

No: 1563 – Menş e Adı

HANAK TEL PEYNİRİ

Tescil Ettiren

ARDAHAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.04.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1563
Tescil Tarihi	: 25.03.2024
Başvuru No	: C2020/095
Başvuru Tarihi	: 08.04.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hanak Tel Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karagöl Mah. Kazım Karabekir Cad. Merkez ARDAHAN
Coğrafi Sınır	: Ardahan ili Hanak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hanak Tel Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hanak Tel Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hanak Tel Peyniri, Ardahan ili Hanak ilçesinde yetiştirilen yerli ırk olan Doğu Anadolu Kırmızısı (DAK) ve Montofon ırkının melezi olan “Anadolu Esmeri” cinsi ineklerden haziran, temmuz, ağustos ve eylül aylarında (haziran-eylül dönemi) elde edilen sütlerin peynir mayası ile mayalanması, hazırlanan peynir hamurunun işlenmesi, salamura işlemleri sonucu elde edilen her bir teli 0,6-3,8 mm kalınlığında olan parlak ve açık sarı renkteki tel peynirdir. Silindirik ve ip formunda olup oldukça esnektir ve sünme kabiliyeti yüksektir. Hanak Tel Peyniri, yaklaşık 6 m’ye kadar uzanan ve birbirlerine yapışmayan ince tellerden (liflerden) oluşur. 13 litre süttan 1 kg Hanak Tel Peyniri elde edilir.

Hanak ilçesinde, kışlar kar yağışlı ve soğuk, yazlar serin ve yağışlı geçmekte olup sert karasal iklim hâkimdir. Yıllık en düşük ortalama sıcaklık -12 °C, en yüksek ortalama sıcaklık temmuz ayı olup 17 °C’dir. Yıllık sıcaklık ortalaması ise 4 °C’dir. Yıllık ortalama yağış miktarı 600-700 mm’dir. Ayrıca Hanak ilçesi, zengin flora ve hayvancılık potansiyeline sahiptir. Coğrafi sınırdaki bitki örtüsü, Hanak Tel Peynirinin karakteristik özelliklerinin oluşmasında etkilidir.

İrki belirtilen ineklerce, bu bitkilerin mevsiminde taze olarak tüketilmesiyle elde edilen sütlerden Hanak Tel Peyniri üretilir. Hanak Tel Peynirinin karakteristik özelliklerinde ve süt kalitesinde etkisi olan flora aşağıdaki gibidir:

Hanak ilçesinde yükselti basamaklarına göre bitki örtüsü 1800-2600 m’ye kadar orman alanları, 2000-2100 m’ye kadar çıkan depresyon alanları, 2000-2200 m olan yüksek yayla stepleri (antropojen stepler) ve 2600-2700 m de yetişen yüksek dağ çayır bitkileri olarak gruplandırılır. Süt hayvanları bu rakımlarda otlatıldıkları için; *Anthemls montana* (papatya), *Bromus Japonicus* (iye otu), *Centaurea depressa* (peygamber çiçeği), *Cephalera* sp. (pelemin), *Dianthus calocephalus* (güzel karanfil), *Erempos pèrsica* (acem salkımı), *Erigeron acris* (mavi şifaotu), *Filago arvensis* (keçe otu), *Filipendula vulgaris* (çayır melikesi), *Gladiolus atroviolaceus* (gazal boynuzu), *Medicago varia* (yaban yoncası), *Onobrychis stenostachya* (korunga), *Papaver orientale* (gelincik), *Papaver rhoeas* (gelincik), *Phleum montanum* (dağ itkuyruğu), *Rumex acetosella* (kuzukulağı), *Rumex alpinus* (şortah, kuzukulağı), *Senecio vernalis* (kanarya otu), *Sanguisorba* minör (küçük çayırdüğmesi), *Salvia verticillata* (dadırak), *Trifolium repens* (üçgül), *Trifolium pratense* (çayır üçgülü), *Vicia cracca* (aralık bitkisi), *Agropyron repens* (tarla ayırtı), *Alopecurus pratensis* (tilki kuyruğu), *Artemisia* sp. (yavşan otu), *Lotus corniculatus* (gazal boynuzu), *Phieum hirsutum* (Hasan hüseyin çiçeği), *Ranunculus orientalis* (dügün çiçeği), *Taraxacum officinale* (aslan dişi), *Trifolium hybridum* (melez üçgül), *Thymus fallax* (kekik), *Veronica orientalis* (oropaçayı), *Vicia sativa* (fig) bitkileri ile beslenirler.

