

No: 380 – Menş e adı

TONYA TEREYAĞI

Tescil Ettiren
TONYA BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2018 tarihinde tescil edilmiŐtir.

Tescil No	: 380
Tescil Tarihi	: 18.08.2018
Başvuru No	: C2017/240
Başvuru Tarihi	: 18.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Tonya Tereyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Tereyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tonya Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Orta Mah. Senetli 2 Nolu Sk. No:3 Tonya / TRABZON
Coğrafi Sınırı	: Trabzon ili Tonya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ürün markasının kullanıldığı yerlerde yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tonya Tereyağı, Trabzon ili Tonya ilçesinde yetiştirilen ineklerden elde edilen süt ile elde edilen tereyağıdır. Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayırılık alanlarında yetişen yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş halleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edilir. Tonya Tereyağının en önemli ayırt edici özelliği sarı rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır. Tonya Tereyağının sarı renginin nedeni içerisinde yüksek oranda doğal β -Karoten bulunmasıdır.

Tonya, Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş alanıdır. Karadeniz kenarından yükselen tepeler üzerinde bulunan ormanlar sürekli nem çekerler. Denizden gelen su buharı burada yoğunlaşır, sis haline gelir. Bu nedenle özellikle yaz aylarında günlerin büyük bir bölümü sisli geçer. Güneşli havalar daha çok sonbaharda görülür. Yaz aylarında ortalama sıcaklık 20°C, kış aylarında 6-7°C civarındadır. Çevrede iklimin etkisi ile bitki örtüsü yapısı paralellik gösterir. Arazinin büyük çoğunluğunu meralar ve ormanlar kaplar. Yörede yetiştirilen ineklerin meralık alanda beslenmesi ürettikleri sütün kalitesine etki eder. Yörede yetiştirilen ineklerin sütü ile üretilen tereyağı yoğun sarı renkte olmaktadır. Ayrıca yörede bulunan ineklerin çoğu Jersey Irkı ineklerdir ve bu ırktan elde edilen sütlerin β -Karoten miktarı yüksektir.

Tonya Tereyağının yöre ile olan ünü Osmanlı dönemine dayanmaktadır. 1887 tarihli Trabzon (Tonya) Vilayet Salnamesinde "Tonya Nahiyesinde her çeşit meyve ve mahsulat yetişmekte olup buranın sade tereyağı nefasetçe ve makbul bulunduğu cihetle Trabzon'a gönderilmekte olduğu gibi darsaadete İstanbul ve sair mahallere dahi nakil ve irsal olunmaktadır." tespiti ile Tonya Tereyağının nefasetçe üstün ve makbul bir ürün olduğu belirtilmiştir. 1969 yılında yörede kurulan süt fabrikası ile Tonya Tereyağı endüstriyel olarak üretilmeye başlanmıştır. Nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi ile günümüzde de üretimine devam edilmektedir. Tonya Tereyağı 26 Nisan 2017 tarihinde İstanbul'da Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Kültür Derneği tarafından yapılan bir yarışmada 360 Tereyağı arasında birinci seçilmiştir.

Üretim Metodu:

1. Geleneksel Üretim

Geleneksel üretim aile işletmeciliği şeklinde faaliyet gösteren evlerde, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan yayıklarda yapılmaktadır. Üretici günlük olarak elle inek sağımını gerçekleştirir ve sağılan süt ince gözenekli süzgeçle süzülür. Süzülen sütler daha sonra yoğurt yapılmak üzere kaynatılır. Bu aşamada sıcaklık yaklaşık olarak 98°C civarındadır. Yağ yapılacak süt kaynatıldıktan sonra mayalama sıcaklığına gelinceye kadar soğumaya bırakılır. Sütün mayalama sıcaklığında oluşu (42°C) kontrol edilir. Daha sonra önceden evde üretilmiş doğal yoğurt mayası kullanılarak süt yoğurda işlenir. Sütü mayalamak üzere ilave edilecek yoğurt miktarı süt miktarının yaklaşık %2-3'ü kadardır. Mayalanma süresi 3-3,5 saattir. Üretilen yoğurtlar dinlendirilerek tat ve aroma gelişiminin tamamlanması sağlanır. Daha sonra yoğurtlar "yayık" adı verilen ahşap malzemedeki yapılmış geleneksel kaplara konularak üzerine yoğurt miktarı kadar içme suyu kalitesinde soğuk su ilave edilir. Geleneksel yayıkta belli bir senkronla çalkalanan yoğurt, eşit hızla yaklaşık yarım saat yayığın her iki başına çaptırılarak yağ ve ayrına dönüştürülür. Bu senkron yakalanmadığı zaman yoğurt yağ ve ayrına dönüşmez. Yaklaşık olarak 30 dakika içinde yayık tereyağı oluşmuş olur. Üretici oluşan yağı yayığın ağzından geniş bir kaba döker. Yağı ayırandan ayırarak toplamaya başlar. Toplanan yağ ayrı bir kaba alınır ve beklemeye bırakılır. Tonya tereyağı fazla ısıya maruz bırakılmadan ayırandan ayırmak için yıkanır ve son aşaması olan katılaşmaya bırakılır. Tüketime hazır hale gelmiş olur.

