No: 807 – Mahreç İşareti

URFA PEYNİRİ / ŞANLIURFA PEYNİRİ

Tescil Ettiren

ŞANLIURFA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.10.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:**	807
Tescil Tarihi	**:**	27.07.2021
Başvuru No	**:**	C2018/188
Başvuru Tarihi	**:**	01.10.2018
Coğrafi İşaretin Adı	**:**	Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	**:**	Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	**:**	Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:**	Şanlıurfa Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	**:**	Paşabağı Mah. Zafer Cad. No: 13 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınırı	**:**	Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	**:**	Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri ibaresi ve mahreç işareti, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri; Şanlıurfa ilinin adıyla bilinen ve belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunan bir peynirdir. Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri çiğ inek, koyun ve keçi sütlerinden veya bu sütlerin karışımı ile kendine özgü yöntemlerle üretilir.

Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretim sürecinin sonunda olgunlaştırılmamış / taze peynir olarak ve sertlik derecesine göre yarı sert ve sert olmak üzere salamurada olgunlaştırılmış peynir grubunda tüketiciye arz edilir.

Salamurada olgunlaştırılmış Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peynirinde; çiğ sütün ısıl işlemi ile üretim söz konusu olup bu peynirin üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile salamurada olgunlaştırılarak piyasaya arz edilmesi sağlanır. Salamurada olgunlaştırılan Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peynirinde; kuru tuzlama ve/veya haşlama işlemi uygulanarak başlangıçta ürünün nem içeriği azaltılır. Tuzlama ile peynirde istenilen sert, sıkı ve daha az kırılgan bir yapıya sahip olması, haşlama işlemiyle birlikte elastik, iç ve dış yapışkanlığının daha az olması sağlanır. Böylelikle olgunlaşma sırasında proteolizden kaynaklanan yumuşama ve erime problemlerin önlenmesi amaçlanır. Olgunlaştırılmış Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri; geleneksel olarak yarım saat kadar suda bekletildikten sonra tüketilir.

Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peynirinin ayırt edici karakteristik özelliklerinden birisi de sahip olduğu şeklidir. Peynirin kendine özgü şeklini alması için üretimde bölgede "parzın" olarak adlandırılan tülbentler kullanılır. Peynir üretiminde oluşan teleme parçalandıktan sonra "parzın" içerisine konularak hem peynir altı suyu uzaklaştırılır hem de peynire özel kısmen silindir veya konik şekli kazandırılır (Şekil-1).



Şekil-1. Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri (Salamurada olgunlaştırılmış)

Taze / olgunlaştırılmamış olarak üretilerek Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peynirine işlenecek çiğ sütler, en az pastörizasyon normlarına sahip bir ısıl işleme tabi tutulur ve üretim aşamalarında tuz kullanılmaz.

Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri; yağlılık sınıfına (kuru madde de süt yağı miktarı) göre tam yağlı veya yarım yağlı peynir sınıfında üretilir.

Üretim Metodu:

Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri yapımında kullanılan koyun, keçi ve inek sütleri çiğ sütün arzına dair mevzuata uygun olarak belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri, asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir. Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri sadece inek, koyun ve keçi sütlerinden veya bu sütlerin karışımından üretilebilir.

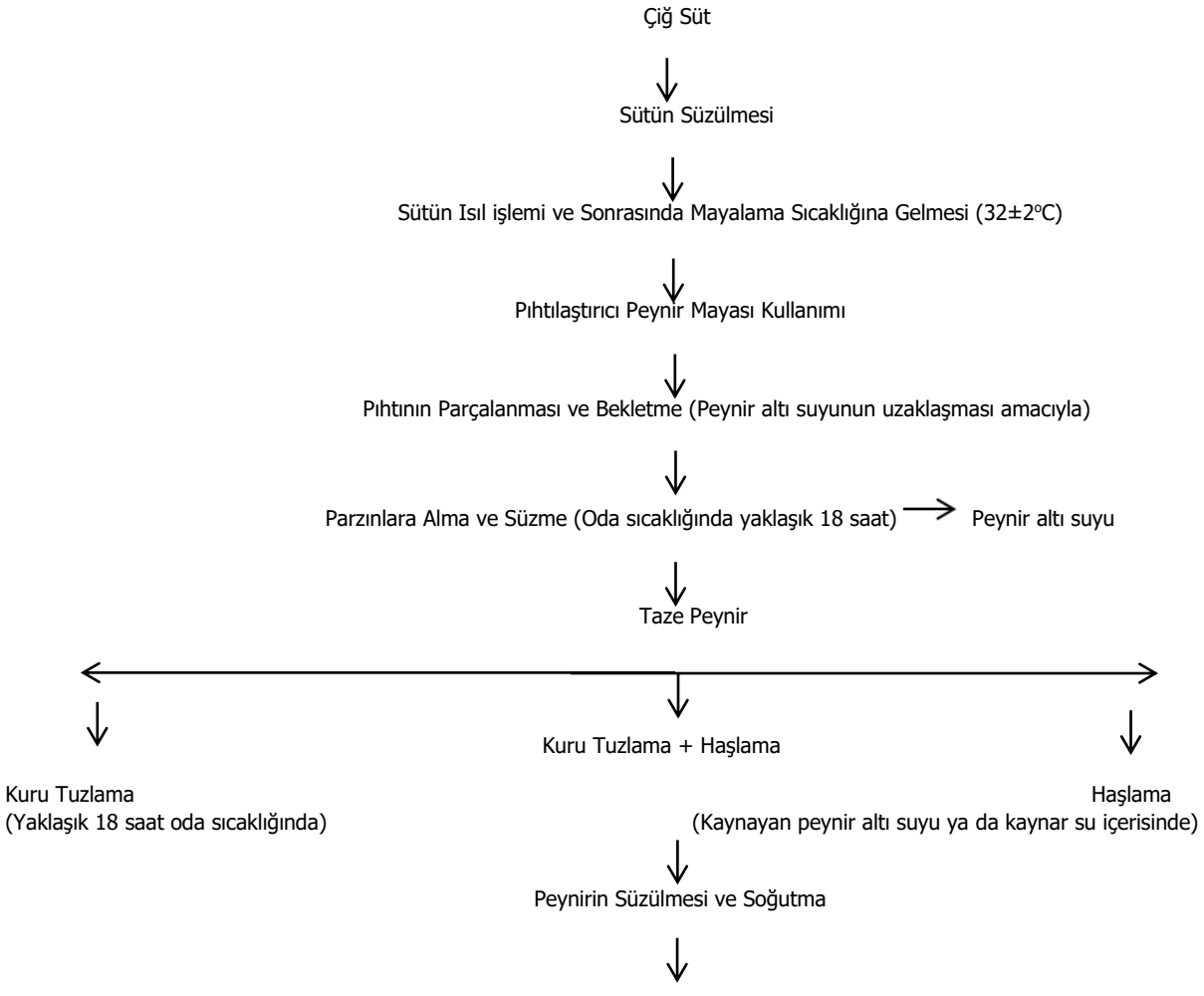
Şanlıurfa ilinden temin edilen çiğ sütler öncelikle temizleme aşamasından geçirilerek bulunabilecek kaba kirlilikler süzme işlemi ile ayrılır. Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına alınır. Burada en az pastörizasyon normlarına sahip bir ısıl işleme tabi tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır.

Üretimde kullanılacak sütlerin, peynir mayası ile pıhtılaştırılması sağlanır. Pıhtı kesim anına kadar kullanılan kabın üstü temiz bir bezle kapatılır. Pıhtı kesim zamanı, pıhtının kesildiği yerdeki peynir altı suyunun rengi ve pıhtının durumuna göre belirlenir. Üretimde en fazla 90 dakikada pıhtı kesim olgunluğuna gelmesi en ideal zaman aralığıdır. Pıhtı parçalandıktan sonra "parzın" adı verilen tülbentlere alınır. Tülbent daha sonra bir kabın içine konularak önce kendi halinde süzülmeye bırakılır. Daha sonra parzınların ağzı bağlanarak baskı uygulanır. Bu işlem birkaç kez tekrarlanarak peynirin kuru madde içeriği artırılır. Daha sonra peynirler parzınlardan ayrılır. Elde edilen ürün, genellikle 5-7 cm çapında ve 3-4 cm kalınlığında silindir / koni biçimindeki kalıplara alınır. Bölgede kısmen silindir ya da koni şeklindeki bu peynir kalıpları "deleme" olarak adlandırılır. Bu şekilde elde edilen taze peynir genellikle tatlı ve unlu mamul vb. ürünlerin üretiminde kullanılır.

Salamurada olgunlaştırılarak tüketiciye arz edilecek peynirlerde ise elde edilen taze peynir, kalıplarda önce kaba tuzlama yapılarak bir kaç gün bekletilmekte veya kaynayan kendi peynir altı suyunda ya da kaynar su ile haşlama işlemi uygulanarak suyunu vermesi sağlanır. Olgunlaştırılmış Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile salamurada olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Taze ve salamurada olgunlaştırılmış Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur. Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peynirinin muhafazası, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 10˚C'nin altındaki sıcaklıklara sahip muhafaza koşullarında gerçekleştirilir.

Taze ve salamurada olgunlaştırılmış Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri üretim akış şeması aşağıda Şekil-2'de verilmiştir.



Salamurada Olgunlaştırma

↓

Salamurada Olgunlaştırılmış Peynir

Şekil-2. Taze ve Salamurada Olgunlaştırılmış Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri Üretim Akış Şeması

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

Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri, ürüne özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirmesi ile belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Ticaret Borsası, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Şanlıurfa Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer üyenin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim yılda en az bir kere yapılır ve şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Şanlıurfa Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan çiğ sütün belirtilen coğrafi sınırdan temini, ürünün muhafaza koşulları ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.