

No: 1408 – Menş e Adı

KIRKLARELİ ESKİ KAŞAR PEYNİRİ

Tescil Ettiren

KIRKLARELİ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1408
Tescil Tarihi	: 11.07.2023
Başvuru No	: C2022/000047
Başvuru Tarihi	: 05.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırklareli Eski Kaşar Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakaş Mah/Semt Karakaşbey Sok. 8 Merkez KIRKLARELİ
Coğrafi Sınır	: Kırklareli ili
Kullanım Biçimi	: Kırklareli Eski Kaşar Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırklareli Eski Kaşar Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırklareli Eski Kaşar Peyniri, Kırklareli ilinde yetişen hayvanlardan elde edilen süt ve doğal şirden mayası kullanılarak Kırklareli ilinde üretilen eski kaşar peyniridir. Üretiminde sadece inek sütü kullanılabileceği gibi % 30-45 koyun sütü, % 25-40 keçi sütü ve % 15-30 inek sütü karışımı da kullanılabilir. Üretimde kullanılan sütlerin asitliği pH 6,40'dan yüksek olup asitliği 1,028-1,045 g/ml aralığındadır.

Kırklareli ili meralarında bulunan buğdaygiller, baklagiller, geniş yapraklı otlar ve çalıkların süt ve peynir üzerindeki etkileri aşağıdadır:

- Baklagiller sayesinde Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin kuru madde içeriği % 63 - 65; yağ oranı % 27,75-29,75; protein oranı %17-20; kalsiyum oranı (mg/kg) 6000-6700 aralığındadır.
- Meralarda bulunan endemik türler (*Asperula littoralis*, *Centaurea arenaria*, *Centaurea kilea*, *Crocus pestalozzae*, *Euphorbia palustris*, *Logfia minima*, *Najas marina*, *Onosma nigricaula*, *Poa jubata*, *Potamogeton nodosus*, *Salvinia natans*, *Silena sangaria*, *Stachys maritima*, *Thymus striatus* VAHL, *interruptus*, *Trapa natans*, *Trifolium türleri* (özellikle *Trifolium boccaei* ve *Trifolium glomeratum*), *Apliaceae*, *Carex sp.*, *Dactylis glomerata*, *Fescuta sp.* (*Fescuta arundinacea*), *Gramineae*, *Lolium perenne*, *Medicago sativa*, *Thymus L.*) sütün ve peynirin aromasına ve lezzetine etki etmektedir. Kırklareli içindeki endemik bitki türlerinden, hayvana diyeti ile süte geçen aroma bileşenleri Kırklareli Eski Kaşar Peynirine geçmekte ve peynirin karakteristik tadına katkı sağlamaktadır. Büyük ve küçükbaş hayvanların beslenmesinde etkili olan coğrafi yapı ve iklim koşullarına bağlı olarak ortaya çıkan doğal bitki örtüsü peynirin hammaddesi süt özelliklerini etkilemektedir.
- Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin üretiminde kullanılan sütün ve Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin aroma bileşenleri aşağıda tablolarda gösterilmiştir.

Tablo 1. Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin üretiminde kullanılan sütün aroma bileşenleri

Aroma bileşenleri	Değer
Nonanol	0,33-7,21
1-hekzanol	1,28-12,63
Laurik asit	1,39-4,74
Undekanik asit	0,12-0,39
1-oktanol	1,1-3,57
Tetradekanoik asit	7,02-37,05

Tablo 2. Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin aroma bileşenleri

Aroma bileşenleri (mikrogram/100 g)	Değer
3-metil-1-bütanol	11,41-81,76
Hekzanoik asit etil ester	60,84-310,01
2,3,bütandiol	7,2-44,57
Bütirik asit 3-metil	3,44-132,27

