonu sonucunda hamur başlangıç hacmine göre %30-40 daha fazla hacme sahip olur.

Fermantasyonu tamamlanan hamurdan istenilen miktarda alınarak kilolama yapılır. Çörek çeşidine göre Çizelge 1'de belirtilen miktarda ceviz, üzüm vb. ve yağ hamura ilave edilir. Hamur homojen bir karışım olacak şekilde karıştırılır ve rulo haline getirilir.

Rulo hamur, farklı gramajlarda (80 g, 100 g, 200 g, 300 g, 400, 500, 600 g vb.) bölünerek, küçük gramajlı olanlara (80-100 g) yuvarlama, diğerlerine ise merdaneleme işlemi yapılarak şekillendirilir ve fırın tavalarına (40x60 cm) yerleştirildikten sonra üzerlerine, farklı kalıplarla istenen desen verilir. Desen olarak dairesel şekiller, ay, yıldız, kalp, çiçek vb. yapılır (Şekil 1). Desen yapılan çörek hamurlarının üzerine, fırça ile yumurta sürülür ve 15 dakika dinlendirilir.

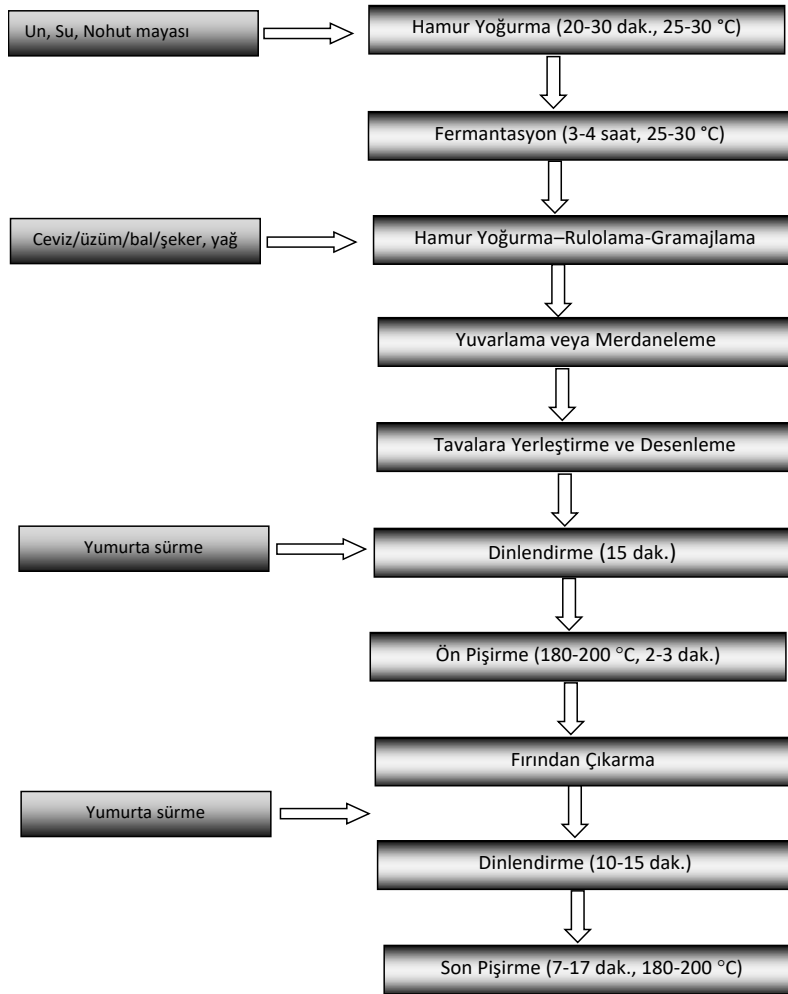


Şekil 1. Tokat Çöreğinde desen

Fırın tavalarna yerleştirilmiş olan Tokat Çöreği hamuru, 180-200 °C'ye ısıtılmış fırının ateşe en uzak noktasında 2-3 dakika bekletilir ve tavalara fırından çıkartılır. 10-15 dakika dinlendirildikten sonra, fırça ile çöreklerin üst yüzeyine yumurta sürülür. Bu sırada çörek hamurlarında bir miktar kabarma meydana gelir. Tavalara tekrar fırına sürülerek fırının ateşe en uzak noktasından başlayıp döndürülerek ateşe yaklaştırılır. Üst yüzeyi kızaran çörekler, fırının ön tarafına alınır ve tersine çevrilerek alt yüzeyleri de kızarıncaya kadar fırında bekletilirler. Toplam pişirme süresi çöreğin gramajına bağlı olarak 180-200 °C'de 7-17 dakika arasında değişir.

Fırında gürgen ve/veya pelit odunu kullanılır, tabanı ateş tuğlasıdır. Fırından çıkarılan Tokat Çöreği, sıcak olarak satışa sunulur. Tokat Çöreğinin oda sıcaklığında raf ömrü 3 gündür.

Çizelge 2. Tokat Çöreğinin üretim akış şeması



### **Coğrafi Sınır İcerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Geçmişe eskiye dayanan Tokat Çöreğinin hamurunun hazırlanması ve fırında pişirme yöntemi ustalık becerisi gerektirir. Ceviz bileşenli çörekte Niksar Cevizi kullanılır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Çöreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Tokat Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinin koordinasyonunda ve Tokat Esnaf ve Sanatkârlar 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 Çöreğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Tokat Çöreği 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.