

No: 1644 – Mahreç İşareti

TRABZON KUYYMAĞI

Tescil Ettiren

TRABZON TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1644
Tescil Tarihi : 02.10.2024
Başvuru No : C2023/000128
Başvuru Tarihi : 07.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Trabzon Kuymağı
Ürün / Ürün Grubu : Kuymak / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Pazarkapı Mahallesi Haşım Sokak Ortahisar TRABZON
Coğrafi Sınır : Trabzon ili
Kullanım Biçimi : Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel metot ile üretim yapılan yerlerde Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin yanında “Geleneksel yöntemle üretilmiştir.” ibaresi de yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Trabzon Kuymağı; teli peynir, tereyağı, mısır unu, tuz ve su kullanılarak üretilen yöresel bir yemektir. Trabzon ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle kahvaltılarda tercih edilir. Rengi sarıdır ve üretiminde kullanılan teli peynirden dolayı kaşıkla çektikçe uzayan bir yapıya sahiptir.

Trabzon Kuymağı geleneksel ve endüstriyel olarak iki metotla üretilir. Geleneksel metotta bakır tavada ve tahta kaşık kullanarak, endüstriyel metotta ise bütünüyle krom kaplı endüstriyel kazanda ve krom çırpıcı kullanarak üretilir.

Trabzon Kuymağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Özellik	Değer
Toplam karbonhidrat (%)	7,93 - 13,89
Tuz (%)	1,00 - 1,33
Ham kül (%)	1,24 - 2,12
Nem (%)	71,90 - 77,83
Ham yağ (%)	4,20 - 10,37
Protein (%)	4,69 - 8,29

Trabzon Kuymağının coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Geleneksel Üretim:

1 porsiyon Trabzon Kuymağı üretimi için gerekli bileşenler:

100-120 g tereyağı

50-60 g mısır unu

80-96 g teli peynir

200-240 ml su

5-10 g tuz

Yapılışı:

Teli peynir; koyun, keçi, inek sütünden ya da bunların karışımından üretilen sert yapıda, orta yağlı, sarımtırak renkli bir peynirdir.

Trabzon Kuymağı yapılışında bakır tava ve tahta kaşık kullanılır. Tereyağı %82 oranında yağ içermelidir. Mısır unu, su değirmeninde öğütülen mısır unu olmalıdır.

Bakır tavaya tereyağı konulur ve eritilir. Tereyağı eridikten sonra üzerine mısır unu ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırılarak mısır ununun tereyağı ile birlikte kavrulması sağlanır. Ardından tuz eklenir. (Telli peynirin tuzluluk oranına göre tuz oranı ayarlanabilir.) Un pembeleşince kaynatılmış ılık su eklenir ve topaklanma olmaması için karıştırılmaya devam edilir. Karışım suyunu çekip katılaşmaya başlayınca küp şeklinde doğranmış telli peynir ilave edilerek 5 dakika boyunca peynir eriyip yağı yüzeye çıkıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Trabzon Kuymağı sıcak servis yapılır.

Endüstriyel Üretim:

1 kazan (yaklaşık 155 kg) kuymak üretimi için gerekli bileşenler:

20 kg tereyağı

20 kg mısır unu

15 kg telli peynir

100 l su

0,75 kg kaya tuzu

Yapılışı:

Krom kaplı endüstriyel kazan, çırpıcı ve rende kullanılır. Tereyağı %82 oranında yağ içermelidir. Mısır unu su değirmeninde öğütülmelidir. Her hangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.

Krom kaplı endüstriyel kazana tereyağı atılır ve 180 °C sıcaklıkta erimeye bırakılır. Tereyağı eridikten sonra mısır unu ilave edilir ve kazanın içindeki krom kaplı çırpıcı çalıştırılır. Mısır unu tereyağı ile 1 saat boyunca çırpıcının yardımıyla kavrulur. Sonra üzerine kaynatılmış ılık su ilave edilir. Devamında kaya tuzu eklenir ve karışım kaynamaya bırakılır. Ardından kuymak karışımı 65 °C sıcaklığa inene kadar soğumaya bırakılır. Karışım bu sıcaklığa geldikten sonra endüstriyel rende ile rendelenmiş peynir ilave edilir. Peynirin, karışımın her yerine eşit dağılması sağlanana kadar karıştırma işlemine devam edilir. Tüm aşamaları yaklaşık 3,5 saat süren pişirme işleminin ardından paketleme aşamasına geçilir.

Paketleme; yaklaşık 1 kişilik porsiyona tekabül eden 200 gramlık miktarlarda, ısıya, soğuğa dayanıklı ve gıda muhafazasına uygun kâğıt ambalaj ve lamineli mukavva kullanılarak yapılır. Paketlenen ürünler şoklama odasında -35 °C sıcaklıkta 8 saat boyunca şoklanır ve ardından -18 °C sıcaklıktaki saklama odasına alınır. Son tüketim tarihi ürünün üretim tarihi sonrası 1 yıla kadardır. Pişmiş olan Trabzon Kuymağı ambalajlanır. Ambalajlanan ürünler saklama odasında 8 saat boyunca saklanır ve ardından muhafaza odasına alınır. Dondurulmuş kuymak, çözülükten sonra fırında 6 dakika, tavada 5 dakika veya mikrodalga fırında 4 dakika pişirildikten sonra tüketilir.

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

Trabzon Kuymağı, Trabzon ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Trabzon Kuymağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası, Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karadeniz Teknik Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümünden birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğu
- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Trabzon Kuymağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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.