1-hekzanol 2-etil	1,09-101,53
2-undekanon	1,14-86,39
9-dekanoik asit	7,18-37,58
Oktanoik asit etil ester	20,51-155,18
2-nonanon	35,75-592,42
Asetoin	4,1-22,28
Propanoik asit	28,03-90,16
2-bütanol	8,93-28,40
2-pentodekanonan	1,34-1,60
Bütirik asit etil ester	14,35-50,63

- Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin yağ asidi içeriği aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tablo 3. Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin yağ asidi içeriği

Yağ asitleri	Değer
Bütirik asit (C4:0)	1,83-2,39
Kaprik asit C10:0)	2,58-8,33
Stearik asit (C18:0)	10,05-14,06
Linoleik asit (C18:2n6c)	0,64-1,90
Araşidik asit (C20:0)	0,16-0,43

- Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin tekstür özellikleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tablo 4. Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin tekstürel özellikleri

Tekstür özelliği	Değer
sertlik	3600 N-4000 N
yapışkanlık	500 N-600 N
kohezyon	0,30-0,40
sakızimsılık	1100-1600

Üretim Metodu:

Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin üretiminde, sadece inek sütü kullanılabileceği gibi %30-45 koyun sütü, %25-40 keçi sütü ve % 15-30 inek sütü karışımı da kullanılabilir.

Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Çiğ süt alımı ve kontrolü: Kırklareli il sınırları içerisinde üretilen, alım bölgelerinde antibiyotik, asitlik ve yoğunluk testleri yapılan çiğ sütler toplanır ve sağımdan sonra 2-3 saat içerisinde 4-6°C sıcaklığa soğutulur. İşletmelere gelen sütlerde bu testlere ek olarak yağ, yağsız kuru madde, koruyucu madde testleri yapılır. Asitliği pH 6,40 dan büyük, antibiyotik ve koruyucu madde içermeyen sütler kullanılır.

Isıtma: Süt nisan-ekim döneminde 30-32°C, kasım-mart döneminde 32-35°C sıcaklığa kadar ısıtılır.

Mayalama: Çift cidarlı, buhar ve soğuk su girişli; mayalama, pıhtı kırma, pıhtı işleme ve süzme işlemlerinin gerçekleştirildiği proses tanklarına aktarılan sütler buhar vanası açılarak 35°C sıcaklığa ısıtılır. Maya olarak şirden mayası kullanılır. Mayanın kullanımdan önce kuvvetinin saptanması gerekir. Maya kuvveti, sütün bileşimine, asitliğine ve mayalama sıcaklığına göre oldukça değişkenlik gösterebilmektedir. Bu nedenle, maya kuvveti mayalamaya hazır hale getirilmiş sütte belirlenmelidir. Bu süttten 25 ml. alınarak 1/10'luk maya çözeltisinden belirli bir miktar, yaklaşık 1 ml ilave edilerek ilk pıhtının görülmesine kadar geçen süre kronometre ile belirlenir.

Maya kuvveti şu formülle hesaplanır;

$$\text{Maya kuvveti} = (V \times 2400) / (t \times v)$$

V = Alınan süt miktarı, ml.

t = Pıhtılaşma süresi, sn.

v = Kullanılan maya miktarı, ml

Süte katılacak maya miktarı: süt miktarının, hesaplanan maya kuvvetine bölünmesiyle belirlenir.

Maya testi yapılarak belirlenen maya miktarı 10 katı su ile sulandırılarak yavaş yavaş proses tankına ilave edilir. Düşük hızla çalıştırılan proses tankında mayanın karışması sağlanır.

Sütün pıhtılaşması: Maya karıştırılan süt, pıhtılaşması için 60 dakika bekletilip pıhtı olgunluğu kontrol edilir.

Pıhtının kesilmesi: Pıhtılar proses tankında yer alan ve dairesel hareket eden pıhtı kesme bıçağının ağır devirde çalıştırılması ile 1 cm çapında parçalar halinde kırılır.

