

No: 1453 – Mahreç İşareti

TALAS ZİNCİDERE KURU KAYMAĞI

Tescil Ettiren
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
TALAS BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1453
Tescil Tarihi	: 21.08.2023
Başvuru No	: C2022/000413
Başvuru Tarihi	: 23.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Talas Zincidere Kuru Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1- Kayseri Üniversitesi 2- Talas Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Mevlana Mah. 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler Talas KAYSERİ 2- Yenidoğan Mah. Pazar Cad. No:10 Talas KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Talas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Talas Zincidere Kuru Kaymağı; inek sütünün tekniğine uygun olarak süt yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilen, gözenekli, süngerimsi yapıya sahip ve genellikle rulo şeklinde sarılan, beyaz ya da sarı renk ve tonlarında renge sahip bir süt ürünüdür.

Yaklaşık 1 kg Talas Zincidere Kuru Kaymağı üretimi için ortalama 15 litre çiğ süt kullanılır.

Talas Zincidere Kuru Kaymağında, kuru madde oranı en az %55 ve bileşimindeki süt yağı oranı ağırlıkça en az %60'dır.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının tarihçesinde; özellikle Talas ilçesinin Zincidere mahallesinde üretilmesi ile alışlagelen adıyla halk arasında Talas Zincidere Kuru Kaymağı olarak bilinir. Talas Zincidere Kuru Kaymağı; genellikle kahvaltılık olarak veya tatlılarda kullanılarak tüketilir.

Talas Zincidere Kuru Kaymağı; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür. Kayseri ili Talas ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Talas Zincidere Kuru Kaymağının; üretildiği Kayseri ili Talas ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Talas Zincidere Kuru Kaymağının; üretiminden piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Talas Zincidere Kuru Kaymağının üretim aşamaları sırasıyla aşağıda verilmiştir:

Sağım: Sağılan çiğ inek sütü en kısa sürede ısıl işleme tabi tutulur. Süt, hemen kaymağa işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır. Yaklaşık 1 kg kaymak üretimi için ortalama 15 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek süt/süt yağı ve dolayısıyla kaymak miktarı için en önemli faktörlerdir.

Süzme: Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Kaymak Oluşumu: Üretimde fazla derin olmayan kazanlara/kaplara konulan çiğ süt ocakta kaynatılarak yaklaşık 90 °C sıcaklığa ulaştıktan sonra ortalama 20 dakika karıştırılarak sütün yüzeyinde kaymak tabakasının meydana gelmesi sağlanır. Kaymak oluşumunu arttırmak için gıda ile temasa uygun kepe vb. bir alet/ekipman ile kazanın içinden üreticiler tarafından bir miktar süt alınıp tekrar kazanın içine boşaltılarak defalarca karıştırma ve köpürtme işlemi yapılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Böylelikle sütün yüzeyinde oluşan köpükler, kaymağın gözenekli yapıda olmasını sağlar.

Daha sonra sıcaklığın 50-60 °C'ye düşürülmesi ile sütün üzerinde kısmen bağlanan kaymak tabakasının daha da bağlanması ve gözenekli yapı kazanması sağlanır. Kaymak esas itibarıyla sütün yağca zengin kısmıdır. Yapılan işlemler sonucunda sütte kürecikler halinde bulunan süt yağının büyük bir bölümü sütün yüzeyinde katman halinde

toplanarak kaymak oluşur. Kaynatılması tamamlanan ve kaymak bağlayan süt en az 3 saat süreyle soğumaya bırakılır.

Kaymak Alımı ve İşlenmesi: Kazanların/kapların kenarlarına yapışan kaymak tabakası bıçak ile kesilerek, ayrılır. Kaymağın oklava ile dikkatlice yırtılmadan katman halinde alınması ustalık becerisi gerektirir. Islak haldeki kaymağın sütünün süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz süzgeç kaplara ve/veya ızgaralar üzerine konulur. Kaymak tabakası; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine göre tekniğine uygun olarak ortalama bir günlük bir sürede kurutulur. Elde edilen kuru kaymak genellikle rulo şeklinde sarılmış halde ya da kesilmiş tabakalar halinde tüketime sunulur.

Muhafaza Koşulları ve Piyasaya Arz: Talas Zincidere Kuru Kaymağının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; 10 °C altındaki sıcaklık değerlerinde serin, kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Talas Zincidere Kuru Kaymağının; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Talas Zincidere Kuru Kaymağının Kayseri ili Talas ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Talas Zincidere Kuru Kaymağının tüm üretim aşamaları, Talas ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Üniversitesi ve Talas Belediyesinin koordinatörlüğünde; Talas Belediyesi, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ile Talas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kayseri Üniversitesi ve/veya Talas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Talas Zincidere Kuru Kaymağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.