

No: 405 – Menş e Adı

VAN OTLU PEYNİRİ

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 27.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 405
Tescil Tarihi	: 31.12.2018
Başvuru No	: C2017/070
Başvuru Tarihi	: 27.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Otlı Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Otlı peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Cad. No:51 VAN
Coğrafi Sınırı	: Van ve Hakkari illeri
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

200 yılı aşkın süredir Van ve Hakkari illerinde üretilen Van Otlı Peyniri; başta koyun olmak üzere, inek veya keçi sütünden veya bunların karışımından, yöre ve çevre illerde yetişen Sirmo, Kekik, Siyabo ve Heliz vb. adlandırılan yaklaşık 20 adet otun eklenmesiyle yapılan, kullanılan süt ve otların farklılığıyla beyazdan sarımsıya doğru değişen renge sahip, orta sertlikte, tuzlu, koku ve aromasına sarımsak ve kekik aroması hakim olan, tuzlama yapıldıktan sonra taze veya salamurada olgunlaştırılarak tüketilen bir peynirdir. Van Otlı Peyniri; telemesine yaklaşık %2 oranında baharat özelliğine sahip otların katılması ve çömlek veya plastik kaplara konularak toprak altında 3-7 ay kadar gömülme suretiyle olgunlaştırılmasıyla beyaz peynirden ayrılmaktadır. Van Otlı Peynirinde kesit yüzeyindeki otlar homojen bir dağılım gösterir. Üretimde kullanılan ot çeşitliliği, tat ve kokuda kendini gösterir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Van ilinden bahsederken, otun katık yapıldığı bir peynirden bahsetmektedir. Van ilinin bitki örtüsünün zenginliği, geçimi hayvancılığa dayanan bölge halkının konar-göçer yaşam sürmesi yabancı bitkileri yakından tanımasını sağlamış ve otlu peynir geleneğini oluşturmuştur. Van Otlı Peyniri yöre insanı tarafından günün her öğünü tüketilmektedir. Eskiden üretimi sadece dağınık aile işletmelerinde gerçekleştirilen Van Otlı Peyniri günümüzde endüstriyel olarak yöredeki pek çok işletmede üretilmektedir.

Gerek koyun sütü üretiminin Nisan, Mayıs ve Haziran aylarında artması, gerekse kullanılan otların yetişmesinin bu aylara rastlaması Van Otlı Peynirinin üretiminin baharda yapılmasını zorunlu kılmaktadır. Ancak otların salamura yapılarak saklanması, Van Otlı Peynirinin üretiminin Temmuz, Ağustos ve sonraki aylara uzatılabilmesine imkan verir. Otlar değişik gıdalarda kullanıldıkları kadar, ekonomik ve ticari öneme de sahiptirler. Peynir yapım mevsiminde üreticiler bu otları dağlardan ve değişik arazilerden toplayarak ihtiyaç fazlasını Van şehir merkezine getirip satışa sunmaktadırlar.

Van Otlı Peynirinin yapımında kullanımı zorunlu olan 6 adet ot ile kullanımı isteğe bağlı olan 13 adet otun yerel adı, Latince adı ve bitkinin hangi kısmının kullanıldığına ilişkin bilgiler Tablo-1 ve Tablo-2’de verilmiştir.

Tablo-1: Van Otlı Peynirinde Kullanımı Zorunlu Otlar

Bitkinin Latince Adı	Yerel Adı	Kullanılan Bölümü
<i>Allium Schoenoprasum L.</i>	Sirmo/Sirik	Yaprak ve Sap
<i>Anhriscus nemorosa</i>	Mendo	Yaprak ve Sap
<i>Ferula Orientalis L.</i>	Heliz	Yaprak ve Sap
<i>Mentha Spicata</i>	Yabancı nane	Yaprak
<i>Thymus Migricus</i>	Kekik	Yaprak
<i>Ferula Sp.</i>	Siyabo	Yaprak ve Sap

Tablo-2: Van Otlı Peynirinde Kullanılan Diğer Otlar:

