

No: 798 – Mahreç İşareti

EREĞLİ KOYUN YOĞURDU

Tescil Ettiren
KONYA EREĞLİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 798
Tescil Tarihi	: 12.07.2021
Başvuru No	: C2017/148
Başvuru Tarihi	: 28.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Ereğli Koyun Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Ereğli Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Namık Kemal Mah. Anıt Cad. No:54 Ereğli KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ereğli Koyun Yoğurdu ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ereğli Koyun Yoğurdu ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ereğli için başlıca geçim kaynaklarından biri olan Ereğli Koyun Yoğurdunun geçmişi, yüzyıllar öncesine dayanır. Ereğli Koyun Yoğurdunun ev tipi üretiminde koyun sütü odun ateşinde, endüstriyel üretimde ise doğal gaz, lpg veya elektrikle çalışan pişiricilerle yüksek sıcaklıkta ısıtılmış kazanlara doğrudan konulması suretiyle ısıtma gerçekleştirilir. Ereğli Koyun Yoğurdu yanık aromasını bu şekilde kazanır.

Yağ oranı yüksek olan Ereğli Koyun Yoğurdunun bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Ereğli Koyun Yoğurdunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Rutubet (%)	75-85
Asitlik (%)	1-2
Yağ(%)	6-13
Protein (%)	5-10

Ereğli Koyun Yoğurdunun coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ereğli Koyun Yoğurdunun üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen koyunların sütleri kullanılır. Koyun sütü, yüksek sıcaklıkta ısıtılmış kazana doğrudan konularak sütün yanması sağlanır. Pişirme odun ateşinde gerçekleştirilir. 90 °C sıcaklıkta yaklaşık 20-30 dakika sütün kaynatılmasına devam edilerek bu sayede Ereğli Koyun Yoğurduna yanık tat kazandırılır. Süt kaynadıktan sonra başka bir kaba alınarak 2-3 saat dinlendirilir. Sütün sıcaklığı 40-45 °C'ye düşünce, daha önceden yapılmış olan Ereğli Koyun Yoğurdu kullanılarak süt/maya oranı %2 olacak şekilde mayalanır. Mayalama sırasında kabın üzeri bir bez ile kapatılır ve oda sıcaklığında yaklaşık 2-3 saat bekletilir.

Ereğli Koyun Yoğurdu farklı gramajlarda ambalajlanarak piyasaya sunulur. Ürünün muhafazası 0 - 6 °C ± 2 °C sıcaklıkta gerçekleştirilir.

Yukarıda belirtilen üretim yöntemi ev tipi üretim yöntemi olup, endüstriyel tip üretimde odun yerine doğal gaz, lpg veya elektrikle çalışan pişiriciler kullanılarak üretim gerçekleştirilir.

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

Ereğli Koyun Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde kullanılan koyun sütü, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ereğli Koyun Yoğurdu üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Konya Ereğli Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Ereğli Belediyesi, Konya Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Ereğli Ticaret ve Sanayi Odası ve Ereğli Kaymakamlığı İlçe Toplum Sağlığı Müdürlüğünden 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.

1. Kullanılan sütün menşeinin Ereğli ilçesi olması.
2. Üretim aşamalarının uygunluğu.
3. Ürünün tat (yanıksı), koku ve aroma bakımından uygunluğu.
4. Ereğli Koyun Yoğurdu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.
5. Muhafaza koşullarının 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.