

No: 1565 – Mahreç İşareti

AĞRI TULUM PEYNİRİ

Tescil Ettiren
AĞRI İL ÖZEL İDARESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1565
Tescil Tarihi	: 29.03.2024
Başvuru No	: C2021/000465
Başvuru Tarihi	: 05.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ağrı İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fırat Mah. Yaşar Kemal Cad. No: 269 Merkez AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Tulum Peyniri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Tulum Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Tulum Peyniri; Ağrı ilinde yetiştirilen inek ve Akkaraman/Morkaraman ırkı koyundan elde edilen sütlerin, %90-95 oranında koyun sütü ve %5-10 oranında inek sütü olacak şekilde ticari şirden mayası ile mayalanması, oluşan teleminin parçalanması/ufalanması, tuzlanması ve deri tulum/plastik bidona basılarak en az 4 ay olgunlaştırılmasıyla elde edilen yarı yumuşak ve tam yağlı tulum peyniridir. Herhangi bir ticari starter kültür kullanılmadan üretilir.

Ağrı Tulum Peyniri yüksek kuru madde, kuru maddede yüksek yağ oranı ve düşük pH özelliklerine sahiptir. Düşük pH dolayısıyla kırılabilir bir yapıya sahip olmasına karşın yüksek yağ içeriği bu kırılabilirliği büyük ölçüde bertaraf eder. Yapısında bulunan bazı esterler (etilasetat, etilbanoat, etil hekzanoat ve etiloktanoat ve etil dekanat), organik asitler (asetik asit) ile kısa ve orta zincirli serbest yağ asitleri (bütanoik, hekzanoik ve oktanoik) nedeniyle meyvemsi ve tereyağımsı bir aromaya sahiptir. Ağrı Tulum Peyniri, hem organik yağ asitleri hem de lipoliz sonucu süt yağından ayrılan serbest yağ asitleri nedeniyle dil üstünde ısırtıcı his uyandırır. Tüketildiğinde genizde bıraktığı retronazal aroma orta düzeyde ve kalıcı olur.

Ağrı Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, bahar ve yaz aylarında coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan elde edilir. Ağrı ili, etrafı dağlar ile çevrili Ağrı Ovası ve Patnos Ovasından oluşur. Ortalama rakım 1640 m, yıllık en düşük ortalama sıcaklık 6,2 °C, en yüksek ortalama sıcaklık 13 °C civarındadır. Bölgede nisan ve mayıs ayları yıllık yağmur şeklinde yağışın en fazla olduğu aylardır. İlkbahar ve yaz aylarında güneş enerjisi en yüksek düzeye erişir. Bütün bu faktörler, bölgede hızlı bir vejetasyonun başlamasına neden olur ve süt hayvanları mayıs, haziran, temmuz ve ağustos aylarında zengin bir yeşil bitki örtüsü ile beslenme olanağı bulur.

Ağrı Tulum Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Ağrı Tulum Peynirinin özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	41-42,2
Kuru madde (%)	57,8-59
Yağ (%)	34,4-35,9
Yağsız peynir kitlesindeki nem (%)	63,2-65,3

Yağsız kuru madde (%)	22,3-24,2
Kuru maddede yağ (%)	58,8-61,7
Protein (%)	20,2-21,4
Karbonhidrat (%)	3,1-5,7
Tuz (%)	2-3,1
Kuru maddede tuz (%)	3,39-5
Kül (%)	2,94-3,05
Asitlik (% La)	2,2-2,5
pH	4,5-4,57

Tablo 2. Ağrı Tulum Peynirinin uçucu bileşenleri

Bileşen	Değer
Etil asetat	0-4
2-butanon	0-4,1
Etilalkol	0,46-9,4
2-Butanol	0-4,5
Etilbutanoat	0-0,7
Etilheksanoat	0-2
Etiloktanoat	0-3
Asetik asit	0-13,2
Bezaldehit	0-13
Butanoik asit	8,75-20,4
Etildekanoat	0-3,4
Asetik asit, 2-feniletıl esteri	0-6,2
Hekzanoik asit	16,95-25,5
Eikosan	0-10
Oktanoik asit	14,6-25,6
Heneikosan	0-8,5

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Ağrı Tulum Peyniri, Ağrı ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ağrı Tulum Peynirinin üretimi; teleminin (taze peynirin) elde edilmesi, tuzlanarak deri tulum veya plastik bidona basılması ve en az 4 ay olgunlaştırılması aşamalarından oluşur. Ağrı Tulum Peyniri üretimi, Akkaraman/Morkaraman koyun sütü ile inek sütünün karışımından (%90-95 koyun, %5-10 inek) herhangi bir ticari starter kültür kullanılmadan üretilir. Akkaraman ve Morkaraman sütlerinin yağ ve kuru madde açısından laktasyon ortalaması en az %5 ve en az %16,52'dir. Üretimde kullanılan sütler, bahar ve yaz aylarında (mayıs, haziran, temmuz ve ağustos) coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan elde edilir.

Taze sağılan süt, sağımdan sonra hızla 10 °C'nin altına soğutulularak süt işletmesine taşınır. İşletmeye kabul edilen süt, mayalama sıcaklığına getirilip (35±1 °C) kendi mikroflorası kullanılarak kısmen asitlik gelişimi sağlandıktan sonra (15-20 dk) ticari bir peynir mayası (150-200 ml/ton süt) kullanılarak 50-60 dk içinde pıhtı kesim olgunluğuna gelecek şekilde mayalanır. Bazı işletmelerde ise süt sağılır sağılmaz mayalama sıcaklığına (35±1 °C) ısıtılarak mayalanır (150-200 ml/ton süt).

