

**No: 628 – Mahreç İşareti**

**MANYAS KELLE PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**MANYAS KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 628
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.12.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2019/123
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.09.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Manyas Kelle Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Manyas Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Çarşı Mah. Hükümet Cad. No:19 Manyas BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Balıkesir ili Manyas, Bandırma ve Gönen ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Manyas Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Manyas Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Manyas Kelle Peyniri; Balıkesir iline bağlı Manyas ilçesinin adıyla bilinen yöresel bir peynirdir. Manyas Kelle Peyniri, kendine özgü yöntemler ile üretilir.

Manyas Kelle Peyniri; 2-3 mm kalınlığında sert kabuklu, sarıdan açık sarıya kadar ve beyaz renkte olabilen, yarıksız, gözenekli yapıda, tat olarak tuzlu ve kendine has aromaya sahip, sertlik derecesine göre ise sert peynir sınıfına giren bir peynirdir.

Manyas Kelle Peynirinin tarihi Osmanlı dönemine kadar uzanmaktadır. Tarihçesinde kesin tarih bilinmemekle birlikte üretiminin 250 yıl öncesine kadar uzandığı rivayet edilmektedir. Arnavut göçmenlerinin Balıkesir ili civarına göçü ile birlikte bölgede bu peynirin üretilmeye başlandığı bilinmektedir. Alışlagelmiş ad olarak Manyas Kelle Peynirinin adı, geleneksel üretiminde telemeden peynir altı suyunun süzülmesi için torbalara konulup çengellere asılarak süzülme işleminin gerçekleştirilmesi ve süzülen peynir kitlesinin şeklinin kelleyi andırmasından dolayı peynirin adı bu şekilde bilinir olmuştur.

Manyas Kelle Peyniri; yağlılık sınıfına (kuru madde de süt yağı miktarı) göre tam yağlı veya yarım yağlı peynir sınıfında üretilir.

Manyas Kelle Peyniri salamurada olgunlaştırılan peynir sınıfında yer alır. Çiğ sütün ısıtılması ile üretim söz konusu olup Manyas Kelle Peyniri üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arz edilir. Peynirin nem içeriği en çok % 60 ve kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla % 7,5'tur.

### **Üretim Metodu:**

Manyas Kelle Peyniri, belirtilen coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen çeşitli ırklara ait koyun ve inek sütleri ya da bu sütlerin karıştırılması ile üretilir. Koyun sütü miktarının üç aylık (nisan, mayıs, haziran) dönemde artışına bağlı olarak bu aylarda üretimde genellikle koyun sütü ya da koyun ve inek sütü karışımı kullanılmakta olup koyun sütünün bulunmadığı diğer aylarda ise üretimde inek sütü kullanılmaktadır.

Çiğ sütün elde edildiği hayvanların beslenmesi; mevsimine göre yem ve bölgenin doğal bitki örtüsü ile sağlanır. Üretimde kullanılan bu sütler ve uygulanan üretim metodu; peynirin kendine has aroma ve tekstür özelliklerini kazanmasında ön plana çıkar.

Belirtilen coğrafi sınırdan temin edilen çiğ süt öncelikle temizleme aşamasından geçirilerek bulunabilecek kaba kirlilikler süzme işlemi ile ayrılır.

Süzülen çiğ süt, pişirme kazanlarına alınır. Burada ısıtılması tabii tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır. Bu işlemde sıcaklık 50-55°C aralığında olup bu sıcaklık aralığında en az 30 dakika beklenir.

Isıl işlemde sonra süt, mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte 27-35 °C aralığında mayalama işlemi yapılır.

Mayalama işlemi sonucunda pıhtı oluşmaktadır. Pıhtı; sütün peynir mayası yardımıyla asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilir. Elde edilen pıhtı, pirinç tanesi boyutuna ulaşana kadar kesilir.

İstenilen pıhtı büyüklüğüne ulaşıldıktan sonra pıhtının haşlanması aşamasına geçilir. Haşlama suyu sıcaklığının (Teleme, 82-88 °C'deki sıcak su ya da cidarlı ısıtma işlemi ile haşlanır.) iyi ayarlanması ürünün tekstür özelliklerini doğrudan etkiler. Üretimde ustalık becerisi ve bileşen listesine göre uygulanan sıcaklıklar farklılıklar gösterse de peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-45 °C aralığında seyrederek.

Haşlamada yeterli ısı işlem uygulanmazsa pıhtı parçaları çok yumuşak olur ve üretimin ilerleyen safhalarında şişme vb. üretim hatalarına neden olur. Haşlamada yüksek sıcaklıklara çıkıldığı takdirde ise olgunlaşma sürecinde Manyas Kelle Peynirine özgü gözenekler oluşmaz.

Haşlama işlemi sonrasında teleme, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Daha sonrasında teleme delikli ve süzme niteliğine sahip gıda ile temasa uygun paslanmaz kalıplara alınır. Bu kalıplarda 12-16 saat kadar baskılama yapılır. Baskılama işleminden sonra blok haldeki Manyas Kelle Peyniri üretilmiş olur.

Blok haldeki peynir daha küçük ebatlarda bölünerek salamura içerisinde 10-21 gün ve 10-20°C sıcaklık aralığında bulunan odalarda dinlendirilir. Bu safhada peynirin içerisine tuz alması, gözenekli yapı oluşumu gibi karakteristik özelliklerin kazanılması durumuna göre salamurada kalma süresi sonlandırılır. Daha sonra gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması adına Manyas Kelle Peyniri, üretim tarihinden itibaren salamurada en az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzaya uygun hale getirilir.

Ürün olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur. Manyas Kelle Peynirinin muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 10°C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

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

Geçmiş Osmanlı dönemine kadar uzanan Manyas Kelle Peynirinin ürüne özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirmesi ve belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Bu sebeple Manyas Kelle Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Manyas Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Manyas Kaymakamlığı, Manyas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Odası, Manyas Süt Üreticileri Birliği, Bandırma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gönen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Balıkesir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer kişinin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır ve şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Manyas Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; Manyas Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımı, üretimde kullanılan çiğ sütün temini, olgunlaşma süresi, ürünün duyu özellikleri (renk, tat, gözenekli yapı) ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.