

No: 1086 – Mahreç İşareti

YÜKSEKOVA ÇİREK PEYNİRİ

Tescil Ettiren

YÜKSEKOVA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1086
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2020/055
Başvuru Tarihi	: 11.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Yüksekova Çirek Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Jagros İş Hanı Cengiztopel C - 503 Yüksekova HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili Yüksekova ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yüksekova Çirek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yüksekova Çirek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yüksekova Çirek Peyniri, ilkbahar ve yaz aylarında tamamen koyun sütü ile üretilir. Peynirin telemesi haşlandıktan sonra elle yufka şeklinde açılır ve lor peynirli bulamaç sürüldükten sonra rulo şeklinde sarılır.

Üretimde kullanılan lor peyniri, bir önceki Yüksekova Çirek Peyniri üretiminden elde edilen peynir altı suyu kullanılarak üretilir.

Coğrafi sınırda Yüksekova Çirek Peyniri için, “penire çırık” veya “penire çırkırı” gibi “elastik veya haşlanmış peynir” anlamına gelen isimler de kullanılır.

Geçmişe eskiye dayanan Yüksekova Çirek Peynirinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Yüksekova Çirek Peynirinin bazı kimyasal ve biyokimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kimyasal Özellikler	Değer
Kuru madde	% 46,92 ± 1,32
Yağ	% 21,69 ± 2,30
Kuru maddede yağ	% 46,24 ± 4,85
Protein	% 20,06 ± 2,36
Kül	% 3,27 ± 0,50
Tuz	% 2,81 ± 0,54
Kuru maddede tuz	% 6,00 ± 1,15
Titrasyon asitliği (laktik asit cinsinden)	% 0,77 ± 0,20
pH	% 5,18 ± 0,14

Biyokimyasal Özellikler	Değer
Toplam azot	% 3,14 ± 0,37
Suda çözünen azot	% 8,76 ± 3,14
Protein olmayan azot	% 3,35 ± 1,63
Amino nitrojen oranı	% 0,69 ± 0,21
Lipoliz değeri	% 0,801 ± 0,293 meq / 100 g yağ

Üretim Metodu:

Yüksekova Çirek Peynirinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen koyunun sütü tercih edilir. İlkbahar ve yaz aylarında tamamen koyun sütü kullanılır.

Sağılan ve soğuk zinciri bozulmadan üretime alınan sütler, süzülür ve sağım sıcaklığı olan 32-34 °C’de mayalanır. Sütün pıhtılaştırılmasında, genellikle ticari sıvı peynir mayası olmak üzere, 100 litre süte, % 0,2 oranında peynir mayası kullanılır. Pıhtılaştırma, maya kuvveti ve maya miktarına bağlı olarak 30 dakika ile 2 saat arasında

tamamlanır. Oluşan pıhtının teleme kırımı yapılır, kepeçlerle bez torbalara doldurulur ve eğimli bir zemin üzerine konur. Torbaların üzerine ağırlık konularak peynir altı suyunun uzaklaşması için 5–6 saat bekletilir. Bez torbalardan çıkarılan peynirler, oda sıcaklığında 1–1,5 saat fermantasyona bırakılır. Telemenin tadına bakılır ve ekşime olduyorsa fermantasyonun tamamlandığına karar verilir. Bu aşamada telemenin pH değeri 4,90-5,20 arasındadır.

Ham peynirler dilimlenip kazanlarda haşlanır. Haşlama 70–80 °C'de, % 5 tuzlu su içinde ve 5–6 dakika süreyle yapılır. Haşlanan teleme, süzgeçle alınıp düz bir yüzeye konur ve peynire, elle açılarak yufka şekli verilir.

Peynirin teleme kırımı yapıldıktan sonra süzülen peynir altı suyu, başka bir kazana aktararak kaynatılır ve 20–30 dakika dinlendirilir. Üst kısımda kalan çözelti alınır ve kazanın dibinde biriken lor peyniri ise bez torbalara doldurulur. Üzerine ağırlık konan torbalar, oda sıcaklığında 24 saat süreyle süzölmeye bırakılır. Elde edilen lor peyniri, bir sonraki Yüksekova Çirek Peynirinin üretiminde kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Bir önceki Yüksekova Çirek Peyniri üretiminden elde edilen lor peynirinden, 1 kg peynire 100 g lor olacak şekilde (% 10 oranında) alınarak az miktarda su ve tuz ilave edilip bulamaç haline getirilir. Yufka şeklinde açılmış peynirin her iki yüzeyine lor peyniri bulamacı sürülüp rulo biçiminde sarılarak son şekli verilir. Bu işlemi takiben peynirler oda sıcaklığında 15–20 dakika soğumaya bırakılır, her biri 1000 g olacak şekilde gramajlanarak streç filme sarılır ve gıda ile temasa uygun plastik ambalajlara konulduktan sonra taze olarak veya 10 günlük bekletme süresinden sonra tüketime sunulur. Yüksekova Çirek Peyniri, +4°C'de ve ışık görmeyecek şekilde 7-15 gün muhafaza edilebilir.

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

Yüksekova Çirek Peynirinin geçmişi dayanır eskiye ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Üretimde, bir önceki peynir üretiminden elde edilen lor peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yüksekova Çirek Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odasından, Yüksekova Belediyesinden, Yüksekova İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Hakkâri Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin (süt, maya ve lor peyniri) ve bileşen miktarlarının / oranlarının uygunluğu.
- Özellikle mayalama, peynir altı suyunun alınması, fermantasyon, haşlama, şekil verme ve lor peyniri elde edilmesi aşamaları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak, kimyasal ve biyokimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz edilmesi.
- Yüksekova Çirek 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.