

Tescil No : 190
Koruma Tarihi : 14.02.2014
Başvuru No : C2014/013
Başvuru Sahibi : T.C. Kafkas Üniversitesi Rektörlüğü
Başvuru Sahibinin Adresi : Kafkas Üniversitesi Rektörlüğü, 36100 Merkez/KARS
Coğrafi İşaretin Adı : Kars Kaşarı
Ürünün Adı : Kaşar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe Adı
Coğrafi Sınırı : Kars merkez ve Ardahan merkez, Arpaçay, Akyaka, Digor, Kağızman, Sarıkamış, Selim, Susuz, Göle, Çıldır, Hanak, Damal, Posof ilçeleri ile bu yerleşim birimlerine bağlı köy, mezra ve yaylalarda üretilmektedir.

Kullanım Biçimi : Markalama

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 11.03.2015 tarih ve 29292 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 14.02.2014 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 190
Coğrafi İşaret : Kars Kaşarı

Ürünün Tarihçesi, Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarihçesi: Kars ilinde Kaşar peyniri yapımı Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş yıllarına dayanmaktadır. Yörede süt potansiyelini ve kalitesini fark eden müteşebbisler yöreye gelmiş ve kaşar imalatına başlamışlardır. En somut verilere göre, Kars ilinde ilk Kaşar peyniri üretimi 1926 yılında Kars ili merkez köyü Kümbetli'de yapılmıştır. Kaşar yapımının yörenin hayvancılık yapısına ve coğrafyasına uygun olması nedeniyle, halk tarafından kolayca benimsenmiş, 1927 yılından 1933 yılına kadar yörede birçok yerde imalathane açılarak 6 yıllık sürede 40 tan fazla kaşar imalathanesi faaliyete geçmiştir. İmalathanelerde ustalardan yanlarında yamak olarak çalışan yöre halkı kendi ustalarını yetiştirmiştir. Bugün Kars ilinde modern tesislerde geleneksellik korunarak üretilen Kars Kaşarı ülkenin dört bir yanına pazarlanarak, yöre ekonomisinin en önemli sektörü olmuş, ülke genelinde ünü Kars ili ile özdeşleşmiştir.

Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri: Kars Kaşarının üretildiği coğrafi alanda sığır yetiştiriciliği birçok bilimsel çalışmada vurgulandığı üzere mera yetiştiriciliğine dayanmaktadır. Bu topraklarda irtifaya bağlı olarak havanın da geç ısınmasıyla, ilkbahar karakteristikleri Mart ayında değil gecikmeli olarak Mayıs ayı sonrasında görülmekte, böylece, Temmuz ayı ortalarına kadar Kars ve civarı yağışlı ve serin bir mevsim karakteri göstermektedir. Bu iklimik koşulların sonucu olarak, alanın tanımlayıcı özelliklerinden alpin çayırlarının oluşmasıyla yörede beşeri ve ekonomik yaşamın temeli mera tipi büyükbaş hayvancılık için çok uygun koşullar meydana getirmektedir. Belirtilen coğrafyada yaylalarda vejetasyon Türkiye'nin geneline göre geç başlamakla birlikte, uzun sürmekte ve geç sonlanmaktadır. Özellikle bölge bitki vejetasyonunun olduğu yaz aylarında düşük sıcaklığa sahiptir ve yazın yağışlı geçmesi, yükseklerde havanın serin oluşu, bitki örtüsünün meralarda gür ve uzun ömürlü olmasına ve daha geç kurumasına neden olmaktadır. Bu durum iklimsel olarak bölgeyi etrafındaki diğer illerden ayırmaktadır. Olgun peynir sınıfında yer alan Kars Kaşarı bir dağ kaşarı olup, üretim süreci zaman içerisinde değişime uğramamıştır.

Peynirin yapımında kullanılan süt, 1600 civarında çiçekli bitkinin bulunduğu ve bunlardan 80 civarında taksonun endemik, 20 civarında taksonun ise nadir olduğu Kars ve Ardahan ilindeki meralarda otlayan hayvanlardan elde edilmektedir. Kars Kaşarı üretimi mevsimlik bir faaliyettir ve hayvanların Mayıs-Ağustos aylarında merada serbest dolaşım ile beslendiği dönemde elde edilen sütlerden üretilmektedir. Söz konusu ürün, muadillerinden merada otlayan hayvanların sütüyle üretilmesi yönüyle ayrılmaktadır.