Belirtilen bu bitkilerin taze olarak tüketilmediği aylarda, ekim-mayıs dönemi arasında, aynı ineklerden elde edilen sütlerle üretilen peynir ince ve tel tel yapıda değildir. Bu sebeple Hanak Tel Peyniri üretimi özellikle ekim-mayıs dönemi dışında yapılır.

Haziran-eylül döneminde otlanan ineklerden elde edilen sütlerin tekli ve çoklu doymamış yağ asitleri (palmitik asit, stearik asit, oleik asit ve linoleik asit) oranı yüksektir. Sütteki palmitik asit %22,01-31,35; stearik asit %14,63-24,36; oleik asit %39,65-51,99 ve linoleik asit %1,80-3,32’dir. Sütün yağ oranının yüksek olması, birçok aroma aktif komponentler yağda çözündüğünden sütün aromalı ve lezzetli olmasını da sağlar.

Hanak Tel Peynirinin üretiminde; 45-55 °C sıcaklıktaki coğrafi sınırda “şırat” olarak da bilinen “peynir altı suyu”nda, hamur halindeki peynirin defalarca işlem görmesi sonucu peynir, ip yumağı/ip çilesi görünümündedir.

Şıratın sıcaklığı 45-55 °C aralığında olduğunda serum proteini ve beta kazein interaksyonu ve buna bağlı olarak peynirin elastikiyeti, sünme özelliği artar. Bu nedenle, elle yoğruldukça peynir hamuru uzar ve tel tel ayrılır. Gıda ile temasa uygun koşullarda peynir hamurunun şekil verilmesinde sürekli olarak daldırılıp çıkarıldığı peynir altı suyunun sıcaklığı da uygun olduğundan peynir hamuru uzun ipliklerden oluşur. Oluşan bu interaksyonlar sıcaklık düşürüldüğünde azalır ve sıcaklığın aniden düşürülmesi ile tamamen kesilir ve peynir hamuru tel tel ayrılır. Nitekim yoğurma işlemi tamamlandığında yoğrulan hamurun soğuk suya daldırılması bu interaksyonların kesilmesi amacıyla yapılır ve peynirin yoğurma işlemi sonlandırılır.

Hanak Tel Peyniri yapımı sırasında uzamasında ve sünmesinde kazein fraksiyonu, özellikle beta kazein ve serum proteinleri önemlidir. Yoğurma işlemi, kazein-serum proteini etkileşimini sağlar ve bu etkileşim Hanak Tel Peyniri yapımı sırasında yoğurma ve halkanın uzatılıp tekrar katlanması sırasında kopmamasını, uzamasını tel tel görünümde olmasını sağlar. Anadolu Esmeri ineklerinin haziran-eylül dönemindeki sütlerindeki toplam kazein ve beta kazein miktarları sırasıyla 3,20-3,42 µg/L ve 1,24-1,37 µg/L'dir.

Hanak ilçesinde bulunan Anadolu Esmeri melezleri, coğrafi sınırın iklim ve coğrafi şartlarına en iyi uyum sağlayan türdür ve bu ineklerden elde edilen sütlerin özellikle yaylalarda otlatıldıkları haziran-eylül döneminde kuru madde ve protein içeriği yüksektir. Haziran-eylül döneminde elde edilen sütlerin kuru madde miktarı %11,9-12,7; yağ oranı %3,0-3,4; protein oranı %3,1-3,4; laktoz oranı %3,8-4,5 ve mineral maddelerin oranı %0,68-0,73'tür.

