

No: 636 – Menş e Adı

KIRKLARELİ BEYAZ PEYNİRİ

Tescil Ettiren

**KIRKLARELİ TİCARET VE SANAYİ ODASI /
KIRKLARELİ TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.07.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 636
Tescil Tarihi	: 23.12.2020
Başvuru No	: C2018/148
Başvuru Tarihi	: 06.07.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırklareli Beyaz Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: 1- Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası 2- Kırklareli Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Karakaş Mah. Karakaşbey Sok. No: 10 Merkez / KIRKLARELİ 2- İstanbul Yolu Üzeri 1. km Merkez / KIRKLARELİ
Coğrafi Sınırı	: Kırklareli ili
Kullanım Biçimi	: Kırklareli Beyaz Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırklareli Beyaz Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde sadece inek sütünün kullanıldığı durumda Kırklareli Beyaz Peyniri ibaresinin altına aynı puntoda “İnek sütünden üretilmiştir.”, koyun, keçi ve inek sütü kullanılarak üretilen paçal peynirde ise “Koyun, keçi ve inek sütünden üretilmiştir.” açıklaması yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırklareli Beyaz Peyniri 18. yüzyıldan beri üretilmektedir. Ürünün üretimi, ilk dönemler halk takviminin önemli günlerinden Hıdırellez günü başlamıştır Hıdırellez günü üreticiler, sütlerini peynir üreten mandıralara ücretsiz döküp bolluk ve bereketin başlangıç gününe ilk adımını atmaya niyet ederdi. Mandıralar bu sütlerden beyaz peynir telemesi üretir ve bu telemeden hoşmerim tatlısı yaparak halka dağıtır, mandıralar ertesi gün peynir üretimine başladılar. 18. yy’dan günümüze devam eden üretimin başlıca nedenleri geçmişten günümüze uzanan peynir işleme ustalığı, ilgili coğrafyadaki meraların varlığı ve iklim koşullarıdır.

Coğrafi yapı ve iklim koşullarına bağlı olarak ortaya çıkan doğal bitki örtüsünün getirdiği etkiyle sütteki farklılıklar ve süregelen ustalık Kırklareli Beyaz Peynirini ayırt edici kılan özellikler sağlar.

Kırklareli Beyaz Peyniri, doğal şirden mayasından elde edilir. Kırklareli Beyaz Peyniri sadece inek sütü kullanılarak veya %30-%45 koyun sütü, %25-%40 keçi sütü, %15-%30 inek sütü kullanılarak üretilir. Üretilen peynir en az 6 ay olgunlaştırılır.

Ürünün üretiminde kullanılan sütler Kırklareli ilinde yetiştirilen, ildeki mera ve çayırdaki yetişen kuru otlarla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilir. Hayvanların kaba yem ihtiyaçları ilin meralarından sağlanır. Meralardaki doğal bitki örtüsü beyaz peynirin hammaddesi sütün özelliklerini etkiler.

Kırklareli meralarında botanik özelliklerine göre en çok buğdaygiller, baklagiller, geniş yapraklı otlar ve çalılar bulunur. Bu 3 farklı bitki grubunun süt ve peynir üzerindeki etkileri aşağıdadır:

