

No: 1683 – Mahreç İşareti

KEPSUT BÜKDERE KÜFLÜ KATIK PEYNİRİ

Tescil Ettiren

BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1683
Tescil Tarihi : 03.01.2025
Başvuru No : C2021/000260
Başvuru Tarihi : 29.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri
Ürün / Ürün Grubu : Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Eski Kuyumcular Mahallesi Mekik Sokak No: 25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır : Balıkesir ili Kepsut ilçesi Bükdere Mahallesi
Kullanım Biçimi : Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri; 1/1 veya 1/2 oranında karıştırılan keçi ve koyun sütlerinden elde edilen yoğurdun, süzülmesi ve tuzlanması sonrası oğlak ya da keçi tulumu içine doldurularak olgunlaştırılmasıyla üretilen küflü peynirdir. Rengi, sarımsı kremden beyaza kadar değişebilir. İnce şerit halinde mavi renkli küf damarları bulunur. Kuvvet uygulandığında dağılabilir yapıya sahiptir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin ayırt edici özelliği, olgunlaştırıldığı deri tulumların hazırlanmasında meşe ağacının kullanılmasıdır. Meşe ağacı kabukları suda kaynatılıp işlem sonucu kırmızı renk alan su süzülür. Dağarcık adı verilen oğlak ya da keçi derisi, iç ve dış temizlik işlemlerinin ardından inceltildikten sonra meşe ağacı kabuklarının kaynatıldığı suya batırılır. Deriyi renklendiren bu işlem aynı zamanda hayvansal kokunun giderilmesini de sağlayarak peynirde istenmeyen aroma oluşumunu önler. Kurutma ve tuzlama işlemlerinden geçen deri, torba şeklinde dikilerek hazır hale getirilir. Süzülen ve tuzlanan yoğurt, meşe ağacından yapılan sopalarla tulum içine boşluk kalmayacak şekilde sıkıca basılır. Tulumlar, bölgede bulunan ve karataş adı verilen siyah renkli taşlarla vurularak çevrile çevrile yerleştirilir. Olgunlaştırma işlemi için alttan üste sırasıyla karataş, meşe ağacı türü olan mazı çalısı, tulum, mazı çalısı ve karataş yerleştirilir. Taş ağırlığı ile peynirin suyu yavaş yavaş kitleden ayrılırken, çalılar hava geçişine olanak sağlar ve bu sayede istenen yapı yavaş yavaş oluşur.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri, yaklaşık 9 ay süreyle 10-20 °C civarında mahzen ortamında olgunlaştırılır. Olgunlaşma sürecinin 14-18. gününden itibaren küflenme başlar. Olgunlaştırma işlemi sonrası ürün 4 °C'de 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (% , m/m, en çok)	45
pH	4,6-4,7
Toplam asitlik (g/100 g laktik asit)	1,75-1,90
Tuz (g/100 g KM)	3-4
Protein (g/100 g, Nx6.38)	19-21
Yağ (g/100 g, kuru maddede)	45-51

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınıra özgü üretim metoduyla coğrafi sınırın mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, coğrafi sınırdaki yetişen keçi ve koyunlardan temin edilir. Hayvanlar, bölgede yer alan çayır, otlak ve mera alanlarında bulunan mercanköşk (*Origanum majorana*), kekik (*Origanum vulgare*), rezene (*Foeniculum vulgare*) gibi bitkilerle beslenir.

