



COĞRAFI İŞARET SİCİL SURETİ

No:115 - Menşe Adı

AFYON KAYMAĞI

Tescil Ettiren

AFYONKARAHİSAR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında
31.12.2003 tarihinden itibaren korunmak üzere
10.07.2009 tarihinde tescil edilmiştir.

Hakan KIZILTEPE
Kurum Başkanı a.
Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanı

No: 115 – Menş e Adı

AFYON KAYMAĞ I

Tescil Ettiren
AFYON TİCARET ODASI

Bu coğ rafi iş aret, 07.12.2005 tarih ve 26016 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğ rafi İş aretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 31.12.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İ lanı:

01.10.2020 tarih ve 86 sayılı Bülten

Tescil No	: 115
Tescil Tarihi	: 10.07.2009
Başvuru No	: C2003/030
Başvuru Tarihi	: 31.12.2003
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Kaymağı
Ürün Adı	: Kaymak
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Afyon Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dumlupınar Mah. Dumlupınar Cad. Ticaret Odası İşhanı AFYON
Coğrafi Sınırı	: Afyon ili sınırları
Kullanım Biçimi	: 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 paketleme 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 merci, 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.