

**No: 115 – Menş e Adı**

**AFYON KAYMAĞI**

Tescil Ettiren  
**AFYON TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 07.12.2005 tarih ve 26016 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 31.12.2003 tarihinden geğerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değiş iklik İlanı:**

01.10.2020 tarih ve 86 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 115
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.07.2009
<b>Başvuru No</b>	: C2003/030
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.12.2003
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Afyon Kaymağı
<b>Ürün Adı</b>	: Kaymak
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe Adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Afyon Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Dumlupınar Mah. Dumlupınar Cad. Ticaret Odası İşhanı AFYON
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Afyon ili sınırları
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Afyon Kaymağı ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Afyon Kaymağı ibaresi, logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Afyon Kaymağı manda sütünden elde edilir. Mandalar, Afyon ilinin coğrafi konumu ve özelliklerinden kaynaklanan floradan elde edilmiş otlar, haşhaş (haşkes) küspesi ve diğer yağlı tohumlar (ayçiçeği, pamuk vb.) ile beslenir. Bu da mandalardan elde edilen süte ve dolayısıyla kaymağa ayrı bir lezzet ve aroma verir.

Afyon Kaymağı; en az % 0,5 protein % 0,5 karbonhidrat, % 0,5 kül, % 60 yağ ve % 65 kuru madde içeren bir süt ürünüdür.

#### **Üretim Metodu:**

Manda sütü süzülerek gıda ile temasına izin verilen malzemeden yapılmış kaymak tavalarına aktarılır. Kısık ateşte 92 °C'ye kadar kaynatılarak en az 4 saat kendi halinde soğumaya bırakılır. Bu esnada kaymak tavalarının üzerleri temiz tülbent veya benzeri bir örtü ile kapatılarak terlemenin emilmesi sağlanmalıdır. Bu işlemten sonra kaymak tavaları en az 4 °C'deki soğuk odaya alınır ve burada en az 12 saat bekletilir. Daha sonra kaymak tavaları soğuk odadan çıkarılır. Paslanmaz çelikten yapılmış, sivri ve ucu keskin olan bir alet yardımıyla kaymak tabakası tavadan ayrılır. Serbest kalan kaymak süt içinde ters çevrilerek el yardımıyla toplanmak suretiyle paketlenme işlemine geçilir.

#### **Denetleme:**

Denetim mercii Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyonkarahisar Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği, Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Afyonkarahisar Ticaret Borsasında görevli, ürün hakkında bilgi sahibi ve konusunda uzman 6 kişiden oluşur. Denetimler yılda bir defa ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii belirli zamanlarda yapacağı toplantılarından başka şikâyet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak üyeleri arasından en az 4 kişilik denetim biriminden oluşacak şekilde denetimlerini gerçekleştirebilecektir.

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.

Denetim kriterleri;

1. Ürünün üretildiği coğrafi alanın kontrolü (görsel, belge)

2. Sütün menşenin kontrolü (belge)
3. Ürünün üretim metodunun kontrolü
4. Şüphe üzerine veya ihtiyaç duyulduğunda protein, karbonhidrat, kül, yağ, kuru madde analizleri yapılabilir.