Kars Kaşarında tat, lezzet ve aroma profilini belirleyen ve muadillerinden ayırt eden aldehitler, ketonlar, esterler, yağ asitleri, terpenler ve hidrokarbonlardan 32 madde vardır.

Fiziksel özellikleri: Taze Kars kaşarı kalıptan çıktığı gün beyazımsı bir renkte iken, bir hafta içerisinde kabuk bağlayarak sarımsı bir renk almaktadır. Taze Kars Kaşarının kesit yüzeyi beyazımsı bir renkte ve tadı hafif tuzlu yavan ve süt tadını andırmaktadır. Eski Kars kaşarının kabuğu grimsi bir renk almakta ve kesit yüzeyi sarımsı krem renginde olmaktadır. Olgunlaşma (eskime) süresi uzadıkça yapısı sertleşir. Eski kaşarda proteoliz, glikoliz ve lipolizin etkisiyle kendine has yoğun bir aroma oluşur. Lezzeti hafif tuzludur ve ağızda kolayca dağılmaktadır. Kıvam olarak, ihtiva ettiği su oranı az olduğundan sertçe tanımlanır. Strüktür olarak kesit yüzeyinin düz ve pürüzsüz olması gerekir.

Kars Kaşarı Yapımı: Kars Kaşarı genellikle inek sütlerinden yapılmakla beraber, inek sütüne koyun ve keçi sütü katılarak da üretilmektedir. Kars Kaşarı, geleneksel metotlarla, teleme denen beyaz peynirin iki kez rendelenmesinden sonra, teleme 0,3 milimetre çapında delikleri olan krom sepetlere doldurularak, pişirme derecesi 72-78 °C olan sulu haşlama kazanına daldırılarak 2 ila 3 dakika sakız gibi uzanana kadar haşlanır. Bu yöntemle "Sulu Haşlama" denmektedir. Kuru haşlama tekniği olarak adlandırılan yöntemle üretilen ve Kaşar adı altında satılan ürünler birçok özelliği ile Kars Kaşarı niteliğini taşımaz. Haşlanmış telemenin yoğrulması ve göbek kesimi kaşar ustası tarafından elle yapılmaktadır. Ustaları usta-çırak ilişkisiyle yetiştirilmektedir. Ürünü ortaya çıkaran iş gücü bu bölgeye aittir. Bu nedenle yıllardır ürünün üretim metodu muhafaza edilmiştir. Kaşarın tuzlanması

