

No: 1640 – Mahreç İşareti

KARS GRAVYER PEYNİRİ

Tescil Ettiren

KARS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1640
Tescil Tarihi	: 17.09.2024
Başvuru No	: C2021/000357
Başvuru Tarihi	: 24.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Gravyer Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yusufpaşa Karadağ Cad. No: 1 Merkez KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Gravyer Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Gravyer Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel yöntemle üretilen ürünlerde Kars Gravyer Peyniri ibaresinin yanında “Geleneksel Yöntemle Üretilmiştir” ibaresi de yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Gravyer Peyniri, çiğ veya pastörize inek sütü kullanılarak Kars ilinde üretilen sert kabuklu, katı kıvamlı, gözenekli yapıda, 6-12 ay olgunlaştırılmış kuvvetli aromaya sahip bir peynirdir. Endüstriyel ve geleneksel olarak iki şekilde üretilir. Geleneksel üretiminde starter kültür kullanılmaz.

Kars Gravyer Peynirinin fiziksel ve duyuşsal özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

Dış görünüş: Kabuğu sert ve homojen yapıdadır. Kabuk rengi altın sarısı-açık kirli kahverengi arasında değişir. Kars Gravyer Peyniri tekerleklerinin yüzeyinde çatlaklar, oyuklar, imalat kusuru şişkinlikler veya yüzeysel kabarmalar, küf veya diğer sebeplerle meydana gelen renk değişimleri bulunmaz.

İç görünüş: İç rengi fildişi ile açık sarı arasında değişir. Kesitlerinde, büyüklükleri ve peynir yapısındaki dağılımları aynı olan gözenekler bulunur. Bu gözeneklerin çapları en çok 1 cm olmalıdır. Gözenekler parlak görünümlüdür. Peynir kesitinin 15 x 15 cm kare alanı içinde 4'ten fazla gözenek bulunmaz.

Boyut: Tekerlerin çapları 55-70 cm, yüksekliği 15-17 cm ve ağırlığı 55-85 kg'dır.

Tat ve aroma: Az tuzlu, tatlımsı, kremamsı, fındıksı tada ve güçlü bir aromaya sahiptir. Ekşi, acı tat, maya tadı ve kokusu bulunmaz.

Tablo 1. Kars Gravyer Peyniri kimyasal özellikleri

Yağ oranı	%23-42
Yağsız kuru madde	%35-40
Kül oranı	%3,90-6,70
pH	5,7-6,85
Kuru madde oranı	%63-80
Protein oranı	%24-34
Tuz oranı	%1-4

Kars Gravyer Peynirinin coğrafi sınırdaki geçmişi 1800'lü yıllara dayanır. Alplerden Kafkasya'ya gelen İsviçreli tarafından Boğatepe Köyünde 1890'da ilk işletme kurularak Kars Gravyer Peyniri üretimine başlanmıştır. Daha sonra bölgeye yerleşen Malakanlar peynir üretimini sürdürmüş, 1920 yılında Kars'a yerleşen Karapapak (Terekeme) Türkleri aracılığıyla günümüze dek Kars Gravyer Peyniri üretimi devam etmiştir. Kars Gravyer Peyniri Kars mutfağı kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle sütün mayalanması, peynir haline dönüştürülmesi ve olgunlaştırma aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Kars Gravyer Peyniri üretimine kullanılan süt, coğrafi sınırdan temin edilir. Kars Gravyer Peyniri endüstriyel ve geleneksel olarak iki şekilde üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Endüstriyel üretim yöntemi

Kars ilinde, 1800-2000 m arasındaki platolarda uzun boylu çayırlar (bozkır çayırları) hâkimdir. Bu plato sahasında yıllık yağış toplamı 500 mm civarında olup bu yağışın %45 civarındaki kısmı nisan-temmuz ayları arasındaki üç aylık dönemde düşer. Bu yağış meralarda mevcut bitki çeşitliliğini artırır ve meraların uzun süre yeşil kalmasını sağlar. Nisan-ağustos ayları boyunca hayvanlar açık meralarda otlatılır. Kars Gravyer Peyniri iklim koşullarından dolayı nisan ayı sonu ile ağustos ayı ortasına kadar yaylalarda beslenen ineklerin sütlerinden elde edilir.

Asitliği %0,18'den (8 °SH) yüksek olmayan çiğ süt işletmeye alınarak yağ oranı %3-3,4'e ayarlanır ve 65 °C'de 30 dakika pastörize edilir. Pastörizasyon uygulanmayacak ise doğrudan 31-32 °C'ye ısıtılarak starter kültür ilave edilir. Kullanılan starter kültür *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis* ve *Propionibacterium shermanii* içerir. Starter kültür; aroma maddeleri ve karbondioksit oluşturmada olup oluşan karbondioksit Kars Gravyer Peynirine özgü gözenek oluşumuna yardımcı olur ve olgunlaştırma süresini kısaltır.

Starter kültür ilave edildikten sonra starter kültürün gelişmesi için 40-45 dakika beklenir. Peynir mayası ilavesi süt sıcaklığı 32-35 °C'de 100 litre süte 10 ml buzağı şirdeninden hazırlanmış rennet ile gerçekleştirilir. Mayalama süresi 30-35 dakika arasındadır. Süt pıhtılaştığında mayalama işlemi son bulur. Pıhtı 0,5-1,0 cm'lik küpler halinde kesilir. Ardından pıhtı bütünlüğünü bozmadan karıştırılarak çapı 3-5 mm haline (mercimek tanesi büyüklüğü) getirilerek küçültülür. Pıhtı 12-20 devir/dakika hızla karıştırılmaya devam edilerek 53-55 °C'ye ısıtılır ve 15 dakika ısıtılma tabi tutulur. Bu sırada teleme oldukça lastiğimsi (esnek) yapı alır. Bu yapı peynirde oluşacak gazın peynir içinde tutulmasında etkilidir. Isıtma işlemi bitiminde yarım saat süreyle karıştırmaya devam edilerek pH 6,3-6,4'e düştüğünde pıhtı süzme bezine (teleme bezi) alınarak 15-20 dakika askıda bekletilerek peyniraltı suyu tamamen uzaklaştırılır. Elde edilen pıhtı daha sonra gravyer kalıplarına alınıp baskı uygulamasına geçilir. Baskılama genellikle 90 cm çapındaki tekerlek şeklindeki kalıplara 100 kg kadar kuvvet uygulanarak gerçekleştirilir. Bu işlem kalıpların 6 saatte bir kez çevrilmesi suretiyle 2 gün sürer. Bu aşama sonunda ham peynirin pH değeri 5,1-5,2 olmalıdır.

Baskılama işlemi sonunda suyundan tamamen arınan kalıplar tuzlama işlemine tabi tutulur. Tuzlama iki yöntem ile yapılabilir. Birinci yöntem kalıplar doğrudan 22 bomelik pastörize edilmiş salamura havuzlarına aktarılarak 1 hafta salamurada bekletilir. İkinci yöntem de ise büyük kalıplar şeklinde önce peynir yüzeyine kuru tuzlama yapılır. Buradaki amaç, tuzun peynirin iç kısımlarına nüfuz etmesini geciktirerek bu süre içinde starterlerin özellikle tuza hassas propiyonik asit bakterilerinin gelişmesine izin vermektir. Bu nedenle tuzlama işlemi 2-3 gün sürer. Kullanılacak olan tuz miktarı nihai üründe %4 oranını geçmeyecek şekilde ayarlanır. Tuzlama işlemi yapılan odaların sıcaklığı 10-15 °C, nispi nem oranı ise %85-90 olmalıdır.

Tuzlama işlemi tamamlanmış olan Kars Gravyer Peyniri kalıpları aynı ortamda 10-14 gün bekletilerek kuruması sağlanır. Bu süre zarfında 2-3 günde bir peynir kalıplarının yüzeyi temiz bez ile silinerek yüzeyine kuru tuzlama yapılır. Su aktivitesi iyice azalan peynir kalıpları olgunlaştırılmak üzere önce 15-24 °C'de ya da 20-24 °C'de %80-83 nispi nem içeren "sıcak oda" olarak adlandırılan depolara alınır. Bu işleme sıcak odada olgunlaştırma denir. Kullanılan sıcak odanın sıcaklık derecesine göre peynirde gaz oluşumu da değişiklik gösterir. Peynir sıcak odada 7-8 hafta bekletilir. Ardından peynirler 7-10 °C'de en az 15 hafta soğuk oda adı verilen depolarda olgunlaştırılır. Bu işleme soğuk odada olgunlaştırma adı verilir.

Kars Gravyer Peynirinde olgunlaştırma süresi boyunca kullanılan starter kültürlerin faaliyetleri ile laktik asit ve propiyonik asit bakterileri ortama hâkim olur. Ayrıca yüksek tuz konsantrasyonuna dayanıklı olan *Brevibacterium linens* bakterisi aerobik olduğu için peynirin kabuğunda çoğalarak yüzeyde karakteristik renginin oluşumunu sağlar. Peynir olgunlaşmasının ilk üç haftasında yüzeyde gelişen mayalar olgunlaşma periyodu boyunca sayıca artarak yüzeyde oluşan asitliği nötrler. Gravyer yüzeyinde gelişen küf (*Penicillium*) ve bazı bakteriler (*Coryneform* vb.) yüzeyde gelişerek peynir aromasının oluşumunu sağlar. Olgunlaşma süresi tamamlanan Kars Gravyer Peyniri, ambalajlanarak satışa sunulur. 4-6 °C'de 1 yıl muhafaza edilebilir.

