

No: 270 – Menş e Adı

KARAMAN DİVLE OBRUĞU TULUM PEYNİRİ



Tescil Ettiren

KARAMAN TİCARET ve SANAYİ ODASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.06.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 270
Tescil Tarihi	: 08.12.2017
Başvuru No	: C2015/022
Başvuru Tarihi	: 16.06.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Karaman Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yunus Kent Mahallesi Alparslan Türkeş Bulvarı No:2 KARAMAN
Coğrafi Sınırı	: Karaman ili Ayrancı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Özellikler:

Font: Bauer Bodoni T Demi Bold

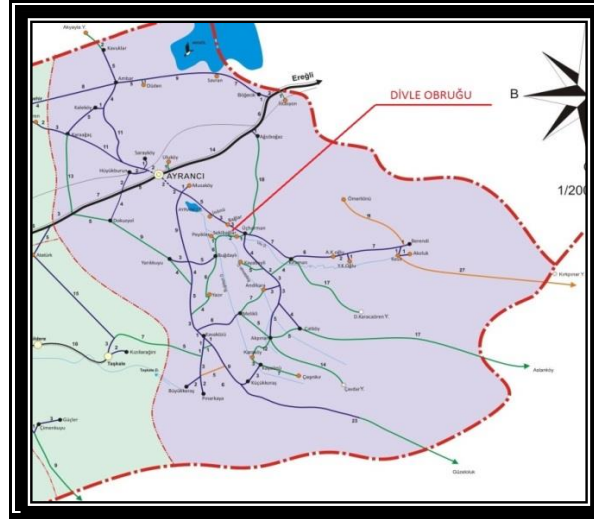
Renk: Pantone 7585 C

Logoda yer alan şekil içerisinde “*divle tulum*” yazısı stilize olarak yer almakta olup ayrıca figürlerin kullanımı ile bütünsel olarak obruk algısı da oluşturulmuştur. Renk seçiminde peynirin kendine has rengi dikkate alınmıştır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman İli Ayrancı ilçesinde üretilen tulum peynirlerinin Divle Obruğunda olgunlaştırılması yüzyıllardır süre gelen bir gelenektir. Mağaranın hem iç ısısının düşük olması hem de mağaraya hakim olan küf florasının peyniri olgunlaştırması bu geleneğin yaşadığımız yıllara kadar süre gelmesini sağlamıştır. Ürün ismini depolama ve olgunlaştırmada yararlanılan Ayrancı ilçesinde bulunan tarihi Divle Obruğundan almaktadır.

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri; Karaman ili Ayrancı ilçesi sınırları içerisindeki yayla ve meralarda tamamen doğal yollarla beslenen (meraya çıkmadıkları mevsimlerde kurutulmuş yonca, saman vs. kaba yemler) keçi, inek ve koyunlardan elde edilen çiğ sütlerden 1/1/8 (keçi/inek/koyun) oranında karıştırılmasıyla yapılan peynirlerin keçi veya kuzu derisinden hazırlanmış olan deri tulumlara basılarak 5-6 ay arası Divle Obruğunda olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulan bir tulum peyniridir. Bu ürünü diğer tulum peynirlerinden farklı hale getiren başlıca özellik bölgedeki obruk olarak isimlendirilen mağarada olgunlaştırılmasıdır. İçerisinde kendine özgü yerleşik bir küf florası bulunan bu mağaraya konulan tulum peynirlerinin üzerlerinde yaklaşık 1 ay sonra mavi sonra beyaz ve daha sonra da kiremit kırmızısı renkli küf mantarları üremektedir. Oluşan küf kuruduktan sonra tulumun dış yüzeyinin kiremit kırmızısı rengini alması peynirin tam olgunlaşması olarak değerlendirilmektedir. Bu olgunlaşma süresi 5-6 ay arası sürmektedir. Kırmızı küflü olgunlaşmış peynirler Ekim-Kasım aylarında satışa sunulmak üzere obruktan çıkarılır. Obruk olarak isimlendirilen mağara köyün 1,5-2 kilometre güneydoğusunda bir tepenin altında doğu-batı istikametinde uzanmaktadır ve uzunluğu yaklaşık 150 metre kadardır. Obruğa peynir indirme ve çıkarma işlemleri tepenin üzerine kurulmuş bulunan bir asansör ile gerçekleştirilmektedir. Obruk doğal bir soğuk hava deposu niteliğindedir. Obruğun iç ısısı 4 ± 1 santigrat derece ve bağıl nem $\%80 \pm 5$ düzeyindedir. Obruğun iç ısısı kışın $+22$ santigrat derecedir ve bu dönemde obruk içerisinde ürün bulunmamaktadır.



