

Tescil No : 115
Başvuru Tarihi : 31/12/2003
Başvuru No : C 2003/030
Yayın Tarihi : 07/12/2005
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe Adı
Başvuru Sahibi : Afyon Ticaret Odası Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi : Dumlupınar Mah. Dumlupınar Cad. Ticaret Odası
İşhanı AFYON
Ürünün Adı : Kaymak
Coğrafi İşaretin Adı : Afyon Kaymağı
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Afyon İli sınırları
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 07.12.2005 tarih ve 26016 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 31.12.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Kutay KUMBASAR
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

Tescil No : 115
Coğrafi İşaret : Afyon Kaymağı

Ayırt Edici Özelliği : Afyon Kaymağı özellikle manda sütünden elde edilir. Afyon'un coğrafi konumu ve coğrafi özellikleri, rakımı, sert iklim şartları, doğal kaynak suları, sahip olduğu mera ve otlaklar, mandaların daha çok doğal otlak ve yaylaklarda çeşitli otlar yiyerek beslenmeleri, besiye çekildiklerinde özellikle Afyon'a özgü haşhaş (yerel tanımlamayla haşkeş) küspesi ile beslenmeleri manda sütüne ayrı bir lezzet vermektedir. Bu süttten yapılan kaymak ayrı bir lezzet ve dayanıklılığa sahiptir. Kimyasal analiz raporuna göre Afyon Kaymağı analiz raporu; Su (rutubet) %33 Kuru Madde %67 (Yağ %62, Azotlu madde (Protein), %3,50 Süt Şekeri (Laktoz), %1,10 Kül değeri %0,40) şeklindedir.

Üretim Tekniğı : Sabahın erken saatlerinde sağılan manda sütleri süzülür, 2-2,5 litrelik bakır kaymak tavalarının yarısına gelecek şekilde aktarılır. Tava, ağır yanan ocağın (Kuzinenin) veya mangal kömürü ateşinin üzerine alınır. Süt kabarcıncaya kadar yüzeyde oluşan tabaka kırılmadan pişirilir. Ocaktan alınarak üzerine bir bez örtülür. Ardından daha kalın bir örtü örtülerek akşama kadar bekletilir. Akşam sütleri sağılıp, süzülür, Tavaların yüzeyinde biriken kaymak tabakasının etrafı büyükçe bir iğne ile çizilip tava ile bağlantısı kesilir. Süzülen sütler, kaymak tabakasının kenarından yavaş yavaş tavaya aktarılır ve tava iyice doldurulur. Ocağa alınır ve süt taşırılmadan kabarcıncaya kadar tekrar pişirilir. Ocaktan alınır ve üzeri örtülerek 5-6 saat daha bekletilir. Sonra üzerleri açılıp, tavalara kışın soğuk bir yere, yazın bozdolabına alınır. Ertesi sabah tavalarda oluşan kaynaklar iğne yardımı ile önce + şeklinde kesilir. Sonra tava ile de bağlantısı kesilerek, elle tavadan alınıp kaymak tabaklarına yerleştirilir.

Denetim : Yukarıda belirtilen özelliklere uygun üretimin yapılması; Afyon Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı, Afyon Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi, Afyon Esnaf Odaları Birliği Temsilcisi, İl Sağlık Müdürlüğü Temsilcisi, AKÜ Gıda Mühendisliği Temsilcisi, Afyon Ticaret Odası Temsilcisi ve Afyon Ticaret Borsası Temsilcisi'nden oluşacak Denetim Kurulu tarafından denetlenir. Denetim Kurulu'nun Görevleri :Afyon Kaymağı menşee adını kullanmak isteyen kaymak üreticileri ve satıcılarının başvurusunu değerlendirip kabul veya reddetmek; bu adı kullanan kaymak imalatçıları yılda en az üç defa mutata olarak denetlemek; haksız veya kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurmak ve şikayet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapmaktır. Denetim Kurulu yılda üç defa mutata olarak toplanır ve uygunluk denetimi yapar. Denetim Kurulu üyelerinin her bir kamu hizmeti yapan kurumların temsilcisi olduklarından bu iş için ayrıca bir ücret ödenmez.