- Kırklareli meralarının ham protein kaynağı baklagille zengin olması sayesinde kuru madde içeriği daha yüksek ve daha fazla yağlı beyaz peynir üretimi yapılır. Kırklareli Beyaz Peyniri en az %49 kuru madde, en az %27 yağ ve en az %17 protein içerir.
- Meralarda bulunan endemik türler (*Asperula littoralis*, *Centaurea arenaria*, *Centaurea kilea*, *Crocus pestalozzae*, *Euphorbia palustris*, *Logfia minima*, *Najas marina*, *Onosma nigricaula*, *Poa jubata*, *Potamogeton nodosus*, *Salvinia natans*, *Silena sangaria*, *Stachys maritima*, *Thymus striatus* VAHL, *interruptus*, *Trapa natans*, *Trifolium türleri* (özellikle *Trifolium boccanei* ve *Trifolium glomeratum*), *Apliacae*, *Carex sp.*, *Dactylis glomerata*, *Fescuta sp.* (*Fescuta arundinacea*), *Gramineae*, *Lolium perenne*, *Medicago sativa*, *Thymus L.*) sütün ve dolayısıyla peynirin aromasına etki eder.
- Ari bir il olan Kırklareli’nde üretilen sütlerin mikrobiyal yükü normal değerlerin altındadır. Bu sayede pastörizasyon sıcaklığı(63-65 °C) düşük tutulur. Sütün doğal florasından gelen belli bir kısmı bu sıcaklık parametrelerinde canlı kalır ve sütün aroması büyük ölçüde korunur. Ürünün olgunlaşması, sütün doğal florasından gelen bu bakterilerle gerçekleştiği için aroma ve lezzet diğer yörelerde yapılan beyaz peynirlere göre büyük üstünlük gösterir. Kırklareli Beyaz Peyniri ilave bakteri ve olgunlaşmayı hızlandırıcı ve randıman artırıcı tuz (CaCl₂) içermez. Bunun sonucu olarak doğal olgunlaşmayı ve sonucunda su ile oluşan yapışkanlığın da ön planda olduğu tekstürel özellik kazanır.

- Kırklareli meralarında endemik bitki türleriyle beslenen hayvanların sütleri yağ asidi ve aroma farklılıkları açısından zengindir. Bu özellik de süttten peynire geçmektedir. Kırklareli Beyaz Peynirinin aroma bileşenleri aşağıdaki gibidir ve bunlardan en az 5 tanesini içermelidir:

Aroma Bileşenleri

N-ethyl-1,3-dithioisindoline
 1-butanol, 3 methyl
 hexanoic acid
 2-butanon-3hydroxy
 asetik asit
 4H-3-(p-mthylanilino)1-benzothiopyran-4-one-1-oxide
 methane, sulfinylbis
 9H-pyrrolo[3',4':3,4]pyrrolo[2,1-a]phthalazine-9,11(10H)-dione, 10ethyl-8phenyl
 Butanoic acid
 3-O-trimethylsilyl-5,7,3',4'-tetra-O-methylquercetine
 Cyclotrisiloxane, hexamethyl
 Oxime-methoxy-phenyl
 hexanoic acid
 Octanoic acid
 1,1,3,3,5,5,7,7,9,9,11,11-dodecamethyl-hexasiloxane

- Endemik bitkilerle beslenen hayvanların bazı doymuş kısa ve orta zincirli yağ asidi içeriği yüksek çıkar. Kırklareli Beyaz Peynirine ilişkin yağ asidi kompozisyonu ve içerdiği değerler aşağıdaki gibidir:

<u>Yağ Asitleri</u>	<u>Değerler (en düşük)</u>
Butirik Asit (C4:0)	2,10
Kaprik Asit (C10:0)	4,95
Stearik Asit (C18:0)	12,00
Linoleik Asit (C18:2n6c)	1,45
Arasidik Asit (C20:0)	0,22

Kırklareli Beyaz Peynirinin tekstür değerleri aşağıda yer almaktadır:

<u>Tekstür Özelliği</u>	<u>Değer</u>
Sertlik	3600 N - 4000 N
Yapışkanlık	500 N - 600 N
Kohezyon	0.30 - 0.40
Sakızımsılık	1100 - 1600

Üretim Metodu:

Kırklareli Beyaz Peyniri, Kırklareli ilinin meralarında beslenen inek, koyun ve keçi sütlerinden paçal olarak ya da sadece inek sütünden üretilir. Paçal beyaz peynir üretiminde kullanılan süt oranları %30-% 45 koyun, %25-%40 keçi, %15-%30 inek sütü şeklindedir.

Asitliği pH 6,40'dan yüksek, kuru madde değeri en az %12 olan, antibiyotik veya koruyucu madde içermeyen sütler kullanılır. İnek, koyun ve keçi sütleri ayrı tanklarda soğuk zincirde işletmeye getirilir. Kullanılacak sütlerin pastörizasyonunda sütün sıcaklığı kasım ilâ mart aylarında 63 °C, nisan ilâ ekim aylarında 65 °C'dir. Sütün pastörize edilmesinde genelde çift cidarlı buharlı pişirme kazanları kullanılır. Plakalı pastörizatör kullanan işletmeler sütün istenilen sıcaklıkta, istenilen sürede tutulması için açık buhar kazanları kullanır.