Tescil No : 190
Coğrafi İşaret : Kars Kaşarı

gıda sanayi tuzu kullanılmaktadır. Üretimini tüm aşamaları doğal şartlara bağlı olarak yapılmakta ve tuz hariç herhangi bir katkı maddesi içermemektedir. Kalıptan çıkarılan Kaşarlar tuzlama dinlendirme (ön dinlendirme) odasına alınmaktadır. Ön dinlendirme odalarının pencereleri kuzey yönüne bakmaktadır ve doğal şartlarda iç ısısı hava şartlarına bağlı olarak 12-18 °C arasında ve nispi nem oranı ortalama %60-70 tir. Ön dinlendirme odalarında kaşarlar 30-40 gün kadar tutulur ve bu esnada Karayele (Kuzey Rüzgârlarına) maruz bırakılarak olgunlaştırılır. Bu rüzgâr kaşarın dinlendirilmesi sırasında kendini bırakmasını (gevşemesini), Kaşar bloklarının çatlamasını ve çabuk kurumasını engellemekte ve kaşarın doğal şartlarda bozulmadan olgunlaşmasına yardımcı olmaktadır. Kars Kaşarının ön dinlendirilmesi tamamen doğal şartlarda yapılmakta, teknolojik alet ve cihazlar kullanılmamaktadır. Kars Kaşar peynirlerinin kendine özgü karakteri, ön dinlendirme (olgunlaştırma) odalarındaki sıcaklık, nem, süre, tuzlama ve istifleme işlemi ve ayrıca hijyen koşullarıyla doğrudan ilişkilidir. Ön dinlendirmede Kaşar peyniri 30-40 gün olgunlaştıktan sonra nihai olgunlaştırma için iç ısısı 8 °C ve nem oranı %60-65 olan soğuk hava depolarına konulmakta ve tüketilene kadar bu depolarda muhafaza edilmektedir. Kaşar hamuru, çember biçiminde minimum çapı 16 cm ve derinliği 11 cm olan 2-2,5 kilogramlık ve maksimum çapı 31 cm, derinliği 16 cm olan 12- 12,5 kilogramlık kaşar elde edilecek kalıplara dökülür. Bu kalıpların ön yüzünde üretici firmanın işaretini taşıyan markalar bulunur. Piyasaya sunulan Kars Kaşarı 90. Güne kadar Taze Kars kaşarı, 90. Günden sonra Eski Kars Kaşarı adı altında pazarlanmaktadır. Özetle olgun (eski) Kars Kaşarı piyasaya arz edilmeden en az 90 gün olgunlaştırılmalıdır.Coğrafi İşaret kullanacak Kaşar üreticileri ön olgunlaştırma odalarında günlük üretimlerini koydukları rafların üzerine ve ambalajlandıktan sonra da ambalajlarının üzerine üretim tarihlerini ay gün ve yıl olarak yazmalıdır. Denetleme kontrollerinde bu etiketler yerinde görülmelidir. Doğal hava akımlarının sağlanması ve gerekli serinliğin oluşması için Kaşar imalatı yapan mandıralar denizden yüksekliği 1700 metre ve üstü rakımlarda kurulmuş olması gerekmektedir. Finansal sermayenin yanı sıra üreticisi, ustası ve çalışanları ile aynı zamanda beşeri bir sermaye konumundadır. Kars ilinin bitki örtüsü ve ikliminin yanı sıra Kars Kaşarı yapanların bilgi ve maharetleri de yöreye özgü bir kültür oluşturmuştur. (Kaşar ustaları hava şartlarına göre mayalanma zamanı, teleminin olgunlaşma ve haşlanma zamanlarını belirleyebilmektedirler.) Kars Kaşar peynirine has tat, aroma, koku ve rengi veren coğrafyasına özgü doğal bitki örtüsünün yanı sıra, yazları serin geçen iklimidir. Bu durum Kaşarda farklı tat bileşenlerinin de ortaya çıkmasına katkı sağlamaktadır.

Kars Kaşarı'nın Kimyasal Özellikleri:

Parametre	Olgunlaştırma Süresi (gün)				
	3	30	60	120	180
Kurumadde (g kurumadde/100g Kaşar)	54,5-58	57-61	58,5-63	59,5-63	60-63,5
Tuz (g NaCl/100g Kaşar)	2,3-3,1	2,7-3,5	2,8-3,5	3,3-3,5	3,4-3,5
Laktik Asit (g laktik asit/100g Kaşar)	0,83-1,35	1,05-1,61	1,16-1,94	1,42-2,29	1,65-2,29
Protein (g protein/100g Kaşar)	24,8-27	25,5-28	26,5-28,5	26,5-28,5	26,5-29
Kül (g kül/100g Kaşar)	4,1-4,8	4,5-4,9	4,6-4,9	4,6-5,2	4,7-5,3
Yağ (g yağ/100g Kuru madde)	43,1-46,86	47,27-50,86	48,1 -51,3	48,1-51,3	48,1-52,35
pH (% pH 4,6-Çözünür Azot/Toplam Azot)	2,77-3,66	2,99-6,46	3,37-7,95	3,55-8,06	3,59-10,50

Tescil No : 190
Coğrafi İşaret : Kars Kaşarı

Üretim Metodu:

Kars Kaşar peyniri Mayıs-Ağustos (mera döneminde) ayları arasında belirtilen coğrafi alanda bulunan mera bitkilerini tüketen hayvanların köy ve yaylalardan toplanan sütü ile yapılmaktadır.

Sütlerin Mayalanması: Meradan gelen taze süt temiz bezlerden süzülerek mandıraya alınır. Kars kaşar peynirinin en önemli özelliklerinden biri de üretimde tam yağlı ve/veya yağlı süt kullanılmasıdır. Bu nedenle kaşar yapılacak sütün yağı alınmaz. Yağlı süt 32-35°C'ye kadar ısıtılır ve peynir mayası ile mayalanır. Kullanılan peynir mayası Ticari olarak üretilen hayvansal maya olup, kimosin ve pepsin içermektedir. Kaşar ustaları sütün mayalandığını anlamak için “parmak basma”, “bıçak atma” gibi geleneksel yöntemler ile pıhtıyı kontrol ederler. Mayalanmanın tamamlanmasından sonra pıhtı kırıcılar ile pıhtı kırılır. Günümüzde bu işlem genellikle krom kaplı makineler yardımıyla yapılmakta olup ebat küp şeker büyüklüğü civarındadır. Pıhtılaşıma süresi yaklaşık 1 saat kadar sürmektedir.

