

**No: 907 – Mahreç İşareti**

**ÇANKIRI KÜPECİK PEYNİRİ**

Tescil Ettiren  
**ÇANKIRI BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 907
<b>Tescil Tarihi</b>	: 01.10.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/005
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.12.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çankırı Küpecik Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çankırı Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No:15 Merkez 18100 ÇANKIRI
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Çankırı ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çankırı Küpecik Peyniri ibaresi, aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Küpecik Peyniri ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Küpecik peyniri Çankırı ilinin hemen hemen her yerinde üretilen yöresel bir peynirdir. Çankırı halkı için küpecik peyniri önemli bir kültürel özellik taşımasının yanı sıra bölgede yapılan kış hazırlıkları kapsamında da önemli bir yer tutar. Yaz mevsiminin başlamasıyla köylerde komşular arasında sütlerin sırayla birleştirilmesi yolu ile peynir yapılır. Çankırı'nın hemen hemen her ilçesinde üretilen Çankırı Küpecik Peyniri toprak küplere bastırılarak olgunlaştırılır. Çankırı Küpecik Peyniri bölge için geleneksel ve kültürel özellikleri barındırması açısından oldukça önemli bir değerdir. İlde yapılan ve panayır festivali olarak adlandırılan geleneksel tarihi etkinliklerde kurulan Yöresel Yaran Sofrasında küpecik peyniri diğer yöresel ürünlerle birlikte sunulur.

Çankırı Küpecik Peynirinin yapımında telemeye ısı işlem uygulanmaz.

Çankırı Küpecik Peynirinin ayırt edici özelliklerini kazanmasında rol oynayan faktörler aşağıda sayılmaktadır.

- Mayalamada şirden mayasının kullanılması
- Peynirin sırlı toprak küplere basılması
- Küplerin ağzının pamuklu bez ile kapatılması
- Olgunlaştırmanın kumda yapılması

#### **Fiziksel ve Kimyasal Özellikler:**

- Kuru madde: en az %55
- Kül: %2,45-5,8
- Yağ: %25 ≤ süt yağı <45
- Protein: %19,47-26,29
- Asitlik: %0,58-2,3
- pH: 5,03-6,3

#### **Üretim Metodu:**

1. **Sütün temin edilmesi:** Çankırı ili meralarında yetiştirilen inek sütleri toplanır.
2. **Çiğ sütün yağ oranının ayarlanması:** Yarım yağlı Çankırı Küpecik Peyniri için yağ oranı %2,5-2,8 arasına ayarlanır.

3. **Isıtma:** Çiğ süt mayalama sıcaklığında ısıtılır. Söz konusu sıcaklık 35°C'dir.
4. **Mayalama:** Sütü 60 dakika içinde pıhtılaştırarak kadar doğal şirden mayası (doğal şirden mayası bulunmadığı hallerde ticari buzağı şirden mayası kullanılabilir) ile mayalama işlemi yapılır. Doğal şirden mayası oranı yaklaşık %1'dir.
5. **Pıhtı Kırma:** Kaşık veya bıçak ile karıştırılarak pıhtı kırılır.
6. **Peynir Altı Suyunun Süzülmesi:** Pıhtının çökmesi yani peynir altı suyunun yüzeye çıkması için 10 dakika dinlendirme yapılır.
7. **Presleme:** Üstte biriken peynir altı suyu kaplar aracılığıyla uzaklaştırılır. Teleme ise kaput bezinden yapılmış torbalara alınır. Ağzları bağlanan torbalar prese yerleştirilir.
8. **Baskılama:** Peynir altı suyu tamamen süzülene kadar baskılama işlemine devam edilir. Bu işlem 90 -120 dakika kadar sürer.
9. **Rendeleme ve Tuzlama:** Torbalardan alınan baskılanmış teleme rendelenerek katkısız ve doğal kaya tuzu ile tuzlanır. Tuzlamada Çankırı'da yer alan tuz mağarasından çıkarılan tuz kullanılır. 1 kg teleme için 25-30 g arasında kaya tuzu kullanılmalıdır.
10. **Küplerin Temizlenmesi ve Hazırlanması:** Topraktan yapılmış, gıda ile temasa uygun sırlı küpler temizlenip peynir altı suyu ile doldurularak 24 saat bekletilir.
11. **Peynirin Küplere Basımı:** İçindeki peynir altı suyundan arındırılan küplere peynir el yardımı ile sıkıca basılır.
12. **Küplerin Ağzının Kapatılması:** Küplerin ağız kısmına isteğe bağlı olarak kınalı üzümüne ait asma yaprağı konularak üzeri temiz bir bezle kapatılıp 1 hafta ters çevrilmiş şekilde soğuk hava ortamında kontrollü bir şekilde acı suyunu salması sağlanır.
13. **Baş Bezinin Kontrolü ve Değişimi:** Küplerin ağzına bağlanan bez ve eğer kullanılmışsa asma yaprağı 3 ya da 4 günde bir kontrol edilerek yenilenir.
14. **Olgunlaştırma:** Küpler soğuk hava ortamından nem oranı %42 olan ve altı ince kum serili bölüme alınır. Burada küpler boyun kısmını 8-10 cm örtecek şekilde ters çevrilerek kuma gömülür. İlk 15 gün boyunca 3 ya da 4 günde bir defa olmak üzere baş bezi değişimi ve kontrolü sürdürülerek toplamda en az 120 gün süresince bu alanda olgunlaştırmaya bırakılır.
15. **Etiketleme ve Piyasaya Arz Edilmesi:** Olgunlaştırma evresini tamamlayan Çankırı Küpecik Peyniri, dış temizlik işlemlerinin ardından etiketlenerek piyasaya arz edilir. Ürünün etiketinde; Çankırı Küpecik Peyniri ibaresi ve logosu; mahreç işareti amblemi; peynirin üretim tarihi ve son kullanma tarihi; yarım yağlı olduğu ve "Çiğ süttten üretilmiştir." açıklaması yer alır. Etiketle belirtilen üretim tarihi, son kullanma tarihi, yarım yağlı olduğu ve "Çiğ süttten üretilmiştir." açıklaması, ürün adı ile aynı yüzde ve aynı puntoda olmalıdır.

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

Çankırı Küpecik Peynirinin üretiminde Çankırı Tuz Mağarasından çıkarılan kristal kaya tuzu kullanılır. Üretim aşamalarının tamamı Çankırı ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetim mercii; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde, Çankırı Belediyesi, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çankırı Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Çankırı İl Ticaret Müdürlüğünde görevli konusunda uzman en az 3 kişiden oluşur. Denetimler yılda 1 defa, şikâyet olması veya gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde kontrol edilecek hususlar aşağıda belirtilmiştir.

- Üretimde kullanılan tuzun menşei
- Mayalama ve olgunlaştırma koşulları

- Kullanılan küpler ve olgunlaştırma süreci

Denetim mercii kamu veya özel kuruluşlarda veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.