Üretim Metodu:

Ayrancı ilçesi sınırları içerisindeki yayla ve meralarda beslenen keçi, inek ve koyunların sağımı ile elde edilen 1/1/8 (keçi/inek/koyun) oranında karıştırılan çiğ sütler temiz bezler yardımı ile süzülür. Sütler 32-34 santigrat dereceye kadar ısıtıldıktan sonra 100 kilogram süte 10 mililitre peynir mayası (kendi miktarının 4-6 katı soğuk su ile seyreltilmiş olarak) ilave edilerek 80-90 dakika mayalanmaya bırakılır. Kullanılan maya şirden mayası, mikrobiyolojik veya geleneksel yöntemlerle üretilmiş herhangi bir peynir mayası olabilir. Pıhtı (teleme) tam oluştuğunda (80-90 dakika) parçalanarak 55 santigrat dereceye kadar 1-2 dakika ısıtılır. Telemenin ısıtılmasının sebebi peynir altı suyunun pıhtıdan uzaklaşmasını kolaylaştırmaktır. Isıtılan teleme 15-20 dakika dinlendirildikten sonra temiz bez torbalara alınarak 24 saat süreyle baskıda süzölmeye bırakılır. Baskıdan alınan teleme bıçakla dilimlenerek temiz 20 ilâ 22 santigrat derecede su ile yıkanır. Bu işlem ikişer saat arayla en az 3 kez (suyun rengi değişmez duruma gelene kadar) tekrarlanır. Yıkanan teleme tekrar torbaya alınarak 24 saat daha baskıda bekletilir. Daha sonra iyice ufalanan peynirler %2,7 ilâ %3 oranında tuzlanarak karıştırılır.

Elde edilen peynir temizlenip hazırlanan keçi veya kuzu tulumlarına arada hava kalmayacak şekilde sıkıca doldurulur. Tulumların büyüklüğüne göre kilogram başına 2 kez olmak üzere tulumlar şişlenir. Şişlemenin amacı peynirin bünyesinde kalan peynir altı suyunun uzaklaştırılmasıdır. Ağızları dikilen tulumlar serin bir alanda ve kum üzerinde su sızdırmaz duruma gelene kadar (yaklaşık 8-10 gün) bekletilir. Bu bekleme süresinin sonunda da aşağıda örneği verilen obruk fişine üreticinin adı-soyadı, tulumun kilosu, cinsi, obruğa giriş tarihi yazılarak obruğa götürülür. Obruk bekçisinin nezaretinde ürünün obruk defterine kaydı yapılır. Obrukta uygun bir yere yerleştirilir. Ağırlıkları 1,5 kilograama eşit veya küçük olan tulumlar en az 90 günde; ağırlıkları 1,5 kilogramdan fazla olanlar en az 120 günde olgunlaşır ve haziran ayı başından ekim ayının sonuna kadar obrukta yaklaşık 5-6 ay bekletilir. Obruktan çıkarılan ürünler tulumları açılmadan satışa sunulur.



Obruğa Konulduktan Hemen Sonra



Obrukta Olgunlaştıktan Sonra

Deri Tulumların Hazırlanması:

Tulum için kullanılacak deriler ağırlıklı olarak keçi derisi bazen de koyun derisi olabilmektedir. Her üretici kendi derisini kendisi üretir. Kesilen hayvanın derisi önce tuzlanarak asılır. Bu deri bir yıl bekletilir. Bu sürenin sonunda askıdan indirilerek, soğuk suda ıslatılır. Tuzun uzaklaşması sağlanır. Güneşte kurumaya bırakılır. Derinin dış yüzeyindeki yünler ve kıllar koyun kırkım makası ile kırılır. Deri tulum üretimi için hazırdır. Çeşitli ebatlara ayrılarak deri kesilir, sonra dikim işlemine geçilir. Deri iğnesi ile pamuk ipliği kullanılarak deri kısmı içte kalacak şekilde dikilir. Tulum ambalaj şeklini aldıktan sonra ters yüz edilerek buğday unu ve tuz karışımına yatırılır. Bu işlem tulumun iç kısmının rutubetini almak için yapılır. İç kısımda kalan yağlar temizlenir. Bu şekilde tulum bir beze sarılarak 1 hafta bekletilir. Böylece tulum peynir basımına hazır hale getirilir.

Satışa sunulan ürüne ilişkin kimyasal özellikler aşağıda yer almaktadır:

Kimyasal Özellikleri	En Çok	En Az
Kuru Maddede Yağ Oranı (%)	37.20	29.80
Kuru Madde(%)	56.25	50.78
Yağ(%)	19.5	16.5
Tuz(%)	3.80	2.90
Protein(%)	4.87	4.17
Asitlik(Sh)	120.89	89.00
Ph	5.14	4.54
Suda Çözünen Nitrojen(%)	0.98	0.33
Olgunlaşma İndeksi	20.33	7.05

Obruk Fişi:

KARAMAN DİVLE ÖBRUGU TULUM PEYNİRİ OBRUK FİŞİ
ADI.....
SOYADI.....
KİLOSU.....
CİNSİ.....
NO SU.....
TARİH...../...../20
MUHTAR KAŞE İMZA

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Üretim Akım Şeması



Denetleme:

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri ibaresinin ilgili üründe kullanımının coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi Karamanođlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliđi Bölümü'nden alanında uzman 2 personel, Karaman İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü teknik personellerinden alanında uzman gıda mühendisi, ziraat mühendisi veya veteriner hekim unvanlarına sahip 2 personel, Karaman - Üçharman Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nden yetkili 1 kişi, Ayrancı Belediyesi'nden yetkili 1 personelden oluşan denetim komisyonu ile yapılacaktır.

Kurul yılda en az 1 defa, şikâyet üzerine gerek gördüğü hallerde ise her zaman denetleme yapar.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.