

No: 496 – Menş e Adı

ÇAYCUMA MANDA YOĞURDU

Tescil Ettiren

ÇAYCUMA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

01.07.2021 tarih ve 104 sayılı Bülten

Tescil No : 496
Tescil Tarihi : 08.05.2020
Başvuru No : C2018/015
Başvuru Tarihi : 15.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Çaycuma Manda Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu : Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Yeni Mahalle Atatürk Bulvarı No:38 Çaycuma ZONGULDAK
Coğrafi Sınırı : Çaycuma ilçesi
Kullanım Biçimi : Çaycuma Manda Yoğurdu ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çaycuma Manda Yoğurdu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çaycuma Manda Yoğurdu, yörenin doğal ve beşeri faktörlerinin etkisi ile farklılığı bulunan ayrıca uzun yılların kültürel bilgi birikimi ile üretim yöntemi ustalık gerektiren bir üründür.

Çaycuma Manda Yoğurdu, Çaycuma ilçesinde yetiştirilen Anadolu mandalarından elde edilen süttten, Çaycuma'da üretilir.

Yörenin iklimi nedeniyle bitki florası zengindir. Anadolu mandası ırk özellikleri ile yetiştiriciliğinde meraya yayılım şeklinde serbest beslemenin yapılması manda sütünün niteliğinde ve verimde farklılık sebebi olup dönüştürüldüğü ürünlerde temel özellik olarak varlığını gösterir.

Diğer yandan doğal faktörlerin yanı sıra sütün işlenerek yoğurda dönüştürülmesi yöre insanın nesiller boyunca aktarılan geleneksel bilgi ile günümüze taşınmıştır.

Çaycuma'da yetişen Anadolu mandalarından elde edilen sütün bazı fiziko-kimyasal özellikleri Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1. Anadolu Manda Sütünün Bazı Fiziko-Kimyasal Özellikleri (%)

<u>Su %</u>	<u>Kuru mad.%</u>	<u>Yağ %</u>	<u>Protein %</u>	<u>Laktoz %</u>	<u>Mineral mad.%</u>	<u>Kül %</u>	<u>Yoğunluk (g/cm³)</u>	<u>pH Değeri</u>	<u>Asitlik (°SH)</u>
82-84	16-18	6,0-8,0	4,2-4,6	4,2-5	0,7-0,9	0,74-0,83	1,027-1,040	6,1-6,56	6,7-9,9

Çizelge 2. Çaycuma Manda Yoğurdunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Kriter	Değer (%)
Su	80-86
Kuru Madde	14-20
Yağ	2-8
Protein	4-8
Laktoz	2-5
Mineral Madde	0,8-1,2
Asitlik (L.A.)	0,9

Üretim Metodu

Çaycuma Manda Yoğurdunun üretiminde, Çaycuma meralarında yıl boyunca yayılan Anadolu manda ırkının sütleri kullanılır. Üretim metodundaki ilk aşama sütün kaynatılması olup süt kaynamaya başladıktan sonra yaklaşık olarak süt miktarının ¼'ü azalınca kadar 15-20 dk kaynatılmasına devam edilir. Ardından soğumaya bırakılır ve yaklaşık 4 saat içerisinde mayalama sıcaklığı 39-40°C'ye erişir. Bu şekilde mayalama sıcaklığına gelen sütün mayalama işlemine geçilir. Mayalama işleminde, yoğurt kültürü olan spesifik *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*'un simbiyotik kültürlerinin yer aldığı ve doğal flora içeren daha önce üretilmiş yoğurtlar veya hazır kültür karışımları yoğurt mayası olarak kullanılır. Bu amaçla kullanılacak yoğurt kültürü veya mayanın ml'sinde, en az 10⁶ kob/g düzeyinde mikroorganizma içermesi gerekir. Bu işlem adımı için daha önceden hazır olan ve miktar olarak yaklaşık 1 litre süt için bir tatlı kaşığı manda yoğurdu başka bir kapta ılık süt ile iyice karıştırıldıktan sonra sütün kaymağı bozulmadan kabın kenarından ilave edilir. Ardından ısı kaybını önlemesi ve sabit sıcaklığı sağlaması amacıyla battaniye veya diğer materyaller ile mayalanmış süt kabının etrafı iyice sarılır ve yaklaşık 4 saat mayanın tutması beklenir. Diğer yandan mayalanmış süt kabının sabit sıcaklıkta kalması için iklim odasında bekletilmesi de mümkündür. Süre sonunda hazır hale gelen yoğurt, bir gün buzdolabında dinlendirildikten sonra tüketime sunulur.

Denetleme:

Denetimler; Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odasından, Çaycuma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ankara Üniversitesinin Gıda Güvenliği Enstitüsü, Veterinerlik Fakültesi ile Ziraat Fakültesinden konusunun uzmanı birer kişinin katılımı ile en az üç kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde, Çaycuma Manda Yoğurdunun üretiminde kullanılan sütün Çaycuma ilçesinde yetişen Anadolu mandalarından elde edilip edilmediği, tesellüm belgelerinden kontrol edilecektir. Ayrıca yoğurdun, üretim metodu bölümünde açıklanan özelliklere uygun olarak üretilmesi denetlenecektir. Gerekli görüldüğünde ek bilgiler ve analizler istenebilir.

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.