

No: 380 – Menş e Adı

TONYA TEREYAĞI

Tescil Ettiren
TONYA BELEDİYESİ

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Değiş iklik İ lanı:

02.01.2025 tarih ve 188 sayılı Bülten

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 Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Orta Mah. Senetli 2 Nolu Sok. No: 3 Tonya TRABZON
Coğrafi Sınır	: 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 ineklerin sütünden elde edilen tereyağıdır. Tonya Tereyağının en önemli ayırt edici özelliği sarıya yakın rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır. Tonya Tereyağının sarıya çalan renginin nedeni içinde yüksek oranda doğal β -Karoten bulunması olup, β -Karotenden kaynaklanan turuncu renk yağ bileşenleri ile açılarak sarımsı renge dönüşür.

Ürün tipik tereyağı tat ve kokusuna sahiptir. Yağın oksidasyonu sonrasında ortaya çıkan bütirik asit kokusu ve acılığı hissedilmez. Tereyağında aromayı oluşturan ana aroma maddeleri (başta diasetil, asetoin, uçucu yağ asitleri) yıkama ile uzaklaşabildiği için, Tonya Tereyağı üretimindeki yıkama süresi ve suyun soğukluğu nedeniyle tereyağında yoğun bir aroma hissedilir.

Ürünün tat ve aroması yağın her noktasında aynıdır. Bu homojenlik yağın büyük kalıp ve ambalajlarında dahi her noktasında hissedilir.

Tonya, Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş alanıdır. Karadeniz kenarından yükselen tepeler üzerinde bulunan ormanlar sürekli nem çeker. 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 renktedir.

Yörede bulunan ineklerin çoğu Jersey ırkı ineklerdir ve bu ırktan elde edilen sütlerin β -Karoten miktarı yüksektir. İlçede az miktarda Simental ve Holstein inekleri de yetiştirilir. Bununla birlikte Jersey ineklerinin süt yağı oranları %6 seviyesine kadar çıkabilir. Bu yağ oranı nihai ürün olan Tonya Tereyağının fiziko kimyasal karakterinde etkilidir.

İneklerden laktasyon döneminde elde edilen sütler tereyağı üretiminde kullanılır. İnekler sürüler halinde veya münferit olarak ilçede Mayıs ayının başından Kasım ayı sonuna kadar ortalama 210 ardışık gün ilçe meralarında otlatılır. Meraların tamamı doğal çayır örtüsüdür. Bulunduğu bölgede tarımsal faaliyetlerin yapılmadığı, ilaçlama ve gübrelemenin olmadığı, karayolu ve sanayi tesislerine uzak noktalardaki bakir otlaklar inek sürüleri için yeterlidir. Bu sürede hayvanlara herhangi bir ilave besleme yapılmaz. Geri kalan 5 aylık sürede hayvanlar ilçede bulunan çiftçilerin ahırlarında kışlatılır. İnekler kışlatma esnasında %80-85'i bölgeden elde edilen ve çoğunluğu çayır otu olan otlaklardan elde edilen ve kurutulan otlarla beslenir. Geri kalan %15-20'lik yem ise dışardan temin edilen kuru ot ve samanlardan sağlanır. Ağırlıkla Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinden ve Doğu Karadeniz'in iç bölgelerinden temin edilen ot ve samanlar ağırlıkla buğday, yonca, mercimek, korunga, fiğ gibi ot ve samanlardan oluşur.

Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayır alanlarında yetişen yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş halleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edildiği için yöreye has bir üründür. Ayrıca, Tonya Tereyağının yöre ile olan ünü Osmanlı dönemine dayanır. 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.

Ürünün ayırt edici özellikleri ve bunların sebepleri şu şekildedir:

- Tonya Tereyağının tadı ve aroması yörede yetiştirilen hayvanların beslendiği floradan kaynaklanır. Yukarıda ifade edilen ana ot grupları dışında otlaklarda yer yer rastlanılan tıbbi aromatik özellikte yabancı korunga, yabancı fiğ, kekik türlerinin de ürün tat ve aromasında etkisi büyüktür. Tereyağında özellikle yağın yemek öncesi eritilmesinde ortaya çıkan hoş, aromatik koku ile kendini hissettirir.
- Toplanan sütlerin hızlı biçimde işlenmesi, tereyağına işlenmeden önce kremanın olgunlaştırılması, olgunlaştırma süresi ve sıcaklığı, üründe asidik ve ekşimtrak bütirik asit kokusunun olmamasını sağlar ve bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Ürüne katkı maddesi katılmaması ve üretimde dışarıdan starter kültür kullanılmaması ürünün tipik aromatik tadını doğrudan etkiler.
- Tereyağı üretim aşamalarından olan yıkama aşaması oldukça kritiktir. Tereyağında aromayı oluşturan ana aroma maddeleri (başta diasetil, asetoin, uçucu yağ asitleri) yıkama ile uzaklaşabilmektedir. Tonya Tereyağı üretiminde bölgede alışlagelmiş metotlarda kısa sürede yıkama yapılması ve suyun soğukluğu nedeniyle tereyağında aroma kaybı çok az olur ve yoğun bir aroma hissedilir. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Yıkama ve şekillendirme aşamasında yağ çok iyi yoğrulur. Yoğun aroma bu nedenle homojen şekilde dağılır ve hissedilir. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Yıkama ve yoğurma işlemleri ile tereyağının içinde kalan su iyice uzaklaştırılır. Tereyağlarının içinde kalan su tanecikleri yağların hepsinde hidroliz olayına, ardından da serbest yağ asitlerinin oluşmasına neden olur. Ortamda bulunan serbest yağ asitleri oksijen ile kolayca okside olmakta ve yapılarında acımtrak tat ve rahatsız edici kokuya neden olmaktadır. Bu nedenle çok iyi şekilde suyu uzaklaştırılan Tonya Tereyağının tadı ve aroması oldukça iyi olur, acılık olmaz ve rahatsız edici kokular hissedilmez. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Ayrıca yağda çözünen antioksidanlardan olan β -Karoten miktarının yüksek olması da tereyağının görüntüsü yanında tadı ve aromasına olumlu etki eder. Çünkü yağların içindeki suyu ne kadar uzaklaştırırsak uzaklaştırılacak bir su/yağ emülsiyonu olan tereyağında çok az dahi hidroliz olabilir ve oksidasyon riski oluşabilir. İşte ortamda β -Karoten gibi çok iyi bir antioksidan molekülün olması sayesinde bu oksidasyon olayı da önlenmiş olur.

