Baklavanın 'Lezzet İksiri' Sadeyağ Tescillendi

Şanlıurfa'da üretilen ve TÜRKPATENT tarafından kısa süre önce tescillenen, baklavanın en önemli malzemelerinden sadeyağın, Türkiye ve dünya pazarına sunulması için çalışmalar yapılacak. - *11.12.2018*

Zengin mutfağının ünü ülke sınırlarını aşan Şanlıurfa'nın, Türk Patent ve Marka Kurumunca (TÜRKPATENT) tescillenen ürünü “sadeyağ”ın, Türkiye ve dünya pazarına sunulması için çalışmalar yapılacak.

Güneydoğu mutfağının lezzetinin sırrı olarak kabul edilen sadeyağ, yüzyıllardır kentin önemli lezzetleri arasında yer alıyor. İvesi cinsi koyunların sütünden elde edilen ve yöre halkının severek tükettiği yağ, zorlu işlemlerin ardından hazır hale getiriliyor.

Daha çok Tek Tek Dağı ve çevresinde yetiştirilen koyunlardan elde edilen süt, çeşitli işlemlerden geçtikten sonra tereyağına dönüşüyor. Elde edilen yağın kaynatılmasıyla hazırlanan sadeyağ ise yemeklere ve baklavalara lezzet katıyor.

Şanlıurfa Ticaret Borsasınca (ŞUTB) ''Urfa sadeyağı“ için yapılan coğrafi işaret tescil başvurusunun, TÜRKPATENT tarafından onaylanması Şanlıurfalıları sevindirdi.

Türkiye ve dünya pazarına sunulabilmesi için çalışmalar yapılacak

Baklava üretiminde Türkiye'nin önde gelen illerinden Gaziantep'teki baklava üreticileri de ürünlerine lezzet katan 'sadeyağ'ı Şanlıurfa'dan temin ediyor.

Baklava ile özdeşleşen sadeyağ, lezzeti ve az miktarda üretilmesinden dolayı kilogramı 60 liradan satılıyor.

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası (ŞUTSO) Yönetim Kurulu Başkan Halil Peltek, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Urfa sadeyağının en iyi yağlardan biri olduğunu söyledi.

Urfa sadeyağının kalitesini tartışmaya gerek olmadığını ifade eden Peltek, tek sıkıntılarının markalaşma olduğunu ifade etti.

Peltek, esnaf ve iş adamlarının sadeyağın reklamını ve satışını iyi yapması gerektiğini ifade ederek, şunları belirtti:

”Şanlıurfa'daki bu değerlerimizi sağlıklı bir şekilde pazara sunmak için çalışan, bunu markalaştırmak için mücadele eden bir esnaf ve sanayici anlayışına sahip olmamız lazım. Sadeyağımız dünyada kabul görebilecek nitelikte bir ürünümüz. Sadeyağ lezzeti, sağlıklı olması ve fiyatı yönünden dünyadaki en iyi yağlardan biridir. Biz eğer Urfa sadeyağını dünyaya satabilirsek güzel olur. Ancak markalaşma konusunda yetersiziz. Sadeyağın markalaşması ve ambalajlanması konusunda bazı firmalarımız çalışmalar yapıyor. ŞUTSO olarak bu firmalarımıza destek veriyoruz.“

Çalışmaları en kısa sürede tamamlayarak Urfa sadeyağını piyasaya sürmek istediklerini dile getiren Peltek, ”Tescil edilmesi bunun Şanlıurfa'ya ait olduğunu gösteriyor. Bizim bütün değerlerimize sahip çıkıp, bunları Şanlıurfa adına satmamız lazım. Bundan dolayı tescilin önemi büyük. Diğer ürünlerimizi de tescilleyip, Türkiye ve dünya piyasalarına satmak için gayret edeceğiz.“ diye konuştu.

”Diğer yağlar Urfa sadeyağının lezzetini vermiyor“

Baklavacı Mehmet Üstüneller de sadeyağın tescillenmesine sevindiklerini belirterek, Urfa sadeyağının dünyada eşi benzerinin bulunmadığını savundu.

Sadeyağın baklavaya lezzet katan en önemli malzeme olduğunu ifade eden Üstüneller, şunları söyledi:

”Farklı yerlerden ve ülkelerden gelen sadeyağı baklava imalatında denedim ama kesinlikle Urfa sadeyağının lezzetini vermiyor. Urfa sadeyağı baklavaya lezzet katan en önemli malzemedir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde hayvancılık daha yaygın olmasına rağmen bizim sadeyağımızın kalitesinde yağ üretemiyorlar. Urfa sadeyağının bırakın Türkiye'de dünyada bile bir benzeri yok. Bu sadeyağ sadece bizim bölgeye özgü bir üründür.“

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA