

No: 1022 – Mahreç İşareti

SİLİFKE YOĞURDU

Tescil Ettiren

SİLİFKE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1022
Tescil Tarihi	: 07.02.2022
Başvuru No	: C2021/000242
Başvuru Tarihi	: 15.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Silifke Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Silifke Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir Mahallesi Mefkûre Sokak No:2 Silifke MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Silifke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Silifke Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Silifke Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silifke Yoğurdu; esas olarak keçi sütünden üretilen ancak keçi sütünün azaldığı dönemlerde %80 inek sütü + %20 keçi sütü karışımı da kullanılabilen, toprak kaplarda veya çingillerde (bakraç veya helke de denir) mayalanan bir fermente süt ürünüdür. Silifke Yoğurdunun satışı da aynı kaplarda yapılır.

Silifke Yoğurdunun üretiminde, yöresel olarak karakeçi olarak da isimlendirilen kıl keçisinin sütü kullanılır. Kıl keçisi yapısı itibarı ile yüksek rakımlı ormanlık alanlarda, diğer süt hayvanlarının (koyun ve inek) beslenemediği bitkiler ile beslenir.

Silifke Yoğurdu yüksek kuru madde ve yağ içeriğinden dolayı kıvamlı bir yoğurttur ve ağızda kremi bir his bırakır. Keçi sütünün yağ globüllerinin boyutlarının inek sütü yağ globüllerinden küçük olması nedeniyle daha beyazdır.

Silifke Yoğurdu, sütünün odun ateşinde kaynatılması nedeniyle tutsü aromasına sahiptir. Ancak, bu aroma, endüstriyel üretimde kaynatma işleminin kızgın buhar ile yapılması nedeniyle oluşmaz.

Sütün uzun süre kaynatılması ile "hayvansal, ahırımı" denilen kokular uzaklaştırılır iken, Silifke Yoğurdunun fermentasyonu esnasında oluşan aroma maddeleri (asetaldehit, diasetil, 2,3-butandion, asetoin) ve keçilerin yediği aromatik bitkilerden gelen terpenler aromada rol oynar. Ayrıca, keçi sütünün karakteristik aroması olan "mumsu" aromaya neden olan bileşenler sütte tutulduğu için Silifke Yoğurdunun aromasına katkıda bulunur.

Tablo 1. Silifke Yoğurdunun Bazı Özellikleri

	Silifke Yoğurdu (% 100 keçi sütü)	Silifke Yoğurdu (%80 inek sütü + %20 keçi sütü)
Kurumadde (%)	19,0-22,0	16,0-17,5
Yağsız kurumadde (%)	12,5-13,5	10,0-11,0
Yağ (%)	7,0-8,5	6,3±0,27
Protein (%)	7,5-8,5	5,5-6,0
Laktoz (%)	2,5-3,5	2,0-3,0
Kül (%)	1,0-2,0	1,1-1,5
Asitlik (%l. a.)	1,0-1,2	1,0-1,2

