

No: 1327 – Mahreç İşareti

ATLANTI DEDEDAĞ TULUM PEYNİRİ

Tescil Ettiren

**S.S. ATLANTI KASABASI TARIMSAL KALKINMA
KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1327
Tescil Tarihi	: 26.01.2023
Başvuru No	: C2021/000157
Başvuru Tarihi	: 02.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Atlantı Dededağ Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Tulum peyniri / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: S.S. Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atlantı Mah. Atlantı cd. no 132/1 Kadınhanı KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Kadınhanı ilçesi Atlantı Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Atlantı Dededağ Tulum Peyniri; çiğ koyun sütü kullanılan, telemesi 100°C'de haşlanan, kaya tuzu ile yoğrulup deri tulumlara basılarak üretilen tulum peyniridir. Üretimde kullanılan çiğ süt, özellikle 15 Nisan -15 Haziran tarihlerinde sağılan koyunlardan elde edilir.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinde tulum olarak en az 2 kg'lık koyun ve keçi derileri kullanılır. Kesilen hayvanların derisi tulum olarak (tüm halinde) çıkarılarak tuzlanır ve güneşte kurutulur. Peynir basılmadan önce su ile ıslatılır ve tuzlanır ardından peynir basılır.

Ağırlıkları 2-15 kg olan küçük boy tulumlar en az 90 gün; 25- 30 kg olan orta boy tulumlar en az 105 gün ve 35-40 kg olan büyük boy tulumlar en az 120 gün 4-7°C sıcaklık ve %70-75 neme sahip ortamda olgunlaştırılır.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin safran sarısı (RGB: 244-196-48) ile soluk sarı (RGB:240-220-130) arasında rengi bulunur. Peynirin, telemesi haşlandığı için yapısı liflidir. Tulumun kenarında kısmına hafif sert olan yapısı, kenardan içe doğru 3-4 cm'den sonra yumuşamaya başlar.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. İsmi; coğrafi sınırda bulunan Atlantı Ovası ile ovaya bitişik olan Dede Dağdan alır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Haşlanmış telemenin fırınlanmış kaya tuzu ile yoğrulması ve ayrıca üretimde kullanılan tulumların hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan süt özellikle, coğrafi sınırda yetişerek 15 Nisan -15 Haziran tarihlerinde meraya çıkan koyunlardan elde edilir.

Öncelikle tulumlar hazırlanır. Üretimde kullanılan deri tulum; genellikle işletmelerin kendi hayvanlarından elde ettikleri en az 2 kg'lık küçükbaş hayvan derisidir. Özellikle yaz aylarında kesilen hayvanların derisi, tulum şeklinde çıkarılıp ters çevrilir, tuzlanarak tahta askılar ile duvarlara asılır ve güneş ışığında kurutulur. 6 ile 8 ay süresince bekletilir. Peynirin tulumu basılmasından 1 hafta önce askıdan indirilir, soğuk su kazanlarında 1,5-2 saat ıslatılarak kaya tuzu ile muamele edilerek bezlere sarılır. Deri tulum elastik hal alınca dış yüzeydeki kıllar kırkım makası veya düz makasla temizlenir. Deri tulum kesilen kılların tulumdan uzaklaştırılması için soğuk su ile birkaç kez yıkanır. Deri tulumun, içi dışarı gelecek şekilde çevrilerek bıçak yardımı ile bağ doku ve yağ parçaları temizlenir. Kaya tuzu ile içi ve dışı bolca tuzlanan deri bu şekilde serin bir yerde bez içerisinde 10-12 saat bekletilir. Peynirin tulumu basılacağı gün deri şekil olarak makasla kesilerek dikişe uygun hale getirilir. Dikiş izinin, derinin alt kısmının

orta çizgisine gelecek şekilde olmasına özen gösterilir. Deri tulum yorgan iğnesi ve pamuk ipliği ile iç kısımdan başlanıp, sık dikiş uygulanarak dikilip ters çevrilir. Bu şekilde tulum peynir basımına uygun hale getirilir.

Ardından tulum basılacak peynirin hazırlanması işlemine geçilir. İşletmeye ulaşan çiğ sütte antibiyotik kalıntısı olup olmadığı analiz edilir. Antibiyotik olmadığı belirlenen süt, pH kontrolü yapılarak 6,6-6,8 arasında ise duyu ve görsel analize tabi tutulup uygun bulduktan sonra, sıcaklığı 38°C olan ve odun ateşi ile çalıştırılan kazanlarda ısı işlem uygulanır. Yağ miktarı %5 oranına düşürülen süte maya ilave edilip 36°C sıcaklıkta 70-80 dakika mayalandırılır. Mayanın miktarı, 40 litre süte 6 ml peynir mayası olacak şekilde ayarlanır.

Pıhtı oluşunca, bez peynir torbalara doldurulur. Torbaların üzerine, 40 litre süttten elde edilmiş pıhtı için yaklaşık 10 kg ağırlık konarak 12 saat baskıda tutularak peynir altı suyu uzaklaştırılır. 5-6 gün dinlendirildikten sonra bıçakla 1-2 cm kalınlığında dilimlenir, bez peynir çuvallarına doldurulur ve 100°C'deki suda 10-12 dakika haşlanır. Haşlanan teleme, kg teleme başına 50 g kaya tuzu ilave edilerek el ile yoğrulup deri tulumlara basılır. Üzerine yüzeyini kaplayacak şekilde kaya tuzu konur, tulumun ağzı ve kolları bağlanıp 5-6 gün peynir altı suyunun sızması sonlanıncaya kadar bekletilir. Kapatılan tulum, yaklaşık 15°C'deki suda 2-3 kez ovularak yıkanır ve tulumun üzerine, 4 cm mesafeli delikler açılır. Telemenin kg'ı başına 7 g kaya tuzu kullanılarak tulumun dışı avuç içi ile ovulur. Ağırlıkları 2-15 kg olan küçük boy tulumlar en az 90 günde; ağırlıkları 25-30 kg kadar olan orta boy tulumlar en az 105 gün; ağırlıkları 35-40 kg olan büyük boy tulumlar en az 120 günde 4-7°C sıcaklık ve %70-75 neme sahip ortamda olgunlaştırılır. Peynir üretimi, üretime başlanılan nisan ayından itibaren haziran ayı sonuna kadar devam eder.

Olgunlaşma dönemi sonunda, örnekleme usulü ile peynirlerin özellikleri denetlenir. Renk, sertlik, tat ve koku özelliklerine göre değerlendirilen peynirler eylül ayından itibaren satışa sunulur. Satışa hazır hale gelen peynirlerin nem oranı %45'den fazla olmamalı, kuru maddedeki yağ oranı ise %35'ten az olmamalıdır.

Atlantı Dededağ Tulum Peyniri; olgunlaştırmanın yapıldığı tulum içinde satışa sunulur ve 0/+4°C'de koşullarında 12 ay muhafaza edilebilir.

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

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Haşlanmış telemenin fırınlanmış kaya tuzu ile yoğrulması ve tulumların hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen koyunlardan elde edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifi koordinasyonunda, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan süttün coğrafi sınırdan temin edilmesi; özellikle deri tulumların hazırlanması, telemeye uygulanan işlemler ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk; ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.