Suyunun aktarılması: Pıhtı parçalama işi tamamlanınca pıhtı parçalarının dibe çökmesi için 5-10 dakika beklenmekte, sonra mayalama kabının üzerine bir çendele bezi çekilerek üste çıkan peynir suyu kepçelerle veya santrifüj yardımıyla aktarılmaktadır. Bu su ne kadar çabuk alınırsa peynir o kadar kaliteli olmaktadır. Sürenin yarım saati geçmemesine özen gösterilmektedir. Sürenin uzaması durumunda hem peynirin firesi artmakta, hem de tadı ekşimektedir. Peynir suyunun aktarılması tamamlanınca altta kalan pıhtının üzerine elle iyice bastırılarak peynir suyunun çıkması sağlanmaktadır

Pıhtının Süzülmesi ve Baskıya Alınması: Pıhtının üzerine konulduğu çendele bezi alınıp baskı masası üzerine serilerek elle iyice ovuşturularak kalan suyunun da ayrılması sağlanmaktadır. Bu süre yaklaşık 1 saattir. Oluşturma işi bitince çendele bezinin kenarları toplanmakta ve iki kişi karşılıklı geçerek kare şeklindeki çendele bezinin köşegenleri istikametindeki uçlarını çekip bohçanın alt kısmına bırakarak üzerine baskı tahtasını, bunun üzerine de ağırlık koyarak peyniri baskıya alıp, kalan suyun tamamen çıkmasını sağlamaktadırlar. Baskı ekseriya demir kalıplarla yapılmaktadır. Günümüzde modern imalathanelerindeki baskı tertibatı uygulanmaktadır

Telemenin Olgunlaştırılması: Peynirlerin suyunun süzülmesi tamamlanınca baskı kaldırılıp peynirler çendele bezinden çıkarılmakta, olgunlaşması için bir tezgâhın üzerine konarak büyük parçalar halinde (10 x 20 x 40 cm. gibi) kesilmektedirler. Eğer odanın sıcaklığı düşük ise, olgunlaşmaya bırakılan peynirlerin üzerine birkaç kat çendele bezi ile temiz bez örtülerek peynirin sıcaklığının yükseltilmesi yoluna gidilmektedir. Yok eğer sıcaklık kafi görülürse peynirlerin üzerine yabancı madde düşmesin diye bir kat çendele bezi çekilmektedir. Bu süre çevre şartlarına göre 3 ile 6 saat arasında sürmektedir.(Bu aşamadan sonra peynir “teleme” olarak adlandırılmaktadır.) Kaşar yapımında bu ilk olgunlaşma işlemi , telemenin sıcak suda haşlanınca işlenebilecek hale gelmesini sağlamaktır. Peynirlerin esas olgunluğunda da etkili olan bu ilk olgunlaşmaya ustalar fazlaca önem vermektedir. Telemenin olgunlaştığına pH kontrolü ya da klasik yöntemlerle karar verilir. Eğer pH kontrolü yapılıyorsa, pH'nın 5-5,2 arasında olmasına dikkat edilmektedir. Ustalar klasik yöntemlerde şu tecrübelerden yararlanmaktadır.

Telemenin olgunlaşması aşaması iyi bir kaşar ustası için en önemli aşamalardandır. Nitekim bu aşama Kars kaşarının esas yapısının oluştuğu en önemli basamaklardan biridir. Kaşarın yapımında bu ilk olgunlaşma işi bittikten sonra, teleme küçük paçalara elle veya makine ile ayrıldıktan sonra (en fazla 0,5 cm kalınlıkta), tekrar peynir suyunu çıkarmak için baskıya alınmakta ve peynirin içinde var olan su iyice çıkarılmaktadır. Teleme dilim halinde elle salatalık kabuğu soyar gibi doğramaktadır. Teleme ne kadar ince doğranırsa, o kadar iyi kabul edilmektedir. Peynirlerin kalın doğranmamasına çok dikkat edilmektedir. Çünkü kalın doğranmış peynirlerin haşlanması uzun zamanda olmakta ve bu nedenle de haşlama suyuna geçen yağ ve protein artmaktadır. Teleme doğrandıktan sonra tekrar

