No: 933 – Menşe Adı

KARGI TULUM PEYNİRİ

Tescil Ettiren

KARGI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.08.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 933
Tescil Tarihi : 26.10.2021
Başvuru No : C2018/167
Başvuru Tarihi : 08.08.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Kargı Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu : Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Kargı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Mihrihatun Mahallesi Atatürk Caddesi No:46 Kargı ÇORUM
Coğrafi Sınırı : Çorum ili Kargı ilçesi
Kullanım Biçimi : Kargı Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kargı Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kargı Tulum Peyniri Çorum iline bağlı Kargı ilçesinde yetiştirilen inek, koyun ve keçi sütlerinden üretilen ve en az 4 ay olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulan tam yağlı bir tulum peyniridir. Bu yöre, aldığı yüksek orandaki yağış sayesinde zengin bir bitki örtüsüne sahiptir. Kargı yaylalarında 70'in üzerinde endemik bitki bulunmaktadır. Bunların 8 adedi Kargı'ya özgüdür. Bu bitkiler, *Campanula ledebouriana, Alkanna froedinii, Centaurea ensiformis, Convolvulus assyricus, Corydalis wendelboi ssp. congesta, Euphorbia anacampseros var. anacampseros, Crocus aerius* ve *Crocus danfordiae*'dir. Kargı Tulum peyniri yapımında Kargı yaylaları ve dağlarındaki yöreye özgü otlar ve kekikle beslenen hayvanların sütü kullanılır. Bu durum Kargı Tulum Peynirine kendine has tat ve aromasını kazandırarak diğer peynirlerden farklılaştırır.

Kargı Tulum Peyniri üretiminde kullanılan çiğ sütün aroması, uygulanan geleneksel üretim metodu ve özel tulumlarda tüketiciye sunulması ürüne ayırt edici özelliğini verir. Kargı Tulum Peyniri üretiminde kullanılan sütün yağı alınmadan peynire işlenmesi nedeni ile peynirin yağ oranı yüksektir ve sarımtırak renkli görünüşe sahiptir. Kargı Tulum Peyniri yarı sert tekstürel yapıya sahiptir.

Kargı Tulum Peyniri, inek, koyun veya keçi sütü kullanılarak üretilebilir.

	İnek Peyniri	Koyun Peyniri	Keçi Peyniri
Toplam Kuru madde (%)	68-70	66-68	69-71
Yağ (%)	30-33	35-37	32-34
Protein (%)	23-25	18-20	21-23
Tuz (%)	3-3,5	3,5-4	2,2-2,8
Kül (%)	3-3,5	4,2-4,7	2,5-2,9
Laktik Asit	0,7-0,9	0,8-0,9	0,85-0,95

Üretim Metodu:

Kargı Tulum Peyniri üretiminde inek, koyun veya keçi sütü kullanılır. Üretimde inek, koyun veya keçi sütü karıştırılmadan ayrı ayrı kullanılır. Çiğ süt yaklaşık 24-25 °C'ye ısıtılır. Ardından süte 1/8000 kuvvetinde peynir mayası (% 1-1,5 oranında) eklenir. Sonrasında inkübasyon için 15-18 °C'de yaklaşık 24 saat bekletilir.

İnkübasyon süreci sonrasında oluşan pıhtı bez süzme torbalarına alınır. Peynirin suyunu uzaklaştırmak için 5-7 °C'de 24 saat çengellere asılan torbalarda bekletilir. Bu süre içinde su çıkışını hızlandırmak için tahta oluklarda baskılama işlemi de yapılabilir.

Suyu uzaklaştırılan peynir nohut büyüklüğünde ufalanır ve 15-18 °C'de kuru bir şekilde tuzlanır. Tuzlandıktan sonra yine aynı sıcaklıkta peynirler yoğrulur. Ardından yoğrulan peynirler 15 20 kiloluk büyük bez torbalara doldurulur ve 15-18 °C'de yaklaşık 1-2 ay ön olgunlaştırmaya bırakılır. Ön olgunlaştırma sonrasında 50 kiloluk büyük torbalara doldurularak her 15-20 günde torbalar değiştirilerek en az 4 ay olgunlaştırılır. Olgunlaşma işlemi biten peynirler tulumlara doldurulup yarım, bir veya bir buçuk kilogram şeklinde etiketin önyüzünde "Çiğ sütten üretilmiştir." ibaresi yer alacak şekilde satışa sunulur.

Kargı Tulum Peynirinde kullanılın tulumların da özel bir üretimi vardır. Beyaz koyun derisi tuzlanarak yaz aylarında 3 ay süreyle güneş altında kurumaya bırakılır. Deriler kurutulduktan sonra yünleri kırkılır. Sonrasında deriler ıslatılarak ön yıkama işlemine geçilir. Deri yüzeyi, peynir suyu ve un ile karıştırılır ve hamurlanır. Bu şekilde yaklaşık 1 gün bekletilir. Ardından deri temizlenir ve yıkanır. Deriler, peynir dolumu için boyutlara özel olarak kesilir ve tekrar kurumaya bırakılır. Bu şekilde hazırlanan deriler tulum olarak kullanılmaya hazırdır.

Denetleme:

Denetimler, Kargı Belediyesi koordinatörlüğünde; Kargı Belediyesi, Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir defa veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde Kargı Tulum Peynirindeki sütün bölgeden temini, yağ oranı, olgunlaşma süresi ve tuz oranı denetlenecektir.

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.