

**No: 363 – Menş e Adı**

**Ş ANLIURFA SADEYAĞ I (URFA YAĞ I)**

Tescil Ettiren

**Ş ANLIURFA TİCARET BORSASI**

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.03.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 363
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2015/013
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.03.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
<b>Ürünün Adı</b>	: Sadeyağ
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Zafer Cad. No:13 Haliliye, 63000 Merkez / ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Sadeyağı; Şanlıurfa'da yetişen ivesi cinsi koyunların sütünden elde edilen su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış ağırlıkça en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip bir üründür.

Şanlıurfa Sadeyağının ayırt edici özelliklerinden birincisi Şanlıurfa'da yetişen ivesi cinsi koyunların sütünden üretilmesidir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yayılma alanı bulan bu tür koyunlar, sıcak ve iklim koşullarına çok iyi uyum sağlamıştır ve yüksek süt verimine sahiptir. Koyun sütleri; protein oranının yüksek olması nedeniyle peynir ve yoğurt üretiminde, yağ oranı yüksek olduğu içinde tereyağı üretiminde tercih edilir. Ayrıca, koyun sütünden yapılan tereyağı ve sadeyağlar daha yumuşak yapıya sahip olurlar. Yapılan çalışmalar Şanlıurfa'da üretilen çiğ koyun sütlerinin bileşim açısından inek ve keçi sütünden daha zengin olduğunu göstermektedir.

Tablo 1. Çiğ inek, koyun ve keçi sütün bileşimi

	Koyun sütü	İnek sütü	Keçi sütü
Kurumadde (g 100 g <sup>-1</sup> )	18.18±0.185	12.82±0.060	12.70±0.145
Yağ (g 100 g <sup>-1</sup> )	7.25±0.104	4.14±0.023	3.98±0.317
Protein (g 100 g <sup>-1</sup> )	6.18±0.293	3.49±0.032	3.83±0.102
Kül (g 100 g <sup>-1</sup> )	0.84±0.008	0.65±0.003	0.69±0.025

Şanlıurfa Sadeyağının bir diğer özelliği, tereyağının üretildikten kısa bir süre sonra sadeyağa dönüştürülmesidir. Tereyağının su oranının yüksek olması ve içerisinde süt bileşenlerini bulundurması nedeniyle bu bekleme süresi başta asitlik olmak üzere yağın kalite özelliklerini olumsuz etkilemektedir. Şanlıurfa Sadeyağı üretiminde bu sürenin çok kısa olmasından dolayı titrasyon asitliği ve asit değeri diğer sadeyağlardan daha düşüktür. Şanlıurfa Sadeyağında titrasyon asitliği 0.02-0.04 g 100 g<sup>-1</sup> ve asit değeri 0.049-1.451 mg KOH g<sup>-1</sup>'dir.

Şanlıurfa Sadeyağını farklı kılan bir başka özellik ise tat, rayiha ve aromasının farklı olmasıdır. Bunun nedenleri yukarıda belirtilen özelliklere ilave olarak yörenin endemik bitki potansiyelidir. Türkiye florası kayıtlarına göre Şanlıurfa'da 32 adet endemik bitki bulunmaktadır. Tüm bu sebepler Şanlıurfa Sadeyağını tat ve aroma açısından daha farklı kılmaktadır. Bu nedenle başta baklava üreticileri olmak üzere tatlıcılık ve pastacılık sektöründe Şanlıurfa Sadeyağı tercih edilmektedir.

Şanlıurfa Sadeyağını farklı kılan bir diğer özellik ise tereyağın eritilme sıcaklığıdır. Şanlıurfa Sadeyağı üretiminde tereyağın eritme sıcaklığı vücut sıcaklığı civarındadır. Tereyağların eritme sıcaklığının yüksek olması yağın kimyasal yapısında değişikliklerin meydana gelmesine neden olmaktadır. Bunun sonucu yağın kimyasal ve organoleptik kalite özellikleri olumsuz etkilenmektedir. Sıcaklığın yüksek olması durumunda peroksit değeri artmakta bunun sonucu olarak sadeyağların dayanımı düşmekte, yağlar acılaşmakta ve raf ömürleri kısalmaktadır. Duyusal olarak sadeyağlar homojen yapısını yitirerek pütürlü bir yapıya sahip olmaktadır.

Şanlıurfa Sadeyağının fiziksel ve kimyasal özellikleri Tablo 2, serbest yağ asitleri içeriği Tablo 3, mikrobiyolojik özellikleri Tablo 4'deki gibidir.

Tablo 2. Şanlıurfa Sadeyağının fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Yağ oranı (%)	99.0-99.75
Refraktometre İndisi	1.456-1.462
Kurumadde (%)	99-99.90
Tuz oranı (%)	<0.05
Titrasyon asitliği (% l.a)	0.02-0.04
Asit değeri	0.049-1.451
Peroksit değeri	0.113-0.335
İyot değeri	22.59-29.80
L	71.23-90.70
a	-1.895- -3.565
b	10.205-19.695

Tablo 3. Şanlıurfa Sadeyağının serbest yağ asitleri içeriği:

Bütirik asit (%)	0,31-0,74
Kaproik asit (%)	0,31-1,06
Kaprilik asit (%)	0,25-0,79
Kaprik asit (%)	1,32-2,65
Laurik asit (%)	2,54-3,70
Miristik asit (%)	11,12-14,38
Palmitik asit (%)	27,62-36,82
Stearik asit (%)	9,14-14,50
Oleik asit (%)	32,43-38,53
Linoleik asit (%)	0,14-0,54
Toplam (%)	79.99-89.54

Tablo 4. Şanlıurfa Sadeyağının mikrobiyolojik özellikleri:

Lipolitik bakteri (log10 kob/g)	0,84-3,68
Laktik asit bakteri (MRS)(log10 kob/g)	0,70,-5.25
Laktik asit bakteri (M17)(log10 kob/g)	0,71-4,74

Şanlıurfa Sadeyağının diğer sadeyağlardan duyuşal olarak farkının ortaya konması amacıyla duyuşal analiz yapılmıştır. Panelistlere panel öncesinde duyuşal analiz eğitimi verilmiştir. Panelist olarak sadeyağ ticareti yapan 1 kişi, baklava üreticisi 1 kişi, akademisyen 1 kişi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 1 kişi, Belediyeden 1 kişi, Ticaret Borsasından 1 kişi olmak üzere 6 kişi katılmıştır. Böylece hem Şanlıurfa Sadeyağının organoleptik özellikleri belirlenmiş, hem de diğer sadeyağlardan duyuşal anlamda farklılıkları ortaya çıkarılmıştır. Duyuşal değerlendirme aşamasında panelistlerden 6 adet sadeyağın (kontrol amacıyla aynı Şanlıurfa Sadeyağı iki örnek olarak sunulmuştur) değerlendirilmesi istenmiştir. Şanlıurfa Sadeyağı duyuşal olarak değerlendirildiğinde renk ve görünüş kriterine göre rengi beyazımtıraktır. Bu durum kullanılan süt türünden kaynaklanmaktadır. Ancak koyun sütünden üretilen başka sadeyağlarda Şanlıurfa Sadeyağına benzemesi mümkündür. Bu nedenle bir sonraki aşamada renk ve görünüşle birlikte tat-lezzet ve yapı da değerlendirilmiştir. Panelistler renk ve görünüş açısından Şanlıurfa Sadeyağına benzeyen sadeyağların granüllü (pütürlü) bir yapıya sahip olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca bu yağların tat-lezzet açısından Urfa Sadeyağından daha ekşimsi (asidik) özellikte olduğu tespit edilmiştir. Bunlara ilave olarak panelistler diğer yağlarda acımsı,

