

**No: 1482 – Mahreç İşareti**

**MENGEN PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**MENGEN BELEDİYESİ**  
**MENGEN KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1482
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.10.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2018/205
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.11.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Mengen Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: 1. Mengen Belediyesi 2. Mengen Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 1. Türkbeyli Mah. Atatürk Cad. 14840 Mengen BOLU 2. Türkbeyli Mah. Hükümet Sok. No:2 14840 Mengen BOLU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bolu ili Mengen ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Mengen Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Peyniri, inek veya koyun sütü kullanılarak Bolu ili Mengen ilçesinde üretilen az yağlı ve yarı sert bir peynirdir. Açık sarı renkte, silindirik şeklinde ve kaşar peynirine benzer bir görünümüne sahiptir.

Mengen Peyniri taze olarak ya da tavada veya ızgarada kızartılarak tüketilebilir.

Mengen Peynirinin bazı kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kuru Madde (%)	Kül (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Tuz (%)	pH
51,4 ± 5,34	3,57 ± 0,73	19,05 ± 4,99	24,0 ± 3,29	2,19 ± 0,85	5,72 ± 0,44

Mengen Peyniri ile ilgili en eski kayıtlara 20. yüzyıl başlarında yazılan salnamelerde rastlanmaktadır. 1916 yılına ait Bolu'nun ilk, Osmanlı'nın son salnamesi olan Müstakil Bolu Sancağı Salnamesinde Mengen Peynirinin kaşar peynirine yakın bir tat ve lezzette olduğu, Bolu Livası 1921-1925 Senesi Salnamesinde ise Gerede kazasına bağlı Mengen nahiyesinin peynirinin meşhur olduğu belirtilmektedir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip Mengen Peyniri, Bolu ili Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Mengen Peynirinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen inek veya koyunların sütü kullanılır.

1 kg Mengen Peyniri üretimi için yaklaşık 10 l süt gereklidir. Sağılan ve soğuk zinciri bozulmadan üretime alınan çiğ inek veya koyun sütü, tülbent ile süzülerek bir kazana doldurulur. Süt, en az 63°C'de 30 dakika pastörize edilir. Pastörize edilen süt, mayalama sıcaklığı olan 37°C'ye hızlı bir şekilde soğutulur. Pıhtı oluşumu için 10 ml içme suyuna 5 ml endüstriyel şirden mayası ilave edilir ve bu karışım 10 l süte, homojen dağılım gösterecek şekilde karıştırılır. Mayalanma için kazanın kapağı kapatılır ve kazan sıcaklığının muhafaza edilmesi sağlanır. Mayalanma süresi yaklaşık 1 saattir.

Mayalanma tamamlandıktan sonra, pıhtı kuvveti bıçak ile kontrol edilir. Peynir altı suyu pıhtıdan ayrılmaya başladığında iri karelere veya sekiz eş dilime kesilerek pıhtı kırılır ve 5 dakika bekletilir.

Kazan ısıtılmaya başlanır ve teleme kevgir ile yavaşça karıştırılarak dağıtılır. Isıtma, peynir altı suyunun sıcaklığı yaklaşık 50-55°C'ye ulaşana kadar devam eder. Sıcaklığın etkisiyle birleşmeye başlayan teleme, elle peynir altı suyu içerisinde toplanır ve önceden hazırlanmış, içerisinde temiz bir tülbent bulunan altı delikli silindirik peynir kalıplarına yerleştirilerek süzme işlemi gerçekleştirilir.

Kalıpların üzerine en az 2 kg'lık ağırlıklar konularak baskı uygulanır ve 8-12 saat boyunca kalıpta bekletilir. Bu sürenin sonunda elde edilen peynirin dış yüzeyine, ortalama 40 g iri salamura tuzu ile kuru tuzlama yapılır. Kuru tuzlama yapılan peynirler 4°C'de bir gün bekletilir.

Mengen Peyniri, istenen miktarlarda vakum ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. Raf ömrü, ortalama iki aydır.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip Mengen Peyniri, Bolu ili Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Mengen Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Mengen Kaymakamlığının koordinasyonunda; Mengen Kaymakamlığı, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mengen Belediyesi ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve bileşen miktarlarının / oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak, kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz edilmesi.
- Mengen Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.