

Tescil No	: 179
Koruma Tarihi	: 14.03.2011
Başvuru No	: C2011/024
Başvuru Sahibi	: Yozgat Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	: Yozgat Belediyesi Hizmet Binası Merkez YOZGAT
Coğrafi İşaretin Adı	: Yozgat Parmak Çöreği
Ürünün Adı	: Parmak Çöreği
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı	: Türkiye
Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan	: Yozgat
Kullanım Biçimi	: Markalama
Diğer bilgiler ektedir.	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 22.01.2013 tarih ve 28536 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 14.03.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 179
Coğrafi İşaret : Yozgat Parmak Çöreği

Ürün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikleri :

Parmak çöreği; Yozgat'a özel bir ekmek türü olup gerçek lezzet için ustalık hizmetinin tam bir profesyonellik gerektirdiği hamur kıvamının ve pişme kıvamı ile usullerinin çok iyi bilinmesi gereken bir gıda maddesidir. En önemli özelliği ise hiçbir katkı maddesi içermemesi ve taş fırında odun ateşiyle yalnız ateşe maruz kalmadan, ısıyla pişirilmesidir. Ayrıca üretimde sadece hazır maya kullanılmamakta belli bir miktarda da ekşi maya olarak tabir edilen bir gün önce üretimde kullanılan hamurdan kullanılmaktadır. Bu kullanılan ekşi maya; parmak çöreğe has bir tat vermekte ve pişme sırasında kalın kabuk yapıp parmak çöreğin çıtır olmasını sağlamaktadır.

Üretim Metodu :

Un

Un, elde edilen buğdayın kalitesine göre değişmekle beraber parmak çöreği yapımında kullanılan unun özlü yani gluten değeri yüksek olmalıdır. Parmak çöreği yapımında kullanılan un tip 650 ile tabir edilen sert buğday unu olmalıdır.

Su

Parmak Çöreği üretiminde kullanılacak su, genel olarak mikrobiyolojik yönden insan sağlığı için kesinlikle güvenli olmalı, kötü koku ve tat verici maddeler ile bulanıklık yapıcı maddelerden arındırılmış, orta sertlikte ve içme suyu kalitesine sahip olmalıdır.

Tuz

Parmak çöreğe arzu edilen tat ve aromayı vermesi amacıyla ilave edilen önemli bir hammaddedir. Ayrıca ilave edilen tuz parmak çöreği hamurunun fiziksel özellikleri üzerine de bazı önemli etkileri bulunmaktadır. Tuz, hamur özünü kuvvetlendirici etkiye sahiptir. Tuzun özü kuvvetlendirici etkisi, unda bulunan proteolitik enzimleri inhibe etmesiyle açıklanmaktadır. Kullanılacak tuzun tüketilebilir nitelikte, saf ve mikrobiyal yönden güvenli olması gerekmektedir.

Maya

Parmak çörek yapımında kullanılan maya hazır ekmek mayası ve ekşi mayadan oluşmaktadır. Kullanılan hazır maya mevsime göre değişmektedir. Sıcaklığın etkisiyle yazın 1kg, kışın 1.5kg hazır maya kullanılmaktadır.

Ekşi maya; 1kg una bir bardak sirke, dört adet yumurta sarısı ve bir bardak su karıştırılıp sert bir hamur elde edilir. Sirke konulmasındaki amaç; hamur içerisindeki bakterileri canlandırmaktır. Yumurta sarısı ise hamur içerisindeki bakterileri besleyip, ekşi hamurun olgunlaşmasını sağlamaktır. Elde edilen hamur bez torbanın içine konup 30 derece sıcaklıkta 24 saat bekletilir. Daha sonra 5kg una katılarak 1.5kg su ile karıştırılıp 15 dakika yoğrulur. 12 saat daha serin bir yerde bekletilir. Bu şekilde ekşi hamur elde edilir.