Pıhtının işlenmesi ve süzülmesi: Pıhtı kırıldıktan sonra yaklaşık 10 dakika karıştırıcı ile düşük devirde karıştırılır. Buhar vanası açılır ve “*pıhtı + peynir suyu*” karışımı 20-30 dakika 38-40°C sıcaklıkta ısıtılarak teleminin peynir suyundan ayrılması ve elastik bir yapıya sahip olması sağlanır. Süzme bezi kullanılarak peynir suyunun tahliyesi sağlanır. Pıhtı paslanmaz çelik baskı teknelerine alınarak ağırlık veya mengene yardımıyla baskılır ve kalan suyun uzaklaşması sağlanır.

Fermentasyon: Peynir suyundan ayrılan pıhtı büyük parçalar halinde kesilerek haşlama aşamasında kolay işlenebilmesi ve peynir hamurunun pürüzsüz olması için fermente edilir. Fermentasyon baskı için alınan çelik teknelerde gerçekleştirilir. 2-3 defa rendeleme makinasından geçirilen pıhtının asitliği pH 5,20-5,10 seviyelerine gelinceye kadar fermente edilir.

Haşlama ve yoğurma: Bu işlem haşlama-yoğurma-gramajlama makinasında gerçekleştirilir. Helezonlu olan haşlama bölümünde peynirler sıcak su akan helezonlu bölümden geçer ve 65-75°C sıcaklıktaki haşlama suyunda 10 dakika haşlanır. Helezon ile peynirler yoğurma ünitesine taşınır. Yoğurma bölümünde peynire 280-300 g kaya tuzu ilave edilir ve homojen bir hamur elde edilinceye kadar merdanelerle yoğurularak teker şekli verilir.

Dinlendirme ve ön olgunlaştırma: Kırklareli Eski Kaşar Peyniri 12 kg'lık teker şeklindeki kaşar kalıplarına konularak dinlendirme odalarında 20-30 gün ön olgunlaştırmaya bırakılır. Dinlendirme süresince her gün alt üst edilir. 1 hafta süre sonunda Kırklareli Eski Kaşar Peyniri iki tekerlek üst üste olacak şekilde dizilerek ön olgunlaşma süresince tabi tutulur.

Çuvallama ve asıl olgunlaştırma: Ön olgunlaşmaları tamamlanan Kırklareli Eski Kaşar Peyniri özel olarak üretilen gıda ile temasa uygun keten çuvalara konularak 2-4°C ve %90 dan fazla bağıl neme sahip soğuk hava depolarında en az 6 ay asıl olgunlaşmaya bırakılır. Olgunlaşma süresi sonunda peynirlerin dış yüzeyinde oluşan kabuk tabakası bıçak kullanılarak uzaklaştırılır

Ambalajlama ve muhafaza koşulları:

Kırklareli Eski Kaşar Peyniri, 5'şerli tekerler halinde gıda ile temasa uygun çuvala koyulur ve çuvalın ağzı dikilir. Toptan satışlarda çuval içinde veya teker halinde, perakende satışlarda ise üçgen şeklinde dilimlenerek satılır. Bütün satış şekillerinde tartılarak satılır ve istenen büyüklükte kesilerek ambalajlanır. 4-6°C de muhafaza edilen Kırklareli Eski Kaşar Peyniri'nin raf ömrü ambalajlı satışı halinde belirtilen son tüketim tarihine kadar, koruyucu atmosferde paketlenmiş ürünler için 6 ay ve vakumlu ürünler için 12 aydır.

Denetleme:

Denetimler; Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kırklareli Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası tarafından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki kez ve gerekli görülen haller ile şikâyetler üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan sütlerin Kırklareli ilinde yetiştirilen hayvanlardan elde edilmesi; süt oranlarının uygunluğu; özellikle olgunlaştırma süresi, ambalajlama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Kırklareli Eski Kaşar Peyniri ibaresi ile menşe adı 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.