Pastörize edilen sütler 50 °C olan mayalama derecesinin 1-2 °C üzerine kadar soğutulur. Paçal peynir üretilecekse mayalama teknelerine sütler paçal olarak, sadece inek sütünden üretilecekse sadece inek sütü koyulur. Mayalama teknelerinde en altta süzme bezi, onun üstünde de gıdaya uygun formatta naylon branda vardır. Teknelere

alınan sütler, aynı teknede, mayalama, teleme işleme, baskı, kesim ve salamura tuzlama işlemlerinden geerilerek 8x8x11 cm boyutlarındaki beyaz peynir kalıbı haline gelinceye kadarki işlemlere tabi tutulur.

Peynir tekneleri, sütlerle doldurulduktan sonra 90 dakika süren maya testi yapılır ve pıhtı olgunluğu oluşması için gereken maya miktarı bulunur. Belirlenen maya miktarı 10 katı su ile sulandırılır ve yavaşa tekneye ilave edilip karıştırılır. Mayalama sıcaklığı kış aylarında 32-35 °C, yaz aylarında 30-32 °C'dir. Maya olarak 1/10.000-15.000 kuvvetindeki şirden mayası kullanılır.

Kesim olgunluğuna gelen pıhtı, diklemesine ve enlemesine paslanmaz elik telli teleme bıçaklarıyla 1 cm³lk parçalar şeklinde kırılır. Pıhtı kırıldıktan sonra elde edilen teleme iyice karıştırılarak okmesi ve peyniraltı suyunun üste çıkması için 20 il 30 dakika beklenir. Teleme iyice dibe oktkten sonra naylon branda ters çevrilerek alınır ve telemeyle peyniraltı suyu en alttaki süzme bezine(cendereye) aktarılmış olur.

Üretimde toplam 3 baskı yapılır. Birinci baskıda, cendere bezinin kenarları toplanarak paslanmaz elik şişlerle tutturulur ve aynı zamanda tekne yan baskı çıtaları yerleştirilir. Teknenin vanası açılarak peyniraltı suyu bir müddet uzaklaştırılır. Sonra cendere bezinin uçları daraltılarak tekrar şişlenir ve üzeri düzleştirilerek üst baskı tablaları yerleştirilir. 300 cm boyunda ve 90 cm genişliğindeki teknenin üst baskı tablası birer metre boyunda ve  adettir. Her bir baskı tablasının üzerine yaklaşık 80 kg'lık ağırlık konur. Yaklaşık 30-45 dakikalık baskı sonrası ağırlıklar ve baskı tablaları kaldırılarak cendere bezleri açılır. Bünyesindeki peynir altı suyunun kolayca uzaklaştırılması için teleme elle atlatılarak yarıklar oluşturulur. Bu işlemlerden sonra ikinci baskı yapılır. İkinci baskıda cendere bezi tekrar sıkıştırılarak baskı tablaları ve ağırlıklar konur. Daha sonra ilk çatlatma aşamasındaki işlem, ikinci atlatmada yapılır. İkinci atlatmadan sonra baskı tablalarının üzerindeki ağırlıkların yaklaşık yarısı alınarak üçüncü ve son baskı işlemi yapılır. Son baskı ile pıhtının kırılmasından sonra teleme 4-5 saat sonunda kesim olgunluğuna ve sertliğine ulaşır.

Kesim olgunluğuna gelen teleme, peynir cetvelleri yardımıyla 8x8x11 cm'lik kalıp olacak şekilde kesilir. Kesilen beyaz peynirler 3 kg, 5 kg ve 18 kg kapasiteli peynir tenekelerine doldurulur.

