

No: 261 – Menş e adı

MALKARA ESKİ KAŞAR PEYNİRİ

Tescil Ettiren

MALKARA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.09.2010 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 261
Tescil Tarihi	: 06.12.2017
Başvuru No	: C2010/053
Başvuru Tarihi	: 14.09.2010
Coğrafi İşaretin Adı	: Malkara Eski Kaşar Peyniri
Ürünün Adı	: Eski Kaşar Peyniri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Malkara Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gazibey Mah. Tevfik Bey Cad. No:9/2 Malkara Tekirdağ
Coğrafi Sınırı	: Tekirdağ İli Malkara İlçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malkara Eski Kaşar Peyniri, Evliya Çelebi'nin ünlü eseri Seyahatnamesine konu olmuş; söz konusu eserde Malkara'nın kaşkavalı (kaşar peyniri) ile ünlü bir yer olduğu belirtilmiştir. Malkara'nın Selanik'ten İstanbul'a giden eski yol üzerinde olması, konaklama yönünden önemli bir merkez olmasını sağlamıştır. 1937 yılında yapılan bir araştırmada, Trakya Bölgesinde kaşar peyniri üretimi yapan mandıralar tespit edilmiştir.

Malkara Eski Kaşar Peyniri, Malkara İlçesi ikliminin yarattığı bitki örtüsüyle, özellikle yöreye özgü olan *Lathyrus L.* (mürdümük) ile diğer çeşitli otlar ve kekik ile beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütünden (% 30-35 keçi sütü, % 20-35 koyun sütü, % 30-50 inek sütü) yararlanılarak üretilmektedir.

Malkara ilçesi 40.54 kuzey enlemi ile 26.52 doğu boylamı arasındadır ve zengin bir bitki örtüsü ile yarı ova özelliği gösteren platolara sahiptir. Malkara Eski Kaşarı Malkara ikliminin yarattığı bitki örtüsü ile beslenen koyun-keçi-ineklerin 1 Nisan- 31 Temmuz tarihleri arasında elde edilen sütlerin paçalından (karışımından) 0-1 oC de % 70-90 bağıl nemde en az 90 gün süreyle olgunlaştırılmasıyla elde edilmektedir. Terpen türevli bileşenler (Copaene, trans-karyofilen, gurjuene) yeşil bitkilerin yapısında yer almakta olup, bu bileşenler yeşil yemlerle beslenen hayvanlardan süte ve süt ürünlerine geçmektedir. Terpen türevi maddeler olan alfa pinen ve calarene gibi bileşenlerin özellikle Malkara Eski Kaşar Peynirinde daha fazla bulunduğu görülmüştür. Malkara Eski Kaşar Peyniri ve *Lathyrus L.* bitkisinde gaz kromatografisi-kütle spektrometresi ile yapılan uçucu bileşen analiz sonucunda *Lathyrus L.* bitkisi ile Malkara Eski Kaşar peynirinde olan bazı uçucu bileşenlerin ortak olarak bulunduğu tespit edilmiştir.

Çayır ve meralarda Malkara'ya özgü olarak yaygın biçimde bulunan şu bitkiler: Baklagil familyasından;-*Lathyrus* (mürdümük)-*Lathyrussylvestris* (orman mürdümüğü) -*Medicagominima* (L) Bart (yabani yonca)-*Medicagopolymorpha L.*(tüylü yonca)-*Medicagofalcata L.*(sarıçiçekli yonca)-*Medicagoorbicularis* (diskvari yonca)-*Melilotusindica* (L.) All (hint taş yoncası); Buğdaygiller Familyasından: *Avenaelatius L.*(yüksek çayır yulafı)-*Avenafatua L.*(yabani yulaf); Diğer Familyalardan: - *Thymuslongicaulis C. Presl* (uzun gövdeli kekik)-*Thymuszygoides* (kekik) küçük baş ve büyük baş hayvanların sütüne özel bir lezzet vermektedir.

Malkara Eski Kaşar Peynirinin fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri şu şekildedir:

Fiziksel özellikleri:

Kabuk	: Sert kalın, kirli saman sarısından koyu saman sarısı renkte.
Şekil	: Silindirik formda, bir kenarında silindir dairesinin çapının 1/3 oranında düz yüzey bulunur.
Yapısı	: Sert yapılı, tam olgunlaşmış peynir.
Ağırlığı	: Olgunlaşmış kelle ağırlığı en az 11 kg. değirmen taşı şeklindedir.

