

**No: 764 – Mahreç İşareti**

**VAKFIKEBİR KÜLEK PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**VAKFIKEBİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.06.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.08.2022 tarih ve 130 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 764
<b>Tescil Tarihi</b>	: 25.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/129
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.06.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Vakfikebir Külek Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Vakfikebir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Çarşı Mahallesi, Gülbahar Hatun Cad. Belediye Binası Vakfikebir TRABZON
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Trabzon ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Vakfikebir Külek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Vakfikebir Külek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Vakfikebir Külek Peyniri, uzun yıllardır geleneksel olarak üretilen ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunan, külek adı verilen ahşap kaplar içinde toprak altında veya fındık kabuklarında 3-6 ay olgunlaştırılıp muhafaza edilen peynirdir.

İnek veya koyun sütünden üretilen Vakfikebir Külek Peyniri; peynir mayası (rennet) veya doğal kursak mayası (şırdan) kullanılarak üretilen peynir ile çökelek karışımından oluşur. Peynir ve çökelek küleklere, katmanlar halinde basılır. Böylelikle katmanlı bir görünüme sahip olan Vakfikebir Külek Peyniri, toprak altında veya fındık kabukları içinde suyunu kaybederek olgunlaşırken, tipik bir eskitme peynir tadına sahip olur.

Yörede kursak mayası adı verilen süt buzağularının midesinin kurutulması ile elde edilen şırdan mayası, geleneksel peynir üretiminde kullanılır.

Vakfikebir Külek Peynirinin üretiminde kullanılan külekler, peynire koku ve tat geçişine neden olmayan ladin ağaçlarından yapılır. Ladin ağaçları kesilip birkaç hafta kurumaya bırakıldıktan sonra, el aletleri ile küleği oluşturan parçalar hazırlanır. Henüz taze sürgün olan fındık ağaçları kesilip yaş iken ortadan ikiye bölünür ve bir araya getirilen külek parçalarının etrafını sıkıca saracak şekilde bağlanır.

Vakfikebir Külek Peynirinin tat ve aroması, 3-6 ay olgunlaştıktan sonra gelişir. Ürünün bu ayırt edici özelliği pH ve asitlik takibi ile bulunur. Gerek inek sütünden gerekse koyun sütünden yapılsın toplam asitlik değeri (titrasyon asitliği) laktik asit cinsinden kütlece % 1,5 değerinin üzerine, pH ise 5,3'ün altında inmelidir. Ancak asitlik gelişiminde titrasyon asitliği kütlece %3 değerini asla aşmamalıdır. Bununla birlikte olgunlaşma aşamasında suyunu kaybetmesi ile karakterize su miktarı mutlaka %60'ın altına düşmelidir.

Vakfikebir Külek Peynirinin bir diğer ayırt edici özelliği rengidir. Renk ölçümü peynirin çökelek olmayan kısmının kesiti alınarak tespit edilir. Renk özelliği olarak Hunter renk sisteminde L (siyahlık-beyazlık olarak) 75'in üzerinde olmalıdır. A değeri -2,00 ile +0,75 aralığında; b değeri +17,00 ile +25,00 aralığında yer almalıdır. Toprak altında olgunlaşmanın indikatörü renk değeridir. L değeri ile belirlenen bu süreç rengin beyazdan (L=0) uzaklaşması ile tespit edilir.

Koyun sütünden yapılan, yağ miktarı ve kuru madde miktarı üzerinden ayarlanmış külek peynirlerinin birbirinden ayırt edilmesinde ölçülen b değeri göstergedir. B değeri koyun sütü kullanılan peynirlerde 20'nin üzerindeyken, inek sütü kullanılanlarda 17-20 arasındadır.

Vakfikebir Külek Peyniri tam yağlı, yarım yağlı ve az yağlı olmak üzere üç şekilde üretilir. Kuru madde üzerinden yağ miktarı; az yağlı için %10-25 ve yarım yağlı için %25-45 arasındadır. Tam yağlı için de %45'den fazla olmalıdır.

Vakfikebir Külek Peynirinin protein miktarları %27,5'den fazla, tuz miktarı da kuru maddede %10'un altında olmalıdır.

## Üretim Metodu:

Üretimi ustalık becerisi gerektiren Vakfikebir Külek Peynirinde, geleneksel olarak koyun sütü tercih edilmekle birlikte kolay bulunabilmesi nedeniyle inek sütü de kullanılır. 1 kg peynir üretimi için yaklaşık 10,5 kg süt kullanılır.

Vakfikebir Külek Peyniri üretimindeki ana aşamalar aşağıdaki gibidir.

