

No: 170 – Mahreç İşareti

DİYARBAKIR ÖRGÜ PEYNİRİ

Tescil Ettiren

DİYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 12.04.2012 tarih ve 28262 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’ nin 12 nci maddesi gereğince 15.02.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.12.2020 tarih ve 91 sayılı Bülten

17.01.2022 tarih ve 117 sayılı Bülten

Tescil No	: 170
Tescil Tarihi	: 22.02.2013
Başvuru No	: C2010/007
Başvuru Tarihi	: 15.02.2010
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Örgü Peyniri
Ürün Adı	: Örgü Peyniri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dr. Yusuf Azizoğlu Caddesi No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Örgü Peyniri bileşim yönünden beyaz peynire, üretim teknolojisi açısından ise kaşar peynirine benzemektedir. Söz konusu peynirin yağ oranı yüksek, homojen, plastik telemeli, elastik yapıda yarı sert, kendine özgü karakteristik tat-aromaya sahip, besin değeri yüksek ve tüketici beğenisini kazanan tipik saç örgüsü şeklinde bir peynir çeşididir. Diyarbakır Örgü Peynirinin rengi, krem beyaz veya hafif sarımsıdır, kendine özgü karakteristik hoşça giden tat-aromaya sahiptir. Elle iplik şeklinde ayrılabilir, parlak bir görünüme ve esnek bir yapıya sahiptir.

Beyaz peynir ve kaşar peynirinde görülen gaz kabarcık gözenekleri mevcut değildir. Kaşar peynirinde görülen kabuklaşma Diyarbakır Örgü Peynirinde teşekkül etmemektedir. Ayrıca peynire bayanların saç örgüsü şekli verilmesi ile diğer peynir çeşitlerinden ayrılır. Bu Diyarbakır Örgü Peynirine ait bir diğer önemli özelliktir. Kokusu ve tadı ile beyaz peynir ile kaşar peyniri arasında bir yere sahiptir.

Diyarbakır Örgü Peyniri, geleneksel yöntemlerle mandıra ve aileler de ev tipi olarak üretilmekte olup, koşullarının iyileştirilmesi, tuz ölçer, termometre, kaliteli maya gibi peynircilikle ilgili teknik malzeme, teknik bilgilerle donatılarak kaliteli Diyarbakır Örgü Peyniri özellikleri taşıyan standardı sağlamak mümkündür.

Geleneksel yöntemlerle üretilen Diyarbakır Örgü Peynirinin fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıdaki şekildedir:

Kuru madde: %42,2-62,33

Yağ: %19-26,5

Protein: %21-29,8

Tuz: en fazla % 9,29

Üretim Metodu:

Diyarbakır Örgü Peyniri, genellikle ilkbahar aylarında çiğ koyun sütünden yapılmaktadır. Ancak, yaygın olmamakla birlikte koyun sütünün bulunmadığı veya az olduğu dönemlerde söz konusu peynirin üretiminde keçi ve inek sütleri ile bu sütlerin karışımları da kullanılmaktadır. Örgü Peynirinin geleneksel üretiminde, taze sağılmış çiğ süt, kaba bir şekilde süzildükten sonra ticari veya çoğunlukla ev yapımı sıvı şirden mayasıyla, yaklaşık 1 saat içinde pıhtı oluşacak şekilde mayalanmaktadır. Pıhtı kırıldıktan sonra, peynir altı suyu tamamen uzaklaştırılmakta ve baskıya alınmaktadır. Baskı işlemi ile eşzamanlı olarak teleme fermente olmaktadır. Fermantasyon işlemine sicim çekme veya yaprak açma gibi testlerden sonra son verilmektedir (yaklaşık pH 5). Fermente teleme küçük parçalara ayrılmakta ve yaklaşık % 3 tuz içeren sıcak (70°C -80 °C) salamurada 3-4 dakika süreyle haşlanmaktadır. Haşlama sonrası, teleme yoğrularak yaklaşık 200 g'lık porsiyonlara kesilmekte ve ip şeklinde uzatıldıktan sonra tipik saç örgüsü şeklinde örülmektedir.

