

No: 1873 – Mahreç İşareti

KELES SORGUN PEYNİRİ

Tescil Ettiren

BURSA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1873
Tescil Tarihi	: 24.06.2026
Başvuru No	: C2024/000013
Başvuru Tarihi	: 16.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Keles Sorgun Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zafer Mah. Ankara Yolu Cad. Osmangazi BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Keles ilçesi
Kullanım Biçimi	: Keles Sorgun Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Keles Sorgun Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keles Sorgun Peyniri; mevsimine göre uygun mayalama sıcaklığındaki sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemin süzülmesi, fermantasyona uğratılıp tuzlanması/salamurada bekletilmesi ve sonrasında gıda ile temasa uygun kaplara konulmasıyla üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Keles Sorgun Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve kısmen gözenekli yapıda, tat olarak nispeten ekşi ve tuzlu tada sahip bir peynirdir. İnek, koyun ve keçi sütlerinin üretimde kullanılabilmesi de bu renk ve tat özelliklerinin oluşmasında önemli bir rol oynar. Ayrıca olgunlaşma sürecinde peynirin florasında bulunan mikroorganizmalar ile üründe meydana gelen biyokimyasal değişimler; Keles Sorgun Peynirinin yapısında yer yer gözenekli yapının oluşmasına, ürünün karakteristik tekstür, renk ve tat özelliklerine sahip olmasına olanak sağlar. Keles Sorgun Peyniri; salamurada olgunlaştırılan peynirler sınıfında yer almakta olup sertlik derecesine göre sert ve yarı sert peynir sınıfında yer alır.

Keles Sorgun Peyniri nem içeriği (m/m) olarak en çok %60 ve kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %7,5 ve yağlılık sınıfına göre tam yağlı ve yarı yağlı peynir sınıfında üretilir.

Yaklaşık 1 kg Keles Sorgun Peyniri üretimi için ortalama 8 litre çiğ süt kullanılır. Mevsimine göre asgari teknik ve gıda hijyeni şartları gerekliliklerine göre elde edilmiş sütler belli oranlarda karıştırılabilir. Keles Sorgun Peyniri üretiminde yaygın olarak en fazla %10 keçi sütü, en fazla %30 koyun sütü ve en az %60 inek sütü oranları kullanılır. Tercihe bağlı olarak sadece inek, inek-koyun veya inek-keçi sütü de kullanılarak da üretim yapılabilir. Üretimde kullanılan sütlerden herhangi bir krema çekimi yapılmamalı, su katılmamalı, sütün bileşimi bozulmamalıdır.

Keles Sorgun Peynirinin üretilmesinde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Keles Sorgun Peyniri; Bursa iline bağlı Keles ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir peynirdir. Keles Sorgun Peyniri; bu ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile üretilir. Özellikle mayalama, teleme eldesi ve telemin işlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Bursa ili Keles ilçesinde uzun yıllardır üretilen Keles Sorgun Peynirinin adını aldığı Keles ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Keles Sorgun Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Üretim metodunda ustalık becerisi oldukça önemlidir.

Üretimde kullanılan çiğ süt, Bursa ili Keles ilçesinden temin edilir.

Keles Sorgun Peynirinin üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Sağım: Tekniğine uygun şekilde süt sağımı gerçekleştirilir. Sağılan çiğ sütün en kısa sürede ısıl işleme tabi tutulması ya da peynir üretimine alınması esastır. Çiğ süt hemen işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir. Kullanılacak çiğ süt, çiğ sütün arzına dair ilgili mevzuat hükümlerine uygun olur.

Süzme: Çiğ süt, temiz bir tülbent, bez, filtre vb. yardımıyla tekniğine uygun bir şekilde süzme işleminden geçirilir. Sonrasında gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara/tanklara alınır.

Sütün Isıl İşlemi: Süzülen çiğ süt için; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde termizasyon, pastörizasyon/pastörizasyona eşdeğer bir ısı işlem teknikleri uygulanır. En yaygın olarak kullanılan yöntem; üstü açık cidarlı pişirme tanklarına alınan sütün 68 °C'de, en az 30 dakika pastörize işlemine tabi tutulmasıdır. Daha sonra ısı işlem görmüş süt yeteri kadar büyüklükteki peynir teknelerine alınır.

Mayalama, Pıhtı Oluşumu, Teleme Eldesi ve İşlenmesi: Isıl işlemden sonra sütün soğutulması mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda oldukça önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte peynir teknelerine alınan sütün mayalama sıcaklığı; sıcak günlerde genellikle 30-33 °C aralığında soğuk günlerde ise 34-37 °C olacak şekilde ayarlanır ve mayalama işlemi yapılır.

Bu aşamada gıda ile temasa uygun teknelere/kaplara alınan her 10 litre süt için yaklaşık 1,5 ml peynir mayası kullanılır. Mayalanmanın gerçekleşmesi için yaklaşık 2 saat kadar beklenir. Mayalanma işlemi sonucunda; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüşmesi ile pıhtı elde edilmesi sağlanır. Teknede mayalanan sütün pıhtı oluşturması beklenir. Pıhtı oluşumundan sonra pıhtı kırım işlemine geçilir. Pıhtı kırım işleminde kullanılacak kırıcı ekipmanın dar gözenekli olması ya da doğrama yapılacak ise olabildiğince küçük şekilde doğrama işleminin yapılması istenir. Pıhtının mümkün olan en kısa sürede kırılması ve peynir altı suyunun tekneden uzaklaştırılması uygun olur.

Peynir altı suyundan uzaklaştırılan teleme, istenilen yapıda olması amacıyla baskıya alınır. Üretimde kullanılan sık gözlü gıda ile temasa uygun bezler teleme üstüne kapatılır ya da telemeler gıda ile temasa uygun gözenekli torba, kap vb. konular ve baskıya alınır. Baskıya alınan teleme süzölmeye başlar. Bu aşamada fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Bu süreçte telemeye herhangi bir ısı işlem yapılmaz, tuz, peynir altı suyu vb. bir ekleme yapılmaz.

Tuzlama ve Olgunlaştırma: Baskıdan çıkarılan telemeler kalıplar halinde kesilir. Kesim işleminden sonra; daha önce hazırlanmış ve pastörize edilmiş salamura suyu tekneye alınır ve gerekli görülmesi halinde salamurada az miktarda tuz teleme üzerine serpilebilir. Teknede kesilmiş halde bulunan peynirin asitliğinin gelişmesini engellemek ve salamuradaki tuzun Keles Sorgun Peynirine ait karakteristik lezzetini baskılamaması için salamura suyunun sıcaklığının 5 °C ve altında olması tavsiye edilir.

Salamuradan çıkarılan peynirler gıda ile temasa uygun teneke, kap vb. içerisine dizilerek suyunu salması sağlanır. Salınan fazla su kap/tenekeden uzaklaştırılır. Son olarak peynirler, olgunlaşması amacıyla gıda ile temasa uygun kaplarda/tenekelerde salamura içerisine konular.

Keles Sorgun Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin ortamlarda, üretim prosesine göre uygun şekilde olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir:

Keles Sorgun Peyniri; yaygın üretiminde kullanılan çiğ süte ilişkin pastörizasyona/pastörizasyona eşdeğer bir ısı işlem uygulamasının yapıldığı proseslerde; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 90 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Ayrıca Keles Sorgun Peyniri; termizasyon işlemi uygulanan sütlerden de üretilebilir. Bu durumda Keles Sorgun Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Keles Sorgun Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Keles Sorgun Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilmesi gerekir.

Keles Sorgun Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Bursa ili Keles ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Keles Sorgun Peynirinin adını aldığı Keles ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Keles Sorgun Peynirinin tüm üretim aşamaları, Bursa ili Keles ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Bursa Büyükşehir Belediyesi, Keles Ziraat Odası ile Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan çiğ sütün Bursa ili Keles ilçesinden temin edilmesi,
- Mayalama, pıhtı oluşumu, teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Keles Sorgun Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.