

No: 281- Mahreç İşareti

YOZGAT ÇANAK PEYNİRİ

Tescil Ettiren

YOZGAT BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.03.2011 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 281
Tescil Tarihi	: 18.12.2017
Başvuru No	: C2011/026
Başvuru Tarihi	: 14.03.2011
Coğrafi İşaretin Adı	: Yozgat Çanak Peyniri
Ürün	: Peynir
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yozgat Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yozgat Belediye Hizmet Binası Merkez YOZGAT
Coğrafi Sınır	: Yozgat
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yozgat Çanak Peyniri, Yozgat merkez ve ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerden yapılan Yozgat'a has, az olgun ve yarım yağlı bir üründür. Her aile, ya sadece kendi ürettiği sütü ya da ya da birkaç aile bir araya gelerek (süt evi yöntemi) sırasıyla sütlerini peynire işlerler. Ürün, adını ambalajından alır. Topraktan yapılmış çanak içine basıldıktan sonra kuma gömülerek olgunlaştırılır. Peynirin üretiminde ev yapımı maya kullanılır.

Kimyasal Özellikleri:

Kuru Madde	: 55.2 – 64.12
Yağ	: 29 – 46 (koyun, keçi veya inek sütü oranına göre değişmektedir.)
Asitlik	: 0.72 – 2.23
Tuz	: 4.38 – 8.48

Üretim Metodu:

Elle sağılan sütler süzek denilen bez torbalardan yararlanarak peynir yapılacak kaplara süzülür. Süzme işleminden sonra süt ısıtılmaz. Eğer süt sağıldıktan sonra bekleyip soğumuş ise hafif ısıtılarak mayalanmaktadır. Sütün mayalama sıcaklığı 32-35°C arasında değişir. Isı ayarlamasından sonra, sütler süzülükleri kabin içinde mayalanırlar. Mayalama için 10 kg süte bir çay bardağı dolusu (100ml) maya konur. Maya yavaş bir şekilde ilave edilirken, bu esnada süt devamlı karıştırılır. Mayalanan süt iyice karıştırıldıktan sonra, sütün bulunduğu kazan bir minder üzerine konur ve kalın bezle sarılarak 2-5 saat pıhtı oluşumu için bekletilmektedir. Oluşan pıhtı bir kepçe ile dört parçaya kesilerek 15-20 dk. dinlendirilir ve daha sonra ham peynir sütün süzülmesi için dört köşe dikilmiş, 1-3 kg pıhtı alabilen ve ince geçirgen kumaştan yapılan bez torbalara konup 30-120 dk. (torbadan hiç su akmayana kadar) yüksekçe bir yere asılıp süzölmeye bırakılır. Daha sonra 1 kg peynire 3-5 kg olacak şekilde düzgün şekilli taşlarla 10-20 saat süreyle baskı uygulanır. Torbanın altına aralıklı parmaklı tahta yerleştirilip üzerine de taş konur. Böylece peynir suyunun iyice süzülmesi sağlanmış olur. Baskıdan alınan ham peynir geniş leğenlere boşaltılır ve bıçakla büyük parçalar halinde kesilip tuzlanır. Tuz miktarı, peynir normal tuzlu olacak şekilde ayarlanır. (1 kg peynir için 75 g) Tuzlamada ince kum iriliğindeki kaya tuzu kullanılır. Elle iyice ezilir ve biraz daha tuz ilave edilerek tuzluca olması sağlanır. Parçalanmış ve tuzlanan peynir ince bir torbaya koyularak ele sıkıştırılıp ağzı sıkıca bağlanır. Torbada bulunan peynirlere serin bir ortamda (12-16 °C) ikinci kez baskı uygulanır. Ağırlık olarak düzgün taşlar kullanılır, 1 kg peynir için yaklaşık 10 kg ağırlık uygulanır. Uygulanan bu ikinci baskı işlemine “tercan”, “tecin”, “tecen” veya “bastırık” denir ve baskı süresi 2-7 gün arasında değişir. Baskı sonunda peynir bir leğene boşaltılır ve elle ufalanarak yeniden parçalanır ve bir miktar daha tuz ilave edilmektedir. (1 kg peynir için 25 g tuz)

