

**No: 768 – Menş e Adı**

**EŞMEKAYA YOĞURDU**

Tescil Ettiren  
**AKSARAY TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iŐaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 768
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/214
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.11.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Eşmekaya Yoğurdu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Aksaray Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Tacın Mah. Konya Cad. Yeni Buğday Pazarı içi AKSARAY
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Aksaray ili Eski ilçesi Eşmekaya kasabası
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Eşmekaya Yoğurdu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eşmekaya Yoğurdu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Eşmekaya Yoğurdu, coğrafi sınırdaki bitkilerle beslenen koyunların sütlerinden üretilir. Protein oranı %6,2 ± 0,4 yağ oranı ise %8,5 ± 0,5'dir. Çok koyu kıvama sahiptir. Eşmekaya Yoğurdu genellikle nisan - haziran ayları arasında üretilse de yılın yaklaşık 12 ayında da üretilir. İlkbaharla birlikte eylül ayının sonlarına kadar Tuz Gölü Havzasından esen hakim rüzgarların bölgedeki endemik bitkilere, ot ve yem bitkilerine katmış olduğu aroma Eşmekaya Yoğurduna has bir lezzet verir.

Eşmekaya'nın bitki örtüsünde gökbaş, yağlıca, pıtırak, tilki kuyruğu, güvenik, yabani buğday, kangal sitili, yavşan otu, keme otu, yabani yonca, tosbağa otu, üzerlik, keçi biciği gibi çeşitli endemik bitkiler bulunur. Bu bitkilerle beslenen koyunlardan elde edilen sütün asit oranı %0,18, yağ oranı %9 ve yoğunluğu %1,03'dir. Sütün bu özellikleri, Eşmekaya Yoğurduna akışkan olmayan, koyu kıvamı verir. Eşmekaya Yoğurdunun mayası da kendisinden yapılır.

### **Üretim Metodu:**

Coğrafi sınırdaki yetişen bitkilerle beslenen koyunlardan sağılan sütler, iki defa bez süzeklerden süzülüp bakır veya alüminyum kazanlarda odun ateşiyle kaynatılır. Kazandaki Süt pişme esnasında, süt karıştırma aparatları ile karıştırılır. Kazandaki sütü karıştırma amacı, sütün içindeki hava buharını dışarı çıkartarak daha katı ve uzun ömürlü bir yoğurt elde etmektir. Kaynama noktasına gelen süt, ateşin üzerinden indirilerek soğutmak amacıyla temiz kazanlara aktarılır. Sıcaklık 36 - 38°C seviyesine kadar düşürülen süt mayalanmaya gelmiş ideal bir derecedir.

5 kg süt için 100-120 g maya yeterlidir. Eşmekaya Yoğurdunun mayası kendisinden yapılır. Bunun için bir önceki gün üretilmiş Eşmekaya Yoğurdundan bir miktar alınır ve kazanda 36 - 38°C'ye soğutulmuş süttten bir miktar ile iyice çırpıldıktan sonra sütün içine karıştırılır. Elde edilen homojen karışım, yoğurt yapılacak gıda ile temasa uygun toprak, metal veya plastik kaplara boşaltılır. Kapların üzeri temiz bir örtü ile kapatılıp 2,5-3 saat oda sıcaklığında bekletilerek mayalanması sağlanır. Mayalanma tamamlandığında yoğurtların üstü açılarak, soğumaya bırakılır. Soğuma işlemi, mevsimsel özelliklere bağlı olarak 6 ila 8 saat arasında sürer soğutulduktan sonra buzdolabında 6 saat muhafaza edilir ve tüketimi sağlanabilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Aksaray Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Aksaray Ticaret Borsası, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray İli Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi; mayanın bir önceki gün üretilmiş Eşmekaya Yoğurdundan elde edilmesi; özellikle mayalama koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu; yoğurdun kıvamı, yağ ve protein oranlarının uygunluğu; Eşmekaya Yoğurdu ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.