

No: 525 – Mahreç İşareti

TEKİRDAĞ PEYNİR HELVASI

Tescil Ettiren

TEKİRDAĞ TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.02.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 525
Tescil Tarihi	: 09.09.2020
Başvuru No	: C2016/011
Başvuru Tarihi	: 05.02.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Peynir Helvası
Ürünün Adı	: Peynir helvası
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Turgut Mahallesi Atatürk Bulvarı No:2 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınırı	: Tekirdağ ili
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Peynir Helvası logosu ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ iliyle özdeşleşmiş olan Tekirdağ Peynir Helvası tuzsuz peynir, beyaz şeker, buğday unu ile yumurta sarısı veya renklendirici(E160a (karoten)) kullanılarak üretilir.

Ürün; kendine özgü parlak sarı renkte, homojen yapıda, görünüşü ise kılçıklı/lifli yapıdadır. Yapışık veya kristalleşmiş yapıda olmaz. Harlı ateşte pişirme ve pişirme süresi kılçıklı/lifli yapının oluşmasında etkilidir.

Çiğ sütlerden hazırlanan tuzsuz peynirlere ayçiçek yağı, sarı rengini alması için gıda katkı maddesi (renklendirici) veya yumurta sarısı, sonrasında buğday unu ilave edilir. Son olarak da beyaz şeker ilave edilir.

Tekirdağ Peynir Helvasının üretiminde, koruyucu katkı maddesi kullanılmaz.

Üretim Metodu:

Tekirdağ Peynir Helvasının oransal içeriği aşağıdaki gibidir:

Beyaz şeker %29-34,

Tuzsuz peynir telemesi %52-56,

Buğday unu %9-12,

Ayçiçek yağı %4-6,

Renklendirici(E160a (karoten)) veya yumurta sarısı.

Üretimde kullanılacak sütler, Tekirdağ ilinde yetiştirilen ineklerden sağlanır. Bu çiğ sütler 36-40 °C'ye kadar ısıtılıp işleme tabi tutulur. Bu sıcaklık değerine ulaşan sütler altında naylon ve cendere bezi serili peynir teknesine alınır ve peynir mayası ile mayalanır. Maya miktarı, maya kuvvetine göre ayarlanır. Maya, 1/5 oranında suyla karıştırılır ve peynir teknesine alınan sütün her yerine eşit gelecek şekilde ilave edilir. Mayalanan sütün pıhtılaşması için 13 ilâ 30 dakika beklenir. Pıhtının kesim uygunluğunu belirlemek için pıhtı içine paslanmaz çelik bıçak daldırılıp çıkarılır. Oluşan pıhtı dağılmadan kalıyor ve bıçakta süt bulaşığı olmuyorsa pıhtı kesim uygunluğuna ulaşmıştır. Süt mayalandıktan sonra teleme oluşur. Oluşan bu telemeler paslanmaz çelik kepçelerle yaklaşık 2 cm çapında olacak şekilde kırılır. Telemeler kırıldıktan sonra naylon alınır, cendere şişlenir ve yarım saat beklemeye alınır. Bekleme süresi sonunda teleme alta çöker ve peynir altı suyu uzaklaştırılır. Üst kısımda kalan peynir altı suyu alınır. Oluşan

peynirlerin üzerlerine baskılar konur. Baskılama için paslanmaz çelik plakalar kullanılır. Peynir altı suyunun % 79-82'si süzülecek şekilde baskılama yapılır. Baskılar 1-1,5 saat bekletilir.

pH değeri istenilen aralığa gelen peynirler olgunlaştığında doğranır ve kullanılacak parti bazında tartılır ve pişirme işlemine geçilir. Parçalanmış peynirler pişirme kazanına alınır. Peynirlerin pişirme sırasında yanmaması için peynir miktarının % 4-6 oranında ayçiçeği yağı ilave edilir. Harlı ateşte ısıtma işlemi gerçekleştirilir ve peynirler 83-85 °C'ye geldiğinde renklendirici veya yumurta sarısı ilave edilir. Renklendirici olarak E160a (karoten) kullanılır. Peynir erimeye başlayıp kıvamına gelince %9-12 civarında durum buğdayından elde edilmiş un ilave edilir. Karıştırma işlemine un kokusu gidene kadar harlı ateşte devam edilir. Bu aşamada unun topaklaşmaması ve homojen bir şekilde dağılması için seri şekilde karıştırılması gerekir. Pişirme işlemi gereğinden fazla olursa lifli yapı oluşmaz, az olursa peynir un ile özdeşleşmediğinden helvada su salma, mat görüntü olur. Son olarak beyaz şeker ilave edilir. Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir ve bu işlem yaklaşık olarak 5-10 dakika sürer.

Ürünün sıcaklığı 24 ilâ 25 °C'ye kadar soğutularak polipropilen (PP) ya da PET ambalajlara dolum yapılır. Taze olarak piyasaya verilecek olan Tekirdağ Peynir Helvası 0-4°C'de muhafaza edilir, soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilir ve ürünün son tüketim tarihi üretim tarihinden itibaren 30 gündür. Ürünün ambalajı açıldıktan sonra da 0-4°C'de muhafaza edilmelidir.

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

Tekirdağ Peynir Helvasının üretiminde kullanılan tuzsuz peynir telemesi, Tekirdağ'da yetişen ineklerin sütünden elde edilir. Ayrıca ürünün kendine has kılçıklı/lifli yapısı ustalık becerisi gerektiğinden, yöreyle ünlenmiş Tekirdağ Peynir Helvasının tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Tekirdağ Peynir Helvasının denetimi Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusundaki uzmanların katılımı ile oluşturulacak 3 kişilik bir merci tarafından yapılacaktır. Mercii denetim sırasında aşağıda verilen bilgileri denetler:

- Tuzsuz peynir telemesi üretiminde kullanılacak sütlerin Tekirdağ ilinde yetiştirilmiş ineklerden sağlanıp sağlanmadığı fatura kontrolü ile.
- Kullanılan tuzsuz peynir telemesi, buğday unu, beyaz şeker, ayçiçek yağı miktarı uygulamayla.
- Rengini elde etmede yumurta veya E160a (karoten) kullanımı.
- Renginin parlak ve sarı, yapısının ise kılçıklı/lifli olup olmadığı.
- Muhafaza ve nakil şartlarına uyulup uyulmadığı.

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.