Hanak Tel Peyniri yapımında çekme ve yoğurma işlemleriyle peynir lifleri birbirinden bağımsız hale getirilir. Hanak Tel Peynirinde bir bezeden oluşan tel peyniri kitlesi büyük bir ip çilesine benzer ve bu ip çilesindeki her bir tel birbirine yapışmaz. Duyusal özellikleri tel kadayıf, ip çilesi ya da ince çubuk makarna formunda; hafif sarımsı ve parlak renkte, tekstürel özellikler olarak da esnek olup sünme kabiliyeti yüksektir. Tekstürel özellikleri açısından Hanak Tel Peynirine uygulanan kuvvet 8.73 ± 1.95 N ve sünme miktarı 24.48 ± 3.56 mm'dir.

Hanak Tel Peynirinin ince ve birbirine yapışmayan tel yapısı sayesinde salamura, peynire tam olarak nüfuz eder ve bu da raf ömrünü uzatır. Salamura işleminde, yüksek oranda kaya tuzu kullanıldığından Hanak Tel Peynirinin raf ömrü 2 yıldır.

Hanak Tel Peynirinin bazı fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Hanak Tel Peynirinin fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
pH	5,44	7,44
Kuru madde (%)	53,88	86,44
Kül (tuz hariç) (%)	3,31	9,90
Yağ (%)	3,36	6,24
Tuz (%)	8,46	16,26
Protein (%)	22,80	42,46
Suda çözünen protein (%)	13,4	29,03
Olgunlaşma indeksi	1,8	18,76

Tablo 2. Hanak Tel Peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	En az	En çok
Toplam mezofilik aerobik bakteri sayımı (log kob/g)	4,04	7,44
MRS agarda gelişen laktik asit bakteri sayımı (log kob/g)	4,40	8,16
M -17 agarda gelişen laktik asit bakteri sayımı (log kob/g)	4,46	8,08
Toplam küf sayımı (log kob/g)	0,84	1,56

Tablo 3. Hanak Tel Peynirinin fiziksel özellikleri

Özellik	En az	En çok
Uzunluk (m)	4,84	5,96
Kalınlık (mm)	0,6	3,8

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hanak Tel Peyniri, Hanak ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde coğrafi sınırdaki beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır ve üretim metodu ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Hanak Tel Peyniri; haziran-eylül döneminde Doğu Anadolu Kırmızısı (DAK) ve Montofon ırkının melezi olan “Anadolu Esmeri” cinsi ineklerden elde edilen sütler kullanılarak üretilir.

Peynir hamurunun hazırlanması:

İneklerden elde edilen süt süzildikten sonra ekşimesi için oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat bekletilir. Bekletilen süt ocağa alınır ve üzerine 1:1 oranda yeni sağılmış süt ilave edilir. Bu 1:1’lik oran, peynir hamurunun istenen özelliğe kavuşması için hassas ölçüm yapılarak ayarlanır. Süt sıcaklığı yaklaşık 35 °C’ye ulaştığında %0,05 oranında beyaz peynir mayası ilave edilir. Beklenmeden karıştırılarak mayalanan sütün ısıtılmasına devam edilir ve katılaşarak hamur haline gelinceye kadar pişirilir. Katılaşan peynir hamuru gıda ile temasa uygun ayrı bir kaba konulur ve yoğurma işlemi başlatılır. İçeride doğru katlama şeklinde yaklaşık yarım saat boyunca yoğrulmuş peynir hamuru, tekrar ocakta kaynayan kazandaki peynir altı suyunun içine bırakılır. Yaklaşık 10 dakika, peynir hamuru erimeden, gıda ile temasa uygun büyük bir tahta kaşık ile yoğurma işlemine devam edilir. Tekrar gıda ile temasa uygun ayrı bir kaba alınan peynir hamuru bir kez daha elle yoğrulur ve peynir hamuru parlak sarı renkte olduğunda işlenmeye hazır hale gelir.