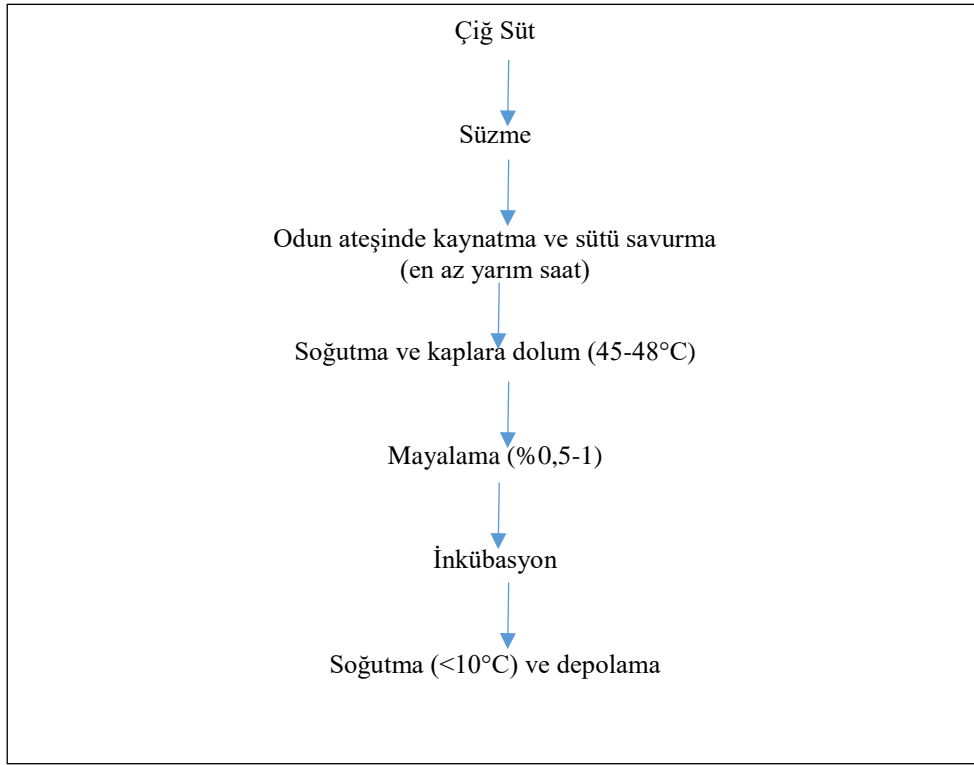
pH	4,2-4,6	4,2-4,6
----	---------	---------

Silifke Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Silifke Yoğurdu, esas olarak keçi sütünden, keçi sütünün azaldığı dönemlerde ise %80 inek sütü + %20 keçi sütü karışımıyla üretilir (Şekil 1).