Bu ekşi maya 50kg una 6kg olmak üzere parmak çörek üretiminde kullanılmaktadır. Daha sonraki aşamalarda hamurdan hamura artırarak 24 saat bekletmek suretiyle ekşi maya kullanılmaktadır. Ekşi mayanın kullanılmasındaki amaç parmak çöreğe tat vermesi, gözenekli yapı oluşturması ve geç bayatlamasıdır.

Yumurta

Son ürüne tat ve aroma vermesi yanında renginin verilmesi açısından da önemlidir. Kabuklu yumurta kullanılması durumunda ürün güvenliği açısından yumurta kabuğundan oluşabilecek kontaminasyon riskine karşı dikkatli olunmalıdır.

Tescil No : 179
Coğrafi İşaret : Yozgat Parmak Çöreği

Parmak çöreğinin yapımı:

50kg un (%58)

600gr tuz (%0,7)

Yaz ile kış değişmek üzere; yazın 1kg maya, kışın 1.5kg maya (%1)

28lt su (%33)

6kg ekşi maya (önceki günden kalan hamur)(%0,7)

Tüm malzemeler yoğurma kazanında karıştırılarak yoğrulur. Parmak çörek üretiminde ilk önemli işlem, hamuru oluşturmak üzere ingredientlerin üniform bir şekilde karıştırılması ve optimum derecede bir hamur elde etmek üzere yoğrulmasıdır. Hamur yumuşaklığı ne fazla sert ne fazla yumuşak olmayacak şekilde ortalama 30-40 dakika sürmektedir. Yoğurmayı müteakip hamurun uygun bir süre fermente edilerek dinlenmesi gereklidir. Parmak çöreği katkı maddesi içermediğinden diğer ekmeğ türlerine göre fermentasyonu daha uzun sürmekte olup, 20-30dk sürmektedir. Fermantasyondan sonra hamur toplam ağırlığı 320 gr olacak şekilde gramajlanır. Gramajlanan her 320gr hamur göz kararı dört eşit parçaya bölünür, bölünen dört hamurun her biri uzatılıp yana yana birleştirilip baştaki ve sondaki hamurlar oval olacak şekilde birbirine birleştirilir. Bu şekil elimizdeki parmak şekline benzediği için parmak çöreği denmiştir. Şekil verme işleminden sonra; 10litre sıcak suya 200gr un karıştırılarak hazırlanmış karışım fırça ile hamurun üzerine sürülür. Bu karışımı sürmemizdeki amaç üzerinin nemli kalması ve kabuk bağlamamasıdır. Daha sonra son bir dinlendirme olan 20dk. daha son fermentasyon yapılmaktadır. Dinlenmeden sonra üzerlerine yumurta sarısı ve akıyla karıştırılmış hali sürülerek, 220-230 derece taş fırında, direk ateşe maruz kalmadan, sönük fırında ve odun ateşiyle 15-20 dakika pişirilmektedir. Piştikten 1-2 saat dinlendirildikten sonra poşetli 2-3 gün, dondurucuda 2-3 ay tazeliğini korumaktadır. Katkı maddesi içermediğinden diğer ekmeğ türlerine göre daha uzun süre muhafaza edilmektedir.

Denetim :

Yozgat Belediye Başkanlığı'nın koordinatörlüğünde; Yozgat Tarım İl Müdürlüğü'nün temsilcisi, Yozgat Sanayi ve Ticaret Odası'nın temsilcisi ve Sağlık İl Müdürlüğü'nün temsilcisinden oluşacak toplam üç kişilik bir komisyonla denetim işlemleri yürütülür.

Denetim komisyonu; Yozgat Parmak Çöreği'nin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini -ürünün yapımında kullanılan hammaddelerin özelliklerini, hamurunun kıvamını, pişirme ve son ürünün özelliklerini- üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü ayrıca coğrafi işaretleme takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetimini yılda bir defa düzenli olarak yapar. Ayrıca haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurmak ve şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapabilir. Denetime ilişkin raporlar Yozgat Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir.