

No: 1597 – Mahreç İşareti

BERGAMA TULUM PEYNİRİ

Tescil Ettiren

BERGAMA TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1597
Tescil Tarihi	: 06.06.2024
Başvuru No	: C2020/012
Başvuru Tarihi	: 15.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bergama Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bergama Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Atatürk Bul. 98 1 35700 Bergama İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Bergama ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bergama Tulum Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Tulum Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bergama Tulum Peyniri; Bergama ilçesinin Kozak Yaylasında (Madra Dağları) otlatılan ineklerin sütlerinden veya inek, koyun ve keçilerin sütlerinin karışımından üretilip salamurada olgunlaştırılan tam yağlı, yarı sert, gözenekli bir peynirdir. Üretimde sadece inek sütü kullanılabileceği gibi %40-50 inek , %30-40 koyun ve %20-30 keçi sütü karışımı da kullanılabilir.

Bergama Tulum Peyniri geçmişi Orta Asya'dan Anadolu'ya göç edip Bergama civarına yerleşen Yöröklere dayanan, önceden deriye basılarak üretildiği için tulum peyniri olarak anılmaktadır. Fakat günümüzde ise tenekede salamurada olgunlaştırılarak üretilen kurumadde (ort. %58) ve yağ (ort. %30,5) oranı yüksek bir üründür. Bu yüzden salamura da olgunlaştırılmış peynir kategorisine girmektedir.

Coğrafi sınır kış aylarında fazla yağış alır ve bu nedenle fıstık çamı ormanları ile kaplıdır. Deniz seviyesinden 500 ile 1000 m arasında bir yükseltiye sahiptir. Ayrıca Kozak Yaylası florasında toplam 47 familyaya ait 147 cins ve bu cinslerin altında 244 bitki taksonu bulunur. Flora içerisinde bulunan *Stachys cretica* subsp. *smyrnaea*/izmirdeliçayı (Lamiaceae) ve *Stipacacuminis*/egekılacı (Poaceae) bitki türleri coğrafi sınır içerisinde yetişen 2 ayrı endemik tür olup Bergama Tulum Peyniri üretiminde kullanılan sütler bu bitkilerin yetiştirildiği otlaklarda beslenen hayvanların sütünden elde edilir.

Bergama Tulum Peynirinin en önemli ayırt edici özelliği koyunların, keçilerin ve ineklerin Kozak Yaylası'ndaki bitki örtüsü ile beslenmesinden dolayı yöredeki bitkilerden kaynaklı birçok terpenler ve türevlerinin (α/β -Pinen, o/p/m-Kimen, Limonen, p/m-Kresol, α -Guaiene, α -Kubeben, Geraniol, (+)-Sitronellal, β -Karyofilen, Pterin, δ -Kadinen, α -Humulen, β -Selinen, Farnesan, α -Longipinen, İzobisiklogermacrene, Kamfen, Dihidromirkene, Fiten) peynirin aromasına katkıda bulunmasıdır. Bergama Tulum Peynirinin bileşiminde bulunan esterler peynir aromasına 'meyvemsi' bir aroma ile katkıda bulunurken, asetik asit 'sirke', propiyonik asit 'sirke ve dil ısırtıcı, peynirimsi', bütanoik asit 'tereyağımsı', diğer yağ asitleri ile 'peynirimsi' aroma ile katkıda bulunurlar. Böylece Bergama Tulum Peyniri kendine has aromasını üretim ve olgunlaştırma aşamasında kazanır.

Tablo 1. Koyun, keçi ve inek sütünden üretilen Bergama Tulum Peynirinin özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	40,0-45,0
Kuru madde (%)	55,0-60,0
Yağ (%)	25,0-35,0
Yağsız peynir kitlesindeki nem (%)	57,0-64,0
Yağsız kuru madde (%)	21,5-31,5
Kuru maddede yağ (%)	46,5-59,0
Protein (%)	23,2-25,0
Tuz (%)	2,2-3,2
Kuru maddede tuz (%)	3,8-6,0
Kül (%)	3,1-6,1
pH	5,00-5,33

Olgunlaşma indeksi	25,7-30,1
--------------------	-----------

Tablo 2. İnek sütünden üretilen Bergama Tulum Peynirinin özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	40,0-45,0
Kuru madde (%)	55,0-60,0
Yağ (%)	25,0-35,0
Yağsız peynir kitlesindeki nem (%)	57,0-64,0
Yağsız kuru madde (%)	20,6-30,0
Kuru maddede yağ (%)	49,9-59,8
Protein (%)	22,9-25,2
Tuz (%)	2,4-3,7
Kuru maddede tuz (%)	3,9-6,7
Kül (%)	4,4-5,5
pH	5,00-5,33
Olgunlaşma indeksi (%)	25,7-30,1

Tablo 3. Bergama Tulum Peynirinin uçucu bileşenleri

Bileşen	Değer
Butanoik asit etil esteri (%)	1,34-2,27
Hekzanoik asit etil esteri (%)	2,61-7,44
Oktanoik asit etil esteri (%)	1,82-2,95
Dekanoik asit etil esteri (%)	0,67-1,00
Dodekanoikasit etil esteri (%)	0,06-0,69
Asetik asit (%)	2,35-3,87
Propiyonik asit (%)	0,18-0,36
Bütanoik asit (%)	12,28-5,85
Pentanoik asit (%)	0,15-0,19
Hekzanoik asit (%)	26,23-34,51
Oktanoik asit (%)	16,76-2059
Dekanoik aist (%)	7,42-12,07
9-dekanoik asit (%)	0,47-0,78
Dodekanoik asit (%)	0,31-1,62

Üretim Metodu:

Bergama Tulum Peynirinin üretim yöntemi Şekil 1’de verilmektedir. Üretim aşamaları; taze peynirin üretilmesi, ön olgunlaştırma, peynirin tenekeye basılması ve olgunlaştırılması olmak üzere 4 ana basamaktan oluşur. Bergama Tulum Peyniri üretimi, Kozak yaylasında yetiştirilen ineklerden elde edilen inek sütüyle (%100) veya inek, koyun ve keçilerden elde edilen karışım sütlerle (inek sütü: %40-50), koyun sütü: %30-40, keçi sütü: %20-30) üretilir.

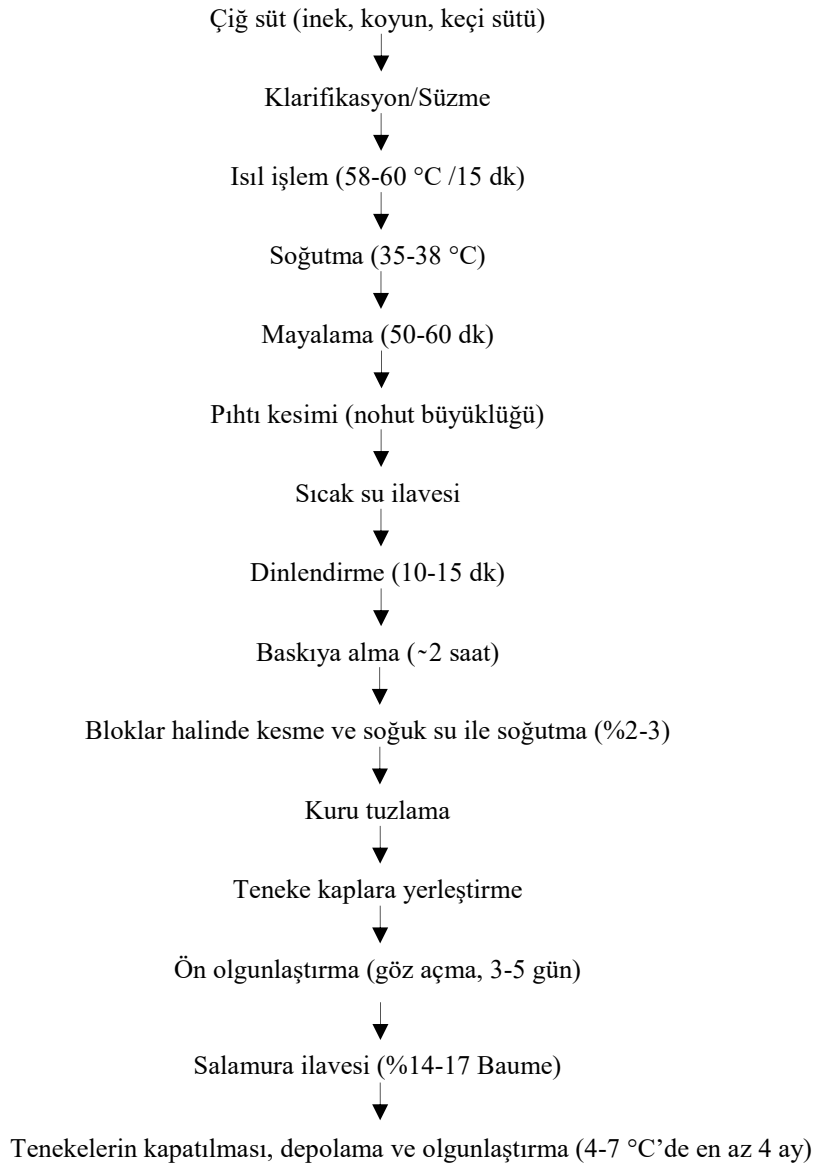
İlk aşamada, uygun koşullarda sağılmış sütler +4 °C’ye soğutulur ve işletmeye getirilir. Ardından filtre edilip kaba pisliklerinden ayrılarak 58-60 °C’de 15 dk. ısıtılıp işleme tabi tutulur ve mayalama sıcaklığına (35-38 °C) kadar soğutulur. Ticari peynir mayası ilave edilerek (yaklaşık 150-200 ml peynir mayası/ton süt) 50-60 dk. içinde pıhtı kesim olgunluğuna gelecek şekilde mayalanır. Oluşan pıhtı teleme bıçağı ile nohut büyüklüğüne kadar parçalanır. Bu aşamada pıhtısı kırılmış telemeye 3-5 litre kadar 50-60 °C’de sıcak su ilave edilir. Sıcak su ilavesinin iki önemli etkisi bulunur. Birincisi, pıhtı tanelerinin daha fazla kasılması sağlanarak pıhtıdan daha fazla peynir altı suyunun uzaklaştırılması sağlanır. Pıhtıdan ne kadar çok peynir altı suyu uzaklaşırsa telemeden daha fazla laktoz ayrımı sağlanır. Böylece, laktozun fermentasyonun kontrolü ve gelişen asitliğin kontrolü de o kadar kolay olur. Ayrıca bu aşamada sıcaklığın birkaç derece yükseltilmesi ile de ortamda daha fazla canlı termofil bakterilerin kalmasına