2. Endüstriyel Üretim

Endüstriyel üretimde teknolojik makine, alet ve cihazların kullanılarak yüksek kapasitede üretim yapılır.

Tonya ilçesi sınırlarındaki ineklerin sütü toplanır. Toplama sırasında sütler kontrol edilerek kabul edilir. Kabulü yapılarak toplanan sütlerin kalite kontrolü yapılarak klarifikasyonu (süzme) işlemi gerçekleştirilir. Uygun sıcaklık kontrolünden sonra separatörde süt yağı (kaymak) ayrılır. Süt yağı 81-82°C'ye kadar ısıtılır.

Daha sonra soğuk hava deposunda olgunlaştırmaya alınır. Olgunlaşmaya alınan kaymağın ayrılan yağı ayrılacak kıvama geldikten sonra depodan alınır ve oda sıcaklığında 1-2 saat dinlendirilir. Daha sonra yayık makinesine aktarılarak üzerine su ilavesi yapılır. Yayıklama işlemi 45-60 dakika kadar devam eder. Yağ ve ayran kısmı ayrıldıktan sonra dört aşamalı yıkamadan geçirilir ve yağ toplanır. Tat, koku ve renk kontrolü yapıldıktan sonra ambalajlama ve etiketleme aşaması ile tüketime hazır hale getirilmiş olur. Endüstriyel üretim sonucu elde edilen Tonya Tereyağı geleneksel üretimle elde edilen Tonya Tereyağı ile aynı özellikleri ihtiva etmektedir.

Denetleme:

Denetim mercii, Tonya Belediyesinden 2 kişi, Tonya Esnaf Odasından 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşur. Denetimler 1 yıllık periyotlar halinde ve üretim aşamasında, ambalajlama aşamasında ve depolama aşamasında olmak üzere üç aşamalı gerçekleştirilecektir. Denetim mercii şikâyet olması durumunda ayrıca denetim yapar.

Tonya Tereyağı üretimi ve ticareti yapan firmalar kendilerini denetleme merciiine kaydettirirler. Denetimler bu kayıtlar esas alınarak yapılır. İlgili kurumlara her hangi bir şikâyet olması durumunda mesafeye bağlı olarak en az bir hafta içerisinde denetleme yapılır. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Tonya Belediyesi Koordinasyonunda yapılır. Denetim mercii denetimleri belli bir plan içerisinde yapar ve gerek gördüğü durumlarda kamu veya özel sektör laboratuvarlarına ücret karşılığında analiz yaptırabilir.

Denetim mercii; Tonya Tereyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Tonya Tereyağı üretimi ve satışı yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen üretim aşamalarının uygunluğu denetlenir. Tonya Tereyağının sadece inek sütü ve tereyağı türüne göre tuz içermesi denetlenir. Üretilen tereyağının renk, tat, koku ve aroma açısından uygunluğu, yapısının homojen ve tekdüze (pütürlü yapının olmaması) olmaması araştırılır. Tonya Tereyağının yağ oranı Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler Ve Sadeyağ Tebliğine göre denetlenir ve ilgili standarda uygunluğu tespit edilir. Ayrıca, Tonya Tereyağının ambalaj uygunluğu konusunda inceleme yapılır. Sonuçları içeren rapor hazırlanarak Tonya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetleme aşamasında inceleme, analiz, rapor yazımı vb. gibi diğer masrafların karşılanması amacıyla 4857 sayılı İş Kanununda belirtilen şartlara göre tescil ettiren, denetime ilişkin masrafları denetlenenden talep edebilir. Denetim esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetimi karşılamak amacıyla yapılır.

Denetim mercii; kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.