

No: 1006 – Mahreç İşareti

İZMİR TULUM PEYNİRİ

Tescil Ettiren
İZMİR TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.06.2010 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1006
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2010/030
Başvuru Tarihi	: 15.06.2010
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmir Tulum Peyniri
Ürünün Adı	: Peynir
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İzmir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Caddesi No:126 Pasaport Alsancak İZMİR
Coğrafi Sınırı	: Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illeri
Kullanım Biçimi	: İzmir Tulum Peyniri ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İzmir Tulum Peyniri ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmir Tulum Peyniri; Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illerinde yetişen hayvanlardan elde edilen ve %50 koyun, %25 keçi ile %25 inek sütü kullanılarak yöreye özgü metotla göre üretilip en az 4 ay süre ile olgunlaştırılan peynirdir.

Geçmişe eskiye dayanan İzmir Tulum Peynirinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

İzmir Tulum Peynirinin ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Nohut büyüklüğünde teleme kırma,
- Telemeyi baskıdan sonra blok halinde kesme,
- Renk oluşumunu sağlamak için belli aralıklarda ters yüz edilerek 4-5 saat bekletme,
- Blok halindeki kalıpların kuşgözü büyüklüğünde tuz ile ovularak tuzlandığı kuru tuzlama yöntemini uygulama,
- Peyniri 5,00-5,20 pH'a kadar bekletme,
- Olgunlaştırmayı bloklar halinde teneke ambalajlar içerisinde yapma,
- Olgunlaşma sırasında tuz ilavesi olmayıp sadece tenekelerin ters yüz edilmesi,
- Ürünün tenekede kalıplar halinde olması,
- Ağızda buruk bir tat bırakması.

Ocak ilâ haziran aylarında temin edilen sütlerden üretilen İzmir Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan ve %70-80 oranında merada otlatılan keçi ve koyunların sütünde, coğrafyanın bitki örtüsünün karakteristik uçucu fenolik bileşenleri ve özellikle de kekik kaynaklı uçucu yağ asitleri bulunur. Keçi ve koyunlar, mikroflorayı oluşturan ve gerek toplam fenolik madde miktarını gerekse her bitkiye göre değişken fenolik madde miktarını fazlasıyla içeren adaçayı, anason, ıhlamur, defne, melisa, nane, reyhan, rezene ve kuzukulağı gibi bitkileri de tüketir. Bu bitkilerde yoğun olarak bulunan flavonoidlerden kuersetin ile kaempferolce, p-kresol protokateşinik asit, kafeik asit, klorojenik asit, sirinjik asit, gallik asit, kateşin, epikateşinik asit ve ferulik asitin fenolik asitleri İzmir Tulum Peynirinin aroma kazanmasında etkilidir. Ayrıca keçi ve koyun sütü doğası gereği fenil alanin ve methionin amino asitlerince de zengin olup değişik mekanizmalarla yine bir fenolik madde olan hidroksi benzoik asit de doğal yolla oluşur. Fenolik maddeler sayesinde ürünün tüketilmesiyle ağızda buruk bir tat oluşturur. Aynı fenolik maddeler inek sütlerinde daha az düzeyde olmak üzere mevcuttur.

İzmir Tulum Peyniri kremi sarı renkte ve yarı sert olup kırılğan bir yapıya ve homojen gözeneklere sahiptir.

İzmir Tulum Peynirinin kimyasal özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

	pH	Asitlik (%) (Laktik Asit)	Kuru Madde (%)	Yağ (%)	Tuz (%)	Protein (%)
<u>En Fazla</u>	4,92	1,45	71,85	32,00	5,27	27,50
<u>En Az</u>	4,01	0,52	49,92	17,50	1,87	20,99

İzmir Tulum Peynirinin fiziksel özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Gözenekleri 50 - 100 µm boyutundadır.
- Ürün renk ölçüm (Hunter renk değerleri) değer aralıkları aşağıdaki tabloda yer almaktadır. Ürünün üst kısmıyla iç kısmı kremi sarı renktedir.

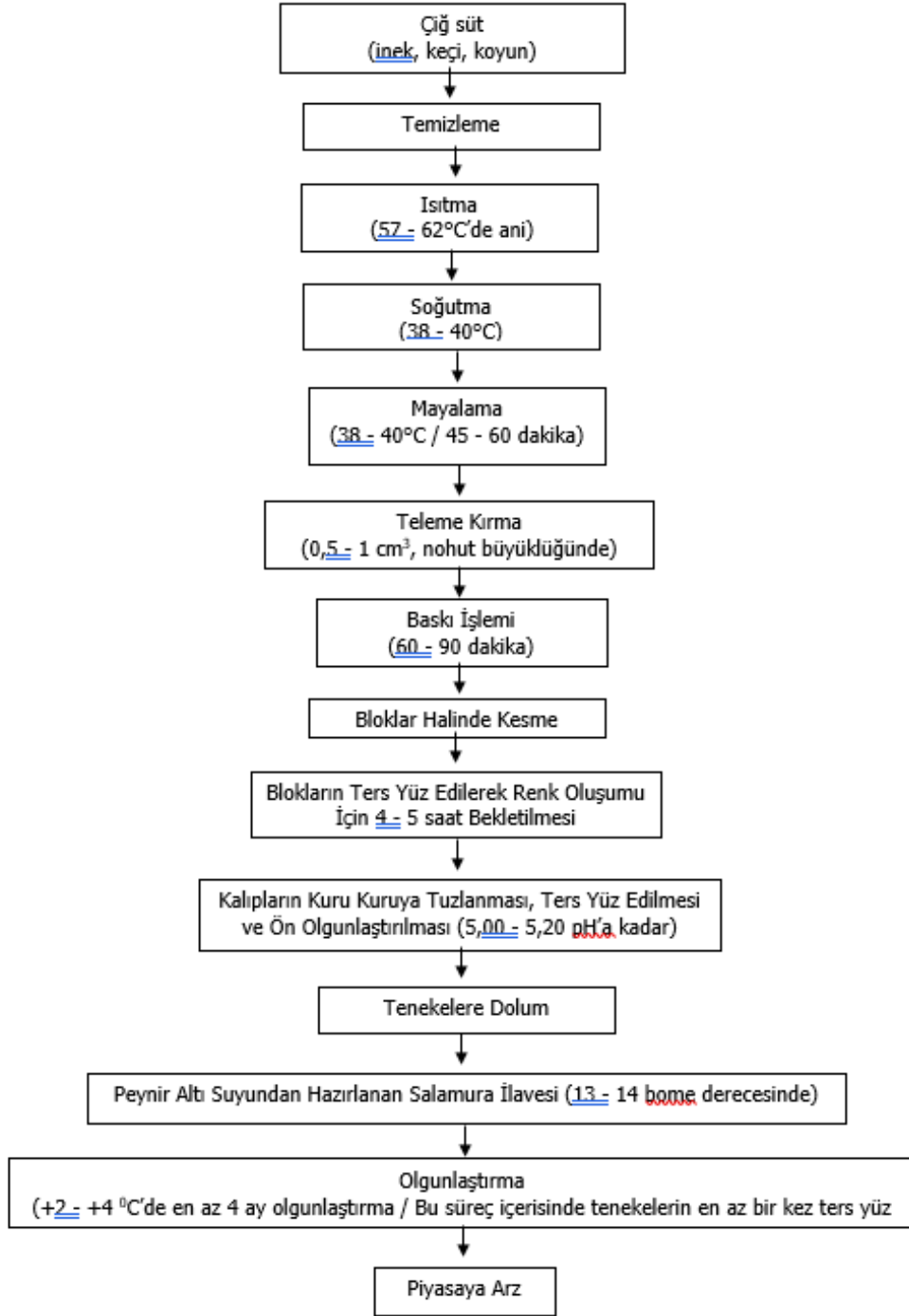
	L değeri	a değeri	b değeri
<u>Ürünün dış yüzeyi</u>	74,00-86,00	-3,00 - -5,00	14,00-24,00
<u>Ürünün iç yüzeyi</u>	74,00-86,00	-2,00 - -6,00	12,00-24,00

Üretim Metodu:

