

**No: 672 – Mahreç İşareti**

**SORGUN YAĞLISI**

Tescil Ettiren  
**SORGUN BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.02.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 672
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.02.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/013
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.01.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sorgun Yağlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sorgun Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bahçelievler Mah. Hürriyet Meydanı No:1 Sorgun YOZGAT
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Yozgat ili Sorgun ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sorgun Yağlısı ibaresi, Sorgun Yağlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sorgun Yağlısı ibaresi, Sorgun Yağlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Sorgun Yağlısı; un, su, hazır ekmeç mayası, ekşi maya, tuz, bitkisel margarin/tereyağı ve yumurta kullanılarak ve en az 7 kattan oluşan ve yağlı kâğıdın üzerinde taş tabanlı fırınlarda odun ateşiiyle pişirilen ekmeçtir. 25 cm çapında daire şeklinde ya da 21 cm yükseklik ve 30 cm genişlikte elips şeklinde üretilir. İsteğe bağılı olarak üzerine susam ve çörek otu serpilebilir.

Sorgun Yağlısının üretiminde, hazır mayanın yanı sıra belli bir miktarda ekşi mayanın da kullanılması ürüne kendine has bir tat verir.

Sorgun Yağlısı görünümünü parlak olup homojen olarak pişmelidir. Sorgun Yağlısının hamurunda büyük hava boşlukları bulunmaz. Kenarları kalın ve kuru değildir.

Sorgun Yağlısının üretimi ustalık becerisi gerektirmekte olup coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

Sorgun Yağlısının üretiminde kullanılan unun, gluten oranı yüksek olmalıdır. Gluten oranının yüksek olması, hamurun daha rahat mayalanmasını sağlar. Sorgun Yağlısının üretiminde, tip 550 veya tip 650 olarak sınıflandırılmış un kullanılır.

Hamur üretiminde kullanılan su, kış aylarında ılık, yaz aylarında ise soğuk olmalıdır.

Sorgun Yağlısının üretiminde kullanılan maya, hazır ekmeç mayası ve bir gün önceki üretimden ayrılan ekşi mayadan oluşur.

Üretimde %70 - %80 yağ içeriğine sahip bitkisel margarin veya tercihen tereyağı kullanılır. Yağ içeriğinin yüksek olması, son üründe ağır bir yağ kokusu oluşmasına sebep olduğu için yağ miktarı, ustalar tarafından hamurun miktarına göre tartılarak ayarlanır.

50 kg un, 300 g tuz, 33 kg su, 100 g hazır maya ve 100 g ekşi maya hamur yoğurma kazanında yoğurulur. Hamur yumuşaklığı ne fazla yumuşak ne de sert olmalıdır.

Elde edilen hamur, yaz aylarında 25 dakika, kış aylarında ise 45 dakika dinlendirilerek fermente edilir. Daha sonra 200 gramlık parçalar halinde kesilip düz tabakalar halinde açılarak yufkalar oluşturulur. Bu aşamada margarin

veya tereyağı (85±15 g), yufkaların üzerine sürülür ve yufkalar katlanır. Bu işlem en az 7 defa gerçekleştirilir. Böylelikle en az 7 kattan oluşan yağlı hamur elde edilir.

Yağlı hamur 25 cm çapında daire veya 21 cm yükseklik ve 30 cm genişlikte elips biçimindedir. Hamur, kışın 45 dakika, yazın ise 25 dakika son dinlendirmeye bırakılır.

Dinlendirilen yağlı hamurunun üzerine, yumurta sarısı sürülür. Hamurunun pişerken kabarmaması ve daha iyi pişmesi için hamurun üzeri çatalla çizilir. İsteğe bağlı olarak üzerine susam ve çörek otu serpilir.

Yağlı hamur, yağlı kâğıt üzerine koyulur. 220 – 230°C'deki taş tabanlı fırınlarda ve odun ateşiyle 15 - 20 dakika pişirilir.

Sorgun Yağlısının raf ömrü oda sıcaklığında (22-24°C) bir gündür. Günlük olarak tüketilir.

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

Sorgun Yağlısının üretimi ustalık becerisi gerektirmekte olup Sorgun ilçesiyle arasında ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Sorgun Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Sorgun Belediyesinde görevli 1 gıda mühendisi, Sorgun İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sorgun Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer temsilciden oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Sorgun Yağlısının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Sorgun Yağlısı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.