

**No: 694 – Mahreç İşareti**

**GÜMÜŞHANE DELEME PEYNİRİ**

Tescil Ettiren

**GÜMÜŞHANE TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 694
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.03.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/078
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.03.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gümüşhane Deleme Peyniri
<b>Ürün/ Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gümüşhane Ticaret Ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karaer Mah. Atatürk Cad. No:552 Merkez GÜMÜŞHANE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gümüşhane ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gümüşhane Deleme Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gümüşhane Deleme Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane Deleme Peyniri; doğal yöntemlerle asitliğinin geliştirilmesi ile sütün kesilmesi ve pıhtılaşması ile üretilen çökeleğin ön işlemlerden geçirildikten sonra, yağlı süt ile haşlanması ve yoğrulup şekillendirilmesi ile elde edilen homojen görümlü, gözeneksiz, ısıtılınca eriyebilen, yarı sert bir peynirdir. Peynir üretiminde inek sütü kullanılır. Gümüşhane Deleme Peyniri, değişik bölgelerde üretilen deleme ve teleme gibi isimlerle anılan peynirlerden maya katılmadan üretilmesi ile farklılaşır. Peynirin yapısı yumuşak ve kaygan olup yoğun süt aromasına sahiptir. Gümüşhane Deleme Peyniri, çiğ sütte asitliğin gelişmesi sağlanarak pıhtı oluşturulan üretim yöntemi nedeni ile tipik ve hafif mayhoş tada sahiptir. Gümüşhane Deleme Peyniri taze olarak veya olgunlaştırılarak tüketilir.

**Tablo 1:** Gümüşhane Deleme Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Gümüşhane Deleme Peyniri Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri	Taze Peynir	Olgunlaştırılmış Peynir
Nem Miktarı	En fazla % 45	En fazla % 42
Tuz İçeriği (Kurumaddede) (m/m)	% 3 - 4	% 3 - 5
Kuru maddede süt yağı (%)		
Az yağlı için	$10 \leq \text{süt yağı} < 25$	$10 \leq \text{süt yağı} < 25$
Yarım yağlı için	$25 \leq \text{süt yağı} < 45$	$25 \leq \text{süt yağı} < 45$
Tam yağlı için	$45 \leq \text{süt yağı}$	$45 \leq \text{süt yağı}$
Protein içeriği	En az % 18	En az % 18
pH	4,3 - 5,2	4,3 - 5,2
Renk (*)		
L (siyahlık-beyazlık)	80-91	70-80
A (kırmızılık-yeşillik)	(-1,1) - (-2,2)	(-1,1) - (-2,2)
B (mavilik-yeşillik)	+16,5 - 21,8	+16,5 - 21,8

(\*) Hunter renk skalası

## Üretim Metodu:

### Kremanın ayrılması ve "çiğ" üretimi

Sütler hayvandan sağılıp süzme işlemleri yapıldıktan sonra 35-40°C'ye kadar ısıtılır. Separatörler ile süt yağı ayrılır. Geri kalan yağsız süt derin kazanlar veya kaplar içerisine alınır ve 8-20°C sıcaklıkta dinlenmeye bırakılır. Bu ürüne "çiğ" adı verilir. Yaz mevsiminde 1-3 gün, soğuk mevsimlerde ise 4-5 gün bekleyen çiğlerde asitlik bu dinlenme süresince yükselir, pH düşer ve süt pıhtılaşarak kıvamlı hale gelir. Bu sütün pH'sı 4,9-5,5 civarındadır.

### Çökeleğin eldesi

Çiğlerin dinlenme süresinin tamamlanması ile kazanlara dökülür (Resim 1). Kazanlarda ısıtılan çiğlerde süt, kesmeye yani çökelmeye başlar. Bu aşamada çiğ, süzme torbalarına dökülür, süzülür ve çökelek ayrılır.



Resim 1

### Haşlama ve yoğurma

Ateş üzerine yerleştirilen kazanlar içerisine çökeleğin iki katı kadar, en az %3,5 yağlı süt eklenir. Bu aşamada isteğe göre, peynirinin yağ miktarını artırmak için, ilk aşamada ayrılan kremadan sütün içerisine eklenebilir. Süte %20'si kadar su eklenir ve kaynamaya başladığında üretilmiş çökelek ufalanarak içine dökülür (Resim 2). Kazandaki karışım karıştırılarak deleme hamurunun oluşması sağlanır. Hamur bir süre sonra elastik bir hal alır. Karışımın içindeki bu elastik hamur, peynir altı suyundan ayrılıp bir tekne içine alınır. Bu esnada peynire, süt ve çökeleğin toplam ağırlığının yaklaşık %1-1,5 oranında tuz eklenir, hamur elle yoğrulur ve (Resim 2) suyu iyice ayrılır. Hamur küçük yuvarlaklar halinde şekillendirilir veya gıda ile temasa uygun teneke, toprak, plastik kaplara sıkıca doldurulur. Hazırlanan peynir taze olarak tüketime hazırdır. İsteğe göre kaplara basılan peynirler, toprak altında en az 3 ay olgunlaştırılır.



Resim 2

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

Gümüşhane Deleme Peyniri üretiminin özellikle; asitlik gelişiminin tamamlanıp tamamlanmadığının, peynir altı suyunun dipte toplanıp toplanmadığının, ürüne tipik mayhoş tadını veren çiğ sütün dinlendirilmesi için gereken sürenin tamamlandığının tespiti hususlarında ustalık bilgisi ve becerisi gerekir. Bu sebeple Gümüşhane ile ün bağı bulunan Gümüşhane Deleme Peynirinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir,

### **Denetleme:**

Denetimler; Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının yönetiminden 2 kişi; Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının ekspertiz faaliyetlerinde görev yapan bir gıda mühendisi, Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az 1 kişi ve Gümüşhane Ziraat Odasından 1 kişinin katılımıyla oluşturulan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, yılda bir defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Gümüşhane Deleme Peynirinin fiziksel ve kimyasal özelliklere uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu ve Gümüşhane Deleme Peyniri ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.