No: 1199 – Menşe Adı

ÇAYELİ KOLOTİ PEYNİRİ

Tescil Ettiren

ÇAYELİ İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1199
Tescil Tarihi	**:** 24.08.2022
Başvuru No	**:** C2020/411
Başvuru Tarihi	**:** 20.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Çayeli Koloti Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	**:** Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Menşe adı
Tescil Ettiren	**:** Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Yenipazar Mh. Çayeli Kaymakamlık Binası 1. Kat Çayeli RİZE
Coğrafi Sınırı	**:** Rize ili Çayeli ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Çayeli Koloti Peyniri ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çayeli Koloti Peyniri ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çayeli Koloti Peyniri; Rize ili Çayeli ilçesinin yüksek köy, yayla ve meralarındaki bitkiler ve çeşitli yem bitkilerinden oluşan otlar ile beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sütünden elde edilen peynirdir. Çayeli Koloti Peyniri kirli beyaz renkte, yayvan ve incedir.

Çayeli Koloti Peynirinin yağ oranı %5-12 arasında olup az yağlı peynir sınıfındadır. Kuru madde oranı %45-52, protein oranı %27-40 ve tuz oranı %1,4-5,2 arasındadır.

Koloti, Çayeli'nin yüksek kesimlerinde yetişen çam ağaçlarının gövdesinden belirli boyutlarda kesilerek içi yuvarlak şekilde oyulan, alt kısmında su tahliye deliği olan kaptır. Yöre halkı peyniri, bu kaplarda olgunlaştırır. Peynir odunsu aromasını bu kaptan alır. Bu nedenle bu peynir koloti peyniri olarak adlandırılır.

Geçmişi yaklaşık olarak 200 yıl öncesine dayanan Çayeli Koloti Peynirinin üretiminde kullanılan sütler; başta Senoz Vadisi olmak üzere Çayeli'nin yüksek rakımlı köy ve yaylalarında ve meralarda otlayan hayvanların sütlerinden elde edilir. Çayeli'de orman alt sınırı olan 2100 metre sonrası alp çayırlarına rastlanır. Bu kuşak içinde bodur çalı ve otsu bitkiler formasyonu hakimdir. Buna ek olarak Çayeli'nin arazi yapısı dik ve engebelidir. Çok yağış alması ve dolayısıyla zengin yeraltı su kaynaklarına sahip olması, Çayeli'nin bitki örtüsünün tüm yıl boyunca yeşil kalmasını sağlar. Yüksek bölgelerde yetişen bitkiler soğuk hava şartlarına dayanıklılık ve mukavemet kazanabilmek için yapraklarını daraltıp kalınlaştırır. Çayeli bölgesinde hayvanlar yılın büyük kısmında taze bitkilerle beslenir ve bu hayvanların sütleri de Çayeli Koloti Peynirine taze, çimensi aromasını kazandırır.

Üretim Metodu:

Çayeli Koloti Peynirinin üretimi için; coğrafi sınırda beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sağımı yapılır. Toplanan sütler süzülür. Seperatörden geçirilerek kaymağı alınır. Kaymağı alınan süt, kazanlar içerisinde bir süre olgunlaştırılır. Olgunlaştırma süresi hava sıcaklığına bağlı olarak yarım gün ile bir gün arasında değişir. Olgunlaştırmada ölçü, sütün 40-45°C ye ısıtıldığında kesilmesi, yani pıhtılaşmasıdır. Sütün olgunlaşmasının tamamlandığı, bir su bardağı sütün bir tavada kısık ateşte ısıtılması ile tespit edilir. Kesilme işlemi gerçekleşmiş ise bekletme süresinin yeterli olduğu anlaşılır. Mayalanma için hazır olan süt, kısık ateşin üzerine konur ve ısıtılmaya başlanır. Ek bir yöntem olarak süt, bekletilmeden 30°C'ye ısıtıldıktan sonra endüstriyel peynir mayası ile mayalanarak kesilmesi sağlanabilir. Peynir mayası, 20 litre süt için 20 ml olarak eklenir. Kazandaki süt kısık ateşte ısıtılmaya devam ederken, gıda ile temasa uygun bir tahta kaşık ile karıştırılır. Ekmek hamuru kıvamına gelen peynirden yumruk büyüklüğünde bir parça kopartılarak süzme bezinin içinde el ile ezilerek suyunun çıkması sağlanır. Ezilen peynir yaklaşık 50-55 °C'de bulunan kazandaki peynir altı suyuna daldırılıp yoğrulur ve dışarıda el ile süzülür. Süzülen peynir kazandaki peynir altı suyu 60-65 °C'ye ulaştığında ikinci kez kazana konur, yoğrulur ve el ile süzülür. Bu işlem üçüncü ve son kez, kazandaki peynir altı suyu sıcaklığı 73-75 °C'ye ulaştığında tekrarlanarak

peynir haşlanır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan peynir, her 100 g peynir için 1,5 g tuz olacak şekilde tuzlandıktan sonra koloti kabına konur. Peynir çam koloti kabına konulduktan sonra en az 3 ay boyunca 10 ^{o}C altındaki sıcaklıkta temiz kuru ve güneş ışığı görmeyen yerlerde muhafaza edilir. Koloti kabından çıkarılan Çayeli Koloti Peyniri gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanır ve 10 ^{o}C sıcaklığın altında serin kuru yerlerde muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 gıda mühendisi ve 1 ziraat mühendisi, Çayeli Belediyesinden 1 zabıta, Çayeli Ziraat Odasından 1 ve Çayeli Ticaret ve Sanayi Odasından 1 personelin katılımı ile oluşturulan 6 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde veya ihtiyaç görülen durumlarda ise her zaman yapılır. Çayeli Koloti Peynirinin denetimine esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1- Üretimde kullanılan sütün Çayeli ilçesi yüksek rakımlı köy ve meralarında beslenen Jersey ırkı melez ineklerin sütünden elde edilmesi. Üreticiye ait hayvan varlığı, Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü kayıtlarından sorgulanır.
2- Çayeli Koloti Peynirinin rengi, şekli, tadı ve aromasının uygunluğu.
3- Yılda bir kez denetimde alınacak rastgele numunelerin Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Laboratuvarında yağ, kuru madde, protein ve tuz oranları bakımından analizinin yapılarak uygunluğunun denetlenmesi. Her denetimde her bir satıcının ürünlerinden bir miktar ürün rastgele seçilip analiz ettirilecektir.
4- Çayeli Koloti Peyniri ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.