Üründe ifade edilen bu ayırt edici özelliklerin takibi için aşağıdaki ölçülebilir parametrelerin izlenmesi gerekmektedir.

Tereyağı üretiminde kullanılacak sütlerin protein içeriği en az %2,9; asitlik değeri (% süt asidi (m/v)) 0,135-0,2 arasında; yoğunluğu en az 1,028 g/cm³; yağsız kuru madde içeriği (m/m) en az %8 olmalıdır.

Üretilen tereyağı ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip olmalıdır. Serbest yağ asitliği miktarı oleik asit cinsinden en fazla %1,2 olmalıdır.

Tonya Tereyağında β -Karoten miktarı 600 μ g/100 g'dan fazla olmalıdır.

Renk: Tonya Tereyağını diğer yağlardan en önemli farklı daha sarı renge sahip olmasıdır. Görsel hissedilebilen bu farklılık Hunter Lab (Lab scan XE) metodu ile tespit edildiğinde üçlü renk değerleri L (0: siyah; 100: beyaz) 76-84 arasında; a (+a: kırmızılık; -a: yeşillik) 3,7- 5,5 arasında; b (+b: sarılık; -b: mavilik) 40-46 arasında olmalıdır.

Beslenmeye bağlı olarak hayvanların otlaklara çıkmadığı dönemlerde renk daha açıktır.

Organoleptik özellikler: Tonya Tereyağı taze, ekşi olmayan tipik geleneksel köy tereyağı kokusundadır. Ağız içerisine alındığında dil ve damak arasında tutulduğunda hissedilen hafif yağimsı, ekşimsi tat ile tereyağı kokusunun karışması ile ortaya çıkan hoş bir aroma ile karakterizedir. Ürün pürüzsüz görünümde olup içinde partikül bulunmaz. Peynir ve laktik asit kokusu/tadı hissedilmez. Ürün oda sıcaklığında sürülebilir kıvamdadır.

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 bekletilmeden 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 malzemeden 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 ayrandan ayırarak toplamaya başlar. Toplanan yağ ayrı bir kaba alınır ve beklemeye bırakılır. Tonya Tereyağı fazla sıcaklığa maruz bırakılmadan ayrandan ayırmak için 4-12 °C'deki soğuk suyla 30 dakikayı geçmeyecek bir sürede iyice 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 ayrına yağ ayırılacak 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 ayrına kısmı ayrıldıktan sonra soğuk suyla ve hızlıca 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 Belediyesi koordinatörlüğünde, Tonya Belediyesinden 2 kişi, Tonya Esnaf Odasından 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Tonya İl Tarım ve Orman 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 merciine 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 aşamalarına uygunluğu denetlenir.

Denetimde aşağıdaki parametrelerin sağlanması beklenir:

Tereyağı üretiminde kullanılacak sütlerin protein içeriği en az %2,9;
Asitlik değeri (% süt asidi (m/v)) 0,135-0,2 arasında;
Yoğunluğu en az 1,028 g/cm³;
Yağsız kuru madde içeriği (m/m) en az %8 olmalıdır.

Tereyağı ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı olmalıdır.

En fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi içermelidir.

En fazla %16 oranında su içeriğine sahip olmalıdır.

Serbest yağ asitliği miktarı oleik asit cinsinden en fazla %1,2 olmalıdır.

β -Karoten miktarı en az 600 μ g/100 g olmalıdır.

Renk: Hunter Lab (Lab scan XE)

L: 76-84 arasında;

a: 3,7-5,5 arasında;

b: 40-46 arasında olmalıdır.

Organoleptik özellikler: Taze, ekşi olmayan tipik geleneksel köy tereyağı kokusu olmalıdır.

Dil ve damak arasında hafif yağimsı, ekşimsi tat ile tereyağı kokusunun karışması ile ortaya çıkan hoş bir aroması vardır.

Yağ pürüzsüz görünümde olmalı, içerisinde partikül bulunmamalıdır.

Peynir ve laktik asit kokusu/tadı bulunmamalıdır.

Oda sıcaklığında ekmeğe sürülebilir kıvamda olmalıdır.

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.