

No: 828 – Mahreç İşareti

MAMAK RAVAK YOĞURDU

Tescil Ettiren
MAMAK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 828
Tescil Tarihi	: 06.08.2021
Başvuru No	: C2021/011
Başvuru Tarihi	: 07.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mamak Ravak Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mamak Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hüseyingazi Mah. Mamak Cad. No: 181 Mamak ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Mamak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mamak Ravak Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mamak Ravak Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mamak Ravak Yoğurdu, kendine özgü yöntemlerle işlenen inek sütünün bölgede “ravak mayası” olarak bilinen yoğurt mayası ile mayalanması sonucu üretilir.

Mamak Ravak Yoğurdu, belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ile nesilden nesle aktararak günümüze ulaşmıştır. Mamak Ravak Yoğurdunun, belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Mamak Ravak Yoğurdu, porselen beyazı renkte, kendine has yoğurt tadı ve kokusuna sahip, sert / sıkı ve kıvamlı yapıdadır. Belirtilen coğrafi sınıra özgü fermente bir süt ürünüdür. Üretiminde; ravak mayası kullanımı, mayalanma süresi ve mayalanan yoğurdun bekletilme süresi ürün özelliklerinin oluşumunu sağlar.

Üretim Metodu:

Mamak Ravak Yoğurdunun; üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Üretimde kullanılan çiğ inek sütü tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Kullanılan çiğ süt, çiğ sütün arzına dair ilgili mevzuat hükümlerine uygun olur.

Mamak Ravak Yoğurdu üretim akış aşamaları sırasıyla; seperatörler yardımıyla sütün kremasının alınması ve kaymakaltı sütünün ayrılması, ısıtma işlemi (kaynatma), soğutma, inokülasyon (yaklaşık %2 oranında maya kullanımı), inkübasyon (ortalama 45°C’de, 4-5 saat aralığında), ön soğutma ve soğutma (4-6°C arasındaki sıcaklıklarda) şeklindedir.

Bölgede süt çekme makinesi olarak tabir edilen süt işleme makineleri (seperatörler) yardımı ile sütün kreması ayrılır. Ayrılan krema en az pastörizasyon normlarında bir ısıtma işlemi ile kaynatılır. Ortalama 45°C sıcaklığına soğuyan / getirilen kremanın ilgili gıda mevzuatına uygun starter kültür ile mayalanması sağlanır. Böylelikle bölgede ravak mayası olarak bilinen yoğurt mayası elde edilir.

Mamak Ravak Yoğurdu üretimde; ortalama 5 litre süt için, bu miktarın yaklaşık % 2’si civarında ravak mayası kullanılır. Mayalanma süresi ortalama 4,5 saattir. Yoğurdun istenilen kıvamına gelmesi için buzdolabı koşullarında ortalama 3 gün bekletilmesi tavsiye edilir.

Ambalajlama ve Muhafaza Koşulları

Mamak Ravak Yoğurdu; 4-6°C arasındaki sıcaklıklarda taşınır, depolanır ve muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile nihai tüketiciye sunulur.

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

Belirtilen coğrafi sınırdan uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Mamak Ravak Yoğurdunun üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Mamak Ravak Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Mamak Belediyesi koordinatörlüğünde; Mamak Belediyesi, Ankara İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile S. S. Mamak Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Mamak Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Mamak Ravak Yoğurdu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün ambalajlanması ve muhafazası koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.