

No: 883 – Mahreç İşareti

EMİRDAĞ KOYUN YOĞURDU

Tescil Ettiren
EMİRDAĞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.04.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 883
Tescil Tarihi	: 06.09.2021
Başvuru No	: C2020/097
Başvuru Tarihi	: 20.04.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Emirdağ Koyun Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt/Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Emirdağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Emirdağ Belediyesi Belediye Rant Tesisleri Emirdağ AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Emirdağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emirdağ Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emirdağ Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emirdağ Koyun Yoğurdu; koyun sütünden üretilen, yağ oranı yüksek, beyazımsı/kremsi renkte, koyun sütü rayihasına ve oldukça yoğun kıvamına sahip bir yoğurttur. Üst kesiminde sarımtırak bir kaymak tabakası bulunur. Maya olarak kendisi kullanılır.

Afyonkarahisar ilinin Emirdağ ilçesinde beşeri ve ekonomik hayatın yayla/mera tipi küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ile sıkı bir bağının olması, yörede koyun sütünün yoğurda yoğun bir şekilde işlenmesini sağlamıştır. Uzun yıllardır yöre halkı için koyun yoğurdu önemli bir gıda ve geçim kaynağı haline gelmiştir. Bu sebeple Emirdağ Koyun Yoğurdunun coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Emirdağ Koyun Yoğurdunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Kuru madde (%)	15-19
Yağ miktarı (%)	6-8,5
Protein (%)	5,5-7,5
Karbonhidrat miktarı (%)	3,5-6,5

Üretim Metodu:

Üretimde Emirdağ ilçesinden elde edilen sütler kullanılır. Süzülen süt orta ateş üzerindeki tencerede ve tencerenin ağzı açık olarak kontrollü bir şekilde kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra ateş kısılarak 8-10 dakika sürekli karıştırılarak kaynatmaya devam edilir. Büyük ölçekli işletmelerde kaynatma işlemi döner kazanlarda yapılır.

Koyun sütü, tercihen bakraç/helke olmak üzere gıda ile temasa uygun kaplara, kabın büyüklüğüne uygun miktarlarda ölçülerek konur. Emirdağ Koyun Yoğurdu; 1 litre koyun yoğurdu için yaklaşık 20 g koyun yoğurdu maya olarak kullanılarak, kış mevsiminde 50-55 °C yaz mevsiminde ise 40-45 °C’de mayalanır. Maya ılık süt ile karıştırılarak ayran kıvamına getirilir, kabın kenarından sütün içine yavaşça akıtılır. Sütün üzerinde oluşmuş kaymak tabakasına zarar vermeden kaymağın altından yavaşça karıştırılır. Bu aşamada yoğurt kabının yerinde sabit kalmasına dikkat edilir.

Kabın üzeri temiz beyaz bir bez ile örtülür. Sıcaklığını koruması için etraflı sarılıp hava akımı olmayan kapalı ortamda, 5-6 saat yerinden hareket ettirmeden bekletilir. Daha sonra yaklaşık 4 °C sıcaklıkta yaklaşık 48 saat dinlendirilerek yoğurdun kıvam alması sağlanır. Bu işlemten sonra Emirdağ Koyun Yoğurdu tüketime hazırdır.

Emirdağ Koyun Yoğurdu, tercihen bakraç/helke olmak üzere gıda ile temasa uygun kaplarda ve en az 4 °C’de, üretim tarihinden itibaren 16 gün muhafaza edilebilir.

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

Emirdağ Koyun Yoğurdunun üretiminde coğrafi sınırdan elde edilen koyun sütü kullanılır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emirdağ Koyun Yoğurdu üretiminin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Emirdağ Belediyesinin koordinatörlüğünde; Emirdağ Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Emirdağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Emirdağ Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Emirdağ Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiricileri Birliğinden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler ürünün üretim, satış ve pazarlaması aşamalarında yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan sütün menşeinin Emirdağ ilçesi olması.
- Üretim aşamalarının uygunluğu.
- Ürünün tat, koku, aroma ve renk bakımından uygunluğu.
- Kimyasal ve fiziksel özelliklerin uygunluğu.
- Depolama koşullarının uygunluğu.
- Emirdağ Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.