

No: 431 – Menş e Adı

İSPİR KAYMAĞI

Tescil Ettiren

İSPİR ESNAF VE SANATKÂRLAR ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.05.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 431
Tescil Tarihi	: 22.05.2019
Başvuru No	: C2017/039
Başvuru Tarihi	: 15.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: İspir Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Cad. Esnaf Odası İşhanı Kat: 2 No: 35 İspir ERZURUM
Coğrafi Sınırı	: Erzurum ili İspir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, üreticinin markası ile birlikte ve markadan küçük olmamak üzere ürün ambalajında kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İspir Kaymağının İspir'deki tarihsel geçmişi konusunda erişilen en eski kaynak, 1642 tarihli Avarız Defteridir. Osmanlı tarih yazarlarından Kâtip Çelebi, İspir'de üretilen kaymağın küçük fiçılara bir kat kaymak bir kat bal konularak basıldığından, böylelikle lezzetli bir ürün elde edilirken bozulmasının da engellendiğinden bahsetmektedir.

İspir Kaymağı; İspir'de yetişen ineklerin sütünden elde edilen, gözenekli süngerimsi yapıda ve bal peteği görünümünde, dış kısmı sarımsı beyaz renkte, orta sertlikte ve kuru nitelikteki kaymaktır. İspir Kaymağı üretiminde sütü kullanılan inekler, yaz aylarında İspir'deki doğal otlaklarda kış aylarında ise bu otlaklardan elde edilerek kurutulan otlarla beslenir. Bu sayede tüm yıl boyunca İspir Kaymağı üretiminin yapılması mümkün olur.

İspir Kaymağının Bazı Ürün Özellikleri

Kriter	Limitler
Kuru madde (% , en az)	85
Protein (% , en az)	18
Süt Yağı (% , en az)	60
Kül (% , en çok)	2
Asitlik (% , en çok) (laktik asit cinsinden)	1,7
pH	6,58-7,00

Üretim Metodu:

İspir Kaymağının üretimi sırasıyla sütün kaynatılması ve köpürtülmesi; kaymak tabakasının oluşturulması, pişirilmesi ve serin bir yerde kurutulması aşamalarından oluşur.

İspir Kaymağı, İspir'de yetişen ineklerin sütünden ve sütün yağı alınmadan yapılır. 6 litre süttten yaklaşık yarım kilo kaymak elde edilir.

İneklerden alınan süt, kalın tülbentle süzülerek kaynatılır. Bu şekilde hazırlanan süt, odun ateşiyle yakılan tandırın üstüne konularak kızdırılan derin ve 60-70 cm çapında kalaylı bir bakır veya alüminyum tepsiye yaklaşık 1 metre yükseklikten köpürtülerek yavaş yavaş dökülür. Köpük halinde tepsinin her tarafına eşit olarak yayılan süt, genellikle akşamdan sabah saatlerine kadar 8 saat süre bekletilir. Kaymak oluşurken sütün tandırda kaynamamasına dikkat edilir. Bu şekilde oluşan kaymak, hafif sarıya yakın beyaz renklidir. Kaymağın fazla kızarması yanık tada neden olduğundan istenmeyen bir durumdur.

Tepsinin yanlarından bıçakla kesilerek ayrılan İspir Kaymağı, oklava ile ortasından kaldırılarak yaş tarafı iç kısma gelecek şekilde yarım daire halinde ikiye katlanarak yörede honça diye tabir edilen tahta yer sofrasına konular ve serin bir odada kendi halinde kurumaya bırakılır.

Ürünün depolama, taşıma ve pazarlanması aşamalarında muhafaza sıcaklığı 4°C'den fazla olmamalıdır.

İspir Kaymağının üretiminde kullanılan malzemeler, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.

Denetleme:

İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odasının koordinatörlüğünde ve İspir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Hamza Polat Yüksekokulundan en az birer üyenin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından denetim işlemleri yürütülür.

Denetimler yılda bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, İspir Kaymağını üreten firmalara denetçi ekibi göndererek “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. İspir Kaymağının yapımında kullanılan sütün, İspir’de yetişen hayvanlardan elde edilip edilmediğinin kontrolü tesellüm belgeleri üzerinden yapılır.

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.