

No: 1449 – Mahreç İşareti

BALYA TEREYAĞI

Tescil Ettiren
BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1449
Tescil Tarihi	: 15.08.2023
Başvuru No	: C2022/000049
Başvuru Tarihi	: 09.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Balya Tereyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Tereyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
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 Balya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Balya Tereyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balya Tereyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, Balya Tereyağı ibaresinin altına yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balya Tereyağı; koyun sütü, inek sütü veya bunların karışımı kullanılarak Balıkesir ili Balya ilçesinde üretilen tereyağıdır. Koyun sütü coğrafi sınırdaki mayıs, haziran ve temmuz aylarında üretilmesi dolayısıyla sadece bu üç aylık dönemde tereyağı üretiminde kullanılır. Geleneksel üretimde, koyun sütü ve inek sütü ayrı ayrı kullanılabilirdiği gibi her iki sütün karışımı da kullanılabilir. Endüstriyel üretimde ise büyük çaplı üretim dolayısıyla yalnızca inek sütü kullanılır. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. 0-4°C'de 1 ay, şoklandıktan sonra ise -18°C'de 18 ay muhafaza edilebilir.

Balya ilçesinde, doğal olarak yetişen yem bitkileri arasında ağırlıklı olarak üçgül ve çeşitleri, yabani yulaf, ayrik çeşitleri, yumak çeşitleri, fiğ çeşitleri, korunga, çayır tilkikuyruğu, kılçıksız brom, çayır salkım otu, çim ve ayrıca çalı türünden de meyve çalılıkları, pıynar çalılıkları ve meşe çeşitleri bulunur. Bunun yanında tıbbi ve aromatik bitkilerden olan kekik, adaçayı ve deve dikenini bulunur. Sütün temin edildiği hayvanlar, mart ayı ortasından kasım sonuna kadar doğada bulunan taze ot ve çiçekler ile beslenir. Bu dönemde elde edilen sütlerde beta-karoten miktarının yüksek olması sebebi ile ürünün rengi daha sarı olur. Yine bu dönemde üretilen ürün karakteristik olarak tatlı-ekşi aromaya sahiptir. Tatlı aroma, taze ot ve çiçeklerden kaynaklanırken, ekşi aroma ise ürünün yoğurttan üretilmesi, yoğurt üretiminde süt inkübasyon sürecindeyken laktik asit bakterilerinin laktozu laktik aside dönüştürmesi ve laktik asitlerin ürüne geçmesinden kaynaklanır.

Balya Tereyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Balya Tereyağının özellikleri

Özellik	Değer (%)
Süt yağı	En az % 80
Tuz	En fazla % 1
Kaprik asit (C _{10:0})	1,0-4,0
Laurik asit (C _{12:0})	1,0-4,0
Miristik asit (C _{14:0})	10-14
Palmitik asit (C _{16:0})	25-35
Stearik asit (C _{18:0})	8-15
Oleik asit (C _{18:1})	18-30

Balya ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Balya Tereyağı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Balya Tereyağının üretiminde kullanılan sütler, Balya ilçesinde yetişen koyun ve ineklerden temin edilir.

Balya ilçesinde Holstein ve Simental ırkları yaygın olmakla birlikte yerli sığır ırklarından biri olan Boz ırk da yetişir. Kış döneminde, büyükbaş hayvanların beslenmesinin %70'ini kaba yem, %30'unu ise pelet yem oluşturur.

Kaba yemin %50'si silaj ve geri kalanı ise yonca ile samandan oluşurken, pelet yem içeriğinde ise süt yemi, besi yemi ve arpa-yulaf ezmesi bulunur.

Geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki ayrı üretim metodu bulunur. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz.

1. Geleneksel üretim

Geleneksel üretim, aile işletmeciliği şeklinde faaliyet gösteren evlerde yayıklarda yapılır. İnek ve koyunlardan elle veya makinelerle sağılan süt, ince gözenekli süzgeçten süzildikten sonra yoğurt yapmak üzere yaklaşık 98°C'de kaynatılır. Mayalama sıcaklığı olan yaklaşık 45°C'ye kadar soğutularak önceden üretilmiş yoğurt kullanılarak mayalanır. Maya miktarı, süt miktarının yaklaşık %2-3'ü kadarı olup mayalanma süresi 3-3,5 saattir. Yoğurt, aroma oluşumunun tamamlanması için 1 gece bekletildikten sonra yayıklara aktarılır ve üzerine yoğurt miktarı kadar içme suyu kalitesinde su ilave edilir. Yoğurttan yayıklama işlemi ile yaklaşık 30 dk içinde ayran ve tereyağı elde edilir. Tereyağı, yayıktan geniş bir kaba döküldükten sonra ayrandan ayrılarak başka bir kapta toplanır. Ayrandan ayırmak için fazla ısıya maruz bırakılmadan yikanıp son aşama olan katılaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale gelir.

2. Endüstriyel üretim

Balya ilçesindeki ineklerden elde edilen sütler, antibiyotik ve pH ölçümleri yapılarak toplanır. İşletmeye kabulü yapılan sütlerin kuru madde oranları ile protein ve yağ değerleri analiz edilerek kayıt altına alınır. Klarifikasyon (süzme) işlemi uygulanır. Süt, yağ ayırma işlemi için 35°C'ye ısıtılıp uygun sıcaklık kontrolünden geçtikten sonra separatöre alınarak süt yağı (krema) ayrılır. Krema, 81-82°C'ye ısıtılıp 45°C'ye soğutulduktan sonra %5 oranında yoğurt kültürü ile mayalanarak soğuk hava deposunda 0-4°C sıcaklık aralığında 1 hafta süreyle olgunlaştırılır. Olgunlaştırılan kremanın ayranla yağı ayrılacak kıvama geldikten sonra depodan alınarak oda sıcaklığında 1-2 saat dinlendirilir. Yayıklama işlemi için yayık makinesine aktarılarak çalkalanır. Bu aşamada isteğe bağlı olarak %2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama işlemi yapılabilir. Tereyağı kıvama gelmeye başladıktan sonra içme suyu kalitesinde ve 2°C sıcaklıktaki su ilave edilip yayıklama işlemine devam edilir. Oluşan yayık altı suyu uzaklaştırılıp berrak su elde edinceye kadar yaklaşık 45-60 dakika boyunca yıkama işlemine devam edildikten sonra tereyağı toplanır. Tat, koku ve renk kontrolü yapıldıktan sonra kalıplar ile şekil verilerek gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanır.

Balya Tereyağı, 0-4°C'de 1 ay, şoklandıktan sonra ise -18°C'de 18 ay muhafaza edilebilir.

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

Balya ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Balya Tereyağı, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balya Tereyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balya Belediyesi, Balya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Balya Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 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 çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle mayalama ve yayıklama işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün süt yağı ve tuz oranı uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda yağ asitleri bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.

- Balya Tereyağı 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.