

No: 1099 – Mahreç İşareti

KANDIRA DARTISI

Tescil Ettiren

KOCAELİ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1099
Tescil Tarihi	: 06.05.2022
Başvuru No	: C2020/217
Başvuru Tarihi	: 13.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kandıra Dartısı
Ürün / Ürün Grubu	: Süt ürünü / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Karabaş Mah. Oramiral Salim Dervişoğlu Cad. Sabancı Kültür Sitesi 78 İzmit / KOCAELİ
Coğrafi Sınırı	: Kocaeli ili Kandıra ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kandıra Dartısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kandıra Dartısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kandıra Dartısı; inek sütünden elde edilen çiğ süt kremasının pişirilmesi suretiyle üretilen süt ürünüdür. Yaygın olarak kahvaltılık olarak tüketilmekle birlikte, pilav, makarna ve keşkekta sos olarak, yemeklerde ve hamur işlerinde ise yağ olarak kullanılır.

Kandıra Dartısı tortulu ve yağlı olmak üzere iki kısımlı, gözenekli ve heterojen bir yapıdadır. Ürün, saklama koşullarında katı formda olduğundan soğuk olarak tüketilmez. Tüketilmeden önce az miktarda ısıtılması gerekir. Tüketilmeye hazır kıvamdaki Kandıra Dartısının kuru madde oranı %82,77-%87,58, protein oranı %8,19-%8,93 ve yağ oranı %64,82-%69,88'dir.

Kandıra Dartısının geçmişi eskiye dayanır. Kandıra ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle Kandıra Dartısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kg çiğ süttten yaklaşık olarak 500 g çiğ süt kaymağı ve bu miktardaki çiğ süt kaymağından ise 300 g kadar Kandıra Dartısı elde edilir. Üretimde, tercihen coğrafi sınırdan elde edilen süt kullanılır.

Kandıra Dartısı için bileşenler:

- 10 kg süt
- 1,5 g tuz

Çiğ inek sütü süzöldükten sonra 4°C derecede 12-14 saat bekletilerek yüzeyde biriken süt kaymağı toplanır. Toplanan süt kaymağı, düşük ateşte sürekli karıştırılarak ısıl işlem uygulanır. Kaymak kaynama noktası olan 100-101°C sıcaklığa eriştiğinde koyulaşır. Kaynayınca tuz ilave edilir. Kaynamayla birlikte, kaymağın yapısından yağ ayrılmaya başlar ve karışımın içindeki süt bileşenleri süt yağından iyice ayrılarak daha koyu ve heterojen bir yapıya dönüşür. Isıl işlem uygulamasına, 107-111°C sıcaklık aralığında ve yağ içindeki koyu kısım kavrulmuş açık sarıdan kahverengiye ve gözenekli bir yapıya dönüşene kadar devam edilir. Isıl işlemden sonra ürün, soğuk bir zemine konur ve sıcak yağın içindeki tortunun daha fazla kavrulması engellenir. Elde edilen ürün, saklama kaplarına konularak oda sıcaklığına gelinceye kadar soğumaya bırakılır. Ürün soğuyunca kısmen donar ve süt yağı üstte, tortu kısım ise altta kalan heterojen bir yapıya dönüşür. Ürün buzdolabında 4°C sıcaklıkta saklanır. Kandıra Dartısı tüketilmeden önce ısıtılmalıdır, soğuk olarak tüketilmez.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Kandıra Dartısının geçmişi eskiye dayanır. Kandıra ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Üretimde kullanılan süt, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kandıra Dartısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Kocaeli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kocaeli Ticaret İl Müdürlüğü ile Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kandıra Dartısının üretim metoduna uygunluğu; sütün coğrafi sınırdan temin edilmesini; saklama koşullarının uygunluğunu ve Kandıra Dartısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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