Tekne içinde, kalıp kesimi yapıldıktan sonra, yan baskı çıtaları alınır ve teknelerin çıkış vanaları kapatılır. Önceden hazırlanan ve kullanılmadan önce 80-85 °C'de pastörize edilen 14-16 bome tuzlu su, kalıplar teknelerde yzecek şekle gelene kadar doldurulur. Cendere bezi çıkarılır ve peynir kalıpları 26-28 °C olan odada tekne içinde salamurada ortalama 8-10 saat bekletilir. Salamurada tuzlanan peynirler teknelerden alınır. Alınan peynir kalıpları, 18 kg'lık peynir tenekelerine iki sıra halinde 2/3 dolum olacak şekilde toplam 18 kalıp, 5 kg'lık tenekelere 1/2 dolum olacak şekilde 4 kalıp, 3 kg'lık tenekelere ise 1/1 dolum olacak şekilde 4 kalıp koyulur. Peynirlerin asitliği 4,90-5,00 değer pH olana kadar(2-3 gün süreyle) 24-26 °C olan olgunlaştırma odalarında n olgunlaşmaya bırakılır. n olgunlaşma sresinde, peynirlerden szlen peyniraltı suyu 12 saat arayla tenekelerden boşaltılır.

n olgunlaşmanın tamamlanması halinde 18 kg tenekelere son sıra peynir koyularak 3/3 dolum olacak şekilde toplam 27 kalıpla tam dolum, 5 kg tenekelere 2/2 dolum olacak şekilde toplam 8 kalıpla tam dolum, 3 kg tenekeler içinse n olgunlaşmada konulan 4 kalıpla dolum yapılır. Peynir kalıplarının yüksekliliği teneke boyunun yaklaşık 0.5-1 cm üzerinde olacak şekilde ayarlanır. Bu sayede peynirlerin en az 6 aylık olarak belirlenen asıl olgunlaşma sresinde sertleşmeyle oluşacak kaybı önlenir.

Tenekelerde sıra aralarına gıdaya uygun ara naylon ve her sırada 1-2 kalıba da çekme bandı konur. Tenekelere taşacak şekilde 6-7 bome dolum tuzlu su koyularak pres makinesinde kapatılır.

rn, 4±2 °C'de en az 6 ay olgunlaştırdıktan sonra tek peynir kalıbından oluşan paketlenmiş ambalajda, 3 kg, 5 kg veya 18 kg tenekede olmak üzere dört farklı şekilde satışa sunulur.

Denetleme:

Denetimler, Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası ve Kırklareli Ticaret Borsası koordinasyonunda Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odasından, Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksek Okulundan ve Kırklareli Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden birer kişi olmak üzere konuda uzman toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, şikyet halinde 1 hafta içinde ve ihtiyaç görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Kırklareli Beyaz Peyniri denetimine esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Kullanılan sütlerin Kırklareli ilinde yetiştirilen, ildeki mera ve çayırdaki yetişen kuru otlarla beslenen koyun, keçi ve ineklerden sağlanması.
2. Paçal veya sadece inek sütü kullanımı.
3. Paçal süt kullanımında %30-%45 koyun sütü, %25-%40 keçi sütü, %15-%30 inek sütü oranlarına uygunluk.

4. Asitliği pH 6,40'dan yüksek, kuru madde değeri en az %12 olan, antibiyotik veya koruyucu madde içermeyen süt kullanımı.
5. Pastörizasyon sıcaklığı.
6. Mayalama sıcaklığı.
7. Toplam 3 baskı yapılması.
8. Kuru madde, yağ ve protein oranları.
9. Aroma bileşenleri (yukarıda belirtilen bileşenlerden en az 5 tanesini içermeli)
10. Yağ asitleri ve değerleri.
11. Sertlik değerı.
12. Yapışkanlık değerı.
13. Kohezyon değerı.
14. Sakızimsılık değerı.
15. Salamura tuz oranları.
16. rn boyutu.
17. Olgunlaşma ncesi peynir pH değerı.
18. Peynir teneke boyutları.
19. Depolama koşulları.
20. Olgunlaşma sresinin en az 6 ay olması.

Denetim merci her rutin denetleme öncesi toplanarak denetlenecek faaliyette bulunanların adreslerine göre denetleme planı oluşturur.

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 yrttr.