

No: 1602 – Mahreç İşareti

TAVAS YANIK KOYUN YOĞURDU

Tescil Ettiren
TAVAS BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1602
Tescil Tarihi	: 25.06.2024
Başvuru No	: C2023/000357
Başvuru Tarihi	: 28.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt/Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tavas Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Samanlık Mah. Cumhuriyet Meydanı Tavas DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili
Kullanım Biçimi	: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; porselen beyazı-krem rengi ve tonlarında renge sahip, kendine has karamelize/yanık tat ve kokuda, sert ve kıvamlı yapıda, koyun sütünden üretilen ve Denizli ili Tavas ilçesinin adı ile özdeşleşmiş bir yoğurttur.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; süt yağı oranına göre tam yağlı yoğurt sınıfında yer alır. Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üzerinde yüksek süt yağı içeriğine sahip kaymak tabakası bulunur. Ayrıca yoğurt yapıldıktan sonra tekniğine uygun şekilde gıda ile temasa uygun kese, torba vb. konularak süzme yoğurt olarak da üretilip piyasaya arz edilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Üretim aşamasında; kaynatılan sütün, gıda ile temasa uygun kabın/kazanın kontrollü bir şekilde dibinin tutturulması/karamelize olmasının sağlanmasının ardından mayalanarak üretilmesi ile karamelize/yanık tat ve kokuya sahip olması Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun en belirgin özelliğidir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, gıda işletmecileri tarafından kendine özgü üretim metodu ile hazırlanan, nesilden nesile aktararak günümüze ulaşmış fermente bir süt ürünüdür. Üretiminde; kontrollü bir şekilde ısı işlem uygulanması, starter kültür/maya (daha önce üretilen koyun yoğurdu) kullanımı, mayalanma süresi ve mayalanan yoğurdun bekletilme süresi ürün özelliklerinin oluşumunu sağlar. Üretimindeki işlem aşamalarının doğru bir şekilde yapılması ustalık becerisi gerektirir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, Denizli ilinde "isli yoğurt" olarak da bilinir. Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, Denizli ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle; Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üretildiği Denizli ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun; üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları ve Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir ve piyasaya arz edilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 10 litre koyun sütü,
- 150 gram maya/starter kültür.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak yoğurt miktarı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Süt Sağımı ve Sütün Hazırlanması: Üretimde kullanılan çiğ koyun sütü, tercihen Denizli ilinde yetiştirilen koyunlardan temin edilir. Tekniğine uygun şekilde koyunlardan süt sağımı gerçekleştirilir. Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Sağılan iğ sütün en kısa sürede ısıl işleme tabi tutulması esastır. Çiğ süt hemen işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincir şartlarına alınmalıdır. Kullanılacak iğ süt, çiğ sütün arzına dair ilgili mevzuat hükümlerine uygun olur.

Sütün Homojenizasyonu: Gıda işletmecileri tarafından kullanılacak süt, isteğe bağlı olarak homojenizasyon işleminden geçirilir.

Sütün Isıl İşlemi/Kaynatma: Szlen iğ süt pişirme kazanlarına konulur. Burada ısıl işleme tabi tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır. Kazana konulan süt, yaklaşık 30 dakika boyunca kaynatılır. Kaynatma işleminde halk arasındaki tabirle süt köpüğünün geriye doğru devrilmesiyle kaynama tamamlanmış sayılır. Gıda işletmecileri bu sırada sütün yanmayacak şekilde kazanın dibine tutmasını kontrollü bir şekilde sağlar. Üretimde süt; ortalama 90 °C sıcaklıkta ve gıda ile temasa uygun, tercihen bakır kaplarda/kazanlarda ve odun ateşi ile kaynatılır. Genellikle yapılan diğer bir uygulama ise; önce pişirme kabı/kazanı ısıl işleme tabi tutulur ve süt sonrasında bunun içerisine konularak, ürünün kendine has karamelize/yanık tat ve kokuya sahip aromasının oluşması sağlanır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Soğutma: Sıcak olan süt, inokülasyon ve inkübasyona hazırlamak için tekniğine uygun şekilde soğutulur.

Mayalama: İnoklasyonda; her 1 litre süt için ortalama 15 gram maya/starter kültür kullanılır.

İnkübasyon için, koyun sütü istenilen miktarlarda gıda ile temasa uygun kaplara/ambalajlara alınır. Kaymak bağlaması için genellikle ortam sıcaklığında 3-4 saat kadar bekletilir. Maya; kaymak tabakasının kenarından dikkatlice kaldırılarak ve hafifçe karıştırılarak ilave edilir. zeri hava dolaşımına olanak sağlayacak şekilde özenle kapatılır.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun; ortalama 45 °C sıcaklıkta ve 3-4 saatlik bir süre zarfında mayalanması/inkübasyonu sağlanır. Bu aşamaların tamamında yine ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

n Soğutma/Dinlendirme: Ürünün, tekniğine uygun bir şekilde 6 °C ve altındaki sıcaklık değerlerine getirilmesi ile ön soğutma tamamlanır. En az 1 gün boyunca yoğurdun kıvam alması için dinlendirilmesi sağlanır.

Ürünün Taşınması, Muhafazası ve Depolanması: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; 6 °C'nin altındaki sıcaklarda taşınır, muhafaza edilir ve depolanır. Soğuk zincir şartları gerekliliklerine riayet edilir.

Ambalajlama ve Piyasaya Arz: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; yine 6 °C'nin altındaki sıcaklıklarda, gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Ayrıca yoğurt yapıldıktan sonra tekniğine uygun şekilde gıda ile temasa uygun kese, torba vb. konularak süzme yoğurt olarak da üretilir ve piyasaya arz edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken retim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Denizli ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun retildiği Denizli ili ile n bağı bulunur. Ayrıca Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, Denizli ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle; Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, Denizli ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Tavas Belediyesi koordinatörlüğünde; Tavas Belediyesi ile Tavas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. şikyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Tavas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması, depolanması, ambalajlanması ile piyasaya arzının uygunluğu,
- ‘‘retim Metodu’’ bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tuzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki sũreeleri yũrutur.