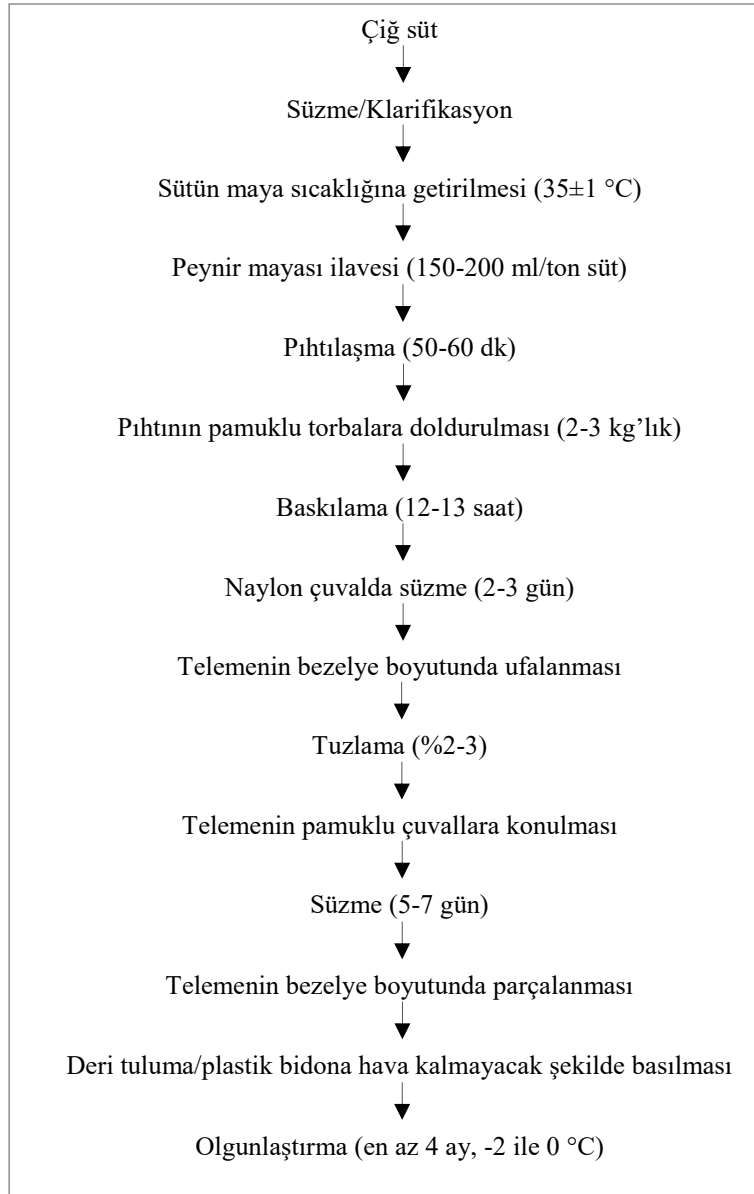
Peynir çiğ süttten üretilir, herhangi bir pastörizasyon/termizasyon işlemi uygulanmaz. Oluşan pıhtı, fazla parçalanmadan süzek adı verilen gıda ile temasa uygun 2-3 kg'lık pamuklu bez torbalara doldurulur. Pamuklu torbalar üst üste konularak, peyniraltı suyunun uzaklaştırılması için 15-20 °C'de yaklaşık 12-13 saat bekletilir. Bu işlem sırasında, torbalar belirli aralıklar ile alt üst edilir ve üst üste konulur. İlk süzme işlemi tamamlandıktan sonra torbalardan çıkarılan teleme parçaları, gıda ile temasa uygun 50 kg'lık naylon çuvallara konur ve süzme işlemine 2-3 gün daha devam edilir. Süzülen teleme, bezelye tanesi büyüklüğünde parçalanıp %2-3 oranında tuzlandıktan sonra

pamuk çuvalara konur ve bu çuvalar tekrar üst üste konularak süzme işlemine 5-7 gün daha devam edilir. Süzülüp tekrar ufalanan teleme, geleneksel olarak keçiden elde edilen deri tulumu veya sert plastikten dar boyunlu bidonlara hava kalmayacak şekilde sıkıca bastırılır. Deri tulumu basılan telemenin süzülme işlemi peynir serumunun derinin gözeneklerinden sızması ile devam eder. Bu işlem, plastik bidonlarda ise bidonların biz adı verilen ucu sivri bir kalın iğne ile delinmesi ile gerçekleştirilir.

Deri tulum veya plastik bidonlara doldurulan teleme, -2 ile 0 °C arasındaki soğuk hava depolarında en 4 ay bekletilerek olgunlaştırılır. Olgunlaşma işlemi tamamlanan Ağrı Tulum Peyniri, gıda ile temasa uygun ambalajlarda (250, 500, 1000 g) piyasaya arz edilir. -2 ile 0 °C arasındaki soğuk hava depolarında 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

Ağrı Tulum Peyniri üretimine ait akış şeması aşağıda verilmektedir.

Şekil 1. Ağrı Tulum Peynirinin üretim akış şeması



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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Ağrı Tulum Peyniri, Ağrı ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Üretimde kullanılan sütler, bahar ve yaz aylarında (mayıs, haziran, temmuz ve ağustos) coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen

hayvanlardan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Tulum Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde, Ağrı İl Özel İdaresi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ağrı Ticaret İl Müdürlüğünden 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. Koyun sütünün temin edileceği üreticilerin listesi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından tutulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan sütlerin, bahar ve yaz aylarında (mayıs, haziran, temmuz ve ağustos) coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan temin edilmesi.
- Özellikle koyun sütü olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle teleminin elde edilmesi, tuzlanarak deri tulum veya plastik bidona basılması ve en az 4 ay olgunlaştırılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Tulum Peyniri ibaresinin, logosunun 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.