

No: 1393 – Mahreç İşareti

MUŞ ESKİ KAŞARI

Tescil Ettiren

MUŞ İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1393
Tescil Tarihi : 22.06.2023
Başvuru No : C2020/054
Başvuru Tarihi : 11.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Muş Eski Kaşarı
Ürün / Ürün Grubu : Kaşar / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi : Sunay Mah. Bitlis Yolu Otogar Yanı No:4 49100 Merkez MUŞ
Coğrafi Sınır : Muş ili
Kullanım Biçimi : Muş Eski Kaşarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muş Eski Kaşarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muş Eski Kaşarı; coğrafi sınırdaki endemik bitki türleriyle beslenen koyunların sütünden imal edilen, tat ve koku bakımından dengeleyici olarak keçi ve inek sütü ilave edilen, olgunlaştırılması ve rehasının oluşması için gereken bekleme süresinden dolayı patojen bakteri ya da hastalık riski taşımayan kremi renkli ve raf ömrü uzun bir peynirdir.

Fizikokimyasal Özellikler

Muş Eski Kaşarı toplam kütledeki kimyasal kompozisyonu

Özellikler	Minimum	Maksimum
Kuru madde %	60,00	62,47
Yağ %	24,50	27,50
Tuz %	2,93	4,00
Asitlik %	0,86	1,30
Protein %	24,60	29,79
pH %	5,13	5,59
Kül %	4,40	5,47

Tekstür ve Renk Özellikleri

L*:siyah (0), beyaz (100); a*: yeşil (-), kırmızı (+); b*:.mavi (-), sarı (+).

	Parametre	*Ortalama±SD	Minimum	Maksimum
Tekstür özellikleri	Sertlik	2845,28 ± 1481,29	1548,73	5727,04
	Yapışkanlık	-0,24 ± -0,11	-0,24	-0,16
	Esneklik	0,74 ± 0,09	0,62	0,88
	Yapışıklık	0,44 ± 0,06	0,36	0,52
	Sakızlık	1306,19 ± 845,65	745,75	2993,57
	Çiğnenebilirlik	1016,91 ± 807,13	469,10	2634,25
	Esneklik	0,17 ± 0,05	0,11	0,23
Renk	L* (dış)	56,21 ± 3,21	51,07	61,53
	L* (iç)	65,42 ± 1,87	62,69	68,49
	a* (dış)	-3,45 ± 0,27	-3,80	-3,08
	a* (iç)	-3,26 ± 0,35	-3,81	-2,69
	b* (iç)	10,83 ± 1,33	8,42	12,69
	b* (dış)	12,23 ± 1,09	10,34	13,79

Not: Dış renk değerleri kabuktan 2 cm'ye kadar ölçülmüştür.

Fiziksel Özellikler

Kabuk: Kalıptan çıktığı gün beyazımsı bir renktedir. Bir hafta içerisinde kabuk bağlar ve sarımsı bir renk alır. Kabuğun kesit yüzeyi sarımsı krem rengindedir. Olgunlaşma süresi uzadıkça yapısı sertleşir ve kabuk rengi koyulaşır. Kabuğun duyuşsal özellikleri peynirin iç kısmından farklı olup, daha sıkı ve serttir.

Şekil: Yuvarlaktır. Kullanılan yuvarlak kalıpların çapları standart değildir ve işletmelere göre değişir. 8-12 kg'lık kaşar peynirler elde edilecek şekilde yuvarlak kalıplardır. Bu kalıpların ön yüzünde üretici firmanın işareti taşıyan markalar bulunur.

