

**No: 1180 – Mahreç İşareti**

**SİLİVRİ YOĞURDU**

Tescil Ettiren  
**SİLİVRİ BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1180  
**Tescil Tarihi** : 26.07.2022  
**Başvuru No** : C2021/000560  
**Başvuru Tarihi** : 31.12.2021  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Silivri Yoğurdu  
**Ürün / Ürün Grubu** : Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışındaki süt ürünleri  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti  
**Tescil Ettiren** : Silivri Belediyesi  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Alibey Mah. Turgut Özal Blv. Silivri Belediyesi Silivri İSTANBUL  
**Coğrafi Sınırı** : İstanbul ili Silivri ilçesi  
**Kullanım Biçimi** : Silivri Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Silivri Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silivri Yoğurdu; inek, koyun, manda, % 50 inek - % 50 koyun veya % 50 inek - % 50 manda sütü ile üretilen, sarımtırak, koyu kıvamlı ve üzerinde pürüzlü kalın bir kaymak tabakası bulunan yoğurttur.

Silivri Yoğurdu geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde üretilir. %1,5-3 oranında starter kültür kullanılarak mayalanır. Pastörizasyon işlemi uzun sürede yapılır ve “kaymak pişirme” olarak adlandırılan ikinci bir pişirme uygulanır. Coğrafi sınıra özgü bu yöntemler nedeniyle ayırt edici nitelikteki kaymak tabakasına sahip olur. Cam veya toprak kaplarda mayalanan Silivri Yoğurdunun satışı da aynı kaplarda yapılır.

Üretimde kullanılan süt çeşidine göre Silivri Yoğurdunun ayırt edici özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kullanılan süt	Yağ (%) (en az)	Yağsız kuru madde (%) (en az)	Kaymak (g/1 kg) (en az)
İnek sütü	4	10	40
Koyun sütü	5,5	12	50
Manda sütü	6	11,5	70
%50 inek+%50 koyun	5	11	45
%50 inek+%50 manda	5,5	11	60

Silivri Yoğurdunun geçmişi, 1870’li yıllara dayanır. Silivri’de, sadece yoğurt üretmek amacıyla inşa edilen yoğurthanelerde üretilen yoğurtlar, deniz yolu ile İstanbul’a taşınır ve dağıtımı yapılırdı. İstanbul’a taşınan yoğurtların kaymak tabakası sarsıntı yüzünden bozulup şikâyetler gelmeye başlayınca, kaymağın bozulmaması için coğrafi sınıra özgü yöntemler geliştirilmiştir. 1930’lu yıllardan itibaren İzmir ve Ankara gibi büyük şehirlere de gönderilmeye başlanan Silivri Yoğurdunun coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Silivri Yoğurdunun üretiminde, Silivri ilçesinde yetişen koyun, inek ve mandalardan elde edilen sütler kullanılır.

Üretimde; inek, koyun, manda, % 50 inek - % 50 koyun veya % 50 inek - % 50 manda sütü kullanılabilir. Üretim, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilir.

### Silivri Yoğurdunun Geleneksel Üretimi:

Silivri Yoğurdunun geleneksel üretimi; sütün pişirildiği kazan dairesi ve mayalamanın yapıldığı zeminden 30-40 cm yükseklikte yan yana dizilen karavana ocakları denilen iki ayrı kısımdan oluşan yoğurthanelede yapılır.

Yoğurthaneye getirilen sütlere asitlik testi yapıldıktan sonra sütler tülbent ya da ince elekten süzülerek pişirme kazanlarına aktarılır. Süt, dibinin tutmaması için “pala” denilen özel tahta kürekle sürekli olarak kuvvetlice karıştırılarak 84-90 °C sıcaklıkta 150 dakika pastörize edilir. Bu süreç içinde sütün suyu, önemli miktarda buharlaşır ve kuru madde miktarı artar. Pastörizasyonu tamamlanan süt, cam veya toprak kaplara (tercihe göre 1, 2, 3 veya 5 kg’lık) doldurulur. Kaplara dökme/dolum işlemi yüksekte yapılır ve bu sırada oluşan köpükler, kaymak tabakasının şekilli ve kabarık olmasını sağlar. Daha sonra bu kaplar, içerisinde su bulunan bakır veya paslanmaz çelikten yapılmış karavanalara (teknelere) konur. Karavanalardaki su seviyesinin kapların yarı seviyesinin biraz üzerinde olmasına dikkat edilir. Aynı yükseklikteki kaplar aynı karavanalara konur.