Kimyasal özellikler:

Kuru madde	: Olgunlaşmış halde en az % 60.
Yağ Miktarı	: Olgunlaşmış halde kurumaddede en az % 45 süt yağı.
Tuz Miktarı	: Olgunlaşmış halde kuru maddede %(m/m), en çok % 3,5.

Duyuşal özellikler:

En baskın temel tatlar: Tuzlu, Umami, Ekşi.

En baskın aromatik özellikleri: Pişmiş, kremamsı-süt yağı, sülfür, peyniraltı suyu, ransit, hayvanımsı, maya/küf, broth, meyvemsi ve fındığımsıdır.

Üretim Metodu:

Malkara Eski Kaşar Peynirinin üretim aşaması şu şekildedir;

1 Nisan - 31 Temmuz tarihleri arasında Malkara İlçesinin ve ilçe sınırlarının ikliminin yarattığı bitki örtüsüyle, özellikle yöreye özgü çeşitli otlar ve kekik ile beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütü sağılır. Bu sağılan taze çiğ sütler; asitlik, yağ, katı madde, antibiyotik analizleri yapılarak işletmeye kabul edilir. Malkara Eski Kaşar Peyniri yapımında keçi-koyun ve inek sütü üçü aynı anda kullanılmalıdır. (En çok pH = 6,20)

% 30-35 Keçi sütü

% 20-35 Koyun sütü

% 30-50 İnek sütü olmalıdır.

Temizleme-Klarifikasyon: Süte sağımdan sonra bulaşmış olan ve süzgeçlerden geçebilen yabancı maddeler bu aşamada süttten uzaklaştırılır.

Standardizasyon: Malkara Eski Kaşar Peyniri yapılacak olan çiğ sütler paçal (karışım) yapılarak en az kuru maddesi % 60 ve en az süt yağı kuru madde de % 45 olacak biçimde standardize edilir.

Isıl İşlem: Peynire işlenecek süte 30-55 °C arası sıcaklık, 1-10 dakika ısıtma işlemi uygulanır.

Soğutma: Isıl işlem uygulanması yapılan süt mayalama sıcaklığının 1-2 °C üstüne kadar soğutulur.

Mayalama: 29-32 °C'de 30-45 dakikada pıhtı kırma olgunluğuna erişecek şekilde maya katılarak mayalama yapılır. Tercihen doğal şirden mayası kullanılmalıdır. Şirden mayası kullanılmadığı durumda hazır peynir mayası kullanılmalıdır.

Pıhtı Kırma: Mayalamadan 30-45 dakika sonra oluşan pıhtı nohut büyüklüğünde olacak şekilde kırılır (kesilir). Oluşan peynir altı suyunun 1/3'ü proses tankından uzaklaştırılır. Bazı işletmelerde döner tambur filtrede peyniraltı suyunun uzaklaştırılması için kullanılabilir.

Telemeyi Baskıya Alma-1: Peynir altı suyunun proses tankında kalan 2/3'ü tanktan uzaklaştırıldıktan sonra teleme adımı almış olan peynir kitlesi asitliği pH=5,80-5,90 oluncaya kadar baskıya alınır.

Doğrama: Teleme içerisindeki suyu atması için en az iki kez doğranır.

Telemeyi Baskıya Alma-2: Peynir kitlesi asitliği pH=5,10-4,80 oluncaya kadar baskıya alınır.

Haşlama: pH değeri 5,10-4,80 olunca % 3-8 tuzlu suda, en az merkez sıcaklığı 72 °C olacak şekilde 78 °C de 5 dakika süreyle haşlanır.

Hamurların Kalıplara Doldurulması: Oluşan hamurlar olgun hali 11 kg olacak şekilde (13 kg hamur) kalıplara doldurulur. Kalıbın bir tarafına markası ve işareti konur. Bu sırada temiz kalın deniz tuzu kelle başına 150-300 gr olacak şekilde hamura yedirilir. Kelle kaşarların her biri 40-50 kez şişlenir.

Ön Olgunlaştırma-1: Üretilen kaşar peynirleri 16-22 °C'de, % 70-90 bağıl nemde işlenmiş tahta raflarda (meşe, çam veya kayın) en az 24 en çok 48 saat süreyle bekletilir.

Kalıptan Çıkarma: Soğudukları için kelle halini almış olan kaşarlar kalıptan çıkartılır.

Ön Olgunlaştırma-2: Üretilen kaşar peynirleri 16-22 °C'de, % 70-90 bağıl nemde işlenmiş tahta raflarda (meşe, çam veya kayın) en az 21 gün süreyle ön olgunlaştırması yapılır. Bu sırada en az 3-4 gün aralıklarla alt üst edilir. Alt üst sırasında kelle başına 10-30 gr olacak şekilde kuru tuzlama yapılır. 12.gün kelle kaşarlar ikili sıra olarak dizilir. Ön olgunlaştırma sırasında kellelerin dışı küflenir ise dışı fırça ile fırçalanır ve peynir altı suyu ile yıkanır süt kreması ile silinir.

Çuvallama ve Dikiş: Kelle kaşarlar alt ve üste, 3 mm kalınlıktaki tahta/kontra plak levha gelecek şekilde, 5 adet olacak biçimde yağlı kağıtlara sarılmış olarak kenevir çuvallar içerisinde konular. Çuvallar 5 mm'lik ip ile dikine olacak şekilde yan tarafından sıkıca dikiş.

Depolama ve Olgunlaştırma: uvallanmış olan kelle kaşar peynirler 0-1 °C'de % 70-90 bağıl nemde en az 90 gün süreyle depolanır ve olgunlaştırılır.

Satış ve Ambalajlama: Olgunlaşması tamamlanmış olan Malkara Eski Kaşar Peynirleri son tüketim tarihi 18 ay olmak üzere çuvallar halinde satılabildiğı gibi dilimlenerek vakumlu ambalajlar halinde ambalajlanarak satışa sunulabilir. Ambalajlı satış halinde son tüketim tarihi en çok 12 ay olmalıdır.

Denetleme:

Malkara Eski Kaşar Peynirinin teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri; Namık Kemal Üniversitesi Malkara Meslek Yüksek Okulu Gıda Programından 1 gıda yüksek mühendisi, Malkara Kaymakamlığı İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden 1 gıda kontrolörü ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Tekirdağ İl Temsilciliğinden 1 kişiden oluşan 3 kişilik komisyon tarafından Malkara Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda yılda en az 4 kez gerçekleştirilir.

Koyun, keçi ve inek sütlerinin karışımından bir ya da iki günlük ön olgunlaştırma, 21 günlük 2.ön olgunlaştırma ve 90 günlük depolama-olgunlaştırma sonrasında üretilmiş olan Malkara Eski Kaşar Peynirleri komisyon tarafından denetlenir ve uygun olanlara denetim sertifikası verilir. Nisanda işletmeye gelmiş olan sütlerden üretilen peynirler en erken ağustos ayında Malkara Eski Kaşar Peyniri olmuştur ve denetim sonrası komisyon tarafından uygun bulunan Malkara Eski Kaşar Peynirlerine denetim sertifikası tanzim edilir. Bu işlem mayıs ayı sütleri için eylül ayı; haziran ayı sütleri için ekim ayı; temmuz ayı sütleri için kasım ayıdır. Bir işletme için yılda dört adet denetim sertifikası tanzim edilir. Tüketici şikâyetleri üzerine ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetim yapılarak rapor hazırlanır. Malkara Eski Kaşar peynir üretim miktarları, üreticileri tarafından Malkara Ticaret ve Sanayi Odası'na bildirilir. İş akışına uygun olarak üretimi gerçekleştirilmiş olan ve en az 90 gün %70-%90 bağıl nem içeren ortamda olgunlaştırılan peynirlerin denetim ekibi tarafından sayımı ve denetimi yapılarak denetim sertifikası verilir. Denetim sertifikasında; denetim komisyonu tarafından hangi tarihlerde ne kadar miktar peynirin denetlenerek tescile uygun şekilde üretildiğı belirtilir ve komisyon ile oda yetkilisi tarafından imzalanır.

Denetimlerde nihai ürünün yanısıra özellikle üretim koşulları, sıcaklık değerleri ve bağıl nem değerlerini gösterir kayıtlar ile peynire ait ayırt edici özellikler ve üretim aşamasına uygunluğu denetlenir. Denetim sırasında, işletmeye gelmiş olan koyun, keçi ve inek sütleri kayıtları kontrol edilir. Üretimde kullanılacak olan süt miktarı ve bu miktara uygun kelle kaşar üretimi azami sayısı, formülizasyon oranına göre Denetim Komisyonu tarafından tespit edilir. Üretici firmalar koyun, keçi ve inek sütü miktarlarını, günlük sıcaklık ve bağıl nem kayıtlarını ürünlerin son tüketim tarihine kadar saklar. Denetim esnasında yapılması gereken incelemelerde tercihen kamu kurumları veya üniversitelere ait laboratuvarlar kullanılır.