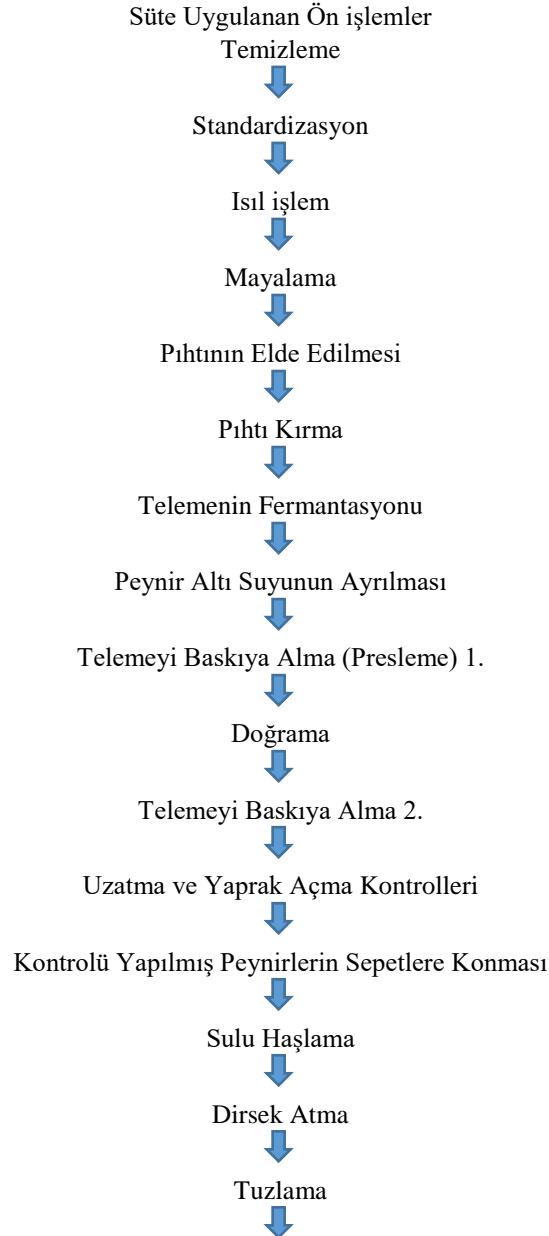
Yapısı: Strüktür olarak kesit yüzeyi düz ve pürüzsüzdür. Kıvam olarak hafif sertçe tanımlanır.

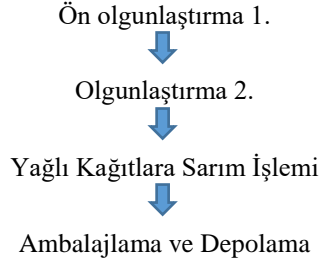
Duyusal özellikler:

Oran olarak daha fazla koyun sütü içerdiğinden; yoğun bir koyun sütü aroması vardır. Lezzeti hafif tuzludur. Ağızda kolayca dağılır.

Üretim Metodu:

MUŞ ESKİ KAŞARI ÜRETİM ŞEMASI





1. Temizleme: 1 mm kalınlığında sünger ve 4 kat tülbent bezden süzülen süt, temizleme seperatörlerine alınır ve böylece süt gözle görünür toz ve bakterilerden temizlenir.
2. Standardisasyon: Koyun sütünün oranı %45-50 olup, kalan kısım %30-35 inek, %15-20 keçi sütü olmak üzere oranlanır.
3. Isıl İşlem: Süt mayalama kazanına nakledilir. Burada süte sıcak buhar verilerek sütün ısısı 32°C'ye getirilir.
4. Mayalama: 32°C'ye kadar ısıtılan süt tamamen doğal peynir mayası (Buzağı veya kuzu şirdeni) ile % 8- %10 oranında mayalanır. Süt 45 -60 dakika kadar mayalanma süreci geçirir.
5. Pıhtının Elde Edilmesi: Mayalama kazanında 45-60 dakika mayalanan süttten pıhtı elde edilir.
6. Pıhtı Kırma: 45-60 dakika sonunda elde edilen pıhtı tekrar sıcak buhar verilerek pıhtı kırma işlemi yapılır. Bu işlem esnasında sütün ısısının düşmemesi ve suyunu daha iyi vermesi için pıhtı kırma anında pıhtının ısısı 38° C'ye kadar artırılır. Bu işlem ortalama 20 dakika kadar devam ettirilerek pıhtı tam olarak kırılır.
7. Telemenin Fermantasyonu: Kırma işleminden sonra elde edilen öbekler süzme tamburundan geçirilir. Bu arada elde edilen teleme kısa süreli olarak fermantasyona bırakılır.
8. Peynir Altı Suyunun Ayrılması: Mayalama kazanında kırılan pıhtı mevcut düzenek yardımıyla teknelere nakledilirken alt kısımda bulunan tahliye sistemi aracılığı ile peynir altı suyu ayrılır. Böylelikle teknelere peynir altı suyundan ayrıştırılmış peynir pıhtısı nakledilir.
9. Telemeyi Baskıya Alma (Presleme) (1): Kırılma sonucu oluşan öbekler süzme tamburundan geçirdikten sonra elde edilen teleme tekne cendere bezlerine alınır. Daha sonra suyunun iyice çekilmesi amacıyla üzerlerine ağırlık konularak baskıya alınır. Bu işlem ortalama olarak 25-30 dakika sürer.
10. Doğrama: Suyu çekilen peynirler bir bıçak yardımıyla büyük kalıplar halinde doğranır. İlk doğrama gerçekleştirilmiş olur.
11. Telemeyi Baskıya Alma (2): Doğranan peynirler başka bir tekneye alınır. Burada kısa bir süre suyunu vermesi için dinlendirilir. Daha sonra özel bir peynir kırma cihazı ile peynir kalıpları doğranır. Doğranan peynir parçaları peynir teknesi üzerinde cendere bezlerine konular ve üzeri bu bezle kapatılır. Bu doğranmış teleme peynirin üzerine acı suyunu çekmesi amacıyla, içinde 45-50 kilogram su bulunan bidonlar ağırlık yapması için konular. Böylelikle teleme baskıya alınmış olur. Bu işlem 2-3 saat kadar sürer. Böylece teleme dinlendirilmiş olur.
12. Uzatma ve Yaprak Açma Kontrolleri: Telemenin teknelerde dinlendirilmesinden sonra acı suyunu tam olarak verdiğini kontrol etmek amacıyla uzatma ve yaprak açma işlemleri yapılır. Burada amaç telemenin haşlanmasından önce suyunu tam olarak çekmiş olmasının kontrolüdür.
13. Kontrolü Yapılmış Peynirlerin Sepetlere Konması: Doğranmış olan peynirler kontrol edilerek 12 kg'lık paslanmaz çelikten yapılmış delikli sepetlere konular.
14. Sulu Haşlama: Baskıya alınmış teleme 2-3 saat sonra, 12 kg ağırlığında paslanmaz çelikten yapılmış delikli sepetlere konular. Bu sepetlere alınan teleme, içi yarısına kadar 62- 67 °C dereceye kadar ısıtılmış sıcak su bulunan kazanlara konular. Burada teleme 2-3 dakika kadar bir sopa yardımıyla karıştırılır ve kazandan çıkarılır.
15. Dirsek Atma: Kazandan çıkarılan teleme daha sonra tezgâh üzerine konur. Burada dirsek hareketleri ile yoğrulur.