1. Sütün yağ miktarının ayarlanması (yağlı, yarım yağlı ve az yağlı tipine göre).
2. Doğal kursak mayası (şırdan) veya endüstriyel peynir mayası (rennet) kullanılarak peynirin üretilmesi.
3. Çökelek elde edilmesi.
4. Külekler içerisine bir sıra peynir bir sıra çökelek olacak şekilde peynirlerin basılması.
5. Küleğin gömülüp olgunlaşmaya terkedilmesi, en az 3 en fazla 6 ay sonra çıkarılarak, yüzeyinin kazınması ve tüketime sunulması şeklindedir.

Vakfikebir Külek Peyniri sütün bol bulunduğu ilkbahar ve yaz aylarında yoğun olarak üretilir. Sütler sağılıp imalathaneye getirilir. Ön temizleme işlemi için ince gözenekli bir bez ile filtre edilir. Üretim işleminde kullanılacak sütün yağ içeriği, nihai ürünün yağ içeriğini belirlediğinden, hammadde aşamasında sütlerde standardizasyon yapılır. Bu işlem köylerde bulunan ev tipi krema seperatörleri ile (süt makinası) kremannın ayrılması şeklinde yapılır. Az yağlı ve yarım yağlı peynirlerde kısmen krema ayrılır.

Sütler 70-75 °C'a kadar ısıtılır ve bu sıcaklıkta en az 10 dakika tutulur. Sonrasında 37°C'a soğutulur ve içerisine, yaklaşık olarak %1 oranında kursak mayası eklenir. Kursak mayası bulunmaması durumunda endüstriyel peynir mayası (rennet) kullanılabilir. Hacimsel olarak % 0,012 oranında (1/12,400) maya katılır. 1-1,5 saatlik pıhtı oluşumundan sonra pıhtı kırılır, peynir bezlerinde süzülür ve bezlerde iken üzerine ağırlık konularak baskılır. Bu şekilde peynir altı suyunun önemli kısmı uzaklaştırılır. Bezlerden ayrılan peynirler tuzlanılır.

Vakfikebir Külek Peynirinin üretiminde kullanılan çökelek ayrandan tereyağı elde edilmesi sonrasında kalan kısmın kaynatılması ile elde edilir. Yağı alınmış ayran ısı etkisiyle kesilmeye başlar. Kaynayan ayran kesilmeye başlayınca yaklaşık 5 dakika daha kaynatılır. Soğuyunca bir süzgeçten geçirip sıkılır ve tuzlanır.

Hazırlanan peynirler, yuvarlak veya oval şeklindeki küleklerin içine, önce peynir, bütün ya da tel tel parçalanarak basılır. Üzerine peynirin yarısı kadar çökelek basılır. Bu işlem külek doluncaya kadar devam eder. Küleğin ağız kısmına temiz bir bez geçirilir ve külek sert, kumlu olmayan bir toprağa ya da fındık kabuklarının içerisine gömülür. Burada 3 ile 6 ay arası olgunlaştırılır. Olgunlaşma süresinin sonunda çıkarılır, bez ayrılır, yüzeyi kazınır ve satışa hazır hale getirilir.

Vakfikebir Külek Peyniri, ahşap külek içinde +4 °C'de bütün şekilde vakumlanabilir veya yine +4 °C'de muhtelif ebatlarda kesilerek vakumlanarak saklanabilir. Vakumlu ambalajda ömrü 6 aydır. Eğer vakumlanmadan açık vaziyette satılıyor ise raf ömrü +4 °C'de 30 gündür.

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

Vakfikebir Külek Peynirinin geçmişi eskiye dayanmakta olup kendine has üretim yöntemi, ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı oluşan Vakfikebir Külek Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmelidir.

## Denetleme:

Denetimler, Vakfikebir Belediyesi koordinatörlüğünde ve Vakfikebir Belediyesinden 3 kişi, Vakfikebir Zabıtasından bir kişi ve Vakfikebir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir kişinin katılacağı 5 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Vakfikebir Külek Peynirinin denetimine esas kriterler aşağıdaki gibidir.

1. Üründen dikey bir kesit alınarak bir sıra peynir, bir sıra çökelek olmak üzere katmanlı yapısının açık biçimde görülüp görülmediği.
2. Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak yapılan analizlerin; L, a, b değerleri üzerinden renk ölçümleri, pH değeri, asitlik değeri, yağ değeri (yağlı, yarım yağlı ve az yağlı peynirler için), toplam protein değeri ile tuz içeriği bakımından uygunluğu.
3. Peynirin olgunlaşması için yer altında veya fındık kabuklarının içinde gömülü olarak 3-6 ay bekletilmesi.

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.