Basıma hazır hale gelen peynir, çanaklara az miktarlarda konularak elle hava almayacak şekilde çok sıkı olarak çanağa basılır. Hava aldığı takdirde peynir çabuk bozulur. Çanak dolduktan sonra ağız kısmına biraz daha tuz serpilir ve içinde boşluk bırakılmayacak şekilde temiz bir bezle bağlanarak 2-3 gün bu şekilde bekletildikten sonra ters çevrilerek 3-5 gün daha bekletilir. Daha sonra çanağın ağzı açılarak, yıkanıp kurutulmuş asma yaprağı veya temiz bir bez peynirle temas edecek şekilde koyulur ve üzeri katı şekilde yapılmış hamur ile kapatılmaktadır. Hamur üzerine bir bez bağlandıktan sonra çanaklar ters çevrilerek yarıdan fazlası, ya da tamamı kuma gömülerek olgunlaştırılır. Çanakların gömüldüğü kum ince, az çakıllı ve hafif nemli olmalıdır. Kum zemine dökülür, çanak sayısı az olduğunda kum bir kutuya koyularak çanaklar içine gömülür. Olgunlaşma serin

ve hafif rutubetli ortamlarda 4 ay süre ile yapılır. Olgunlaşma bittikten sonra vakumla ambalajlanıp 0-4 °C depo sıcaklığında 2-3 ay muhafaza edilir.

Çanakların Özellikleri:

Peynir topraktan yapılmış çanaklar içerisine basıldıktan sonra kuma gömülerek olgunlaştırılır. Olgunlaşma serin ve hafif rutubetli ortamlarda yapılıp gömüldüğü kum ise ince az çakıllı ve hafif nemli olmalıdır. Peynire adını veren çanaklar ilk satın alındıklarında normal çeşme suyu ile yıkanır. Sonra güneşte kurutulur. Bir hafta peynir suyu dolu olarak bekletilip sonra çeşme suyu ile yıkandıktan sonra kurulanır ve ham peynir basılmaya hazır hale getirilir. Çanağın rengi yeşilimsi olup, peynirin bozulmasını engeller ve lezzetini sağlar.

Maya:

Yozgat Çanak peynirinin yapımında kullanılan ev mayası; geniş getiren hayvanların süt emme devresindeki yavruların şirdenlerinden elde edilir. Kesilen geniş getiren hayvanların şirdenleri iyice temizlendikten sonra tuzlanır ve şişirilip sıcak fakat gölge bir yerde kurutulur. Kuruyan şirdenler düzgün bir tahta üzerinde ince ince doğranır. Plastik bir bidon içine konulan doğranmış şirdene ilaveten bir miktar toz şeker, incir (bütün olarak), tuz, 1 yumurta, bir miktar yarma, keçiboynuzu(bütün olarak), sağ (bir çeşit limon tuzu) ve bir miktar su konur. Suyun bir kısmının nisan yağmurlarından alınan su olması tercih edilmektedir.

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

Yozgat Çanak Peyniri, Yozgat merkez ve ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerden yapılmaktadır.

Denetleme:

Çanak peynirinin yukarıda belirtilen özellikteki üretime uygun olarak yapılıp yapılmadığının denetimi Yozgat Tarım İl Müdürlüğü temsilcisi, Yozgat Sanayi ve Ticaret Odasının temsilcisi ve Sağlık İl Müdürlüğü temsilcisinden oluşacak 3 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılacaktır.

Denetim Komisyonu tarafından 3'er aylık periyotlar halinde ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetim yapılacaktır. Denetlemede üretim yapılan ortamın üretim yapmaya uygunluğu, üretilen ürünün tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğu konuları incelenecektir.

Denetim komisyonu; denetimin gerçekleştirilmesi için kamu veya özel kuruluşlardan uzman tüzel veya özel kişilere yetki verme, alma, denetim raporlarını inceleme, firma başvuruları hakkında nihai kararları verme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir.