

No: 1090 – Mahreç İşareti

KAYMAKLI KURU KAYMAĞI

Tescil Ettiren
KAYMAKLI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1090
Tescil Tarihi	: 21.04.2022
Başvuru No	: C2021/000231
Başvuru Tarihi	: 03.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kaymaklı Kuru Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kaymaklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bekirağa Mah. Belediye Cad. No:20 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili Merkez ilçesi Kaymaklı beldesi
Kullanım Biçimi	: Kaymaklı Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kaymaklı Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaymaklı Kuru Kaymağı; tereyağı kıvamında, protein ve yağ oranı yüksek, gözenekli, kuru, hafif, sert ve yarım ay görünümünde olan ve inek sütü kullanılarak üretilen kaymaktır.

Kaymaklı Kuru Kaymağında en az % 17,41 en çok % 20,54 oranında protein; en az % 68,88 en çok %72,89 oranında süt yağı bulunur.

Kaymaklı Kuru Kaymağın geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırın yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki Kaymaklı Kuru Kaymağı için 2006 yılından itibaren yıllık periyotlarla Kaymak Festivali düzenlenmektedir. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretimi, özellikle kaymağın kurutulması aşamasında coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kaymaklı Kuru Kaymağın üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır. Sağılan sütler gıda ile teması uygun kaplarda toplandıktan sonra beyaz ve ince bir tülbentle süzülür. Sütü kaynatmak için; tandır evi olarak isimlendirilen ve yere gömülü olan tandır kullanılır. Tandır evi 60 cm derinlik ve 62 cm çapında olup tavanında ve güney cephesinde penceresi bulunur, tek göz odalıdır.

Tandır evi, saman ve hayvansal gübre ile yakılıp üzerine, 65 cm uzunluğunda ve 3 cm genişliğindeki demir çubuklar çapraz şekilde konur. 8 litre süt; bakır tencereye koyulup demir çubukların üzerine yerleştirilerek kaynatılır. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra tenceresiyle birlikte tandırdan alınır.

Tandırdaki yanan ateş köz halindeyken, üzerine 63 cm çapında ve 3,5 cm derinliğindeki bakır tepsi yerleştirilir. Tepsi ısınca, beyaz tülbentten süzülen kaynamış süt, kademeli olarak 10 cm yükseklikten başlayıp 1 metre yüksekliğe kadar kaldırılarak tepsiye dökülür. Bu aşamada sütün yüzeyinde oluşan köpükler, kaymağın gözenekli yapıda olmasını sağlar. Kaymak kuvvetli ateşte pişirilmediği için, ateşin tekrar kuvvetlenmemesi amacıyla, tandır evinin yere gömülü olan zemindeki bacası, kumaş yumağı ile tıkanır ve süt, 6-7 saat pişmeye bırakılır.

Kaymak; piştikten sonra bakır tepsinin kenarlarına yapışan kaymak bıçak ile ayrılır. 1 m uzunluğunda ve 1 cm çapında olan oklava ile tepside alınır. Tepside kaldırırken yarım daire şeklini alan kaymak, ters çevrilmiş kalburun üzerine konur. Kalburun yarıçapı 40 cm ve yüksekliği 30 cm olup tabanında, yaklaşık 0,8 cm çapında delikler bulunur. Çevresi ağaçtan, delikli kısmı ise deriden mamul sırımlarla yapılmıştır. Yaş kaymağın bakır tepside dağılımadan kaldırılması ve bu amaçla özel olarak üretilmiş kalbura konulması aşaması ustalık becerisi gerektirir.

Yaş kaymak, delikli kalburun üzerinde ve 4-12 °C arasındaki sıcaklıkta güneş görmeyen, gıda hijyeni kriterlerine uygun bir alanda 24 saat bekletilerek kurutulur. Kalburun delikli olması, üstten ve alttan aynı şartlardaki havayı alan kaymağın her tarafının eşit şekilde ve eşit sürede kurumasını sağlar. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretimi, tüm yıl boyunca yapılabilir.

Kaymaklı Kuru Kaymağı buzdolabında 14 gün saklanabilir. Soğuk zinciri kırılmadan -1 ilâ -18°C aralığında 1 yıl muhafaza edilebilir. Kaymaklı Kuru Kaymağı yarım daire şeklinde ve gıda ile teması uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Kaymaklı Kuru Kaymağın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle kaymağın kurutulması aşamasında coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kaymaklı Kuru Kaymağın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kaymaklı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kaymaklı Belediye Başkanlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 2 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenler ile araç ve gereçlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün görünümünün ve muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Kaymaklı Kuru Kaymağı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.