ransit, yanık ve bayat tadın bulunduğunu belirtmişlerdir. Bu olumsuz özelliklerin Şanlıurfa Sadeyağında bulunmadığı tespit edilmiştir. Bunun nedeni ise Şanlıurfa Sadeyağı üretiminde tereyağların hemen sadeyağa işlenmesi, ayranın hemen yağdan uzaklaştırılması ve eritme sıcaklığının düşük olmasıdır. Ayrıca Şanlıurfa Sadeyağının tuz oranının diğerlerinden düşük olduğu, yapı ve tekstür yönünden kusur içermediği, daha yumuşak olduğu, ağızda homojen olarak dağıldığı saptanmıştır. Sonuç olarak panelistlerin değerlendirme sonuçlarına göre ilk sırayı Şanlıurfa Sadeyağı almıştır.

### **Üretim Metodu:**

Şanlıurfa Sadeyağı, Şanlıurfa il sınırları içinde geleneksel yöntemle üretilmektedir. Bu yönteme göre sağılan ivesi koyun sütleri yabancı maddelerden arındırılmak amacıyla bir tülbent yardımıyla süzülür. Süzülen sütler daha sonra uygun bir kap içerisinde yoğurt yapılmak üzere kaynatılır. Bu aşamada sıcaklık yaklaşık olarak  $98\pm 2$  °C civarındadır. Sütler bir taşım kaynatıldıktan sonra süt mayalama sıcaklığına gelinceye kadar soğumaya bırakılır. Sütün mayalama sıcaklığına gelip gelmediği (bu sıcaklık  $42\pm 2$  °C civarındadır) kontrol edilir. Daha sonra daha önceden üretilmiş yoğurt (*Lactobacillus bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* bakterilerini içermektedir) kullanılarak süt yoğurda işlenir. Sütü mayalamak üzere ilave edilecek yoğurt miktarı süt miktarının yaklaşık %2-3 kadarı olmalıdır. Mayalanma süresi 3-3,5 saattir. Üretilen yoğurtlar bir gece buzdolabında bekletilerek tat ve aroma gelişiminin tamamlanması beklenir. Ertesi gün yoğurtlar “yayık” veya “tuluk” adı verilen tahtadan veya hayvan derisinden yapılan kaplara veya yayıklama makinasına konularak üzerine yoğurt miktarı kadar içme suyu kalitesinde soğuk su ilave edilir. Havaların sıcak olması durumunda buz kullanılması gerekmektedir. Yayıklama sırasında tereyağı oluşumunu kristalizasyon hızlandırmak için sıcaklık 16 °C'nin altında olmalıdır. Yayıklama sonrası bölgede ayran olarak ifade edilen yayık altı uzaklaştırıldıktan sonra tereyağları temiz su ile yıkanarak buzdolabına alınır. Üretilen tereyağları  $7\pm 1$  gün kadar buzdolabında bekletilir. Bir haftanın sonunda tereyağları 35-40 °C sıcaklıkta eritilir. Sıcaklık kesinlikle 40 °C'yi geçmemelidir. Eritme kapları çift cidarlıdır ve alt tarafında musluk bulunur. Eritme sırasında yüzeyde oluşan köpükler bir kaşık yarımıyla alınarak yağ haricindeki süt bileşenlerinin uzaklaştırılması sağlanır. Bu işleme oluşan köpükler tamamen uzaklaştırılıncaya kadar devam edilir. Daha sonra yağ soğumaya bırakılarak kristalizasyon sağlanır. Soğuduktan sonra kabın altındaki musluk açılarak su uzaklaştırılır. Tereyağı bu şekilde fazla ısıya maruz bırakılmadan, fiziksel ve kimyasal kalite kriterlerinde önemli bir değişiklik meydana gelmeden, içeriğindeki yağ haricindeki bileşenler olabildiğince uzaklaştırılarak Şanlıurfa Sadeyağına dönüştürülür. İsteğe bağlı olarak tuz ilave edilir. Ancak Şanlıurfa Sadeyağının su oranının düşük olması, yüksek antioksidan içermesi ve tatlı üretiminde kullanılması gibi sebeplerden dolayı genellikle tuz ilave edilmez. Bu nedenle Şanlıurfa Sadeyağının tuz oranı oldukça düşüktür.

