

No: 1428 – Mahreç İşareti

BALIKESİR MANDA KAYMAĞI

Tescil Ettiren

BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1428
Tescil Tarihi	: 28.07.2023
Başvuru No	: C2021/000261
Başvuru Tarihi	: 29.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Manda Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mahallesi Mekik Sokak No:25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Altıeylül ilçesi Yakupköy, Halalca, Balıklı, Karaman ve Ayşebacı mahalleleri; Karesi ilçesi Köteyli mahallesi; Gönen ilçesi Bostancı mahallesi; Dursunbey ilçesi Mahmudiye mahallesi
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Manda Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Manda Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Manda Kaymağı; 7 l manda sütünün 2,5 l su ile karıştırılarak 90-95°C sıcaklıkta kabartılıp yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilir. Opak beyaz renkte olup, iri gözeneklidir ve yüzeyi bal peteği görünümüne sahiptir. Tadı, ekşi ve kremamsıdır. Üretiminde gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Balıkesir Manda Kaymağının ayırt edici özellikleri, geleneksel olarak üretilen diğer kaymaklardan farklı olarak daha açık renge, daha yumuşak konsistense ve yüzeyde bal peteği görünümüne sahip olmasıdır.

Balıkesir Manda Kaymağının ve manda sütünün bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Balıkesir Manda Kaymağının Özellikleri

Özellik	Değer
Nem (g/100 g)	35.22 ± 0.94
Kuru madde (g/100 g)	64.78 ± 0.94
pH	6.35 ± 0.32
Toplam asitlik (g/100 g laktik asit)	0.06 ± 0.03
Laktoz (g/100 g)	0.82 ± 0.05
Protein (g/100 g, Nx6.38)	2.04 ± 0.33
Yağ (g/100 g)	60.15 ± 0.28
Kül (g/100 g)	0.31 ± 0.01
L* (Renk siyah-beyaz değeri)	92.01 ± 1.28
a (Kırmızılık-yeşillik değeri)	1.25 ± 0.42
b (Sarılık-mavilik değeri)	16.22 ± 0.91

Tablo 2. Manda Sütünün Özellikleri

Özellik	Değer
Toplam kuru madde (g/100 g)	17.65 ± 0.62
Yağsız kuru madde (g/100 g)	9.72 ± 1.18
pH	6.68 ± 0.18
Toplam asitlik (°SH)	7.80 ± 0.57
Toplam asitlik (g/100 g laktik asit)	0.176 ± 0.04
Laktoz (g/100 g KM)	4.84 ± 0.77
Protein (g/100 g, Nx6.38)	5.13 ± 0.33
Yağ (g/100 g)	7.20 ± 0.23
Donma noktası	-0.5554 ± 0.0055
Yoğunluk (g/mL)	1.023 ± 0.005

L* (Renk siyah-beyaz değeri)	91.46 ± 1.48
a (Kırmızılık-yeşillik değeri)	1.18 ± 0.72
b (Sarılık-mavilik değeri)	16.01 ± 0.88

Balıkesir Manda Kaymağının geçmişi eskiye dayanır. Balıkesir ilinin mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Balıkesir Manda Kaymağının üretiminde kullanılan sütler, coğrafi sınırdaki yetiştiriciliği yapılan Anadolu Mandasından temin edilir. Mandalar, ilkbahar, yaz ve sonbahar mevsimlerinde çayır, mera ve otlaklarda doğal bitki örtüsü olarak bulunan mürver otu (*Sumbucus ebulus* L.), kömüş mancarı (*Amaranthus albus* L.), kara pazı (*Atriplex hastata* L.), aksirken (*Chenopodium botrys* L.), kürdanotu (*Ammi majus* L.), rezene (*Foeniculum vulgare* Mill.), pülüskün (*Lagoecia cuminoides* L.), kaymacık (*Opopanax hispidus* Griseb), zühretarağı (*Scandix peçten veneris* L.), kaffkalida (*Tordylium apiliium* L.), akbubeçlik (*Bellis annua* L.) ve koyungözü (*Bellis perensis* L.) gibi yerli taksonlara ait bitkiler ile beslenirken, kış mevsiminde ise kışlaklarda doğal bitki örtüsü ile beslenmesinin yanı sıra azalan ot varlığına bağlı olarak pamuk küspesi, ot, saman, yulaf, mısır kırmaları, buğday kepeği ve yağlı tohum küspeleri ile de beslenir.

Balıkesir Manda Kaymağı, sabah sağılan manda sütü kullanılarak üretilir. Üretiminde gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

1 kg Balıkesir Manda Kaymağı üretmek için 7 l manda sütü ve 2,5 l su karışımı kullanılır.

Süzme: Süt, gıda ile temasa uygun pamuklu bezlerden süzülür.

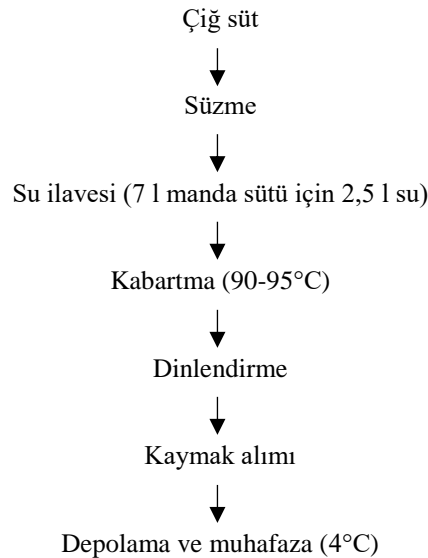
Kabartma: 7 l süt ve 2,5 l su karıştırılır. Karışım, alüminyum, kalaylı ya da çelik kazanlarda 90-95°C sıcaklıkta kaynatılarak kabarıp kabarmaz sonra ocaktan alınır.

Dinlendirme: Kazanların üzerine “köflün” adı verilen hasır sepet konulup bez örtü örtülerek hava ile teması kesilir. En az üç saat dinlendirilerek soğumaya bırakılan kazanlar, buzdolabında yaklaşık 24 saat bekletilerek kaymak oluşumu sağlanır.

Kaymak alımı: Süt üzerinde oluşan kaymak tabakası bıçak ile kesilerek ustalık gerektiren el ile katlama metoduyla alınır. Gıda ile temasa uygun kaplara aktarıldıktan sonra 4°C sıcaklıkta bekletilir. Kaymak kitlesi bekledikçe koyulaşır.

Depolama ve muhafaza koşulları: Balıkesir Manda Kaymağı, üretim tarihinden itibaren buzdolabı koşullarında 4-5 güne, kış aylarında ise 6-7 güne kadar muhafaza edilebilir. Ürünün depolama, taşıma ve pazarlanması aşamalarında muhafaza sıcaklığı 4°C’den fazla olmamalıdır.

Şekil 1. Balıkesir Manda Kaymağının Üretim Akış Şeması



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

Balıkesir Manda Kaymağının geçmişi eskiye dayanır. Balıkesir ilinin mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan manda sütü coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan Anadolu mandasından temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Manda Kaymağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Balıkesir İli Damızlık Manda Yetiştiricileri Birliği ile Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Balıkesir Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan manda sütünün coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan Anadolu Mandasından temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Katkı maddesi, aroma ve aroma verici gıda bileşen kontrolü.
- Depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Balıkesir Manda Kaymağının 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.