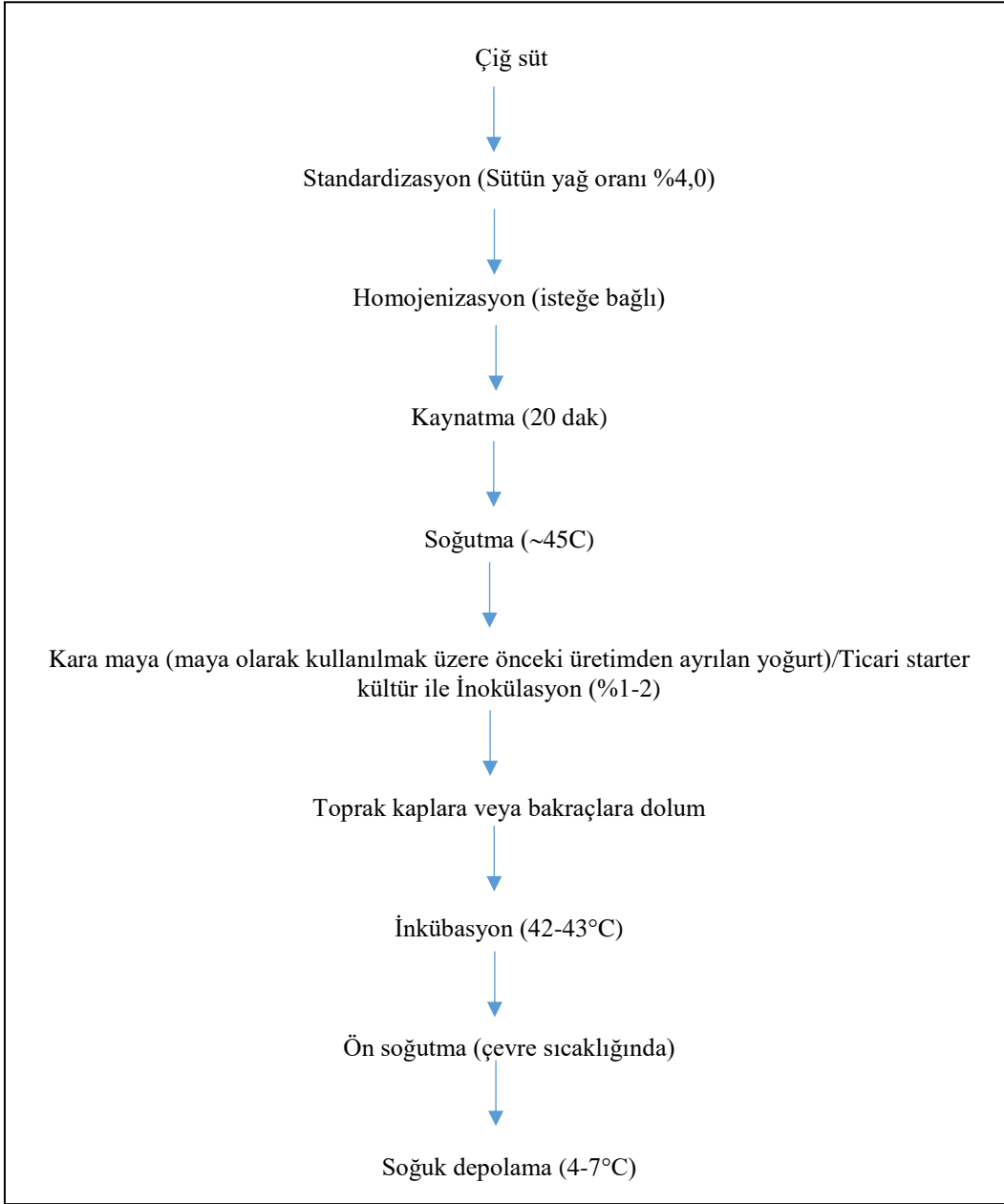
Silifke Yoğurdunun geleneksel üretiminde; hayvanlardan sağılan sütler, temiz bir bezden süzildükten sonra (süzek), odun (çili) ateşinde iyice karıştırılarak kaynatılır. Bu aşamada süte odun ateşinden gelen tütsü kokusu siner. Bu işleme yarım saat kadar devam edilir. Kendi halinde soğutulan süt, el yakmayacak sıcaklığa ulaşıldığında (45-48°C), toprak kaplara veya çingiller konur, bir önceki günün yoğurdu ile %0,5-1 oranında mayalanır, üstü kalın örtüler ile sarılıp mayalanmaya bırakılır. Yoğurtların inkübasyon sıcaklığı kontrolsüz olduğu için ve mayalamadan sonra soğumaya başladığı için fermantasyon yaklaşık 12 saatte tamamlanır. Mayalanmanın ardından örtüler alınır ve Silifke Yoğurt serin bir yerde muhafaza edilir.



Şekil 1. Silifke Yoğurdunun Geleneksel Üretim Akış Şeması

Silifke Yoğurdunun endüstriyel üretimi, geleneksel üretim aşamaları ile benzerdir (Şekil 2). Ancak endüstriyel üretimde süt, çift cidarlı paslanmaz çelik açık tanklarda karıştırılarak kaynatılır.

Endüstriyel üretim aşamaları; çiğ sütün kabulü, klarifikasyonu (temizlenmesi), homojenizasyon (isteğe bağlı), ısıtma işlemi (kaynatma), soğutma (45-48°C), toprak kaplara veya çingillere dolum, mayalama (%1-2), inkübasyon (43-45°C), ön soğutma ve soğuk muhafaza şeklindedir. Endüstriyel üretimde bir önceki günün yoğurdu kullanılabilir gibi ticari olarak satılan starter yoğurt kültürleri de kullanılabilir. İnkübasyon ise endüstriyel üretimde 3-4 saat içerisinde gerçekleşir.



Sekil 2. Silifke Yoğurdunun Endüstriyel Üretim Akış Şeması

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

Silifke Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Silifke Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Silifke Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Silifke Belediyesi, Silifke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Silifke Ticaret ve Sanayi Odasında görevli konu hakkında uzman birer kişiden oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; muhafaza koşullarının uygunluğu ve Silifke Yoğurdu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, kuru madde, protein ve

yağ içeriği bakımından analiz yaptırılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler; denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.