

No: 1333 – Mahreç İşareti

BAŞYAYLA KARIN KAYMAĞI

Tescil Ettiren

BAŞYAYLA İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1333
Tescil Tarihi	: 07.02.2023
Başvuru No	: C2022/000283
Başvuru Tarihi	: 02.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Başyayla Karın Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Karın kaymağı / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Başyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Cad. Hükümet Konağı Başyayla KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Başyayla ilçesi
Kullanım Biçimi	: Başyayla Karın Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Başyayla Karın Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başyayla Karın Kaymağı; coğrafi sınırdaki karın olarak da adlandırılan işkembe kaymağın basılmasıyla üretilen, halk arasında alışlagelen adıyla Başyayla Karın Kaymağı olarak bilinen bir süt ürünüdür.

Başyayla Karın Kaymağı; coğrafi sınırdaki daha çok keçi sütünden ya da tercihen koyun ve/veya inek sütlerinden elde edilen kaymağın tuzlanması, yoğurulması ve sonrasında bu kaymağın tercihen keçi işkembesine basılıp olgunlaştırılmasıyla tüketime hazır hale getirilen bir süt ürünüdür.

Yaklaşık 1 kg Başyayla Karın Kaymağı üretimi için ortalama 25 litre çiğ süt kullanılır.

Başyayla Karın Kaymağında, kuru madde oranı en az %50 ve bileşimindeki süt yağı oranı ağırlıkça en az %60'dır.

Ürünün hazırlanmasında; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Üretimde muhafaza ve olgunlaştırma amaçlı kullanılan işkembe, tüketim sırasında atılarak içerisindeki Başyayla Karın Kaymağı kullanılır.

Başyayla Karın Kaymağı; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür.

Başyayla Karın Kaymağının; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Başyayla Karın Kaymağı Bileşenler Listesi

10 kg kaymak, en çok 200 g tuz.

Başyayla Karın Kaymağı Üretim Aşamaları

Sağım: Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtılarak kaymağı alınır. Hemen kaymağa işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk ortama alınmalıdır. Üretimde özellikle keçi sütü olmak üzere, tercihen inek ve/veya koyun sütü de kullanılabilir. Yaklaşık 1 kg kaymak üretimi için ortalama 25 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek süt ve dolayısıyla kaymak miktarı için en önemli değişken faktörlerdir.

Süzme: Çiğ süt, temiz bir bez süzektan geçirilerek gıda ile teması uygun kazanlara/kaplara alınır.

Kaymak Oluşumu: Kaymak esas itibarıyla sütün yağca zengin kısmıdır. Sütte kürecikler halinde bulunan süt yağının özgül ağırlığı sütün plazma kısmının özgül ağırlığından daha düşüktür. Süt bekletildiğinde özgül ağırlığı değişir, özgül ağırlığı daha az olan yağ kısmı yavaş yavaş yağ küreciklerinin yukarı çıkmasıyla sütün yüzeyinde toplanır. Yağ kürecikleri kısmen birleşerek büyük kitleler oluştururlar. Sütün yüzeyinde toplanan bu tabaka giderek yağca zenginleşir ve böylece kaymak tabakası oluşur. Oluşan kaymak tabakasının büyük bölümünü süt yağı oluşturur.

Üretimde kazanlara alınan çiğ süt ocakta kaynatılarak yaklaşık 90 °C sıcaklığa ulaşıttan sonra ortalama 20 dakika karıştırılarak sütün yüzeyinde kaymak tabakasının meydana gelmesi sağlanır. Kaymak oluşumunu arttırmak için gıda ile temasa uygun saplı bir alet/ekipman ile kazanın içinden bir miktar süt alınıp tekrar kazanın içine boşaltılarak karıştırma işlemi yapılır. Kaynatılması tamamlanan süt en az 3 saat süreyle soğumaya bırakılır.

Kaymak Alımı ve İşlenmesi: Süt üzerinde oluşan kaymak tabakası delikli kepeçlerle alınır ve sütü süzülerek gıda ile temasa uygun temiz kaplara konular. Alınan kaymağa en çok %2 oranında tuz katılıp yoğrularak ve soğuk bir ortamda bekletilir. Bekletilen bu kaymak kitlesi koyulaşır. Aynı şekilde her gün sağılan sütler kaymak yapıp yoğrulur. İşkembeye basmaya yeter miktara ulaşan kaymak-tuz karışımı her gün yoğrularak işkembeye basılmaya hazır hale getirilir.

İşkembenin Hazırlanması: Üretimde kullanılacak küçükbaş işkembesi başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı olmak üzere ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve temizlenir. Kaymağın basılacağı küçükbaş işkembesi aylar öncesinden temizlenir, içerisindeki emici istenmeyen yapılar sıyrılarak zarımsı bir yapıya dönüştürülür. Asgari teknik ve hijyenik şartlara uygun olarak özenle temizlenir. Sonrasında şişirilerek kurutulur. Kaymağın basım zamanından 2-3 gün kadar önce kurutulmuş işkembe %5'lik tuzlu su ile ıslatılır, bol su ile yıkanır ve süzülür. Böylelikle işkembe basıma hazır hale getirilir. Basımın yapılacağı işkembe bütün olabileceği gibi uygun yerlerinden ufaltılarak daha küçük ebatlarda işkembe parçaları da elde edilebilir.

Kaymak-Tuz Karışımının İşkembeye Basılması: Yoğrularak hazırlanan bu karışım boşluk kalmayacak şekilde işkembeye basılır. Basım işlemi tamamlanmış olan karın kaymağı için işkembenin ağız kısmı sıkı bir şekilde bağlanır ya da gıda ile temasa uygun ip ile dikilir. En az 2 ay süre ve 10 °C altındaki sıcaklık değerlerinde serin bir ortamda olgunlaşmaya bırakılır.

Muhafaza Koşulları ve Piyasaya Arz: Başyayla Karın Kaymağının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; 10 °C altındaki sıcaklık değerlerinde serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Başyayla Karın Kaymağı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketicie arz edilir.

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

Başyayla ilçesinde uzun yıllardır üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Başyayla Karın Kaymağının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Başyayla Karın Kaymağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Başyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Başyayla Belediyesi ile Başyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci 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 Başyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Başyayla Karın Kaymağı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşenler listesi, ürünün muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.