Silivri Yoğurduna ayırt edici özelliği veren ve “kaymak pişirme” denilen ikinci pişirme/ısıtma için dolmuş kapların bulunduğu karavanaların altındaki ateş yakılarak 70 °C’de 30-60 dakika pişirme işlemi uygulanır. Bu sürede yağ tabakası kapların üstünde toplanarak kalın kaymak tabakası oluşturur. İşlem sonunda karavanaların alt kısmındaki ateş/alev kapatılır ve sütün, mayalama (fermantasyon) sıcaklığı olan 42-43°C’ye düşmesi için süt kendi halinde soğumaya bırakılır. Kaplardaki süte, kaymak tabakasını bozmayacak şekilde 2-3 cm kenardan, önceden hazırlanmış starter kültür, %1,5-3 oranında bir enjektör (şırınga) ile ilave edilir. Starter kültür ilavesinden sonra kapların bulunduğu karavanaların üstü temiz bez çuvallarla örtülür, pencereler kapatılır ve süt, 3-4 saat mayalamaya bırakılır. Mayalamanın bitmesi ile (pıhtı oluşumu/yoğurtlaşma kontrolü yapılır) örtüler kaldırılarak ve pencereler açılarak yoğurdun iyice soğuması beklenir. Soğuk hava odalarına (4±2 °C) alınan yoğurtlar iyice soğuduktan sonra (en az 6 saat) kapların plastik kapakları kapatılır, kasalara dizilir ve sevkiyata hazır hale getirilir. Yoğurtların sevkiyatı soğuk hava (4±2 °C) tertibatı olan araçlarla yapılır ve tüketiciye buluşana kadar soğuk zincir devam ettirilir. Geleneksel olarak üretilen Silivri Yoğurtlarının raf ömrü, 4±2 °C’lik soğuk zincirin kırılmaması halinde 15 gündür.

### Silivri Yoğurdunun Endüstriyel Üretimi:

İşletmeye getirilen sütlere asitlik, yağ, kuru madde, antibiyotik testleri yapıldıktan sonra uygun olan sütler kabul edilir ve temizleme separatöründen geçirilir. % 100 inek sütünden yapılan üretimlerde, kuru madde ve yağın standardizasyonu yapılır. Süt 75-85 °C’de yağsız kuru maddesi en az % 10 ve yağı da %4’e yükselene kadar tercihen vakum altında ısıtılır. Manda ve koyun sütü karışımında bu işlem yapılmaz. Kuru madde ve yağı standardize edilen süt, 90-95°C’de 30 dakika ısıtılma tabi tutularak pastörize edilir. Pastörize edilen süt, kaplara (isteğe bağlı olarak 0,5, 1, 3 veya 5 kg’lık cam veya toprak) sıcak dolmuş yapılır.

Dört katlı ve paslanmaz çelikten yapılmış yoğurt arabalarına konan yoğurt kapları mayalama odasına alınır ve dolmuşdan önce sıcak hava fanları açılarak oda 45-50 °C’ye ısıtılır. Sıcak hava fanları, sütün kaplara dolmuşu sırasında mütemediyen çalıştırılır.

Sütün kaplara dolmuş işlemi, dolmuş hortumunun/borusunun yukarı kaldırılarak köpük oluşturacak şekilde yüksekte dökülmesi suretiyle gerçekleştirilir. Dolmuş işlemi bitince mayalama odasının kapı ve pencereleri kapatılır ve sıcak fanlarla oda sıcaklığının 50 °C’nin altına düşmemesi sağlanır. Bu şekilde sıcak dolmuş yapılan kapların bulunduğu odalar en az 2 saat fanlarla ısıtılır. Bu işlemler Silivri Yoğurdunun ayırt edici özelliklerinden olan pürüzlü ve kalın bir kaymak tabakasının oluşabilmesi için çok önemlidir. Bekletme süresinin sonunda oda fanlarının buhar vanaları kapatılır, havalandırma fanları açılır ve sütün mayalama sıcaklığı olan 45-48 °C’ye kadar kendi halinde soğuması sağlanır. Önceden hazırlanan %1,5-3 oranındaki starter kültür, mayalama sıcaklığına kadar soğuyarak kaymak bağlanmış sütlere, kaymak tabakasını bozmayacak şekilde ve kabın 2-3 cm kenarından mayalama tabancası ile ilave edilir. Mayalama odalarının havalandırma fanları tekrar kapatılır ve oda sıcaklığı 42-45 °C olacak şekilde sıcak hava fanları çalıştırılır. Yaklaşık 2-3 saat (pH=4,6 olana kadar) mayalamaya süresi sonunda sıcak hava fanları kapatılır, havalandırma fanları açılır ve kısa sürede yoğurtların oda sıcaklığına düşmesi sağlanır. Daha sonra yoğurt kaplarının bulunduğu arabalar soğuk hava odalarına alınarak 4±2 °C’ ye kadar (en az 6 saat) soğutulur. Soğuma işleminden sonra yoğurt kaplarının plastik kapakları kapatılır, kasalara dizilir ve sevkiyata hazır hale getirilir. Yoğurtların sevkiyatı soğuk hava (4±2 °C) tertibatı olan araçlarla yapılır ve tüketiciye buluşana kadar soğuk zincir devam ettirilir. Endüstriyel olarak üretilen Silivri Yoğurtlarının raf ömrü, 4±2 °C’lik soğuk zincirin kırılmaması halinde 20 gündür.

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

Silivri Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Üretimde kullanılan sütler Silivri ilçesinden temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Silivri Yoğurdunun tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Silivri Belediyesi koordinasyonunda, Silivri Belediyesi, Silivri İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Silivri İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü Selimpaşa Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan sütün Silivri ilçesinde yetiştirilen hayvanlardan elde edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Renk, kıvam ve kaymak yapısının uygunluğu.
- Kuru madde ve yağ değerlerinin uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Silivri Yoğurdu ibaresinin, logonun 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.