

No: 727 – Mahreç İşareti

MARAŞ PARMAK / SIKMA PEYNİRİ

Tescil Ettiren

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 727
Tescil Tarihi : 17.04.2021
Başvuru No : C2016/082
Başvuru Tarihi : 19.09.2016
Coğrafi İşaretin Adı : Maraş Parmak / Sıkma Peyniri
Ürünün Adı : Peynir
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bul. No:25 Dulkadiroğlu
KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınırı : Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi : Maraş Parmak/Sıkma Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Parmak/Sıkma Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Parmak/Sıkma Peyniri, pastörize edilmiş inek/keçi/koyun sütlerinden veya bunların karışımından üretilen, sıcak suda iki parmak (yaklaşık 2-3 cm) genişliğinde şekil verilen bir peynirdir. Üretimden sonra her hangi bir işlem yapılmadan yenilebildiği gibi her çeşit börek ve güveç yapımında ve tuzu alınmak suretiyle tatlı yapımında kullanılabilir.

Kahramanmaraş'ta yaylacılığın olduğu kesimlerde yağ, peynir ve yoğurt yaz-kış beslenmenin ana öğeleridir. Önceleri çiğ koyun veya keçi sütünden sadece yaz aylarında üretilen parmak peyniri günümüzde, inek/keçi/koyun sütlerinden veya bunların karışımından her mevsim üretilir. Kahramanmaraş'ta parmak peynirinin üretildiğine dair en eski resmi kayıt 1969 yılına aittir.

Maraş Parmak/Sıkma Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Kuru Madde (%)	44-50
Nem (%)	50-56
Yağ (%)	20-23
Kuru Maddede Süt Yağı (%)	45-46
Protein (%)	20-22
Tuz (%)	4,5-6,5
pH	5-5,7
Titre Edilebilir Asidite (g laktik asit/100g)	0,5-0,7

Maraş Parmak/Sıkma Peyniri Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine göre tam yağlı ve sert peynirler sınıfına girer.

Üretim Metodu:

Kahramanmaraş sınırları içinde yetiştirilen hayvanlardan elde edilen inek/keçi/koyun sütü veya bunların karışımı 63°C'de 30 dakika ısıtılır. Gerekli takdirde (sütün kalsiyum ve protein değerleri arasında doğal dengeyi sağlamak için) 42-45 °C'de iken % 0,02 oranında kalsiyum klorür ilave edilir. 30 ± 1°C'ye kadar soğutulan süte % 0,010 oranında yaklaşık on kat soğuk suyla seyreltilmiş rennet katılır. Pıhtı tam oluştuğunda (45-75 dakika sonra) kesme bıçağı ile yaklaşık 3x3x3 cm ebatlarında kesilir. Peynir altı suyu süzülen pıhtı cendere bezinde toplanır ve üretimde kullanılan süt miktarının beşte biri ağırlığındaki baskı peynir üzerine 1-2 saat süreyle uygulanır. Teleme üzeri örtülü olarak oda sıcaklığında (22-24°C) fermente (titre edilebilir asidite laktik asit cinsinden % 1,0 -1,2) oluncaya kadar (yaklaşık 10 saat) bekletilir. Kalıp halindeki peynir 5x3, 5x2 cm ebatlarında kesilerek parçalara bölünür. 65-70 °C'de 5 dakika süreyle haşlanır ve el ayasında sıkılarak şekillendirilir. Peynir soğuduktan sonra %1 oranında kuru tuzlama yapılır. Salamura işlemi bir gün sonra uygulanabilir ve %12-13 oranında sodyum klorür içeren su kullanılır. Ambalajlanan peynirler 4± 1°C'de muhafaza edilir.

Coğrafi Sınırdaki Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Maraş Parmak/Sıkma Peynirinin yapımında Kahramanmaraş ili içinde yetiştirilen inek/keçi/koyunlardan elde edilen süt kullanılır. Üretimin tüm aşamaları Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş İl Sağlık Müdürlüğünde görevli konusunda uzman en az 3 kişiden oluşur. Denetimler, yılda bir kere düzenli olarak ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii;

1. Maraş Parmak/Sıkma Peynirinin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğini kontrol eder.
2. Kullanılan sütün menşeyini kontrol eder.
3. Gerekli görüldüğünde ürünün kuru maddesi, nem miktarı, yağ oranı, kuru maddede sütün yağ oranı, protein oranı, tuz oranı ve titre edilebilir asidite değerlerini kontrol eder.

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.