

No: 1890 – Mahreç İşareti

HAYMANA YOĞURDU

Tescil Ettiren
HAYMANA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1890
Tescil Tarihi	: 21.08.2026
Başvuru No	: C2024/000081
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Haymana Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Haymana Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ankara Cad. no:17 Haymana ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Haymana ilçesi
Kullanım Biçimi	: Haymana Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Haymana Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Haymana Yoğurdu; Ankara ili Haymana ilçesi sınırları içerisinde yaylım hayvanı olarak yetiştirilen koyun ve sığırlardan elde edilen sütlerin karıştırılarak mayalanması ile üretilen fermente bir süt ürünüdür. Üretimde kullanılan sütler Haymana ilçesinde bulunan meralarda otlayan hayvanlardan elde edilir.

Haymana ilçesi, tarihsel süreç boyunca hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı bir bölge olup süt ve süt ürünleri ilçe mutfağında önemli bir yere sahiptir. Geniş mera alanları ve bitki çeşitliliği sayesinde elde edilen sütlerin yağ oranı en az %8,7 ve protein oranı en az %4,8 değerindedir. Bu durum, Haymana Yoğurdunun yoğun kıvamlı, kaymak tabakası belirgin ve tat açısından dengeli bir yapıya sahip olmasını sağlar.

Haymana Yoğurdu, koyun sütü ağırlıklı süt karışımı ile üretilmesi, mayalanma sürecinde kaymak tabakasının korunması ve dinlendirme aşamalarının uygulanması bakımından yörede uzun yıllardır sürdürülen üretim geleneğine dayanır. Ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Haymana Yoğurdunun üretiminde, Ankara ili Haymana ilçesi sınırları içerisinde yaylım hayvanı olarak yetiştirilen koyun ve sığırlardan elde edilen sütler kullanılır. Üretimde kullanılan süt karışımı, %80 koyun sütü ve %20 inek sütü oranında hazırlanır.

Sağılan sütler süzülerek dinlendirilir. Dinlendirilen sütler bakır veya paslanmaz çelik kaplarda 85-95 °C sıcaklık aralığında ısıtılır. Isıtma işlemi sırasında sütün dibe tutmaması için sürekli karıştırma işlemi yapılır. Isıtma süresi yaklaşık 30-45 dakika uygulanır.

Isıtma işlemi tamamlandıktan sonra mayalama için 38-42 °C aralığına kadar serin bir yerde soğutulur. Mayalama işlemi, bir önceki üretimden ayrılan ve ekşime göstermemiş yoğurttan elde edilen maya kullanılarak yapılır. Maya oranı toplam süt miktarının yaklaşık %3'ü kadardır.

Mayalanan sütler, gıda ile temasa uygun kaplara alınır. Kapların ağızları kapatılarak ısı kaybını önlemek amacıyla örtülür ve 3-4 saat süreyle fermentasyona bırakılır. Fermentasyon süreci tamamlanan yoğurtlar, yapısının oturması için 0-4 °C'de 2-4 saat dinlendirilir.

Dinlendirme süreci sonunda yüzeyinde kaymak tabakası oluşmuş, yoğun kıvamlı Haymana Yoğurdu tüketime hazır hale gelir.

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

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Yoğurdunun ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimde kullanılan hayvanların yaylım hayvanı olması, süt temini ve üretim süreçlerinin coğrafi sınır içinde yürütülmesi ürün ile coğrafi sınır arasında bağ kurulmasını sağlar. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Haymana Yoğurdunun bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Haymana Belediyesi koordinatörlüğünde; Haymana Belediyesinden, Haymana İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Haymana Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Haymana Yoğurdu üretiminde kullanılan süt karışım oranları uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Haymana Yoğurdu ibareli logo ve 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.