

No: 1772 – Mahreç İşareti

KARAPINAR KOYUN YOĞURDU

Tescil Ettiren

KARAPINAR TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1772
Tescil Tarihi	: 05.09.2025
Başvuru No	: C2022/000238
Başvuru Tarihi	: 01.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapınar Koyun Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karapınar Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Adalet Mah. 15 Temmuz Şehitleri Cad. No:67 Karapınar KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Karapınar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapınar Koyun Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Koyun Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Koyun Yoğurdu; tür tayini analizi yapılan ve Konya ili Karapınar ilçesinde yetiştirilen koyunlardan elde edilen sütün mayalanması ile yapılır. Koyunların %50'sinden fazlası Merinos melezi ırkına ait olup, diğer ırklar Merinos, Akkaraman, Akkaraman Melezi ve Anadolu Merinosudur.

Karapınar Koyun Yoğurdu, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe ve Karapınar mutfağında önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Taze koyun sütünün bazı özellikleri

Özellik	Değer
Yağ tayini	% 6,00 - 8,00
Asitlik	% 0,30 - 0,50
Yoğunluk	1,027 - 1,040 g / cm ³
Yağsız kuru madde	% 10 - 12
Protein	% 5,10 - 6,10

Tablo 2. Karapınar Koyun Yoğurdunun bazı özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet	% 75 - 80
Titre edilebilir asitlik	% 0,8 - 1,48
Yağ	% 7 - 13
Karbonhidrat	% 5,20 - 6,25
Protein	% 5,20 - 6,25

Üretim Metodu:

Karapınar Koyun Yoğurdunun üretiminde coğrafi alan sınırlarında otlayan koyunlardan sağılan sütler kullanılır. Sağılan sütler 40 litrelik krom süt bidonlarında biriktirilir, temiz bir tül ile süzildikten sonra 1 saat dinlenmeye bırakılır. Süt, soğuk zincirin bozulmaması için frigo araçlarla +4 °C sıcaklıkta işleneceği mandraya

kadar taşınır. Sonrasında büyük hacimli geniş ağızlı tava tipli alüminyum, bakır kazanlara alınarak 90-95 °C sıcaklıkta 15 dakika kadar ısıtılır. Kerpiç, odun vb. ateşinde ocağın üzerine bir sac yerleştirilir ve sacın üzerine kum veya kül konulup yayıldıktan sonra geniş ağızlı kazan yerleştirilir. Ateş alevlendirildikten sonra sütün sürekli olarak 2-3 saat boyunca kazanda karıştırılması ile koyulaşması sağlanır. Kaynayan süt inkübasyon için 38-40 °C sıcaklığına kadar soğutulup % 3 oranında 2 gün öncesinden ayrılan taze, ekşi olmayan Karapınar Koyun Yoğurdu ile mayalanır. 38-40 °C sıcaklığa kadar soğutulan süttten belirtilen miktarda alınan maya, homojen bir şekilde seyreltilir ve sütlere eklenerek karıştırılır. Mayalanan süt gıda ile temasa uygun 1-2 veya 3-5 kg'lık plastik kaplara aktararak kapların ağzına kapaklar ters çevrilerek konulur ve ısı kaybını engellemek için kalın örtülerle sarılıp oda sıcaklığında inkübasyona bırakılır. Gündüz hazırlanan fermantasyon karışımı 3-5 saat arası kadar bekletilir. Süre sonunda örtüler kaldırılıp 20-24 saat kadar 2-4 °C serin bekletme ortamında bekletilir. Kapların kapakları sıkıca kapatılarak 0-4 °C sıcaklıktaki dolaplara konulur.

Karapınar Koyun Yoğurdu, 1 yıl boyunca bozulmadan tüketilebilmesi için inkübasyon sonunda yoğurdun üst kısmı streç filmle kaplanarak üzerine iri kristalli kaya tuzu veya eritilmiş hayvansal kuyruk yağı dökülerek hava ile teması engellenir ve 0-4 °C sıcaklıkta dolapta 6-12 ay süre ile muhafaza edilebilir.

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

Karapınar Koyun Yoğurdu coğrafi sınırdaki uzun bir geçişe sahiptir. Karapınar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Karapınar Koyun Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karapınar Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Karapınar İlçesi Süt Üreticileri Birliği, Karapınar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya ili Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği, Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası ve Karapınar Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla altı kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; kullanılan süt için tür tayini analizinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve Karapınar Koyun Yoğurdu ibaresi ile mahreç işareti 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.