Bitkinin Latince Adı	Yerel Adı	Kullanılan Bölümü
<i>Lepidium Sativum L.</i>	Tere	Yaprak ve Sap
<i>Ranunculus Polyanthemos L.</i>	Çünk	Yaprak ve Sap
<i>Saponaria Officinalis (Gypsophila Arrostii/ Gypsophila Aucheri)</i>	Çöven	Yaprak
<i>Anethum Graveolens L.</i>	Dere Otu	Yaprak ve Sap
<i>Dipsacus Laciniatus L.</i>	Tarak Otu	Yaprak ve Sap
<i>Menthae Pulegium L. Püjan</i>	Yarpuz	Yaprak

<i>F. Longipedunculata</i>	Hilitit	Çiçek
<i>Thymus Vulgaris L.</i>	Catır	Yaprak ve Sap
<i>Ocimum Basilium</i>	Reyhan	Yaprak
<i>Radix Eremuri</i>	Çiriş	Yaprak ve Sap
<i>Allium Fuscoviolaceum (Liliaceae)</i>	İtsoğanı / Hağız	Yaprak ve Sap
<i>Allium Scorodoprasum L.Subsp. Rotundum (L.) Stearn (Liliaceae)</i>	Çatlanguş / Körmen	Yaprak ve Sap
<i>Rumex Acetosella L.</i>	Kuzu kulağı	Yaprak ve Sap

Van Otlı Peynirindeki Ot Oranı: Yüksek orandaki ot kullanımları peynirin görüntüsünü bozduğundan, kullanılan otun peynirin ağırlığına oranı %2'yi aşmamalıdır.

Tablo-3: Van Otlı Peynirinin Sertlik Derecesi

Sertlik Derecesi	Yağsız Peynir Kitesindeki Nem Oranı (PYKN) (%)	Tolerans
Yarı sert	$57 \leq \text{PYKN} \leq 64$	± 2

Tablo-4: Van Otlı Peynirinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Ortalama Değer	Alt Değer	Üst Değer
Kuru madde (%)	46,78	43,81	47,78
Protein (%)	22,17	20,60	25,52
Yağ (%)	17,29	16,75	19,21
Kül (%)	6,85	5,07	7,45
Tuz (%)	5,73	4,60	6,90
kcal/100 g	246	241	250
Kalsiyum (mg/100g)	378	352	394
Fosfor (mg/100g)	416	395	433
Sodyum (mg/100g)	1103	1057	1149
Potasyum (mg/100g)	180	173	189
Magnezyum (mg/100g)	33,40	32,10	34,30

Van Otlı Peynirinin Duyusal Özellikleri: Genellikle sirno veya kekik tadı ve kokusu ağırlıklıdır. Küçük gözeneklidir ancak kırıldığında camısı, düz ve parlak yapıda olabilmektedir. Rengi beyaz-sarıdır.

Üretim Metodu:

Van Otlı Peynirinde kullanılan hammaddeler ve üretim aşamaları Türk Gıda Kodeksinin ilgili yönetmeliklerine uygun olacaktır.

- Otların Hazırlanması: Tablo-1 ve Tablo-2'deki otlar süt mamullerinden özellikle peynir, cacık (çökelek) ve lor peynirine katılmaları yanında, sebze ve baharat olarak da kullanılmakta, bazı çorbalara katılmaktadır. Baharın gelmesiyle yeşeren otlar, araziden toplanmakta ve su ile yıkanarak çamurları giderildikten sonra ince ince (0,5-1 cm. ye kadar) kıyılmaktadır. Kaynar suya atılan otlar hiç bekletilmeden dışarıya alınarak soğutulup sonra salamuraya yatırılır. Otların içinde bulunduğu salamuranın pH değeri 3,85 (± 8), asitlik değeri %1,06 (± 7) ve tuz oranı %5,8 (± 12) olmalıdır.
 - Sirno otu kıyıldıktan sonra direkt olarak salamura suyuna yatırılmaktadır. Kullanılan salamura %3-8,8 arasında tuz içerebilmektedir. Sirno otu hem taze olarak hem de salamurada uzun süre saklanarak peynir yapımında kullanılabilir.
 - Heliz otu daha sert ve odunsu, aynı zamanda boya veren bir bitkidir. Heliz otu suyla yıkandıktan sonra ince ince doğranarak kaynar suda hafif yumuşayınca kadar bekletilmekte ve oradan alınarak salamura suyuna konulmaktadır.
 - Mendo otu Heliz'e göre daha yumuşak olup, su oranı yüksektir.
 - Kekik otunda haşlama işlemi yapılmaz. Diğer işlemleri aynıdır.
 - Yabani sarımsak olarak da bilinen Sirno otu milimetrik parçalar haline getirilerek tuzlu suda ıslah edilir. Daha sonra peynir hazırlanırken peynir hamuruna karıştırılarak hazırlama işlemi tamamlanır.

