

No: 1025 – Mahreç İşareti

İVRİNDİ KELLE PEYNİRİ

Tescil Ettiren
İVRİNDİ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1025
Tescil Tarihi	: 09.02.2022
Başvuru No	: C2021/000071
Başvuru Tarihi	: 16.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İvrindi Kelle Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İvrindi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sakarya Mah. Atatürk Meydanı No: 8 10770 İvrindi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili İvrindi ilçesi
Kullanım Biçimi	: İvrindi Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İvrindi Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, İvrindi Kelle Peyniri ibaresinin altına yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İvrindi Kelle Peyniri; koyun, keçi ve inek sütünden ya da bunların karışımı kullanılarak üretilen; sert kabuklu, rengi sarıdan beyaza kadar olabilen, yarıksız ve gözenekli yapıda, sertlik derecesine göre ise ağırlıklı olarak sert ve az da olsa yarı-sert peynir sınıfına giren, salamura olgunlaştırılmış bir peynirdir. Maya olarak şırdan mayası kullanılır.

Koyun sütü, çoğunlukla Kıvırcık, Kıvırcık Merinos melezi ırklarından elde edilir ve bu ırkların sütleri, nisan, mayıs ve haziran aylarında artış gösterdiğinden, bu dönemde üretilen peynirlerde ağırlıklı olarak koyun sütü kullanılır. Keçi sütü de aynı dönemde fazla üretilir. Koyun ve keçi sütü üretiminin az olduğu zamanlarda ise inek sütü kullanılır. Süt karışımının oranı, üretici tarafından belirlenir.

İvrindi Kelle Peynirinde telemeye şekil verilmesi, geleneksel ve modern olmak üzere iki metotla yapılır. Geleneksel üretimde teleme, pamuklu süzek bezlerine toplanarak askıdaki çengellere asılır ve bu aşamada teleme, “kelle” şeklini alır. Modern üretimde ise teleme, süzme niteliğine sahip delikli kalıplarda 12-16 saat baskılama işlemiyle peynir altı suyundan ayrıştırılır. Ancak her iki yöntemin sonraki aşamalarında peynir, küçük parçalara bölünerek işlemlere devam edilir.

İvrindi Kelle Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. İvrindi Kelle Peynirinin Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Renk	Sarıdan açık sarıya kadar ve beyaz renk
Kabuk yapısı	Sert
Sertlik derecesi	Sert veya yarı-sert
Olgunlaşma süresi	En az 120 gün
Nem içeriği	En çok % 60
Kuru maddede tuz (NaCl)	En fazla % 7,5
Yağlılık sınıfı (kuru maddede süt yağı, %)	Tam yağlı: $45 \leq$ süt yağı Yarım yağlı: $25 \leq$ süt yağı < 45

İvrindi Kelle Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve coğrafi sınıırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İvrindi Kelle Peynirinin üretiminde kullanılan sütler tercihen coğrafi sınırdan yetişen hayvanlardan temin edilir. Hayvanlar, mevsimine göre bölgenin ağırlıklı olarak buğday, çavdar, yulaf, arpa, yonca, fiğ, yem bezelyesi, İtalyan çimi, silajlık mısır, üçgül türleri, yabancı yulaf, ayırık otu türleri, yumak otu türleri, korunga, çayır tilki kuyruğu, kılçıksız brom, çayır salkım otu, çim, kekik, ada çayı ve devedikeni bulunan bitki örtüsünde doğal olarak veya yem ile beslenir.

İvrindi Kelle Peyniri üretiminde kullanılan sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Toplanan çiğ süt süzülür ve içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırılır. Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına aktarılarak 50-55°C'de en az 30 dakika ısıtma işlemine tabi tutulur. Isıtma işleminden sonra mevsimine göre 27-35°C aralığında değişen mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumu için önemli olup, mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde peynir mayası olarak şırdan mayası kullanılır ve maya miktarı 100 litre için 10-12 ml aralığındadır.

Mayalama işlemiyle oluşan pıhtı, pirinç tanesi büyüklüğüne ulaşınca, haşlama aşamasına geçilir. Pıhtı, 80-90 °C'deki sıcak su ile ya da cidarlı sistemde ısıtma işlemi uygulanarak haşlanır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-45°C aralığında seyrederek. Olgunlaşma aşamasında peynire özgü gözeneklerin oluşabilmesi için, haşlamada yüksek sıcaklıklara çıkılmaz.

Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra teleme, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Telemeye şekil verilmesinde, geleneksel işletmelerde ve modern işletmelerde farklı uygulamalar yapılır. Geleneksel üretimde teleme, pamuklu süzek bezlerine toplanarak askıdaki çengellere asılır. Bu uygulamayla birlikte teleme, "kelle" şeklini alır. Örgü şişine benzeyen ince uzun metal şişler, telemeye hızlıca batırılıp çıkarılır ve süzek bezinden eşit şekilde su çıkması sağlanır. Daha sonra bütün haldeki peynir kütlesi küçük parçalara bölünerek yine pamuklu süzek bezlerinde asılı halde bekletilir. Modern üretimde ise teleme, süzme niteliğine sahip delikli kalıplarda 12-16 saat baskılama işlemiyle peynir altı suyundan ayrıştırılır.

Geleneksel ve modern yöntemlerle şekillendirilen peynir, küçük parçalara bölünür ve salamura içinde, 10-20°C sıcaklıktaki odalarda 10-21 gün dinlendirilir. Bu safhada peynir, üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile salamurada olgunlaştırılır. Gözenekli yapı oluşumu olgunlaştırma işlemi sırasında gerçekleşir.

Olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur. İvrindi Kelle Peynirinin muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 10°C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

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

İvrindi Kelle Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İvrindi Kelle Peynirinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İvrindi Belediyesinin koordinatörlüğünde, İvrindi Belediyesi, İvrindi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Balıkesir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İvrindi Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde kullanılan çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
2. Sütün ve mayanın uygunluğu.
3. Özellikle olgunlaşma süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.

4. Ürünün renk, sertlik, gözenekli yapı özelliklerinin uygunluğu.
5. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
6. İvrindi Kelle Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının 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.