Geleneksel üretim yöntemi

İlk olarak şirden mayası hazırlanır. Şirden mayası; yaklaşık 3 g kurutulmuş buzağı, oğlak ya da kuzu şirdeninin 500 ml peynir altı suyunda 30-35 °C'de 1-1,5 gün kadar bekletilmesi ile elde edilir. Oluşan eriyiğin süzülmesinden sonra yaklaşık 500 kg süte katılabilecek kadar maya elde edilmiş olur.

Günlük olarak toplanan sütler; soğumasına fırsat verilmeden, bir tülbent veya süzgeç ile süzildikten hemen sonra, kazanlara doldurularak 37 °C ye kadar ısıtılır ve 100 litre süte 100 ml maya ilave edilerek mayalanır.

Mayalanan süt yaklaşık 35-40 dakikada pıhtılaşır. Pıhtı özel kesme aletleri (tel, bıçak veya tahta karıştırıcılarla) ile 0,4-0,8 cm büyüklüğe gelinceye kadar parçalanır. Parçalama işlemi bittikten sonra 5-10 dakika beklenir ve tekrar ısıtılarak 55-57 °C'ye ısıtılır. Isıtma işlemi sırasında parçalanmış pıhtı sürekli karıştırılır. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında 10-15 dakika beklenir. Bu süre sonunda pıhtının temas ettiği yüzeye yapışmaması gerekir. Bu kıvam oluştuğunda hemen cendere bezine alınarak kasnak kalıplara konur. Kalıba konulan peynirlerin üzerine geliş güzel ağırlıklar konularak baskılama uygulanır. İlk üç saatte kalıp 4-5 defa ters yüz edildikten sonra yaklaşık 20-24 saat baskı altında bekletilir.

Baskı işlemi ardından 10-15 °C'lik odalarda 2 günde bir süreyle kuru tuzlama yapılan peynirler 14-18 °C'lik depolarda 20-30 gün daha bekletilir.

Baskıdan alınan kalıplar salamuraya konur. İki günde bir çevrilmek suretiyle 10-15 gün salamurada kalan peynir 2 gün soğuk havada bekletilir. Bu süre sonunda 26-35 °C sıcak odalarda (sıcak odada olgunlaştırma) tahta tezgâhlar üzerinde tuzlanarak bekletilir. Peynir tuz çekmeyi bırakana kadar her gün tuzlanır. Tuzlama işlemi ince kıyılmış kaya tuzu ile yapılır. Sıcak odada olgunlaştırma 45-60 gün sürer. Odanın sıcaklığı ve bekleme süresi ustanın tecrübelerine ve peynirin daha önceki aşamalar sonrasındaki sertliğine göre usta tarafından ayarlanır. Olgunlaştırma sırasında peynirlerin yüzeyi tuzlu suyla ıslatılmış bezlerle düzenli olarak silinerek ters yüz edilirler. Ardından peynir kalıpları 10-12 °C'de, soğuk oda adı verilen alana alınır. Soğuk odada olgunlaştırma 4-6 ay sürer. Olgunlaşmış peynirin kalıbı yüzeyden 2,5-3 cm kadar yükselir (kabarrır). Olgunlaşma süresi boyunca peynirin iç gözenek yapısı ile iç ve dış rengi gelişir. Olgunlaşma süresi tamamlanan Kars Gravyer Peyniri, ambalajlanarak satışa sunulur. 4-6 °C'de 1 yıl muhafaza edilebilir.

Kars Gravyer Peynirinin geleneksel üretiminde starter kültür kullanılmaz. Çok nadir olsa da bazı üreticiler daha kaliteli peynir elde edebilmek için rendelenmiş eski gravyer peynirinden bir parça süte veya telemeye katarlar. Endüstriyel yöntemde kullanılan starter kültür olgunlaştırma süresini kısaltır. Nihai ürün özellikleri aynıdır.

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

Kars Gravyer Peynirinin coğrafi sınırdaki geçmişi 1800'lü yıllara dayanır. Üretimi, özellikle sütün mayalanması, peynir haline dönüştürülmesi ve olgunlaştırılması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Üretiminde kullanılan süt, coğrafi sınırdaki 1800-2000 m arasındaki platolarda beslenen hayvanlardan ve nisan ayı sonu ile ağustos ayı ortasına kadar olan dönemde temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Gravyer Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Belediyesi ve Kars Tarım ve Orman İl Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az iki kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kars Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

1. denetim; Kars Gravyer Peynirinin üretiminin yapıldığı 15 haziran - 15 ağustos tarihleri arasında, 2. denetim ise olgunlaştırma aşamalarının tamamlandığı 15 aralık-15 şubat tarihleri arasında yapılır. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Denetim:

- Üretimde kullanılan sütün, coğrafi sınırdaki 1800-2000 m'lerde beslenen hayvanlardan nisan - ağustos ayları arasında elde edilmesi,
- Üretim metoduna uygunluk.

2. Denetim:

- Son ürünün fiziksel, kimyasal ve duyu özelliklerinin uygunluğu,

- Kars Gravyer Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen 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.