2. Kullanılan sütün özellikleri: Van Otlı Peyniri yapımında yörede koyun sütü kullanılmakla birlikte inek sütü ve keçi sütü veya bunların karışımı da kullanılabilir. Kullanacak sütler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğlerine ve süt için çıkarılmış olan süt standartlarına (inek sütü için TS 1018, koyun sütü için TS 1104 ve keçi sütü için TS 11046) uygun olmalıdır. Van Otlı Peynirinde kullanılan sütler antibiyotik içermemeli, süte asitlik gelişimini engelleyici veya nötürleyici madde ilave edilmemeli, yağ alma veya su katma gibi sütte bulunan bileşenlere yönelik hiçbir işlem yapılmamalıdır. Sütler, sahip olduğu doğal kimyasal bileşimi hiçbir şekilde değiştirilmeden işletmeye teslim edilmeli, sütün mikrobiyolojik ve hijyenik kalitesi yüksek olmalıdır.
3. Mayanın hazırlanması: Van Otlı Peynirinde fabrikasyon usulü hazırlanmış piyasadan alınan satın alınan sıvı mayalar ya da geleneksel yolla şirdenden üretilen maya kullanılabilir. Şirdenden hazırlanan mayalar yerel üreticiler tarafından geleneksel yöntemle yapılmakta olup, koyun şirdeni üzerine karabiber, zencefil, tarçın, karanfil, toz şeker ve su karıştırılarak hazırlanır. Yörede ihtiyaç duyulan maya mevsim boyu yetecek şekilde hazırlanmaktadır. Hazırlanan mayadan 4 tenekede süte yaklaşık 100 ml katılmalıdır. Yaklaşık 30° C'deki süte mayalama yapılır. Mayalanma 2 saat kadar sürer, daha sonra oluşan pıhtı süzülerek bez torbalara aktarılır.
4. Cacık (çökelek) hazırlanması: Cacık, Van Otlı Peynirinin küplere doldurulması esnasında kullanılan, bu iş için hususi olarak hazırlanan ham peynirdir. Cacık yapımı için süt süzülür, kaynatılır, sonra yaklaşık 30 °C'ye kadar soğutulur. Soğutulan sütün içerisine yoğurt mayasından 20 L süte 10 gr olacak şekilde ilave edilir. Mayalama 1-2 gün devam eder. Mayalama işlemi sona erince yayık olarak yağ alınır. Geriye kalan yayık altı, yani ayran alınıp bir kazanda 5-10 dakika kaynatılır, ocaktan indirilir ve durulması beklenir. Kabın üstünde toplanan su alınır. Süzme işleminin tam olması için kazan içeriği bir süzme bezine aktarılır ve sonra ve sonra üzerine ağırlık konur. Süzme işi iki gün sürer. Daha sonra oluşan çökelek çıkarılarak tuzlanır, önceden hazırlanmış olan otlar buna ilave edilir. Tekrar torbaya konarak süzölmeye bırakılır. Peynirler küplere bir kat peynir, bir kat cacık, üst üste gelecek şekilde doldurulur. Cacıkta kullanılan ot miktarı 0.84 ile 11.28 g ot/100 g cacık arasında değişmekte, ortalama 6.02 g ot/100 g cacık değerini almaktadır. Cacıkta kuru madde % 22.07, yağ % 2.69, protein % 14.51, tuz % 1.97 ve asitlik % 1.93 düzeyindedir. Cacıkta kaliform bakterisinin bulunmaması gerekir.
5. Kullanılan tuzun özellikleri: Van Otlı Peyniri yapımında Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan gıda sanayi tuzu, iri salamura tuzu, işlenmiş tuz veya sofr tuzu kullanılabilir. Ancak kullanılacak tuz yabancı madde içermemeli ve asgari % 98-99 oranında sodyum klorür içermelidir. Salamura yapılıırken içme suyu kullanılır. Salamura tuz konsantrasyonu % 18-21 aralığında, salamura sıcaklığı 8-16 °C aralığında, pH değeri ise 5.1-4.7 aralığında olmalıdır. Salamuranın asitlendirilmesi gıdalarda kullanılabilir saflıkta laktik asit ile sağlanabilir. Van Otlı Peynirinin yumuşamasını önlemek için salamuraya CaCl₂ (% 0.15-0.55 oranında) ilave edilebilir.