Tescil No : 190
Coğrafi İşaret : Kars Kaşarı

baskıya alınarak peynir altı suyu çıkarılmaktadır. Bu işlemin amacı sudan arındırma ve ön olgunlaştırmayı sağlamadır. Yaklaşık 1 saat kadar baskıda bekletilen telemenin pH'sı ölçülür eğer olgunlaşma olmadıysa doğrama ve baskıya alma işlemi olgunlaşma olana kadar devam etmektedir. Kaşar ustası telemenin olgunlaşıp olgunlaşmadığını anlamak için geleneksel yöntemler ile telemeyi prova eder. Bunun için %8-10 bome derecesine sahip 72-78°C'deki sıcak tuzlu suda küçük bir miktar telemeyi haşlar. Teleme pürüzsüz bir şekilde kopmadan uzuyorsa, avucunun içinde yırtılmadan açılıyorsa teleme olgunlaşmış demektir. "Yaprak açma" veya "sicim çekme" olarak adlandırılan bu geleneksel yöntemlerin kullanıldığı "prova" aşamasını başarıyla geçen teleme artık haşlamaya hazır demektir. Günümüzde telemenin pH değeri ölçülerek daha doğru bir olgunlaşma değeri seçilmektedir. Telemenin pH değeri 5,0-5,2 aralığında olduğunda telemenin haşlamaya hazır hale gelmiş olduğu anlaşılır.

Kalıpların Hazırlanması: Peynirlerin doğranması bitince haşlama işine geçmeden önce krom kalıplar alınıp, iç ve dış kısımları bir bezle silinerek, düz bir masanın üzerine dizilmekte ve önlerine imalathanenin markasını taşıyan aparatlar konulmaktadır.

Teleminin Haşlanması: Haşlama işlemi için delikli sepetlere alınan teleme parçaları çok ince ve küçük parçalara ayrılır veya rendelenir. Sıcak suda haşlanarak işlenebilecek hale getirilir. Olgunlaşmasını tamamlayan ve ikinci kez tekrar yaklaşık 0,5 cm kalınlıkta doğranan peynirler, delikli bir madeni sepet doldurularak yoğunluğu 8-10 bome olacak şekilde ayarlanmış tuzlu sıcak suda 72-78 °C'de ustanın kararına göre 2-3 dakika arası haşlanır. Eğer sıcak sudaki tuz yoğunluğu 8-10 bome ise elde kuru tuzlama yapılmamaktadır. Ancak sıcak suda tuz yoğunluğu 3 bome civarında ise elde kuru tuzlama yapılmaktadır. Haşlama esnasında sepetteki peynir bir sopa ile devamlı olarak karıştırılmakta ve peynirler birbirine yapışıp bir kitle halinin alınca, sepet tuzlu sıcak sudan çıkarılarak fazla sularının tekrar haşlama kazanına akması için, peynir, karıştırma işinde kullanılan sopa ile sağa sola döndürülmektedir. Haşlama esnasında sıcak suyun derecesi ve tuz yoğunluğu devamlı ölçülmektedir. Suyun ısısında ya da tuz yoğunluğunda değişimler olursa tekrar ayarlanmaktadır.

Haşlamanın süresi, ustanın bir sopa yardımıyla telemeyi sepetten yukarı doğru çekmesi ve sakız gibi uzayıp uzamadığını kontrol etmesi ile belirlenir.

Haşlanan teleme kaşar ustasının bulunduğu tezgahın üstüne konur ve usta tarafından 4-5 dakika iyice yoğrulur. Yoğurma aşamasında teleminin içinde kalan haşlama suyu iyice uzaklaştırılır. Teleme içerisindeki gaz uzaklaştırılır. Yoğurma esnasında peynir iyice homojenize edilip, haşlama esnasındaki sıcaklıktan daha düşük sıcaklığa (eli yakmayacak ısıya ulaştığında), yüzeyi parlak bir renge ve kıvamı kulak memesi sertliğe ulaştığında kalıplarına konur. Kars Kaşar peynirinin özelliklerinden biri de haşlamanın, yoğurmanın ve göbek bağlatmanın elle yapılıyor olmasıdır. Eğer haşlama suyunun tuz yoğunluğu 3 bome civarında ise, ustalar peynire yoğurma esnasında kuru tuzlama yapmaktadır

