

No: 1664 – Mahreç İşareti

AYVALIK KELLE PEYNİRİ / AYVALIK SEPET PEYNİRİ

Tescil Ettiren
AYVALIK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1664
Tescil Tarihi : 22.11.2024
Başvuru No : C2022/000202
Başvuru Tarihi : 28.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri
Ürün / Ürün Grubu : Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Ayvalık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Fevzipaşa Vehbibey Mah. Sahilboyu Cad. 1. Sok. No:1 10400 Ayvalık BALIKESİR
Coğrafi Sınır : Balıkesir ili Ayvalık ve Burhaniye ilçeleri
Kullanım Biçimi : Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresinin altına yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri; koyun, keçi ve inek sütünden ya da bunların karışımı kullanılarak üretilen; sert kabuklu, rengi sarıdan beyaza kadar olabilen, yarıksız ve gözenekli yapıda, sertlik derecesine göre ise ağırlıklı olarak sert ve az da olsa yarı-sert peynir sınıfına giren, salamurada olgunlaştırılmış bir peynirdir.

Süt karışımının oranı, üretici tarafından belirlenmekle birlikte, karışım olarak yer aldığı en az % 10 en fazla ise % 30 koyun ve/veya keçi sütü kullanılır. Sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri yuvarlak ve delikli şekilde olup, kuru maddede en az % 40 süt yağı içeren, tuz oranı kuru maddede en fazla % 6 olan sert ve yarı-sert kategorisindedir. Olgunlaşma süresi peynirin karakteristik görünüşü üzerine önemli bir kıstastır. Olgunlaşma ile birlikte gözenekler irileşir ve en fazla 8 cm çapında homojen olarak yayılır. Sertlik, olgunlaşma süresi ile artar. Sepet şeklinde olması ve olgunlaşma sonunda tuz oranının yüksek olmaması bu peynirin ayırt edici özelliklerindedir.

Tablo 1. Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Sarıdan açık sarıya kadar ve beyaz renk
Kabuk yapısı	Sert
Sertlik derecesi	Sert veya yarı sert
Olgunlaşma süresi	En az 120 gün
Nem içeriği	En çok % 60
Kuru maddede tuz (NaCl)	En çok % 6

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri köklü bir geçmişe sahiptir. Mübadele ile bu bölgeye yerleşen peynir ustaları tarafından üretime başlanmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin üretiminde kullanılan sütler coğrafi sınırda yetişen hayvanlardan temin edilir. Küçükbaş hayvanların beslenmesinin % 80-90'ı mera otlatmasıyla yapılır. % 10-20'si ise yonca ve arpa-yulaf ezmesi (pelet yem) ile yapılır. Büyükbaş hayvanların beslenmesinin ise % 70'i kaba yem ile yapılır. Kaba yemin % 50'si silaj geri kalanı ise karamba, yonca ve samandan oluşur. Pelet yem, beslenmenin %30'unu oluşturur. Pelet yem içeriği ise süt yemi, besi yemi ve arpa-yulaf ezmesidir. Ayrıca, coğrafi sınırda yer alan zeytinyağı fabrikalarında yan ürün olarak ortaya çıkan zeytin yaprakları ve pirina, büyükbaş hayvanların beslenmesinde kullanılır.

Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Toplanan çiğ süt süzülür ve içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırılır. Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına aktararak işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla 57-68 °C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılır. Isıl işleminden sonra mevsimine göre 27-36 °C aralığında değişen mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumu için önemli olup, mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde peynir mayası olarak 100 l süt için 10-20 g şırdan mayası kullanılır. Mayalama işlemiyle oluşan pıhtı nohut tanesi büyüklüğüne ulaşınca pıhtı geleneksel olarak elle veya teleme bıçağı ile kırılır.

Pıhtı, 80-90 °C'deki sıcak su ile ya da cidarlı sistemde ısıtma işlemi uygulanarak haşlanarak kırılır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-50 °C aralığındadır. Olgunlaşma aşamasında peynire özgü gözeneklerin oluşabilmesi için haşlamada daha yüksek sıcaklıklara çıkılmaz.

Haşlama işlemi tamamlandığında teleme, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Yaklaşık 15-30 dakika beklenir ve teleme dibe çöktükten sonra suyu süzülür. İstenen sertlik derecesine göre 60-90 dakika kadar teleme hamur tezgâhına alınarak makarna süzgülerinde sepet şekli verilerek şekillendirilir. Soğuk havada yaklaşık +4 °C'de bir gün dinlendirilir. Peynirin dış kısmı tuz ile aralıklarla ovalanır. 2,5 kg kalıp başına 250-270 g tuz kullanılır, 10-25 °C sıcaklıktaki odalarda 10-21 gün dinlendirilir.

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri % 10-12 tuz içeren salamurada peynir teknelerinde üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılır. Gözenekli yapı oluşumu olgunlaştırma işlemi sırasında gerçekleşir.

Olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur. Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 4 °C'nin altındaki sıcaklıkta gerçekleştirilir.

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

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peynirinin köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peynirinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinasyonunda, Ayvalık Belediyesi, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde kullanılan çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
2. Sütün ve mayanın uygunluğu.
3. Özellikle olgunlaşma süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
4. Ürünün renk, sertlik, gözenekli yapı özelliklerinin uygunluğu.
5. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
6. Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet 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.