katkıda bulunulur. Parçalanmış teleme bir müddet peynir altı suyunda bekletilerek dibe çökmesi beklenir. Daha sonra peynir altı suyu ayrılır ve cendere bezi kapatılarak baskıya alınır. Süzme işlemi 1- 2 saat içinde tamamlanır.

Bu aşamadan sonra peynir bloklar halinde kesilir (11x11x21,5) ve üzerlerine soğuk su dökülerek hızla soğutulur. Bergama Tulum Peynirinde asitliğin kontrol altına alınması için pıhtılaştırma, süzme ve baskıya alma işlemi önem taşır. Aksi takdirde gereğinden fazla gelişen asitlik peynirin kolay ufalanabilir olmasına yol açar. Porsiyonlanıp soğutulduktan sonra peynirlere yaklaşık %10 kuru tuzlama yapılır. Bu aşamadan sonra “göz açma” denilen ön olgunlaştırma işlemine geçilir. Bu aşamada tenekelerde bekletilen peynirler her gün alt üst edilerek yeniden tuzlanırlar ve peynir kitlesinde “kuşgözü” büyüklüğünde gözeneklerin oluşması takip edilir. Ön olgunlaşma aşaması oda sıcaklığında 20-22 °C’de gerçekleştirilir. “Göz açma işlemi”, mevsime bağlı olarak 3 ile 5 gün kadar sürebilir. Bu sürenin sonunda, tenekelere %14-17 Baume düzeyinde tuz içeren salamura ilave edildikten sonra lehimlenir. Tenekelere ilave edilen salamura, üretim esnasında açığa çıkan peyniraltı suyunun 85 °C’de 15 dakika ısıtılmasına tabi tutulmasıyla lorundan ayrılmış peynir altı suyundan hazırlanır.

Bergama Tulum Peyniri üretimine ait akış şeması aşağıda verilmektedir.

Şekil 1. Bergama Tulum Peynirinin üretim akış şeması



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

Geçmiş Orta Asya'dan Anadolu'ya göç edip Bergama civarına yerleşen Yörüklerle dayanan Bergama Tulum Peyniri coğrafi sınırın kültürel ve ekonomik kalkınmasında önemli bir yere sahiptir. Üretimde özellikle Bergama ilçesinde yer alan Kozak Yaylasında otlayan inek, koyun ve keçilerden elde edilen sütler kullanılır ve en az 4 ay olgunlaştırma işlemine tabi tutulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bergama Tulum Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçektleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bergama Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bergama Belediyesi ile Bergama Ticaret Odası'ndan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan sütlerin coğrafi sınır içerisinde bulunan Kozak Yaylasında otlayan hayvanlardan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle taze peynirin üretilmesi, ön olgunlaştırma aşaması (göz açma), peynirin tenekeye basılması ve olgunlaştırma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Bergama Tulum Peyniri ibaresi 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.