Peynirin işlenerek tel haline getirilmesi:

Peynir hamuru ortalama 2 kg’lık eşit bezeler halinde kesilir. Kesilirken üzerine 30±3 °C sıcaklıktaki peynir altı suyu dökülür, her bir peynir hamuru, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki 45-55 °C sıcaklıktaki sıratın içinde elle çevrilerek ortası boş, büyük bir halka haline getirilir. Halka şeklindeki peynir hamurunun alt bölümü 45-55 °C’lik sıratın içinde kalacak şekilde sürekli olarak çevrilerek halka büyütülür. Halka büyüdükçe inceler ve bir süre sonra halka katlanarak tekrar çevirme ve inceltme işlemine devam edilir. Bu işlem sırasında halka haline getirmek için başka kaba alınan peynir hamuruna belirli aralıklarla 45-55 °C’deki peynir altı suyu ilave edilir, peynir hamurunun kıvamını koruması sağlanır. Üretici, 45-55 °C arasındaki bu sıcaklık derecesini, elindeki peynir hamurunun yumuşaklığına göre ayarlar. Peynir altı suyunun sıcaklığı 55 °C’den yüksek olduğunda peynirde erime oluşur ve teller birbirine yapışabilir. Böyle bir durumda işlem durdurulur, tel haline gelmeye başlayan peynir tekrar yoğrulur ve işleme en baştan başlanır. Dolayısıyla üretim sırasında üretici hem peynir altı suyu sıcaklığını kontrol ederek bu sıcaklığı dengede tutmalı, hem de peynir hamuru halkasını uygun hızda çevirerek tellerin birbirine yapışmamasını sağlamalıdır. Halka şeklinde çevirme işlemi yaklaşık 30 dakika boyunca belirtilen şekilde tekrarlanarak, tellerin incilmesi sağlanır. Bu çevirme işleminde, elle tüm halkanın eşit kalınlıkta olması sağlanır. Kesilen her iki kg’lık beze teker teker işlenerek her bir bezeden bir halka ve bu halkadan bir saçak peynir elde edilir. Hanak Tel Peynirinin tel kalınlığının ayarlanması ustalık becerisi gerektirir ve gıda ile temasa uygun koşullarda gerçekleştirilir. Nihai aşamada tel kalınlığı, 0,6-3,8 mm aralığında olmalıdır. İnce ve tel haline gelen peynir, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki 10-15 °C’deki salamura suyunun içine konulur ve salamura içerisinde muhafaza edilir. 13 l süttten 1 kg Hanak Tel Peyniri elde edilir.

Salamura işlemi:

Hanak Tel Peynirinin salamurası, kaya tuzuyla yapılır. Farklı çeşit tuz kullanıldığında peynir özelliğini kaybeder ve kısa sürede yumuşayarak erir. Salamura işleminde, bir litre suya 20-25 g kaya tuzu eklenip kaynatılır ve 10 gün 10-12 °C’de, güneş ışığı almayan kapalı ortamda bekletilir. Salamuranın yüzeyinde kabarcıklar oluştuğunda kullanıma hazır hale gelir.

Ambalajlama ve depolama:

Ambalajlamada, gıda ile temasa uygun özellikteki polipropilen (PP), polietilen teraftalat (PET) kaplar veya gıda ile temasa uygun bidonlar kullanılır. 10-15 °C’deki suda arındırılan Hanak Tel Peyniri bu ambalajlara konulur

ve konulan peyniri kaplayacak şekilde salamurası eklenir ve hava almayacak şekilde kapatılır. Hanak Tel Peyniri, bu kaplarda ve salamura çözeltisi içerisinde depolanır ve satışa sunulur. Taze olarak tüketilecekse Hanak Tel Peyniri en az beş gün salamura içerisinde bekletilip tüketilmektedir. Salamura içerisinde bekletilen Hanak Tel Peynirinin raf ömrü 2 yıldır. Hanak Tel Peynirinin depolanması, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 15 °C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir. Depolama, taşıma ve satış aşamalarında direkt güneş ışığına maruz bırakılmaz.

Denetleme:

Denetimler; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasından, Hanak Belediyesinden, Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ardahan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda 1 defa gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Özellikle üretimde kullanılan sütlerin, haziran-eylül döneminde coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan temin edilmesi olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle üretimde süt, maya miktarı, mayalama işlemi, hamurun pişirilmesi, yoğurulması, salamura işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerine uygunluğu için analiz yaptırılır.
- Ambalajlamada kullanılan, polipropilen (PP) veya polietilen teraftalat (PET) kaplar veya bidonların uygunluğu.
- Hanak Tel Peyniri ibaresinin ve menşee adı 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.