

**No: 746 – Mahreç İşareti**

**SAKARYA ABHAZ (ABAZA) PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**SAKARYA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 746
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/165
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 02.07.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cd. No:19 Arifiye SAKARYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sakarya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri; yaklaşık olarak 700 yıl önce Sakarya iline yerleşen Abhaz halkının kültürünün de etkisiyle Sakarya ilinde üretilen kaşar peyniri ile dil peyniri arasında özelliklere sahip, olgunlaştırılmış, lifli yapıda, kehribar sarısı renginde ve genellikle örgü şeklindeki peynirdir. Lifli yapısı sayesinde sıcak su içinde sünebilir.

Sakarya Abhaz (Abaza) Peynirinin ağırlık olarak kuru madde miktarı % 60-65; yağ oranı % 20-25 ve protein oranı % 23-27 arasındadır.

Sakarya Abhaz (Abaza) Peynirine ayırt edici özelliklerini; süt kaynatıldıktan (pastörizasyon) sonra 40 °C'de yoğurt ilave edilmesi ve ardından 5 °C daha soğutulmuş doğal peynir mayası (şirden mayası) ilave edilmesi; mayalandırma ve baskılama işlemlerinden sonra iki kez haşlama işlemi yapılması ve haşlama işleminin peynir altı suyu içerisinde yapılması kazandırır. Haşlama işleminden sonra genellikle çörekotu olmak üzere kekik gibi çeşniler ilave edilebilir.

Geçmişe eskiye dayanan ve Sakarya'ya özgü yerel yöntemle üretilen Sakarya Abhaz (Abaza) Peynirinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri üretimi, 5 litre süt için gerekli bileşenler belirtilmek suretiyle aşağıdaki gibidir.

Süt 30 dakika kaynatılıp 40°C 'ye kadar soğutulur ve 50 gram yoğurt ilave edilir. Ardından sıcaklık 35°C'ye düşürülüp doğal şirden mayası ile mayalanır. Maya miktarı 5 litre süt için 10-12 gramdır. Mayalanmaya bırakılan sütün üzeri kapatılmalı ve üzeri kapatılarak fermantasyonun tamamlanması için 1,5 saat beklenmelidir.

Fermantasyon süresi sonunda oluşan teleme, bıçakla kesilir. Kesme işlemi, telemenin dağılmaması için dikkatlice yapılır. Kesilen teleme, el tipi mikserle yavaş bir şekilde parçalanır. Parçalanmış teleme 1 saat bekletilerek peynir altı suyunun ayrılması sağlanır. Soğuk havalarda bekleme süresi daha da uzayabilir. Parçalanmış telemenin sıcaklığı 45 °C'ye getirilip sabit sıcaklıkta 30 dakika haşlanır. Teleme topaklanmaya başlayınca haşlama işlemi sonlandırılır. Uygun büyüklükte kalıp seçilir, kalıbın üstü teleme beziyle sarılır. Kalıp içerisine sıcak teleme konarak, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Kalıp yüzeyine sıcak telemenin iyice yayılması sağlanır.

Teleme bezi sıkıca kapatılarak telemenin kalıbın şeklini alması sağlanır ve böylelikle peynir altı suyu da iyice ayrılmış olur. Teleme, alınan süt miktarı ile aynı miktarda yük ile baskıya alınır. Baskı işlemi tamamlandığında, teleme bezi içerisindeki peynir kütlesi çıkartılır. Peynir kütlesi uygun bir tezgâh ya da geniş bir kap içerisine alınır. Peynir kütlesi bıçakla avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılır.

Parçalanmış peynir kütlesi 48°C'ye ayarlanmış, peynir altı suyuna konularak 1 saat haşlanır. Haşlanan peynir kütleleri, yumuşatarak sünmeye ve şekil verilebilir hale gelmeye başlar. 1 saat haşlandıktan sonra peynir kütleleri haşlama kabından çıkartılır. Soğuyan peynir kütlelerinin yüzeyleri, kuru tuzlama yapılarak tuz ile sıvanır. Tuzlamada kalın tuz kullanılır.

Tuzlanmış peynir kütelleri yağlı kâğıtlara sarılıp, kavanoz içerisine sıkıştırılmadan konularak ağzı kapatılır. 3-6 °C'de 2 ay bekletilerek olgunlaşması sağlanır. Peynirler olgunlaşırken yüzeyi kehribar rengi almaya başlar ve aroma gelişir. Olgunlaşma sonunda Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri tüketime hazır hale gelir. Vakumlu plastik torbalar ile dolundan sonra içerideki hava vakumlanarak ambalajlanır. Sakarya Abhaz (Abaza) Peynirinin raf ömrü 6 aydır. Buzdolabı ısısında muhafaza edilir.

Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri mayalandıktan sonra, teleminin ilk kırılması sonrasında % 1-3 oranında isteğe bağlı olarak çörekotu, kekik gibi baharatlar katılabilir. Baharatlar katıldıktan sonra teleminin tam kırılması ile beraber, homojen bir şekilde baharatlar teleme içerisine yayılır.

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

Sakarya Abhaz (Abaza) Peynirinin üretimi geçmişe dayanır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sakarya Abhaz (Abaza) Peynirinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir

### **Denetleme:**

Denetimler, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi, Mutfak Sanatları ve Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer üyeden oluşan toplam 3 kişilik mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; özellikle mayalanma ve olgunlaşma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu; Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.