

**No: 1500 – Mahreç İşareti**

**ELBİSTAN KELLE PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1500
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.11.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000175
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.06.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Elbistan Kelle Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir/Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İsmet Paşa Mah. Azerbaycan Bulvarı No:25 Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kahramanmaraş ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Elbistan Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Elbistan Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Elbistan Kelle Peyniri; yeterli mayalama sıcaklığındaki sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermentasyona uğratılıp haşlanması ve ardından tuzlanması, daha sonra gıda ile temasa uygun kaplara/bezlelere konularak şekil verilmesiyle üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Teleden peynir altı suyunun süzülmesi için kaplara/bezlelere konulup süzülme işleminin gerçekleştirilmesi ve süzülen peynir kitlesinin şeklinin kelleye benzetilmesinden dolayı halk arasında alışlagelen adıyla Elbistan Kelle Peyniri olarak bilinir. Özellikle teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Elbistan Kelle Peyniri; Kahramanmaraş iline bağlı Elbistan ilçesinin adıyla bilinen yöresel bir peynirdir. Elbistan Kelle Peyniri, ürüne özgü üretim metodu ile üretilir. Kahramanmaraş ilinde üretilen Elbistan Kelle Peynirinin adını aldığı Elbistan ilçesi ile ün bağı bulunur.

Elbistan Kelle Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve kısmen gözenekli yapıda, tat olarak tuzlu tada sahip bir peynirdir. Elbistan Kelle Peyniri; salamura olgunlaştırılan peynirler sınıfında yer almakta olup sertlik derecesine göre sert ve yarı sert peynir sınıfında yer alır.

Elbistan Kelle Peynirinin üretilmesinde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Elbistan Kelle 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 Elbistan Kelle Peyniri üretimi için 8-10 litre aralığında çiğ süt kullanılır. Yaygın olarak eşit oranlarda inek sütü ve koyun sütü kullanılarak üretim gerçekleştirilir. Mevsimine göre tercihe bağlı olarak sadece koyun veya inek sütü kullanılarak da üretim yapılabilir.

### **Üretim Metodu:**

Elbistan Kelle Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Üretimde kullanılan çiğ süt Kahramanmaraş ilinden temin edilir.

Elbistan Kelle Peynirinin üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

**Sağım:** Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtılmalı ya da peynir üretimine alınmalıdır. Hemen peynire işlenmeyecek ise 0-4°C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır.

**Süzme:** Çiğ süt, temiz bir tülbent, bez vb. bir süzektan geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara alınır.

**Sütün Isıl İşlemi:** Süzülen çiğ süt için; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde termizasyon, pastörizasyon/pastörizasyona eşdeğer bir ısıtım işlemi uygulanabilir.

**Mayalama-Teleme Eldesi ve İşlenmesi:** Isıl işlemde sonra sütün soğutularak mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemden şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte 30-40°C aralığında mayalama işlemi yapılır. Bu aşamada her 10 litre sütün için yaklaşık 2 ml peynir mayası kullanılır. Peynir mayası genellikle bir bardak su içerisinde karıştırılıp mayalanacak sütün ile karıştırılır. Mayalanmanın gerçekleşmesi için yaklaşık 1,5 saat kadar beklenir. Mayalanma işlemi sonucunda; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüşmesi ile pıhtı elde edilmesi sağlanır.

Elde edilen pıhtı; küçük parçalar halinde kesilerek 15 dakika kadar dinlendirildikten sonra süzülmesi için gıda ile teması uygun temiz bez torbalara konulur. Torbalar sıkılarak ve üzerine baskı ağırlığı konularak fazla suyunun süzülmesi kolaylaştırılır. Bu işlem ortalama 3 saat boyunca sürer ve fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Daha sonra süzülen bu su tercihen haşlamada kullanılmak üzere ayrı bir bölüme alınarak muhafaza edilir.

İstenilen pıhtı büyüklüğüne ulaşıldıktan sonra elde edilen telemenin haşlanması aşamasına geçilir. Haşlama suyu sıcaklığının (genellikle 80-90°C aralığında) iyi ayarlanması peynirin tekstür özelliklerini doğrudan etkiler. Bu işlemlerin tamamında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

**Tuzlama-Olgunlaştırma:** Elde edilen teleme kitesi istenilen büyüklüklerde doğranır. Ayrıca telemenin tercihen gıda ile teması uygun istenilen büyüklüklerdeki torbalara konularak şekillenmesi gerçekleştirilir.

Tuzlama işlemi ise genellikle kuru tuzlama ve/veya salamurada tuzlama işlemleri şeklinde yapılır.

Hazırlanması tamamlanan peynirler; gıda ile teması uygun kaplarda salamura içerisine konulur.

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

Elbistan Kelle Peyniri; yaygın olarak pastörizasyona eşdeğer bir ısıl işlem bulunmayan çiğ sütün veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilir. Bu şekilde üretim yapılması durumunda bu peynirlerin etiketlenmesinde "çiğ sütün üretilmiştir" ibaresi yer alır. Bu durumda Elbistan Kelle Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzı uygun hale getirilir.

Ayrıca üretimde çiğ sütün ilişkin pastörizasyona eşdeğer bir ısıl işlem uygulamasının yapıldığı proseslerde de üretilebilir. Bu durumda Elbistan Kelle Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 90 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzı uygun hale getirilir.

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

Elbistan Kelle Peyniri; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilmesi gerekir.

Elbistan Kelle Peyniri; gıda ile teması uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Kahramanmaraş ilinde uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Elbistan Kelle Peynirinin adını aldığı Kahramanmaraş ili Elbistan ilçesi ile ün bağı bulunur. Elbistan Kelle Peynirinin üretiminde Kahramanmaraş ilinde yetiştirilen inek ve/veya koyunlardan elde edilen sütün kullanılır. Bu sebeplerle; Elbistan Kelle Peynirinin tüm üretim aşamaları, Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi-Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Elbistan İlçe 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 Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan çiğ sütün Kahramanmaraş ilin temin edilmesi,
- Mayalama-teleme eldesi ve işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Elbistan Kelle Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin 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.