6. Van Otlı Peynirinin üretimi: Van Otlı Peyniri tuzlama yöntemi açısından "salamurada" veya "kuru tuzlamayla" olmak üzere iki farklı şekilde üretilmektedir. Yörede kuru tuzlama yöntemi daha çok tercih edilmektedir.
 - 6.1. Kuru tuzlama yöntemiyle üretilen peynirde çiğ süt yaklaşık 30°C sıcaklıktayken 80 L süte 100 ml maya olacak şekilde mayalanır, 1-2 saat pıhtılaşmaya terk edilir, pıhtılaşma işlemi tamamlandıktan sonra pıhtı bez torbaya aktarılır, aktarma işlemi yapılırken bir kat pıhtı bir kat da yukarıda belirtildiği şekilde hazırlanan otlardan ilave edilir. Torba dolunca ağzı büzülerek üzerine ağırlık konulur ve süzölmeye bırakılır. Süzölme 3-4 saatte tamamlandıktan sonra elde edilen teleme el büyüklüğünde, farklı şekillerde ve yaklaşık 2-3 cm kalınlığındaki küçük dilimler haline getirilir. Kuru tuzlamanın yapılışında, dilimler üzerine kalın mutfak tuzu serpilme ve bu haliyle 3-4 gün kadar bekletilmektedir. Sonra dilimler bol su ile iyice yıkanır. Bir kat peynir bir kat cacık olacak şekilde toprak küplere veya plastik bidonlara sıkıca basılan ve aralarında boşluk kalmaması sağlanan peynir kalıpları, ağzı kapatıldıktan sonra toprağa gömülür. Doldurma işleminden sonra kapların ağzına üzüm yaprağı konabilir ve çamurla sıvanabilir. Bazı üreticiler peynirlerin küplere doldurulması esnasında cacık kullanmamakta, bunun yerine peynir dilimlerinin dış yüzeylerine sarımsaklı yoğurt sürmekte ve bu şekilde kaplara sıkıca doldurmakta, bazı üreticiler ise söz konusu basma işleminde peynir kırıntıları ve lor kullanmaktadır. Kabın ağzı aşağıya gelecek şekilde kilere ve genelde toprak altına koyulur ve üzeri gevşek bir toprakla veya kumla örtülür. Peynir kabının topraktaki bu pozisyonunun amacı peynirdeki nem kaybını hızlandırmaktadır. En az 4 ay en çok 7 ay olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir.
 - 6.2. "Salamura" tuzlamada yani taze tüketilecek peynirlerde ise, çiğ süttten üretim gerçekleşmez, süt pastörizasyon normlarında ısıtma işlemine tabi tutulur. Üretimin takip eden süreçleri kuru tuzlama ile aynı olup, salamura usulü tuzlamada 2-3 cm kalınlığındaki küçük peynir dilimleri salamura suyunda en az 30 gün en fazla 60 gün plastik kaplarda serin bir yerde bekletildikten sonra tüketilir. Salamura konsantrasyonu, taze yumurtanın tuzlu suya batırılmasıyla ayarlanır.

Denetleme:

Van Otlu Peyniri coğrafi İşaretinin usulüne uygun üretilip üretilmediğinin denetimi; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Van Büyükşehir Belediyesinden toplam 3 uzmandan oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Van Otlu Peynirinin üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere tüm evrelerine yönelik kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından TÜRKPATENT'e her yıl gönderilir.

Denetimlerde aşağıdaki hususlara öncelikli olarak dikkat edilecektir:

1. Soğutma ve taşıma faaliyetleri izlenecek, soğuk zincirinin devamlılığı ve uygunluğu denetlenecektir.
2. Koyun şirdeninden hazırlanan mayaya şap ilave edilmemesi gerekmekte olup, bu husus denetimlerde kontrol edilecektir.
3. Salamura (taze peynir) üretiminde kullanılan süte pastörizasyon normlarında ısıl işlem uygulandığı denetlenecektir.
4. Tescilde izin verilen otlar haricinde ot kullanılmadığı ve zorunlu otların Van Otlu Peynirinde yer aldığı kontrol edilecektir.

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