16. Tuzlama: Dirsek hareketleri ile yoğrulan peynir bu arada kat hesabı ile tuzlanır. Bu tuzlama işlemi kuru tuzlama adı ile bilinir ve 4 kez yapılır. Tuzlama yapılan peynirler demir kasnaklara konulur. Daha sonra tezgâh üzerine bırakılır. Bu işlem ön olgunlaştırma işlemi olarak bilinir ve 24 saat sürer.
17. Ön Olgunlaştırma (1): Peynir 24 saat ön olgunlaştırma işlemine tabi tutulur.
18. Olgunlaştırma (2): 24 saat ön olgunlaştırma (1) işlemine tabi tutulan peynirler daha sonra olgunlaştırma (2) işlemine alınır ve demir kasnaklarda bulunan peynirler ters çevrilerek tahta tezgâhlar üzerine konulur. Bu işlem ortalama 35- 40 gün kadar sürer. Rüzgârsız ve yağmursuz günlerde tüm pencereler açılarak hava sirkülasyonu sağlanarak 2. olgunlaştırma işlemi gerçekleştirilir. 2. olgunlaştırma işleminde tahta tezgâhlarda bulunan ve tekerlek şeklindeki peynir kalıpları ikişerli olarak üst üste konulur. Daha sonra 2 gün aralıklarla bu peynir kalıpları ters çevrilerek daha iyi olgunlaşması sağlanır.
19. Yağlı Kâğıtlara Sarım İşlemi: Olgunlaştırma (2) işlemi sonunda peynir kalıpları yağlı kâğıtlara sarılır ve telis denilen torbalara beşerli kalıplar halinde konulup ağızları dikilir. Ağızları dikilen torbalar daha sonra soğuk hava deposuna gönderilerek burada 0-4° C derecede ve % 85 nem oranında dinlendirmeye ve fermantasyona bırakılır. 2 günde bir alt üst edilerek her yerinin eşit tuzlanması ve kuruması sağlanır. Bu süre 4 - 6 ay kadar devam eder. % 85 neme maruz kalmasının amacı peynirin fire vermesini önlemek, daha iyi fermente olmasını sağlamak ve özellikle içeriğinde bulunan koyun sütünün aromasını ve tadını peynire daha iyi vermesini sağlayarak kaşar peynirine karakteristik lezzetini ve aromasını kazandırmaktır.
20. Ambalajlama ve Depolama: 4-6 aylık dinlendirme işleminden sonra kiloluk olarak veya tekerlek halinde son tüketiciye sunulur.

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

Muş Eski Kaşarının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Muş Eski Kaşarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda; Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muş Ticaret İl Müdürlüğü, Muş Alparslan Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Muş Ticaret ve Sanayi Odasından konunun uzmanı en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez ayrıca şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii; Muş Eski Kaşarının bileşenlerinin ve oranlarının uygunluğunu, üretim aşamalarının uygunluğunu, ambalajlama ve depolamanın uygunluğunu, Muş Eski Kaşar ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.