

No: 556 – Mahreç İşareti

BOLU MANDA KAYMAĞI

Tescil Ettiren
BOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.04.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 556
Tescil Tarihi	: 05.10.2020
Başvuru No	: C2019/047
Başvuru Tarihi	: 26.04.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Manda Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borazanlar Mahallesi D 100 Karayolu Caddesi No:42 BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili
Kullanım Biçimi	: Bolu Manda Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda Bolu Manda Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Manda Kaymağı, Bolu ilinde yetiştirilen mandalardan elde edilen manda sütünün bölgeye özgü üretim metodu ile yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilen bir süt ürünüdür.

Topraklarının büyük bir bölümü ormanlarla kaplı olan Bolu'nun yüzey şekillerinde dağlar, platolar ve ovalar önemli yer tutar. Bolu ili yağış zenginliği ve yeryüzü şekillerinde eğimin fazlalığı nedeniyle irili ufaklı göller ve sulak alanlar açısından zengindir. Manda, suyu ve sulak alanları seven bir hayvandır. Bu açıdan Bolu ili; iklimi ve yeryüzü şekilleri ile manda yetiştiriciliği açısından verimli alanlara sahiptir.

Bolu'da mandalar, kış döneminde az miktarlarda suni yem, yılın geri kalanında genellikle pamuk küspesi, ot, saman, yulaf, mısır kırmaları, buğday kepeği ve yağlı tohum küspeleri ile beslenir. Beslenme şekli doğrudan manda sütü bileşimini olumlu olarak etkiler.

Bolu Manda Kaymağı, genellikle kahvaltılık olarak veya tatlılarda kullanılır.

Bolu Manda Kaymağı ve üretiminde kullanılan çiğ manda sütüne ait bazı ürün özellikleri aşağıda verilmiştir:

Tablo 1. Manda (Çiğ) Sütü Bileşimi*

Kriter	Limitler
Asitlik (%) (Süt asidi cinsinden) (m/v)	0,14-0,22
Protein (%) (m/m) (en az)	5,5
Yoğunluk (g/cm ³) (m/v) (en az)	1,028
Yağsız kuru madde (%) (m/m) (en az)	8,5
Süt yağı (m/v) (en az)	7

*Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ (Tebliğ No:2017/20) dikkate alınmıştır.

Tablo 2. Bolu Manda Kaymağının Bazı Özellikleri

Kriter	Limitler
Kuru Madde (en az) (%)	60
Protein (Kuru Maddede) (en az) (%)	3
Süt Yağı (Ağırlıkça) (en az) (%)	60
Süt Şekeri (Laktoz) (Kuru Maddede) (en az) (%)	0,9

Üretim Metodu:

Yaklaşık 1 kg Bolu Manda Kaymağı üretimi için ortalama 10 litre manda sütü kullanılır. Ürünün hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Bolu Manda Kaymağı (Yaklaşık 1 kg) Üretim Aşamaları

Sağım: Sağılan çiğ manda sütü en kısa sürede kaymağa işlenmelidir ya da 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır.

Süzme: Ortalama 8 litre çiğ manda sütü, bez süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun bir kaba alınır. Yaz aylarında mandaların süt verimi fazladır ancak kış mevsiminde manda sütü koyu olmasından dolayı dibinin tutmaması için kullanılacak kabın dibine çok az miktarda su konur, bu tür üretimde kaymak tabakasında kalınlık azalabileceği için suyun çok az konulması gerekir. Yaz üretiminde mandalar, yayla, çayır vb. alanlarda otlatıldığı için sütü daha bol ve yağlı ve lezzetli, hem de bu süttten elde edilen kaymak tabakası daha kalın olabilmektedir. Kaymak üretiminde yazın elde edilen manda sütüne bu sebeple kesinlikle su ilave edilmez.

1. Kabartma: Kaba alınan çiğ manda sütünün ocakta 90-95°C sıcaklıkta ve ortalama 5 dakika karıştırılmasıyla kabarması sağlanır.

Dinlendirme: Kabartma işlemi yapılan manda sütü üzeri kapatılmadan yaklaşık 6 saat oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

2. Kabartma: Oda sıcaklığında soğuyan süte 2 litre kadar daha manda sütü eklenir. Bu karışımın tekrar ocakta 90-95 °C sıcaklıkta ve ortalama 5 dakika karıştırılmasıyla kabarması sağlanır. Manda sütü daha sonra yaklaşık 6 saat oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Kaymak alımı: Oda sıcaklığında soğutulan süt, buzdolabı koşullarında 4 °C de üzeri açık olarak bekletilir ve kaymak oluşumu sağlanır. Süt üzerinde oluşan kaymak tabakası bıçak ile kesilir; temiz kaplara alınarak 4 °C de bekletilir, bekledikçe bu kaymak kitlesi koyulaşır. Böylelikle kaymak üretimi tamamlanmış olur. Kalan süt; yoğurt, peynir vb. süt ürünleri üretimi için kullanılır.

Raf Ömrü ve Muhafaza Koşulları

Bolu Manda Kaymağının raf ömrü kısadır. Kısa sürede bozulabilen bir süt ürünü olan kaymak mutlaka soğukta saklanması gereken bir besindir. Ürünün son tüketim tarihi; üretim tarihinden itibaren buzdolabı koşullarında 4-5 gün olup kış aylarında bu süre 6-7 güne çıkabilmektedir.

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

Bolu Manda Kaymağı; ünü, üretim metodu ve ustalık beceri gerektirmesi ile belirtilen coğrafi sınırı ile özdeşleşmiştir. Ürünün tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Bolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Belediyesi ve Bolu Ziraat Odası Başkanlığından birer üyenin katılımı ile en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl Bolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Bolu Manda Kaymağı mahreç işareti ambleminin kullanımı, üretimde Bolu’da yetiştirilen mandalardan elde edilen manda sütünün kullanılıp kullanılmadığı, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını ve ürünün muhafaza koşullarını kontrol eder. Denetim esnasında 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.