



<b>Tescil No</b>	: 181
<b>Koruma Tarihi</b>	: 31.07.2012
<b>Başvuru No</b>	: C2012/117
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Turhal Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Yavuz Selim Mh. Tanrıverdi Sk. No:16/1 Turhal TOKAT
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Turhal Yoğurtmacı
<b>Ürünün Adı</b>	: Yoğurtmaç
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Türkiye
<b>Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan</b>	: Turhal
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama
<b>Diğer bilgiler ektedir.</b>	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 26.05.2013 tarih ve 28658 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 31.07.2012 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Dr. Elif B.AKIN**  
**Enstitü Başkanı a.**  
**Markalar Dairesi Başkanı**

**Tescil No** : 181  
**Coğrafi İşaret** : Turhal Yoğurtmacı

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Turhal yöresinde yapılan “Yoğurtmaç”, adını yoğurma ve katlama kelimesinden almaktadır. Turhal ve çevresinde ticari bir ürün haline gelmeden önce bayramlarda ve özel günlerde misafirlere ikram etmek için yapılan yoğurtmaç; hamur ve iç malzemenin kendine has üretim yöntemine göre bir araya getirilip şekillendirilmesi ve taş tabanlı fırınlarda pişirilmesiyle elde edilen yöreye özgü bir ürün olup; haşhaşlı, cevizli veya sade olarak üretilmektedir.

Yoğurtmaç’ı Turhal yöresine özgü yapan üretim metodu ve üretime katılan hammaddelerin özellikleri olup ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

1. Yoğurtmaç hamuru açıldıktan sonra iç malzemenin sürülmesi ve hamurun katlanması, tekrar iç malzemenin sürülmesi ve katlanması işleminin 10-12 defa tekrar edilmesi işlemi, ve bu esnada sürülen iç malzemenin hamur yüzeyinin yarısına eşit dağılım gösterecek şekilde uygulanması,
2. Yoğurtmaç hamurunun hazırlanmasında Tip 650 ve Tip 550 un kullanılması,
3. Bu iki unun belli oranlarda paçal edilmesiyle hamurun yoğrulması,
4. Yoğurtmaç çeşidine göre iç malzeme hazırlanmasında kullanılan cevizin “Niksar Cevizi” olması ve ceviz içinin mercimek tanesi büyüklüğünde öğütülmüş olması,
5. Yoğurtmaç’ta çeşidine göre kullanılan iç malzemelerin (ceviz, haşhaş, tereyağ veya bitkisel katı yağ) hazırlanması ve formülasyonunun (Çizelge 1 ve Çizelge 2) ürüne özgü olması,
6. Yoğurtmaç hamurunun pişirilmesinde kullanılan fırınların taş tabanlı olması ve fırının ısıtılmasında meşe, pelit gibi alevi bol olan yakacakların kullanılması ve bu yakacakların ateşinden çıkan tütsü ve reçineli bileşiklerin ürün lezzetine katkıda bulunması,

### Üretim Metodu:

Bu aşamada hamuru oluşturmak üzere çeşitli ingredientlerin üniform bir şekilde karıştırılması ve optimum derecede bir hamur elde etmek üzere yoğurulmasıdır. Yoğurtmaç yapımında yoğurma işlemi; hamur bileşimine giren maddelerin homojen bir karışım oluşturmak üzere dağılmasını sağlamak ve hamura istenen elastik ve viskoz özellikleri vermek amacıyla yapılır. Yoğurma işlemi karıştırma, toparlanma, gelişme ve olgunlaşma aşamalarından ibarettir. Yoğurma işlemi sonucunda Yoğurtmaç hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Hamurun doğru olarak yoğurulması; yoğurmadan sonraki hamurun işlenmesi sırasındaki durumu ve özellikleri son ürünün kalitesi açısından oldukça önemlidir. Yoğurtmaç üretiminde hammadde olarak un, su, tuz, maya, ceviz, haşhaş, tereyağı veya bitkisel katı yağ, yumurta sarısı ve susam kullanılmaktadır (Çizelge1 ve 2).

Çizelge 1. Hamur hazırlanmasında kullanılan hammaddeler ve miktarları

Hammadde	Miktar
Un	50 kg
Su	30 L
Tuz	700g
Maya	500g

Çizelge 2. İç malzeme hazırlanmasında kullanılan hammaddeler ve miktarları

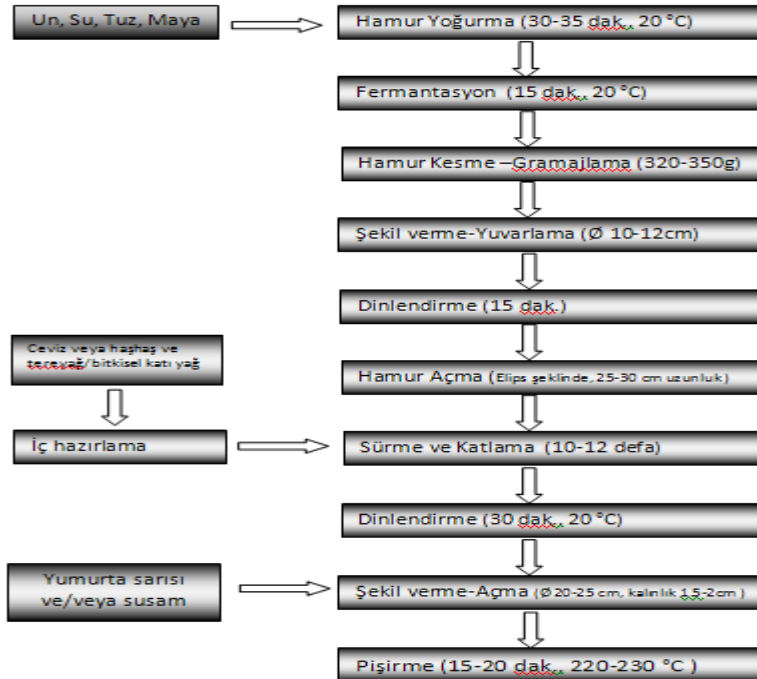
Hammadde	Miktar
Ceviz içi	14kg
Haşhaş	14kg
Tereyağı/Bitkisel Katı Yağ	14kg