Göbek Bağlama: Yoğurma işi bitince peynir kalıp büyüklüğü kadar kesilerek göbek bağlatılmaktadır. Göbek bağlama için kesip eline aldığı peynir hamurunu bir taraftan iki elinin baş parmakları ile üstten sıvazlamakta ve diğer parmakları ile üstten uzayıp gelen peyniri iç tarafa iterken diğer taraftan da iki elinin baş parmakları ile yanlardan bastırarak peynirin uç kısmını ayırmaktadır. Usta uç kısmını kopardığı peynir hamurunu göbek kısmı alta gelecek şekilde daha önce hazırlanmış olan kalıp içerisine koyarak kalıbın ön kısmına imalathanenin markasına yerleştirmektedir.

Bazı ustalar peynir hamurunu yoğurduktan sonra kalıba koyup uzayan kısmını kalıbın kenarına basmak suretiyle koparmaktadırlar, bu durumda göbek yeri hiç belli olmadığı gibi peynirin iyi göbek bağlatılmamasından ileri gelen ve göbek yerinde meydana gelen çatlamalarda ortadan kalkmaktadır. Kaşarın alt ve üst yüzeylerinin düz olması, kırışık kalmaması için peynir henüz soğuyup sertleşmeden kalıplar sık sık altüst edilir. Peynirler soğuyunca göbek kısmı alta gelecek şekilde çevrilmekte ve 12 saatten bir güne kadar kalıpta bırakılmaktadır.

Yoğurma işlemi bitip teleminin kıvamının tamamlandığını anlayan usta telemeyi yuvarlak hale getirip göbek bağlatarak kaşar peyniri kalıplarına yerleştirir. Bu aşamada yine ustanın tecrübeleri önemlidir. Kalıplamanın hava boşluğu kalmayacak ve katlanma olmayacak şekilde düzgün yapılması kaşarın

Tescil No : 190
Coğrafi İşaret : Kars Kaşarı

olgunlaşması aşamasında kalitesini ve kesit yüzeyindeki homojeniteyi etkilemektedir. Yoğurma işlemi bittikten sonra Kaşar hamuru genellikle 2-2,5 kilogramlık veya 12- 12,5 kg kitleler halinde yuvarlak kalıplara konulur. Bu kalıpların ön yüzünde üretici firmanın işaretini taşıyan markalar bulunur. Kars kaşarında kullanılan kalıpların standart bir boyutu olmayıp işletmelere göre çapları farklılık gösterebilmektedir.

Kalıplanan peynirler yaklaşık 12 saat sonra kalıplarından çıkarılarak tuzlama ve dinlendirme (ön olgunlaştırma) odasına alınır. Ön olgunlaştırma odaları özel olarak tasarlanmış olmalarına rağmen herhangi bir alet veya cihaz içermez. Kalıptan çıkarılan kaşarlar bu odaya getirilip 5x30x400 cm ebatlarındaki raflara dizilmektedir. Odanın rutubeti hava akımı ve sıcaklığı tamamen ustanın tecrübesi ile belirlenir. Hava akımı, rutubet ve sıcaklık olgunlaştırma odasındaki karşılıklı olarak yerleştirilmiş pencerelerin günün belli saatlerinde tek taraflı olarak belli saatlerinde çift taraflı olarak açılıp kapatılması ile sağlanır. Bu aşamada kaşarları sabah gün doğmadan bir saat önce ve ikindiden sonra en az bir saat tek taraflı olarak karayele maruz bırakılır. Kaşar ustası bu odada hergün sabah erken ve akşam olmak üzere ürünü kontrol eder ve gerek gördüğünde elle kuru tuzlama yapmaktadır. Kars yöre iklimi dikkate alındığında Kars kaşar peynirinin olgunlaştırılmasında bölge ikliminin önemi anlaşılmaktadır.

