

**No: 1474 – Menş e Adı**

**KANDIRA MANDA YOĞURDU**

Tescil Ettiren

**KOCAELİ TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1474
<b>Tescil Tarihi</b>	: 26.09.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2020/235
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.08.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kandıra Manda Yoğurdu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kocaeli Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karabaş Mahallesi Ömer Türkçakal Bulvarı No:2 İzmit KOCAELİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kocaeli ili Kandıra ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kandıra Manda Yoğurdu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kandıra Manda Yoğurdu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kandıra Manda Yoğurdu; Kocaeli ili Kandıra ilçesinde yetiştirilen mandaların sütünden üretilen sert yapıda, beyaz renkli yoğurttur.

Kandıra Manda Yoğurdu; *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* kültürü içeren liyofilize maya kullanılarak endüstriyel olarak, önceki üretimlere ait Kandıra Manda Yoğurdundan mayalık olarak ayrılan bir miktar yoğurdun kullanılması suretiyle de geleneksel olarak iki şekilde üretilebilir. Geleneksel üretimde mayalık olarak kullanılan yoğurda, coğrafi sınırda “kara maya” denir.

Kandıra ilçesinde yağışların mevsimlere dağılımının düzenli olması nedeniyle vejetasyon süresi uzundur. Bu durum yem bitkilerinin büyüme ve gelişmesini, coğrafi sınırdaki açık otlakların ve meraların zengin bitki örtüsünü olumlu etkiler. Otlak ve meralarda buğdaygiller, çançifeğigiller, topluçiçekgiller, sarmaşıkgiller, turpgiller, sütlegengiller, nanegiller ve baklagiller familyaları baskın olarak bulunur. Yeşil yemlerle yapılan yemleme sütün kalitesini yükseltir ve yüksek süt verimi sağlar. İlçede sulak alanların yaygın olması, manda yetiştiriciliği bakımından önemlidir. Yılın büyük bir bölümü taze ot ile beslenen mandaların sütü yüksek oranda yağsız kuru madde (>%8,5 m/v) ve yağ (>%7 m/v) içerir. Yağı alınmamış sütte üretilen Kandıra Manda Yoğurdu, çiğ sütün bu özellikleri nedeni ile sert yapıdadır ve kalın kaymak tabakasına sahiptir.

Tablo 1. Kandıra Manda Yoğurdunun Bazı Kimyasal Özellikleri

Karbonhidrat	4,5-6,5 mg/kg
Yağ	4-7,3 mg/kg
Toplam şeker	1,8-2,2 mg/kg
Protein	3,5-5 mg/kg
Kalsiyum	1650-2000 mg/kg

### Üretim Metodu

Kandıra Manda Yoğurdunun üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen mandaların sütü kullanılır. Endüstriyel ve geleneksel olmak üzere iki şekilde üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Endüstriyel Üretim:

Müstahsillerden toplanan ve pH 6,6-6,7, sıcaklık +2/+4°C, antibiyotik açıdan negatif ve yağ oranı en az % 7,5 olan çiğ manda sütleri işletmeye kabul edilir. İnce telli eleklerden süzülerek süt soğutma tankına alınır.

90°C’de 5 dakika pastörize edilir. Açık kazana aktarılan pastörize süt, mayalanma sıcaklığı olan 45°C’ye soğutulup kâselere doldurulur. *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* kültürü içeren liyofilize maya, 2 litre sütün içerisinde eritilip %1 oranında kâselere eklenir ve inkübasyona bırakılır. 3 saat sonra pH kontrolleri yapılır. pH değeri 4,7-4,6 olunca, kâseler soğuk hava depolarına konur ve +4°C’de soğutulur. Sıcaklık +4°C’ye düşüncü yoğurtların kapakları kapatılır. Etiketleme işlemi yapılır, metal detektörlerden geçirilir ve soğuk zincir ile sevkiyatı yapılır. Kandıra Manda Yoğurdunun raf ömrü, buzdolabı koşullarında üretim tarihinden itibaren en fazla 15 gündür.

### Geleneksel Üretim:

Mandalardan sağılan sütler süzülür, kaynatılır ve kaplara dökülür. Dökme işlemi, yüksekte yapılarak sütün köpürmesi ve kalın bir kaymak tabakası oluşması sağlanır. Üzerine, coğrafi sınırdaki "gözef" olarak adlandırılan delikli süzgeç konularak 4 saat soğumaya bırakılır. Geleneksel yöntemle mayalanan yoğurttaki "kara maya" olarak adlandırılan önceden kalan Kandıra Manda Yoğurdu maya olarak kullanılır. 4 saat soğuduktan sonra kâselere 10-20 g mayalıklı yoğurt konup mayalanması için 4 saat bekletilir. Soğuduktan sonra kâselerin kapakları kapatılarak satışa hazır hale getirilir.

### Denetleme:

Denetimler; Kocaeli Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Kocaeli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kocaeli Ticaret İl Müdürlüğü ve Kocaeli Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; tesellüm belgeleri üzerinden yapılacak kontrollerle üretimde kullanılan sütün Kandıra ilçesinde yetişen mandalarından elde edilmesi ile özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; gerekli görülmesi halinde yaptırılacak analizlerle fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Kandıra Manda Yoğurdu ibaresinin ve menşe adı 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.