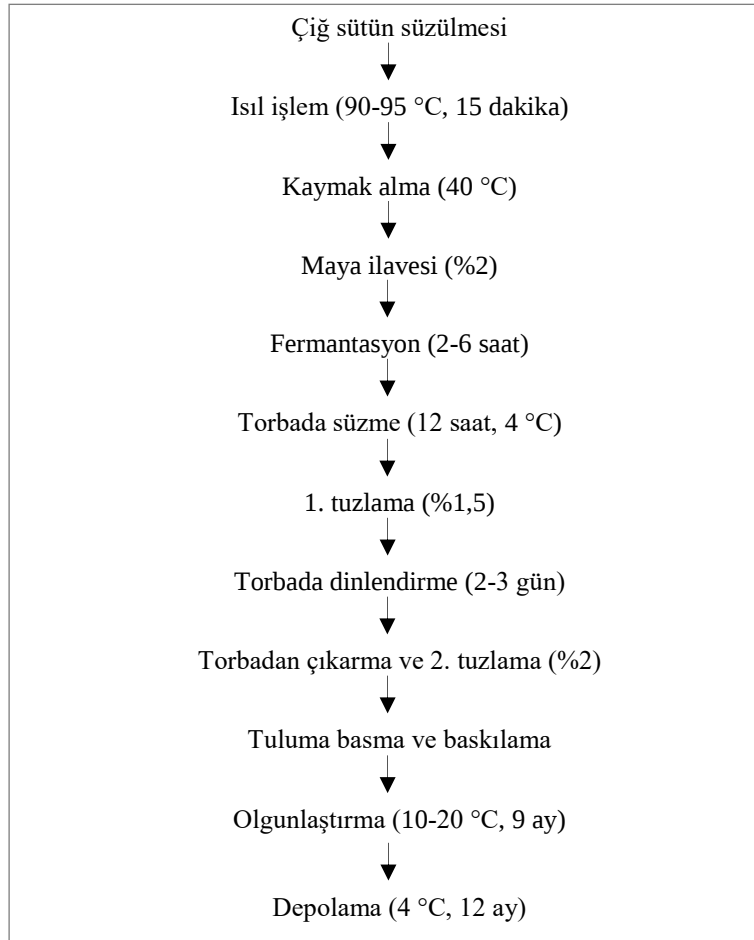
Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin olgunlaştırıldığı deri tulumlar hazırlanırken meşe ağacı kullanılır. Meşe ağacı kabukları suda kaynatılarak işlem sonucu kırmızı renk alan su süzülür. Dağarcık adı verilen oğlak ya da keçi derisi, iç ve dış temizlik işlemlerinin ardından inceltilerek meşe ağacı kabuklarının kaynatıldığı suya batırılır. Deriyi renklendiren bu işlem aynı zamanda hayvansal kokunun giderilmesini de sağlayarak peynirde istenmeyen aroma oluşumunu önler. Kurutma ve tuzlama işlemlerinden geçen deri, torba şeklinde dikilir.

Taze sağılan süt, temiz ve kuru pamuklu bezlerden süzülerek içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırıldıktan sonra 90-95 °C'de en az 15 dakika kaynatılarak pastörize edilir. Süt, yaklaşık 40 °C sıcaklıktayken yüzeyde biriken kaymak alındıktan sonra yoğurt ile (%2) mayalanarak 2-6 saat fermente edilir.

Yoğurdun özel pamuklu dokuma torbalara koyulup askıda süzülmesiyle (12 saat, 4 °C) elde edilen torba yoğurdu, %1,5 tuz ilavesiyle torba içinde asılı olarak 2-3 gün daha dinlendirilir. Torbadan çıkarılıp %2 tuz ilave edilerek tulum içine boşluk kalmayacak şekilde meşe ağacından yapılan sopalarla sıkıca basılır. Tulumlar, bölgede karataş olarak adlandırılan siyah renkli taşlarla vurularak çevrile çevrile yerleştirilir. Olgunlaştırma işlemi için alttan üste sırasıyla karataş, mazı çalısı (meşe ağacı), tulum, mazı çalısı ve karataş yerleştirilir. Taş ağırlığı ile peynirin suyu yavaş yavaş kitleden ayrılırken, çahıların hava geçişine olanak sağlamasıyla istenen yapı yavaş yavaş oluşur. Arzu edilmeyen koku ve yapı oluşumunu önlemek amacıyla tulumlar günlük olarak pamuklu bezle temizlenir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri, yaklaşık 9 ay süreyle 10-20 °C civarında mahzen ortamında olgunlaştırılır. Olgunlaşma sürecinin 14-18. gününden itibaren küflenme başlar. Olgunlaştırma işlemi sonrası ürün 4 °C'de 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

Şekil 1. Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri üretim akış şeması



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

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınıra özgü üretim metoduyla coğrafi sınırın mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi

sınırdaki yetişen keçi ve koyunlardan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kepsut Belediyesi, Kepsut İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Balıkesir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Özellikle keçi ve koyun sütü olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle olgunlaştırma süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kepsut Bükdere Küflü Katık 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.