

No: 808 – Menş e Adı

**AFYON MANDA YOĞURDU / AFYONKARAHİSAR MANDA
YOĞURDU**

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 808
Tescil Tarihi : 27.07.2021
Başvuru No : C2019/083
Başvuru Tarihi : 16.07.2019
Coğrafi İşaretin Adı : Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu : Manda Yoğurdu / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Dört Yol Mah. 2078. Sok. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı : Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi : Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logolardan biri ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu ibareli logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu; Afyon ilinde yetiştirilen Anadolu mandalarından elde edilen manda sütleri ile manda kaymağı üretiminden geriye kalan kaymakaltı sütünden üretilen fermente bir süt ürünüdür. Yörede manda sütü; genel olarak kaymak üretiminde kullanılır. Yörede kaymak üretimi kadar manda yoğurdu üretimi de önemli bir yer tutar. Kaymak üretiminde kullanılan sütün yüzeyinden kaymak tabakası alındıktan sonra geriye kalan kaymakaltı olarak tabir edilen manda sütü ile yoğurt üretilir.

Türkiye’de yetiştirilen ve Anadolu mandası olarak bilinen yerli ırk, nehir mandalarının bir alt grubu olan Akdeniz mandaları kökenli ve ülkemiz şartlarına özgü uyum sağlamış bir çiftlik hayvanıdır. Ürününün karakteristik özelliklerinin sağlanmasına katkı sağlayan etmenlerden biri bu mandaların beslenme şeklidir. Anadolu mandaları; Afyon ilinin sert iklimi ve coğrafi konumu nedeniyle kendine özgü florası olan meralarda ve otlaklarda beslenmesinin yanında, mevsimine göre yem, küspe, kuru yonca ile sulak alanlarda yetişen “frig” denilen taze kamışlar ile beslenir. Bu nedenle Afyon yöresinde yetiştirilen Anadolu mandası sütlerinin bileşimi; mandaların beslenme şekli, laktasyon ve mevsim özelliklerine göre farklılık göstermek ile birlikte süt yağı durumuna göre yağlı süt sınıfında yer alır. Üretimde kullanılan manda sütü bileşimi aşağıda Tablo-A’da verilmiştir.

Tablo-A. Üretimde Kullanılan Manda (Çiğ) Sütünün Bileşimi*

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

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

Manda kaymağı üretiminde süt yağının önemli bir kısmı kaymağın bileşiminde yer aldığı için kaymakaltı sütünün yağ oranı, manda sütüne oranla daha düşüktür. Manda sütü en az %7 civarında süt yağı içerirken; kaymakaltı sütü; mevsimine ve üretim tekniğine bağlı olarak %3-4 arasında süt yağı içerebilir.

Manda sütünün bileşimi, kullanılan üretim metodu ve yağ oranındaki bu değişim; ürünün bileşimine de yansır. Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu; Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine göre süt yağı oranı açısından tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız yoğurt sınıfları dışında olup en az % 3 süt yağı içeren fermente bir süt ürünüdür. Ürüne ait bazı fiziksel ve kimyasal özellikler aşağıda verilmiştir (Tablo-B).

Tablo-B. Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

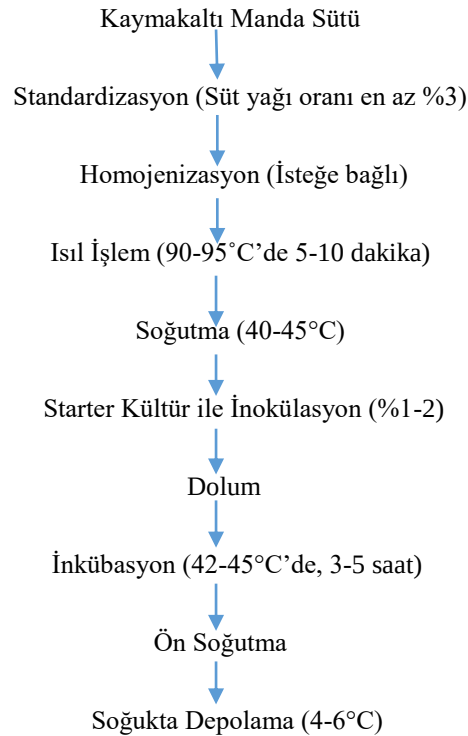
Özellik	Limitler
Süt yağı (%) (Ağırlıkça, en az)	3
Süt proteini (%) (Ağırlıkça, en az)	5
Titrasyon asitliği (Laktik asit cinsinden, ağırlıkça) (%)	0,6-1,5
pH	4,2-4,9

Duyusal Özellikler: Ürün porselen beyazı renkte, kendine has tat ve kokuya sahip, sert/sıkı, kıvamlı yapıda ve yapışkan özellik gösterir.

Üretim Metodu:

Ürün ticari olarak genellikle küçük ölçekli gıda işletmelerinde üretilir. Küçük ölçekteki manda yoğurdu üretiminde sırasıyla kaymak üretimi ve kaymakaltı sütünün ayrılması, ısıl işlem (kaynatma), soğutma, inokülasyon (daha önce üretilmiş yoğurt ile % 1-2 oranında), inkübasyon (40-45°C’de, 3-5 saat aralığında), ön soğutma ve soğutma şeklindedir.

Endüstriyel olarak daha büyük ölçekteki üretimlerde ise kaymakaltı sütü, standardizasyon (Süt yağı oranı en az % 3’e ayarlanır.), homojenizasyon (isteğe bağlı), ısıl işlem (90-95 °C’de, 5-10 dakika), soğutma (40-45 °C), inokülasyon (% 1-2), dolum, inkübasyon (42-45°C’de, 3-5 saat), ön soğutma ve soğukta depolama (4-6 °C) şeklindedir (Şekil-1).



Şekil-1. Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu Üretim Akış Şeması

Ürünün taşınması, muhafazası ve depolanması; 4-6°C arasındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir ve ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile nihai tüketiciye sunulur. Ürünün raf ömrü; buzdolabı koşullarında üretim tarihinden itibaren en fazla 20 gündür.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyonkarahisar Ticaret Borsası, Afyonkarahisar Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler 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 Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, çiğ manda sütünün temini, ürünün muhafaza koşulları ile üretim metodunda belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını 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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.