

No: 1244 – Mahreç İşareti

ERZURUM TEREYAĞI

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1244
Tescil Tarihi : 23.10.2022
Başvuru No : C2021/000134
Başvuru Tarihi : 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Erzurum Tereyağı
Ürün / Ürün Grubu : Tereyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye
ERZURUM
Coğrafi Sınır : Erzurum ili
Kullanım Biçimi : Erzurum Tereyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tereyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tereyağı inek sütlerinden elde edilen krema kullanılarak üretilen tereyağıdır. Üretimde kullanılan kremanın süt yağı en az % 82-83'tür. İsteğe bağlı olarak % 2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama yapılabilir.

Tablo 1. Erzurum Tereyağının Kimyasal Bileşim Tablosu

Bileşen	Değer
Tuz, % (m/m, en çok)	2
Rutubet, % (m/m, en çok)	16
Yağsız süt kuru maddesi, % (m/m, en çok)	2
Peroksidaz	Negatif
Tuz hariç kuru maddede süt yağı (en az)	2/3

Erzurum Tereyağının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Tereyağının üretiminde kullanılan sütler, Erzurum meralarında beslenen ineklerden elde edilir.

Toplanan sütler, kalite kontrol analizleri yapıldıktan sonra seperatörlere aktararak krema ve yağsız süt olarak ayrılır. Elde edilen krema en az % 82-83 süt yağına sahip olmalıdır.

Krema, en az 20-30 gün 0-4 °C'de bekletilerek asitliğinin 7-8 °SH olması ve olgunlaşması sağlanır.

Olgunlaşan krema, tamburlara aktararak döndürülür. Döndürme sırasında 14-16 °C'deki içme suyu ile yıkanan kremada tereyağı oluşumu başlar. Oluşan yayık altı suyu uzaklaştırılıp berrak su elde edilinceye kadar yıkanır. Yıkama işlemi sırasında tanecikler halinde ayrılan tereyağı, malakse denilen yoğurma işlemi ile bir araya toplanır. İsteğe bağlı olarak ve % 2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama işlemi yapılabilir.

Erzurum Tereyağı, gıda ile temasa uygun ambalajlarda istenilen miktarlarda (0,5 kg, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg vb.) paketlenir. Buzdolabında 0-4 °C'de ve hava almayacak şekilde 1 ay muhafaza edilebilir. Ayrıca şoklanarak da - 18 °C 'de 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Tereyağının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda beslenen hayvanlardan elde edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Tereyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Erzurum Tereyağı üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Tereyağı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.