İzmir Tulum Peynirinin üretiminde ocak-haziran aylarında sağılan koyun, keçi ve ineklerden sırasıyla %50, %25 ve %25 oranında kullanılır. Sütler, toplama merkezlerinden sabah ve akşam sütleri paçalı olarak soğutulmuş halde işletmeye gelir ve temizleme ayırıcından (separatörlerinden) geçirilir. Sütler 57-62°C'ye kadar hızlıca ısıtılıp 38-40°C'ye soğutulduktan sonra peynir mayasıyla pıhtılaştırılır. İçerisine cendere bezi serilmiş teknelerdeki 38-40°C'deki sütü 45 ilâ 60 dakikada pıhtılaştırabilecek oranda peynir mayası ilave edilir. Katılan maya oranı pH derecesine göre değişmekle beraber ortalama 220-240 ml maya, 10-12 katı sulandırılıp 1 ton süte ilave edilir. Pıhtı, nohut büyüklüğüne gelinceye kadar teleme kırılır. Yaklaşık 15 dakika beklenir ve teleme dibe çöktükten sonra suyu süzülür. İstenen sertlik derecesine göre 60-90 dakika kadar teleme baskıya alınır sonrasında blok halinde kesilir. Bloklar yüzey renk homojenliği için aralıklı olarak 4-5 saat boyunca ters yüz edilir. Blok halindeki peynirler kalıplar halinde kesilerek kuru tuzlama işlemine tabi tutulur. Kuru tuzlama, peynir kalıplarına zarar vermeden peynir yüzeyine tuzu uygulama işlemidir. 2,5 kilogram kalıp başına 250-270 gram tuz kullanılır. Tuzlamada Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun gıda sanayi tuzu kullanılır. Kuru tuzlama sayesinde asitlik gelişimi, homojen renk oluşumu, tuz absorpsiyonu ve dağılımı, kısmi aroma oluşumu gerçekleşir. Bu şekilde en fazla 4 gün boyunca ters yüz edilir ve ön olgunlaştırma yapılır.

Ön olgunlaştırma aşamasından sonra peynirler daha önce kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, TS EN 10202'ye uygun olarak üretilmiş, kalay miktarı 11,2(5,6/5,6) g/m³ olan teneke kaplara doldurulur. Daha sonra 13-14 bome derecesinde tuz içeren peynir altı suyundan (bir önceki gün üretilen tulum peynirinden arta kalan peynir altı suyu) hazırlanan salamura 85°C'de 15 dakika ısı işlem uygulanarak soğutulur ve teneke kaplara doldurulur. Teneke kaplar hava almayacak şekilde kapatılır ve soğuk hava deposunda +2 ilâ +4°C'de en az 4 ay süreyle olgunlaştırılır. Olgunlaştırma sırasında ters yüz edilir. Son ürünün kuru maddesinde tuz oranı, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olarak en fazla %7,5'tir. Olgunlaşan peynirler 18 kg'lık teneke kaplarda ya da porsiyonlanarak vakumlu plastik ambalajlara konularak piyasaya arz edilir.

İzmir Tulum Peyniri süt, maya ve tuzun dışında herhangi bir katkı maddesi veya yardımcı maddeyle tatlandırılmaz.



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

İzmir Tulum Peyniri üretiminde coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen koyun, keçi ve ineklerin sütleri kullanılır. Ayrıca nesilden nesle aktarılan yöreye mahsus tulum peyniri üretim yöntemiyle İzmir Tulum Peynirinin Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illeri ile ün bağı bulunur. Bu nedenle üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetim, İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda, İzmir Ticaret Odasından, İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl düzenli olarak 1 defa ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetimde üretim metodu ve son ürün olmak üzere aşağıda belirtilen hususlar ile İzmir Tulum Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

a. Üretim aşaması:

1. Kullanılan sütlerin Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illerinden temin edilmiş olması.
2. Sütlerin % 50 koyun, % 25 keçi, % 25 inek sütü oranında (Denetimde ELİSA, Real Time PCR ya da Maltitof cihazlarından biri kullanılır) olması.
3. Isıl işlem, mayalama sıcaklığı ve süresi, teleme büyüklüğü, ön olgunlaştırma aşamasının uygunluğu.
4. Peynirlerin doldurulduğu teneke kapların uygunluğu.
5. Olgunlaştırma aşaması.

b. Son ürün:

1. Duyusal özelliklerin uygunluğu:

- i. Yarı sert, kırılğan bir yapıya ve homojen gözeneklerin sahip olma.
- ii. Gözenek boyutlarının 50 - 100 µm değerinde olduğu.
- iii. Renk ölçüm (Hunter renk değerleri) değerlerinin uygunluğu.
- iv. Ağızda oluşturduğu buruk tat.

2. Kimyasal özelliklerin uygunluğu:

- i. pH değeri, asitlik, kuru madde, yağ, tuz ve protein değerlerinin tablodaki değerlere uygunluğu.

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.