Tuzlama ve dinlendirme odasının ısısı 12-18 °C'dir. Kaşarlar raflar üzerinde ilk iki gün tekli kalır, ancak ters yüz edilmektedir. Ters yüz edilmesinin amacı kaşar kellesinin bombeleşmesini engelleyerek, istiflemesini kolaylaştırmaktır. İki gün tekli kalan kaşarlar 3. gün iki olur ve 2 günde o şekilde kalır. Ters yüz edildikten sonra iki gün daha öylece kalır. Ardından üçlü yapılır bir hafta bekletilir ve ters yüz yapılarak bir hafta daha bekletilir. Sonra dördü yapılarak ön olgunlaşmanın tamamlanması sağlanmaktadır. Ustaların verdiği bilgiye göre kaşar peynirlerini ters yüz çevirmenin bir nedeni de peynirin lezzetinin her tarafa eşit dağılmasını sağlamaktır. Bu sırada peynire karayel olarak biline rüzgarın değmesine özen gösterilmektedir.

Olgunlaştırma işleminin süresine bağlı olarak taze veya eski kaşar elde edilebilmektedir. Ön olgunlaşmaya ustalar kaşarın kıvamına ve kabuk kalınlığına bakarak karar verir ve yaklaşık bu süre 1 aydan az değildir. Ön olgunlaşmada esas olan noktalardan biriside odanın karayel olarak bilen rüzgârı alıyor olmasıdır. Ön olgunlaştırma odalarının pencereleri kafes telle çevrilir ve pencerelerin yönü kuzey- kuzey doğu istikametinde olur. Kaşarlar sabah gün doğmadan yaklaşık 1 saat önce ve ikindi-akşam vakitlerinden sonra kuzey yönündeki pencereler açılarak karayele maruz bırakılır. Karayel kaşarın ön olgunlaştırmasında olmazsa olmazlardan birisi olarak kabul edilir. Bu rüzgâr ile peynirin bozulmadan olgunlaştığına inanılmaktadır.

Tuzlama ve dinlendirme odasında ön olgunlaşmasını tamamlayan kaşarlar beşerli gruplar halinde ambalaj kâğıdına sarıldıktan sonra telis çuvallara konularak ambalajlanmaktadır. Ambalajlamada 5 adet 12-12,5 kilogramlık kaşarların bir araya getirilmesi kaşarın raf ömrünü uzattığı gibi kuruma çatlama ve ekşime gibi problemlerinde önüne geçmekte uzun süre saklanmasına olanak tanımaktadır. Bu aşamadan sonra ısısı 2-8 °C olan ve ortalama %75 nispi neme sahip depolarda 3 ile 6 ay süreyle nihai olgunlaşmaya bırakılmaktadır.

Kars Kaşarı soğuk hava deposuna alınmadan ön olgunlaşma aşamasında "Taze Kars kaşarı", 3. aydan sonra ise "Eski Kars Kaşarı " olarak pazarlanmaktadır. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmektedir.

Denetleme:

Kafkas Üniversitesi Koordinatörlüğünde; Kars Sanayi ve Ticaret Odasından bir, İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden bir, Serhat Kalkınma Ajansın (SERKA)'dan bir ve Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneğinden bir ve Kafkas Üniversitesi tarafından görevlendirilecek bir kişi olmak üzere oluşturulacak Kaşar Konusunda uzman 5 kişilik komisyon; üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde denetleme komisyonunun kararıyla belli periyotlarda denetimlerini yapacaklardır. Şikayet olması halinde ayrıca denetimler gerçekleştirilecektir. Coğrafi İşaret logosuna Denetleme Komisyonu karar verecektir.

Belirlenen coğrafi alanda Kars kaşarı ürettiğini Kafkas Üniversitesi Rektörlüğüne bildiren firmalar Denetleme Komisyonu tarafından denetlenecektir. Kafkas Üniversitesine şikâyet edilen üreticiler

Tescil No : 190
Coğrafi İşaret : Kars Kaşarı

ise şikâyet tarihinden itibaren fiziki uzaklığa bağlı olarak 1 hafta içerisinde denetlenecektir. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Kafkas Üniversitesinin Koordinasyonunda yapılacaktır.

Denetleme komisyonu her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip, denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetleme planı oluşturacaktır. Gerekli gördüğünde kamu ve özel sektör laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır.

Denetlemedeki muayene, inceleme, raporlama vs giderlerin karşılanması denetim başına 4857 Sayılı İş Kanunu'da belirlenen şartlara göre, yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olmak kaydıyla, ilgili firma veya şahıstan alınacaktır. Denetleme esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetim masraflarını karşılamak amacıyla alınacaktır.

Söz konusu denetim bir ön denetim niteliğinde olup, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Kars Kaşarı'nın denetimini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirecektir.