

No: 724 – Menş e Adı

PINARBAŞI UZUNYAYLA ÇERKES PEYNİRİ

Tescil Ettiren
PINARBAŞI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 724
Tescil Tarihi	: 14.04.2021
Başvuru No	: C2020/045
Başvuru Tarihi	: 06.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Pınarbaşı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicami Mah. Saray Sk. No:13 Pınarbaşı KAYSERİ
Coğrafi Sınırı	: Uzunyayla platosu (Kayseri ili Pınarbaşı ilçesinden başlayarak Sivas ilinin Kangal ve Şarkışla ilçeleri)
Kullanım Biçimi	: Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi ile birlikte ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri; adı geçen coğrafi alanda tam yağlı inek veya koyun sütünden üretilen, sütün kaynama noktasında fermente peyniraltı suyu eklenerek asit ve ısı etkisiyle pıhtılaştırılan, oluşan pıhtıya sepetlerde kalıp halinde şekil verilen, dış yüzeyi iri kaya tuzu ile tuzlanan, kısa sürede kabuk bağlayan, taze veya üretildiği alanda doğal ortamında kuzey rüzgârlarına maruz bırakılarak on beş gün kadar doğal ortamında dinlendirildikten sonra tüketilen, uzun süre dayanabilen yarı sert geleneksel bir peynirdir.

Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri, 1850 yılından sonra Kafkasya'dan göç eden Çerkesler tarafından üretilen ve günümüze kadar otantikliğini koruyarak üretimine devam edilen geleneksel bir peynirdir.

Uzunyayla platosu; Kayseri ilinin Pınarbaşı ilçesinden başlayarak Sivas'ın Kangal ve Şarkışla ilçelerine bağlı mahalle ve köyleri kapsayan alandır. Bu coğrafi alan uzunlamasına bir yayla görünümüne sahip oldukça geniş ve düz bir platodur. Doğu Anadolu bölgesi ile İç Anadolu Bölgesinin ayırım (kesişim) noktasında yer alır.

Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri imalatı mera ve yaylalarda serbest olarak otlatılan koyun veya ineklerin sütlerinden geleneksel yöntemlerle imal edilir.

Coğrafi alandaki kuzeydoğu rüzgârının etkisiyle peynir olgunlaştırılır ve bu yöntemle yarı sert, esnemenen kırılan karakteristik özelliğini kazanır. Ayrıca yörede üretilen yoğurt suyunun fermente edilip ilk maya olarak kullanılır. Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri bu yönleriyle diğer yörelerde üretilen peynirlerden farklılaşır.

Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peynirinin Fiziksel, Duyusal ve Kimyasal özellikleri:

Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peynirinin dış görünüşü düzgün pürüzsüz, ilk gün beyaz peynir görünümünde mat soluk beyaz renkte iken bir hafta sonra krem renginde veya saman sarısı renkte bir görünüş alır. Olgunlaşma süresince oksidasyona bağlı olarak yağlı sert kabuk bağlar. Olgunlaşmış peynirlerde kabuk kalınlığı bir milimetre kalınlıkta ve çiğnenmeyecek kadar serttir. Zamanla kabuk koyu sarı renkte bir görünümündedir. Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peynirinin renk değerleri Hunter renk sistemine göre yapılmıştır (Tablo-1).

Tablo-1: Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peynirinin Renk Değerleri (Hunter)

Numune yaşı ve özelliği	L* değeri aralığı	a* değeri aralığı	b* değeri
1.Gün dış yüzey	32,68±2,53 38,26±0,88	-0,20±0,12 -0,99±0,06	12,41±1,67 16,84±1,05
1.Gün iç yüzey	28,71±0,46 38,70±0,14	-0,47±0,08 -1,66±0,15	13,05±0,98 16,20±0,57
30. Gün dış yüzey	23,79±3,19 33,59±1,31	-0,75±0,23 -1,37±0,29	9,64±0,99 13,03±0,95
30. Gün iç yüzey	27,05±2,75 37,18±1,44	-0,53±0,31 -1,94±0,42	10,08±1,35 16,23±1,24

L* değeri parlaklık indeksini ifade eder.
-a yeşillik +a kırmızılığa

-b maviliğe, +b sarılığa gidişi ifade eder.

Doku: Kesit yüzeyi kendine özgü yarı sert, esnemenen kırılan ve olgunlaşma süresine bağlı olarak kesit yüzeyinde sertlik artar.

Koku: Mayalanmaya bağlı olarak hafif ekşimsi, mayamsı bir kokuya sahiptir.

Tat: Tuzu hissedilmeyen hafif yavan, pişmiş bir tada sahiptir. Olgunlaşma süresince lezzet ve aromasında hafif değişkenlik olabilmekte dıştan içe peynirde hafif tuz tadı da alınır. Ağızda sıvaşmaz.

Şekil: Yuvarlak sepetlerde şekli verilir.

Tablo 2: Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peynirinin Kimyasal Özellikleri

	İnek Peyniri	Koyun Peyniri
Toplam Kuru Madde %	57,14- 59,17	60,25 - 62,79
Yağ %	28,3- 32,9	29,8 - 34,9
Protein%	20,29-24,03	19,37- 23,27
Kuru madde yağ değeri %	45,20-52,33	49,46 -55,58
Tuz%	3,41-3,97	3,41-4,00

Üretim Metodu:

Peynirin ilk mayasının elde edilmesi; coğrafi sınırdan yetişen inek veya koyun sütünden yapılan ev yoğurdunun alt suyu uygun kapaklı cam kavanozlara veya gıdaya uygun plastik kaplara alınarak içerisine bir avuç kuru nohut bırakılarak oda sıcaklığında fermente olması beklenir.

Bu fermentasyon yoğurt alt suyunun tortusu ile yeşilimsi suyu birbirine karışana kadar, yaklaşık 15-20 gün beklenir. Bu süre sonunda elde edilen fermente ürün ilk peynir mayası olarak adlandırılır.

İlk mayadan yapılan peynirlerin alt suyu da yukarıda belirtilen yöntemle fermente edilen peynir mayası kullanılır. Peynirin mayası ilk olarak yörede yoğurt altı suyundan sonrasında yapılan peynirlerin alt suyundan yapılmış, üretildiği dönemden itibaren bozulmadan günümüze kadar ulaştırılmış, aynı maya ile mayalama ve peynir yapımı devam eder.

Peynirin üretim aşamaları;

1.Aşama: Peynirin yapım zamanı nisan-mayıs aylarında (ilkbaharda başlar) başlayıp kasım ayına kadar (sonbaharda sona erer) devam eder. Bu dönemlerde koyun ve inekler serbest meralarda yayılarak yaklaşık 1600-2000 rakımda çeşitli bitkilerden beslenir. Sütleri sağılarak süzgeçten/tülbentten geçirilir. Böylece dışardan herhangi bir yabancı madde var ise ayrıştırılmış olur.

2.Aşama: Çelik-krom kazanlarda süt kaynamaya ulaşıncaya kadar fazla harlı olmayan ateşte kaynatılır. Kaynama zamanı sütün köpürmeye başlamasından anlaşılır. Bu aşamada süt 80-85 °C derece ısıya ulaşır.

3. Aşama: Kaynama noktasına gelen süte önceki üretimden elde edilen ve oda sıcaklığında 10-15 gün süreyle bekletilerek ekşimesi sağlanmış peynir altı suyundan hazırlanan maya, kuvvetine göre süt miktarının %10-15'i oranında ve aralıklarla 3-4 dakika süre ile ilave edilir. 10 litre süte 1,5-2 litre maya katılır. Fermente peynir mayası kazan içindeki sütün en dışından daire olacak şekilde yavaş yavaş dökülür, tahta kaşık ile yavaş yavaş karıştırılır ve süt dıştan içe doğru / ortaya kesilmeye başlar. Mayalama işlemi sırasında peynir mayası süt kesilinceye kadar aralıklarla dökülür. Bu esnada süt kesilir, pıhtı ve peynir altı suyu ortaya çıkar. Bu aşamada mayalama tamamlanmış olur. Mayalamanın bitim işlemi göz kararı ile kazanın içindeki peynir pıhtısı ve peynir alt suyu (sarı-yeşil su) görününceye kadar devam eder. Pıhtı hamur haline dönüştüğünde mayalama tamamlanmış olur.

4.Aşama: Mayalanması tamamlanan süt/peynir pıhtısı hamur halinde ocaktan alınır.

5.Aşama: Ocaktan alınan kazan içerisinden peynir pıhtısı/hamuru süzgeç ile sıcaklığına alınarak yaklaşık 15x15 cm'den küçük 30x30 cm'den büyük olmayacak veya bu ölçüler arasındaki çaplardaki/ebatlarındaki sepetlere alınır. Her bir süzgeç ile sepete koyulan peynir pıhtısı/hamurunun sepete koyulmasında tahta kaşık ile basılarak pıhtının/hamurun suyunu bırakması, sepete yerleşmesi ve yapışması sağlanır. Sepet tam silme dolunca aynı ölçülerdeki diğer sepete ters düz edilerek şekil alması sağlanır. Kalıplanan peynirler 1,5 kg ve üstü ağırlıktadır.

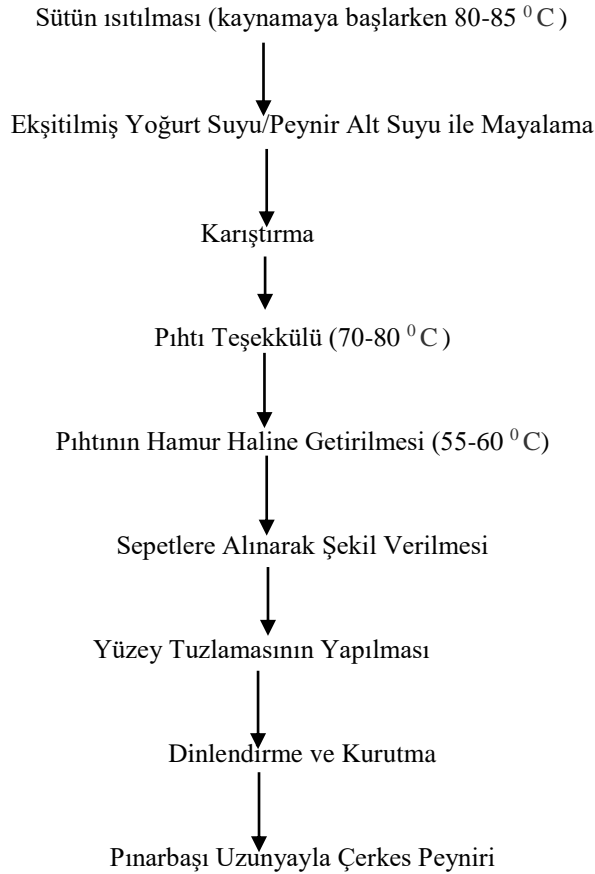
6.Aşama: Şeklini alan peynirin üzerine baskı yapması için sepetin içene geçecek ölçüde peynirin yaklaşık 2-3 katı ağırlık koyulur ki baskı ile peynirin içindeki suyu dışarı atması, kaynaşması/tam yapışması sağlanır.

7.Aşama: Baskıya alınan peynir 8 ila 12 saat (peynirin büyüklüğüne göre) sonra baskıdan alınarak dış yüzeyi iri kaya tuzu (tek sıra peynir tutacak şekilde) ile sıvanır. Bu işlemim baskıdan sonra yapılma sebebi peynirin suyunun tuzu almaması/eritmemesi içindir. Aynı zamanda tuzun su çekme özelliği de olduğundan peynirin kalan suyunu emerek dış yüzeye yapışır/tutar. Tuzlamada peynir ağırlığının %1,5-2 oranında tuz kullanılır. Eğer tuzda eksilme olursa yüzeye eklenir.

8.Aşama: Dış yüzeyinde kuru tuzlama yapılan peynir kuzeydoğu rüzgârına denk gelen yerlerdeki raflarda dinlendirmeye alınır. Dinlendirmeye alınan yerin güneş almaması gerekir. Karayel/poyraz rüzgârını alacak şekilde pencere açık tutularak en az 15 gün, her gün ters düz edilerek dinlendirilir/kurutulur. Süre sonunda peynirlerin yüzeyi nemli bezle silinerek tuzdan arındırılıp, hava şartlarına göre 3 günden bir haftaya kadar kurutulduktan sonra soğuk hava deposuna konur. Peynir rengi günden güne koyu kremden, açık sarıya ve en son sarı rengine ulaşır. Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri taze olarak tüketilebildiği gibi, 15 günlük ön dinlendirmeden sonra 4 °C’de soğuk hava depolarında tüketime sunulur

9.Aşama: 15 gün ön dinlendirme/kurutma yapılan Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri tüketime hazır hale gelir. Bu süre sonunda saklanmaya devam edilmesi durumunda peynir, temiz tülbent bezlere sarılarak veya vakumlanarak +4 derecede 6 ay saklanabilir.

Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peynirinin üretim aşamaları



Denetleme:

Denetimler Pınarbaşı Belediyesi koordinasyonunda ve Pınarbaşı Belediyesi, Pınarbaşı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Pınarbaşı Ziraat Odası, Pınarbaşı Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Birleşik Kafkasya Derneğinden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere (nisan-ekim aylarında) düzenli olarak, ayrıca şikâyet üzerine ve gerek görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan sütün coğrafi sınırdan temini, olgunlaşma aşaması, ürünün duyuşal özellikleri (renk ve tat), üretim metodu ve saklama koşullarına uygunluğu ile Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri ibaresinin ve menşede adı ambleminin kullanımı denetlenir.

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.