Diyarbakır Örgü Peynirinin geleneksel üretim metodlarından bir diğeri de, geleneksel yöntemlerle üretilen yöresel beyaz peynirden yapılan ev tipi üretilmektedir. Şehir ve ilçe merkezlerinde ikamet eden aileler kendi ihtiyaçları veya il dışında ikamet eden yakın akrabaları için üretmektedir. Bu üretim yönteminde, sabahın erken saatlerinde pazara gelen ve koyun sütünden üretilmiş taze tuzsuz beyaz peynir satın alınır, el büyüklüğünde parçalar halinde kesilerek kaynar suya aktarılır. Yaklaşık 5-6 dakika süreyle sıcak suda bekletilerek peynir dilimlerinin yumuşak ve şekil verilebilecek bir kıvama gelmesi sağlanır. Kevgir veya süzgeçle alınan yumuşamış parçalar yoğrularak ip şeklinde uzatılır ve saç örgüsü şeklinde örülür. Daha sonra elde edilen peynir, soğuk suya aktarılır, böylece peynir yapısının sertleşerek şeklinin bozulmadan kalması sağlanır.

Diyarbakır Örgü Peyniri, taze olarak tüketilmekte veya salamurada muhafaza edilerek olgunlaştırılmaktadır. Salamurada muhafaza işlemi için, ambalaj materyali olarak laklı teneke veya plastik bidon kullanılmaktadır. Bu işlem için, peynir ambalaj materyaline düzgün bir şekilde yerleştirilmekte ve peynirin üzerini kaplayacak şekilde yaklaşık % 10-12 tuz içeren salamura ilave edilmektedir. Ambalaj materyalinin ağzı sıkıca kapatılmakta veya lehimlendikten sonra, peynir +4°C - +6°C'da ortalama 90 gün süreyle olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulmaktadır. Tüketime sunulan Diyarbakır Örgü Peyniri uygun koşullarda +4°C - +6°C ısıda 12 ay 1 raf ömrü vardır. Peynir +2°C'da raf ömrü daha da uzayabilir.

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

Diyarbakır Örgü Peyniri ile ilgili uzun yıllardan beri yapılan akademik çalışmalarda, süt ürünleri üretimi ve satışı yapan sektörde ve halk arasında Diyarbakır Örgü Peyniri olarak anılmaktadır. Peynirin yapımında kullanılan koyun sütü, Diyarbakır ilinin hakim koyun ırkları, Akkaraman varyetesi olan Karakaş, Karacadağ Zom koyunu ve İvesi koyunlarından elde edilmektedir. Peynir üretim sezonunda Koyunlar İlimizde ki meralarda extansif olarak beslendiğinden peynire tat ve aromayı veren bölgemize has doğal bitkilerdir. Yörede zengin bir bitki varlığı bulunmakta, 66 bitki familyasından 269 cinse ait toplam 534 bitki türü yetişmektedir. Kendine ve bölgeye has az sayıda endemik ve nadir bitkileri barındıran dağlık alanlar, tür çeşitliliği yönünden zengin bitki örtüsüne sahiptir. Bu bağlamda, ekonomik öneme sahip birçok buğdaygil (Bromus ssp., Atragalus ssp.) ve baklagil (Trifolium ssp., Lathyrus ssp., Vicia ssp., Medicago ssp., Trigonella ssp.) bitkisinin yabani türleri bu bölgede yetişmektedir. Peynir yapılan sütün özel kalitesi yanısıra Diyarbakır ilinin mevsimsel sıcaklığı ile beraber Diyarbakır Örgü Peynirini yapanların bilgi ve maharetleri de yöreye özgüdür. Soğuk hava depolarının olmadığı yerlerde kuzeye bakan ağaçların ıslak zeminine toprak altına peynir ambalajlı olarak gömülme sonbahar geldiğinde çıkarılan bu peynirler daha da lezzet kazanmaktadır.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Diyarbakır Sanayi ve Ticaret Odası, Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanlığı, Diyarbakır Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Diyarbakır İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği ve Diyarbakır İli Süt Üreticileri Birliğinden oluşacak denetim mercii tarafından altı ayda bir gerçekleştirilir. Denetim mercii, şikâyet olması halinde ayrıca denetimler gerçekleştirir.

Denetim mercii; Diyarbakır Örgü Peynirinin örgü şekli, tadı, kokusu, rengi, tuzluluğu, depo ısısı, fiziksel ve kimyasal nitelikleri ambalaj ve etiket uygunluğunu denetler.

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.