

**No: 1560 – Mahreç İşareti**

**TALAS ÇÖREKOTLU ÇÖMLEK PEYNİRİ**

Tescil Ettiren  
**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**  
**TALAS BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1560
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.03.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000412
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.11.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir/Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: 1-Kayseri Üniversitesi 2-Talas Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 1-Mevlana Mah. 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler Talas KAYSERİ 2-Yenidoğan Mah. Pazar Cad. No:10 Talas KAYSERİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kayseri ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; yeterli mayalanma sıcaklığına getirilen sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermantasyona uğratılmasının ardından ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıda ile temasa uygun çömelekler/kaplara sıkıca basılmasının ardından olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve gözeneksiz yapıda, tat olarak tuzlu ve kendine has tadı bulunan, çörekotu tat ve kokusuna sahip bir peynirdir.

Yaklaşık 1 kg Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri üretebilmek için ortalama 10 litre inek sütü kullanılır. Tercihe bağlı olarak en az %25 oranında koyun ve/veya keçi sütü de kullanılabilir.

Üretiminde çeşni maddesi olarak çörekotu kullanılır. Bu nedenle alışlagelen adıyla halk arasında Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri olarak bilinir. Üretiminde çörekotu olarak; *Nigella sativa* L. ve *Nigella damascena* L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohum kısımları kullanılır. Yaklaşık 1 kg Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri için en çok 50 gram çörekotu kullanılır. Kullanılan çörekotu peynirin; kendine has çörekotu tadı, kokusu ile tekstür özelliklerini kazanmasını sağlar.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 4 ay süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; kuru madde miktarı en az %55, kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %5 ve yağlılık sınıfına göre yarım ve/veya tam yağlı peynir sınıfında üretilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür. Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen, Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin Kayseri ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri Bileşenler Listesi (Yaklaşık 1 kg Peynir İçin):

- 10 litre çiğ süt,
- 50 gram çörekotu (en çok),
- Son üründe %5'i geçmeyecek şekilde yeterince tuz,
- 10 ml peynir mayası.

#### Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri Üretim Aşamaları:

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin üretim aşamaları sırasıyla aşağıda verilmiştir:

**Sağım:** Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtılma tabii tutulur. Hemen peynire işlenmeyecek ise 0-4°C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır. Yaklaşık 1 kg peynir üretimi için ortalama 10 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek sütün ve dolayısıyla üretilecek peynir miktarını belirleyen en önemli faktörlerdir. Üretimde genellikle inek sütü kullanılır. Ayrıca tercihe bağlı olarak keçi ve/veya koyun sütü de kullanılabilir.

**Süzme:** Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzektan geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

**Sütün Isıl İşlemi:** Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına konulur. Burada ısıtılma tabii tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır. Bu işlemde sıcaklık 50-55°C aralığında olup bu sıcaklık aralığında en az 30 dakika beklenir.

**Mayalama-Pıhtı Eldesi ve İşlenmesi:** Isıl işleminden sonra sütün soğutulması sıcaklığının mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda oldukça önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte 30-40°C sıcaklık aralığında mayalama işlemi yapılır. Bu aşamada 10 litre süte yaklaşık 10 ml peynir mayası ilave edilerek iyice karıştırılır. Peynirin mayalanması için yaklaşık 1 saat beklenir. Mayalama işlemi sonucunda pıhtı oluşur. Pıhtı; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilen bir üründür.

Elde edilen pıhtı; küçük parçalar halinde kesilerek 10-15 dakika dinlendirildikten sonra süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz bez torbalara doldurulur. Torbaların üzerine; ortalama 5 kg baskı ağırlığı konularak fazla suyunun süzülmesi sağlanır. Bu işlem ortalama 5 saat kadar sürer ve fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Daha sonra süzülen ürünün 24 saat kadar su ile yıkanarak acı suyu alınır. Bu işlem gerçekleştirirken aralıklarla yıkama suyu değiştirilir. Bu işlemlerin tamamında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

**Tuzlama-Olgunlaştırma:** Elde edilen karışım parçalanarak tuzlanır ve iyice karıştırılıp tekrar bez torbalara doldurulur. Bez torbadaki karışıma yeniden baskı uygulanarak kalan suyu uzaklaştırılır. İkinci baskılama işlemi 24 saat kadar sürer. Bu süre sonunda baskıdan çıkarılan karışım yeterince büyük bir kaba konulur ve ufalanır. Boyutları küçültülen karışıma ikinci tuzlama işlemi uygulanır. Daha sonra çeşni maddesi olarak çörekotu ilave edilerek iyice karıştırılır.

Basıma hazır hala gelen peynir gıda ile temasa uygun çömelekler/kaplara hava almayacak şekilde sıkıca basılır ve ağızları sıkıca kapatılır. Daha sonra bu çömelekler/kaplar uygun şekilde ters çevrilerek olgunlaşmaya bırakılır.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin bir ortamda en az 4 ay olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir.

**Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı:** Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları 10°C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Kayseri ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin Kayseri ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin tüm üretim aşamaları, Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Kayseri Üniversitesi ve Talas Belediyesinin koordinatörlüğünde; Talas Belediyesi, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ile Talas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kayseri Üniversitesi ve/veya Talas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu,
- Mayalama-pıhtı eldesi ve işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.