

No: 1405 – Mahreç İşareti

SAVAŞTEPE MIHALIÇ KELLE PEYNİRİ

Tescil Ettiren

BALIKESİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1405
Tescil Tarihi	: 10.07.2023
Başvuru No	: C2022/000424
Başvuru Tarihi	: 29.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Savaştepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri; koyun ve inek sütü karışımı ya da sadece inek sütü kullanılarak Balıkesir ili Savaştepe ilçesinde üretilir. 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, salamurada olgunlaştırılmış peynirdir.

Koyun sütü, çoğunlukla Kıvrırcık, Kıvrırcık Merinos melezi ırklarından elde edilir ve bu ırkların sütleri, nisan, mayıs ve haziran aylarında artış gösterdiğinden, bu dönemde üretilen peynirlerde koyun sütü kullanılabilir. Koyun sütü üretiminin az olduğu zamanlarda ise sadece inek sütü kullanılır. Koyun sütü ve inek sütü karışım halinde kullanılacaksa koyun sütünün oranı en az % 40 olmalıdır.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinde telemeye şekil verilmesi, geleneksel yöntemlerle yapılı ve coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Teleme, süzek bezlerine toplanarak askıdaki çengellere asılır ve şişler ile delikler açılarak peynir altı suyu uzaklaştırılır. Bu aşamada telemeye, "kelle" şeklini alır. Kalan peynir altı suyunun uzaklaştırılması delikli kalıplarda 12-16 saat baskılanarak gerçekleştirilir. Kuru dinlendirme aşamasında baskılama işleminden kalan su uzaklaştırılıp renk oluşumu sağlanır. Parçalara bölündükten sonra salamurada bekletilerek çapları en fazla 10 mm olan gözenekler oluşturulur.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin Özellikleri

Özellik	Değer
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: $45 \leq \text{süt yağı}$ Yarım yağlı: $25 \leq \text{süt yağı} < 45$
Gözenek yapısı	Son üründe oluşan gözeneklerin çapı en fazla 10 mm'dir. Gözenekler farklı boyutlarda olup homojen dağılım gösterir.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Savaştepe ilçesinin mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimi, telemeye şekil verilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin üretiminde kullanılan sütler coğrafi sınırdaki yetişen hayvanlardan temin edilir. Nisan-haziran ayları arasında koyun sütünün bulunduğu dönemde bu sütler ile aynı dönemde üretilen inek sütü karıştırılarak kullanılabilir. Koyun sütünün bulunmadığı dönemlerde ise sadece inek sütü kullanılır.

Küçükbaş hayvanların beslenmesi, yaklaşık %80-90'ı mera otlatmasıyla yapılır. %10-20'si yonca, arpa-yulaf ezmesi (pelet yem), küspe ve mısır silajı ile beslenir. Büyükbaş hayvanların beslenmesi, %70'i kaba yem ile yapılır. Kaba yemin % 50'si silaj ve şeker pancarı küspesi, geri kalanı ise yonca, yulaf ve samandan oluşur. Pelet yem beslenmenin % 30'unu oluşturur.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin 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 aktararak 50-65 °C sıcaklıkta en fazla 15 dakika ısıtılabilir. Isıtıldıktan sonra mevsimine göre 30-35 °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. Maya miktarı 100 litre süt için 10-20 g'dır. Mayalama süresi genellikle 1-1,5 saat aralığındadır.

Mayalama işlemiyle oluşan pıhtı pirinç tanesi büyüklüğüne ulaşınca, haşlama aşamasına geçilir. Pıhtı, 80-95 °C'deki sıcak su uygulanarak haşlanır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-45 °C aralığında seyrederek.

Haşlama işlemi tamamlandığında teleme, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Telemeye şekil verilmesinde, geleneksel yöntemler kullanılır. Teleme, süzek bezine alınarak askıdaki çengellere asılır. Gıda ile teması uygun metal şişler kullanılarak alttan üste doğru hızlı şekilde delikler açılır ve peynir altı suyunun bir kısmının uzaklaşması sağlanır. Bu uygulamayla birlikte teleme, "kelle" şeklini alır. Bu uygulama ile suyun süzülmesi yanında telemenin soğuması da ayrıca sağlanır. Daha sonra kalan peynir altı suyunun uzaklaşması için süzme niteliğine sahip delikli kalıplarda en az 1 saat baskılama işlemiyle peynir altı suyundan ayrıştırılır. Bu şekilde 1 gece bekletilen peynirler, 3 parçaya bölünür ve kuru dinlendirmeye alınır. Kuru dinlendirmede 10-12 °C sıcaklıktaki odalarda en az 1 hafta dinlendirme yapılarak sarı renk oluşumu ve peynir kitlesinin kesilmesine istinaden fazla su ayrılır. Oda koşullarında 14-16 bome aralığına sahip salamurada 5-10 gün aralığında dinlendirilerek göz açım aşaması gerçekleşir. Daha sonra 4 °C sıcaklığındaki odalarda en az 120 gün süre ile salamurada olgunlaştırılır.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri, olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile teması uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur. Ürünün muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi 8 °C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

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

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Savaştepe ilçesinin mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimi, telemeye şekil verilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Üretimde kullanılan süt, coğrafi sınırdaki yetiştirilen koyun ve ineklerden elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Savaştepe Belediyesi ile Savaştepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 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 Balıkesir Büyükşehir 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. Özellikle telemeye şekil verilmesi ve olgunlaşma süresi olmak üzere üretim metoduna uygunluk
3. Ürünün renk, sertlik, gözenekli yapı özelliklerinin uygunluğu

4. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu

5. Savaştepe Mihaliç 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.