

No: 1164 – Mahreç İşareti

MALATYA PEYNİRİ

Tescil Ettiren

MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1164
Tescil Tarihi	: 06.07.2022
Başvuru No	: C2020/367
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Niyazi Mah. Buhara Bulvarı C 195/1 Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Merkez, Battalgazi, Yeşilyurt, Akçadağ, Darende, Doğanşehir, Doğanşol ve Hekimhan ilçeleri; Adıyaman ili Merkez, Çelikhhan, Sincik, Kahta ve Gerger ilçeleri.
Kullanım Biçimi	: Malatya Peyniri ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Peyniri; çapı 10-15 cm, kalınlığı ise 2-3 cm olan silindir şeklinde, üzeri oluklu, çiğnendiği zaman ses çıkaran, yarı sert yapıda ve porselen beyazı-hafif sarımtırak renge sahip peynirdir. Üzerindeki oluklar, kamıştan yapılan baskı araçlarından kaynaklanır. Üretiminde çiğ inek veya koyun sütü veya bu sütlerin karışımı kullanılabilir gibi, 70 °C'yi geçmeyen ısı ile pastörize edilmiş süt de kullanılabilir. Çiğ sütle üretimde starter kültürü kullanılmazken pastörize sütle yapılan üretimde kullanılabilir.

Malatya Peyniri, 85 °C üzerindeki suda veya peynir altı suyunda haşlanarak üretildiğinden, çiğnendiği zaman ses çıkaran karakteristik yapıya ve yanmaz tavada veya ateşte pişirilebilme özelliğine sahiptir.

Malatya Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Taze peynir</u>	<u>Olgunlaştırılmış peynir</u>
pH	5,8-6,1	5,2-5,7
Toplam kuru madde (%)	43-45,7	41-44,1
Yağ (%)	18,8-20,8	18,8-20,8
Tuz (%)	4-5,2	6,9-7,5

Malatya Peynirinde yüksek miktarda bulunan uçucu bileşiklere aşağıda yer verilmektedir.

* Esterler: Etil asetat ve etil bütanat.

- Asitler: Asetik asit ve butanoik asit.
- Aldehit ve ketonlar: 2-Bütanon, 2-Pentanon, 2-Heptanon, 3-Hidroksi-2-Bütanon (asetoin) ve 2,3-Bütadion (diasetil).
- Alkoller: Etanol, 2-Bütanol ve 3-Metil-1-Bütanol.
- Terpen bileşikleri: Limonen.

Malatya Peynirinin geçmişi 100 yıldan daha eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Peyniri üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen hayvanlardan elde edilen inek veya koyun sütü veya bunların karışımı kullanılır.

Endüstriyel üretimde; pastörize edilmiş süt yaklaşık 35 °C sıcaklıkta şirden mayası veya üreticileri tarafından şişe maya olarak adlandırılan mikrobiyal kaynaklı maya ile mayalanır. 100 litre süt için 15-20 g maya kullanılır. Yaklaşık 1 saat sonra oluşan pıhtı kırılır ve süzek denilen üçgen biçimli bez torbalara konulup kamışlar arasında yaklaşık 10 dakika baskılır. Buna soğuk baskı denir. Üçgen biçimli süzekler Malatya Peynirine karakteristik şeklini verir.



Soğuk baskı işleminden sonra teleme, 85-90 °C sıcaklıkta en az 10 dakika haşlanır ve baskıya alınır. Bu işlem sıcak baskı olarak adlandırılır. Sıcak baskı peynir kitesinin istenen şekli almasını ve yapısının plastikleşmesini sağlar. 20-25 dakika geçtikten sonra kamışlar arasından çıkarılan peynirler soğuk suya bırakılarak kalıplar soğuyuncaya kadar (5-10 dakika) beklenir. Bu işlemle peynirler, hem daha hızlı soğumuş olur hem de sıcak baskı sonrasında aldığı karakteristik şekli korumuş olur. Bu durumdaki peynir taze Malatya Peyniri olarak adlandırılır. Daha sonra peynirler, yaklaşık %12-15 tuz içeren salamurada bir gece bekletilip gıda ile temasa uygun plastik veya tenek ambalajlarda satışa sunulur. Bu peynirler %10-12 tuz içeren salamurada veya vakumlanmış paketlerde 90 güne karar olgunlaştırılabilir.

Geleneksel üretimde çiğ süt kullanılır ve aynı yöntem izlenerek Malatya Peyniri elde edilir. Ancak, geleneksel yöntemle çiğ süttten yapılan Malatya Peyniri, 4-7 °C'deki soğuk hava depolarında 90 gün olgunlaştırılmak zorundadır. Olgunlaşma sürecini tamamlayan peynirler, farklı boyutlardaki ambalajlarda ve salamura içinde satışa sunulabileceği gibi, her bir peynir kalıbı vakumlanmış paketlerle tüketime sunulabilir. Geleneksel yöntemle üretilen Malatya Peynirinin üzerinde "90 gün olgunlaştırılmıştır." ibaresi yer alır.

Malatya Peyniri üretimden itibaren 6 ay içinde tüketilmelidir.

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

Malatya Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimde kullanılan süt coğrafi sınırdaki yetiştirilen koyun ve ineklerden elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınırdaki ün bağı bulunduğundan üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Malatya Ticaret ve Sanayi Odası, İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği ve Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir defa, şikâyet veya ihtiyaç halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan süttün coğrafi sınırdan temin edilmesi; ürünün fiziksel, kimyasal duyu özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; geleneksel yöntemle üretilen peynirinin üzerinde "90 gün olgunlaştırılmıştır." ibaresinin yer alması; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Malatya Peyniri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımı 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.