Şanlıurfa Sadeyağı geleneksel yöntemle uygun olarak üretilmelidir ve üretimin tüm aşamalarında hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulmalıdır. Üretim, muhafaza ve pazarlamanın tüm aşamalarında gıda mevzuatına uygun olarak soğuk zincire dikkat edilmelidir. Ayrıca bütün süreçlerde gıda güvenliğine uygun hareket edilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetim merci, İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir, Ticaret İl Müdürlüğünden bir, Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden bir kişi olmak üzere Şanlıurfa Sadeyağı konusunda uzman 3 kişiden oluşur. Denetleme, Şanlıurfa Sadeyağının üretim, depolama, satış olmak üzere bütün süreçlerde denetim merci kararı doğrultusunda yılda en az iki kere yapılmalıdır. Denetim merci şikâyet olması durumunda ayrıca denetim yapar.

Şanlıurfa Sadeyağı üretimi ve ticareti yapan firmalar kendilerini denetleme mercine kaydettirirler. Denetimler bu kayıtlar esas alınarak yapılır. İlgili kurumlara herhangi bir şikâyet olması durumunda mesafeye bağlı olarak en az bir hafta içerisinde denetleme yapılır. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Şanlıurfa Ticaret Borsasının Koordinasyonunda yapılır. Denetim merci denetimleri belli bir plan içerisinde yapar ve gerek gördüğü durumlarda kamu veya özel sektör laboratuvarlarına ücret karşılığında analiz yaptırabilir.

Denetim merci, Şanlıurfa Sadeyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Şanlıurfa Sadeyağı üretimi ve satışını yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen geleneksel Şanlıurfa Sadeyağı üretim metoduna uygunluğunu denetler. Özellikle ivesi koyun sütünün kullanılması, tereyağı üretiminde yoğurdun kullanılması ve tereyağların eritme sıcaklığına uyulması gibi kritik hususları denetler. Bu denetlemenin somut özellikleri renginin beyazımtırak olması, a değerinin negatif olması,

titrasyon asitliđini ve peroksit deđerinin dűşűk olması, organoleptik olarak tat, rayiha ve aroma ađısından uygunluđu, yapısının homojen ve tekdűze (pűtűrlű yapının olmaması) olması arařtırılır. řanlıurfa Sadeyađının yađ oranı Tereyađı, Diđer Sűt Yađı Esaslı Sűrűlebilir őrűnler ve Sadeyađ Tebliđine gűre denetlenir ve ilgili standarda uygunluđu tespit edilir. Ayrıca, řanlıurfa Sadeyađının ambalaj uygunluđu konusunda inceleme yapılır. Sonuđları iđereren rapor hazırlanarak řanlıurfa Ticaret Borsası tarafından Tűrk Patent ve Marka Kurumuna gűnderilir.

Denetleme aşamasında inceleme, analiz, rapor yazımı vb. gibi diğer masrafların karşılanması amacıyla 4857 sayılı İř Kanunu'nda belirtilen şartlara gűre, yıllık olarak belirlenen brűt asgari őrcretin en fazla 5 katı olacak şekilde ilgili firma veya şahıstan alınır. Denetim esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amağlı olmadan sadece denetimi karşılamak amacıyla yapılır.

Denetim merci, kamu kuruluřlarından veya izerel kuruluřlardan veya bunlarda gűrevli uzman gerček veya tűzel kiřilerden denetimin gerčekleřtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki sűreçleri yűrűtűr.