**Tescil No** : 181  
**Coğrafi İşaret** : Turhal Yoğurtmacı

Yoğurtmacı hamuru hazırlanmasında yarı-sert özelliğe sahip İveyik buğdayı ile kuvvetli bir öze sahip Rus Buğdayı çeşitlerinden elde edilen Tip 550 ve Tip 650 unları 1:1 oranında paçal edilerek kullanılmaktadır. Hamur yapımında 50 kg un, 30 L su, 700 g yemeklik özellikteki tuz ve ayrı bir kaptaki 2L su ile çözündürülmüş ve hamur fermantasyonunu başlatmak için yeterli sayıya ulaştırılmış 500g maya katılarak yoğurma işlemi yapılır (Şekil 1). Yoğurma işleminde istenilen özellikte hamur elde edebilmek için yoğurma sıcaklığı ~20°C ve yoğurma süresi ~30-35 dak. olmalıdır. Elde edilen hamur daha sonra oda sıcaklığında 15 dak. kitle fermantasyonuna bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 320-350 g olacak şekilde kesilerek gramaj ayarlanır. 50 kg un kullanılarak hazırlanan hamurdan yaklaşık 280 adet Yoğurtmacı üretilmektedir. Elle yuvarlanan hamurlar (Ø10-12cm) 15 dak. dinlendirilir. 15 dak. lık ara fermantasyondan sonra hamurlar elle 1.5-2 cm kalınlığında, 30 cm uzunluğunda, elips şeklinde açılır. Açılan hamurun yarısına, hazırlanması aşağıda anlatılan ceviz-yag veya haşhaş-yag karışımından oluşan iç malzemesi sürülür ve hamur ikiye katlanır. Yeni yüzeyin yarısında tekrar iç malzeme sürülür ve katlanır, bu işleme en az 10 kat olacak şekilde devam edilir ve hamurun tekrar yuvarlak şekil alması sağlanır. 30 dak. dinlendirilen hamur sonra elle 20 cm çapında açılır. Üzerini kaplayacak şekilde yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir. Üzeri bıçakla baklava deseninde çizilen pişirmeye hazır Yoğurtmacı hamuru 220-230 °C'deki taş fırına verilerek 15-20 dak. süresince pişirilir. Fırında meşe ve pelit odunu kullanılır, taban ateş tuğlasıdır. Fırından çıkarılan yoğurtmacılar üst üste gelmeyecek şekilde 15-20 dak. dinlendirildikten sonra satışa sunulur. Yoğurtmacı, içinde ceviz veya haşhaş kullanılarak üretildiği gibi sadece yağ kullanılarak sade yoğurtmacı tipinde de üretim yapılabilir.

### Yoğurtmacı İç Malzemesinin Hazırlanması

Yoğurtmacı üretiminde önemli aşamalardan bir tanesi de iç malzemesinin hazırlanmasıdır. Çünkü yoğurtmacı çeşidine göre kullanılan iç malzemelerin (ceviz, haşhaş, tereyağ/bitkisel katı yağ) hazırlanması ve formülasyonu ürüne özgü olup ürünün önemli ayırt edici özelliklerinden bir tanesidir. İç hazırlamada kullanılan ceviz çeşidi yöreye özgü beyaz renkli içe sahip ve yüksek fosfor içerikli Niksar Cevizi olup, mercimek büyüklüğünde öğütülmek suretiyle kullanılmaktadır. Haşhaşlı Yoğurtmacı yapımında yetiştirilen siyah renkli haşhaşlar öğütülerek iç malzemeye katılmaktadır. İç malzemenin hazırlanmasında 14 kg yağ (tereyağ veya bitkisel kaynaklı katı yağ) ve Yoğurtmacı tipine göre 14 kg öğütülmüş ceviz içi veya haşhaş karıştırılır ve birbiri içerisinde homojen şekilde dağılması sağlanır.



**Tescil No** : 181  
**Coğrafi İşaret** : Turhal Yoğurtmacı

**Kullanım Biçimi:**

Tokat ili Turhal ilçesine has bir gıda maddesi olan Yoğurtmaç, markalama işleminin yanı sıra ambalajlanması durumunda ve servisi esnasında arka planda siyah zemin rengi üzerinde sarı renkte Turhal Yoğurtmacı ifadesinin tüm zemini kapladığı 7x7 ebatlarında Turhal Yoğurtmacı logosu bulunacaktır. Bunun yanı sıra ürün ambalajında firma adı, üretim yeri ve ürün ile ilgili asgari bilgilerin yanı sıra kullanılan bileşenler ile ilgili bilgilerin yer alması gerekmektedir.

**Denetleme:**

Turhal Yoğurtmacının üretimi ve pazarlama aşamasındaki denetimler, Turhal Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Turhal Belediyesi katılımıyla oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon kendi belirleyeceği sıklıkla toplanacaktır. Ürün ile ilgili denetimler şikayet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir. Denetleme işlemi üretim yönteminde belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır.