

No: 336 – Menş e adı

GRANA PADANO

Tescil Ettiren

**CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GRANA
PADANO**

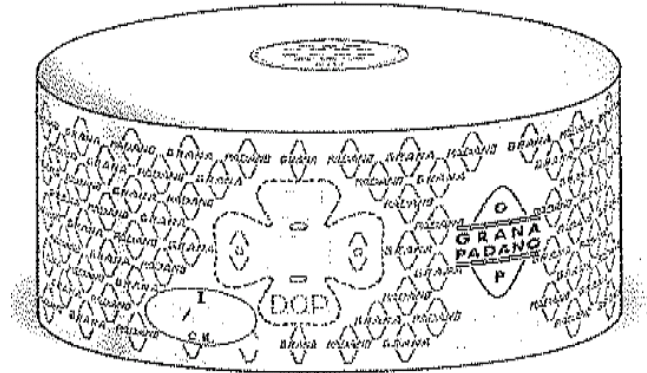
Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 336
Tescil Tarihi	: 28.03.2018
Başvuru No	: C2014/044
Başvuru Tarihi	: 30.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Grana Padano
Ürünün Adı	: Peynir
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano
Tescil Ettirenin Adresi	: Via XXIV Giugno 8, Fraz. San Martino della Battaglia I-25015 Desenzano del Garda Brescia ITALYA
Coğrafi Sınırı	: Grana Padano peynirinin üretim ve rendeleme bölgesi: Po Nehrinin sol kıyısında kalan Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova toprakları; Reno Nehrinin sağ kıyısında kalan Milan, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Treviso, Venice, Verona, Vicenza, Bologna toprakları; Ferrare, Forli Cesena, Piacenza, Ravenna ve Rimini Bölgeleri ile Bolzano Bölgesinin Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-San Felice ve Trodena Belediyeleri
Kullanım Biçimi	: Markalama. Peynirin olgunlaşma sürelerine göre farklı markalama biçimleri uygulanır.

- 9-16 ay arası olgunlaşma süresine sahip ürünler için markalama “GRANA PADANO G P”: Bu markalama 9-16 ay arası bir süre boyunca olgunlaştırılmış ürünler için kullanılır. Söz konusu markanın bir örneğine aşağıda yer verilmiştir.



Peynirin üzerindeki nihai baskının iki boyutlu görüntüsü aşağıdaki gibidir.



- 16-20 ay arası olgunlaşma süresine sahip ürünler için markalama “GRANA PADANO OLTRE 16 MESI”: Bu markalama 16-20 ay arası bir süre boyunca olgunlaştırılmış ürünler için kullanılır ve “Grana Padano OLTRE 16 MESI” (16 aydan daha uzun süre olgunlaştırılmış) şeklindedir. Söz konusu markanın bir örneğine aşağıda yer verilmiştir.



- 20 ay olgunlaşma süresine sahip ürünler için markalama “RISERVA”: Kalıplama işleminden sonra en az 20 ay boyunca üretim bölgesinde olgunlaştırılan Grana Padano peyniri “RISERVA” olarak tanımlanabilir. Söz konusu markanın bir örneğine aşağıda yer verilmiştir.



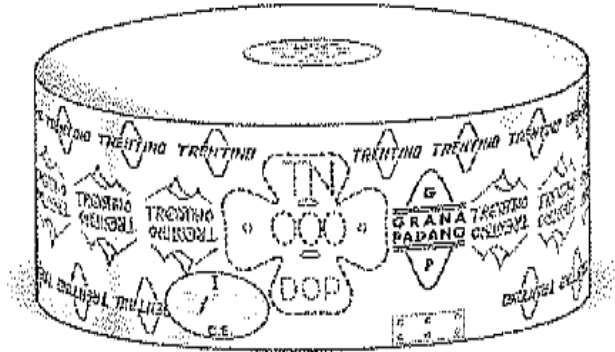
Ayrıca aynı şekilde söz konusu markanın Pantone 109 c renkli fon üzerinde siyah harflerle yazılmış olarak bulunduğu hali de mevcuttur.



“TRENTINO” ibaresini içeren markalama: 12.05.1987 tarihli ve 2356 sayılı İtalya Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Kararıyla belirlendiği üzere, Alplerin Trentino Bölgesindeki yemler silajlanmamakta ve Trentino Bölgesinde yetişen hayvanlar silajlanmamış yemlerle beslenmektedir.

Trentino Bölgesindeki yemlerin silajlanmamış olmasının sebebi aslen bölgenin toprağı işleme gereksinimleri ve bölgenin karakteristik özelliklerine bağlıdır. Çünkü mısır silajının yetiştirilmesi özel termal, ışık ve su gereksinimlerine sahiptir ve Trentino Bölgesinin toprak ve iklim özellikleri silajlı ürünler için elverişli değildir. Ayrıca Bölgenin genişlik ve yükseklik düzeyleri de silajlı yem yetiştirilmesine uygun değildir.

“Trentino” kategorisindeki peynirler için olgunlaşma sürelerine bağlı kategorilendirme yapılmaz. Bu bölgede üretilen Grana Padano peynirleri aşağıdaki markayı taşır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Consorzio per la Tutela del Formaggio (Grana Padano Peynirini Koruma Konsorsiyumu) tarafından İtalya Tarım, Ormancılık ve Gıda Bakanlığı nezdinde tescil ettirilen ve aynı zamanda Avrupa Birliği nezdinde de menşe adı korumasına sahip bulunan Grana Padano, İtalyanca “peynir tanesi” anlamına gelen “grana” ile ürünün üretildiği Po Nehri civarlarını tanımlayan “Padano” kelimelerinden oluşur.

Grana Padano; tüm yıl boyunca pastörize edilmemiş (çiğ) inek sütünden üretilen, doğal ayırıştırma yöntemiyle suyu kısmen süzülen, işbu ürün şartnamesinde belirtilen koşullara uygun olan, dilimlenerek veya rendelenerek tüketilen pişirilmiş, sert ve yavaş olgunlaşan bir peynirdir.

Grana Padano'nun üretim bölgesinin büyük kısmı Po Ovası bölgesiyle bitişiktir. Bu sebeple nehirден ve buzdan kaynaklanan alüvyal topraklı geniş sulak çayırlarıyla ve bol miktarda sularıyla Po Nehri Ovası coğrafi bölgesi, yem üretmek için çok elverişlidir. Bilhassa toprağın bu nitelikleri bölgenin iklimiyle birleştiğinde, Grana Padano üretiminde sütü kullanılan ineklerin yeminin büyük bir oranını oluşturan darı üretimine de katkı sağlar.

Grana Padano'nun özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Biçim: Hafifçe dışa bombeli olan veya kenarları neredeyse düz ve yassı olan ve yuvarlak yüzü bir silindirik biçimindedir.
- Çap: 35 ila 45 cm
- Yükseklik/Kalınlık: 18 ila 25 cm
- Ağırlık: 24 ila 40 kg
- Kabuk: Sert ve pürüzsüz olup 4 ila 8 mm kalınlığındadır.
- Doku: İnce taneli bir yapısı bulunan, sert, merkezden kenarlara doğru yanlamasına uzanan çatlaklar ve zar zor görülebilen delikler mevcuttur. Ayrıca özel morfolojiye sahip hamuru, üretim tekniğine bağlı olarak oluşan ve ürüne tipik katmerlilik özelliği veren taneli doku ile karakterize edilir.
- Kuru peynirin yağ muhteviyatı: Minimum %32
- Kabuk rengi: Koyu veya doğal altın sarısı olup üründe renklendirici amaçlı gıda katkı maddesi kullanılmasına izin verilmez.
- Peynirin rengi: Esasen büyükbaşların yeminde yaygın olarak kullanılan mumsu mısırdan kaynaklanan beyaz veya saman rengindedir.
- 20 ayın dahi üstüne çıkan uzun olgunlaşma süresine “raf ömrü” olarak dayanıklıdır.

Rendelenmiş Grana Padano yalnızca, bütün haldeki tekerlek peynirden elde edilir. Rendeleme işlemi, Grana Padano'nun üretim bölgesinde gerçekleştirilmelidir.

Rendelenmiş Grana Padano aynı yerde hemen ambalajlanır, hiçbir işlemden geçirilmez ve içerisine hiçbir katkı maddesi eklenmez.

Rendelenmiş Grana Padano aşağıdaki özellikleri taşır.

- Nem: Azami %25, asgari %35'tir.
- Görünüm: Kıvamlı olup toz halinde değildir. Taneciklerin azami olarak %25'inin çapı 0,5 mm değerinden küçük olabilir.
- Kabuk miktarı: Azami %18 oranındadır.

Grana Padano'nun özellikleri aşağıdaki gibidir.

Grana Padano peynirinin kendine has amino asit bileşimi ninhidrinin kolon sonrası fotometrik tespiti ile birlikte iyon değişim kromatografisinin kullanılmasıyla; izotopik bileşimi ise izotop oranı kütle spektrometrisi (IRMS) teknikleri kullanılarak tanımlanmıştır.

<u>100 gram Grana Padano için oranlar</u>				
Bileşen	Birim	Ortalama Değer	Standart Sapma Değerleri	Uygun Aralıklar
Nem	g	32	2,0	30-34
Toplam protein	g	33	1,3	31,7-34,3
Toplam amino asit	g	6,0	0,8	5,2-6,8
Yağ	g	29	1,5	27,5-30,5
Doymuş yağ asitleri	g	18		
Tekli doymamış yağ asitleri	g	7,4		
Çoklu doymamış yağ asitleri	g	1,1		
Kolesterol	mg	98,3	10,3	88-108,6
Şeker (karbonhidrat)	mg	1 gr'dan az		
Lif	mg	0		
Kül	g	4,6	0,4	4,2-5,0
Kalsiyum	mg	1165,0	9,0	1156-1174
Fosfor	mg	692,0	4,0	688-696
Tuz	g	1,5	0,2	1,3-1,7
Potasyum	mg	120,0	3,4	116,6-123,4
Magnezyum	mg	63,0	7,9	55,1-70,9
Çinko	mg	11,0	1,0	10-12
Bakır	mg	0,5	0,017	0,483-0,517
Demir	mg	0,14	0,04	0,1-0,18
İyot	µg	35,5	29,9	5,6-65,4
Selenyum	µg	12,0	3,5	8,5-15,5
Vitamin A	µg	224,0	61,0	163-285
Vitamin B1	mg	0,02	0,005	0,015-0,025
Vitamin B2	mg	0,36	0,04	0,32-0,4
Vitamin B6	mg	0,12	0,03	0,09-0,15
Vitamin B12	µg	3,0	0,8	2,2-3,8
Vitamin D3	µg	0,5	0,4	0,1-0,9
Vitamin B3	mg	0,003	0,8	0,0022-0,0038
Vitamin E	mg	0,206	0,097	0,109-0,303
Pantotenik asit	mg	0,246	0,037	0,209-0,283
Kolin	mg	20,0	5,7	14,3-25,7
Biyotin	µg	6,0	3,2	2,8-9,2
Organik asit	g	1,5	0,2	1,3-1,7
Enerji	kJ kcal	1654 398		

Üretim Metodu:

Grana Padano peynirinin üretiminde kullanılan inekler *Bovidae* ailesinden, *Bos taurus* cinsi ineklerdir. En yaygın kullanılan inek ırkları *Frisona italiana*, *Bruna italiana* inekleridir.

İnekler hem serbest biçimde hem de ahırlarda yemlenir. Mandıra ineklerinin besin maddesi; taze veya silajlanmış (yani depolanmış) hayvan yeminden oluşur. Ancak Trentino Bölgesinde yetişen hayvanlar silajlanmamış yemlerle beslenir.

Süt, ilgili İtalyan kanunlarına göre gerekli şartları taşıyan profesyonel personel tarafından sağılır. Süt sağımı esnasında yem kabını temizleme veya yem verme gibi işlemler yapılmaz. Sağıma başlamadan önce ineklerin memeleri, kalça kısımları, karınları ve kasık bölgeleri temiz ve kuru olmalıdır. Temizleme işlemi olabildiğinde kuru bir biçimde yapılır, gerekmedikçe su kullanılmaz ve su kullanılacaksa da ılık su kullanılır. Su ile temizlenen alan tek kullanımlık malzeme ile kurulanır. İnek sağılmaya başlamadan önce ilk birkaç süt damlası koyu bir zemine akıtılarak sütün rengi kontrol edilir. Fiziksel bir gariplik görülmesi halinde bu ineğin sütü hariç bırakılır. Sağımdan hemen sonra ineklerin memelerine İtalya Sağlık Bakanlığından onaylı kimyasal madde içeren spreyle bakım yapılır. Eğer süt iki saatlik bir sağım işlemi ile toplanıyorsa 16-18°C'ye kadar soğutulur. Sağım işlemi sonucunda elde edilen süt özel tek kullanımlık filtrelerden geçerek soğutma tankına aktarılır. Tank kesinlikle kapalı tutulur ve sürekli bir karıştırılma halinde hareketli tutulur. Depolama sıcaklığı 8°C altına olamaz. Depolama sıcaklığı günlük olarak bir ekran üzerinden kontrol edilir. Sütçüler ve toplayıcılar tarafından yapılan kontroller; sütün yabancı madde içerip içermediği, renginin beyaz olup olmadığı ve kötü kokup kokmadığı kriterlerine göre yapılır. Sütün taşınması ise, dereceyi sabit tutmak için izole edilmiş tanklar içeren uygun taşıtlar ile yapılır. Süt çiftliğe vardığı vakit boşaltılarak "affioratori" denilen havuzlara veya çoklu tanklara doldurulur.

İster tek bir sağımdan ister iki sağımın birleştirilmesinden elde edilmiş olsun, süt yalnızca çökmesine ve doğal yollarla ayrılmasına izin verildikten sonra işleme tabi tutulabilir.

Sütün, mandıra çiftliğinden alınıp işleme girmesine kadar geçen sürede hiçbir fiziksel, mekanik veya ısı işleme tabi tutulmaması gerekir.

Vitriyol küpü içerisindeki yağ/kazein oranının 0,80 ile 1,05 arasında olmasını sağlamak amacıyla, sütün 8 ile 20°C arasındaki bir sıcaklıkta doğal yollarla kısmen kaymağından ayrılmış olması gerekir. Bu süreçte süt ters döndürülmüş çan biçimindeki bakır veya bakır astarlı kazanlara (küplere) doldurulur.

Doğal peynir altı suyu kültürünün eklenmesinin ardından buzağılardan elde edilen peynir mayası kullanılarak peynirin pıhtılaşması sağlanır. Peynir altı suyu *Lactobacillus helveticus* ve/veya *L. lactis* ve/veya *L. casei* gibi tabii laktik asit bakterilerinden oluşan doğal bir laktik mikroflora kültürüdür. Peynir altı suyu önceki gün yapılan peynir üretiminden kalan pişirilmiş sıvı tortunun fermente edilmesiyle elde edilir. Pişirilmiş peynir altı suyu kazanlardan özel olarak hazırlanmış, izole edilmiş silindirik şekilde çelik fermentasyon tanklarına aktarılır, bu tankların karıştırıcısı ve sıcaklığı düzenleyici sistemleri vardır.

Peynir altı suyunun fermentasyon asidite düzeyi 28-32° Soxhlet Henkel/50 ml arasında olmalıdır. Maya başlatıcısı, fermentasyon için doğrudan peynirin ilk anlardaki pıhtılaşması, pişmesi, asidifikasyonuna dâhil olur. Kaynatma tankına maya başlatıcısı eklendikten sonra tank 31 ila 33,5°C arası sıcaklığa ulaştıktan sonra buzağılardan alınan maya eklenir. Pıhtılaşma süresi, sütün kimyasal-fiziksel karakterlerine, asitli peynir altı suyuna ve eklenen mayaya göre 7 ve 11 dakika arası değişmektedir. Pıhtı (kaymak) gerekli kıvama ulaştığında "spinatura" adı verilen bir işlemlerle parçalanır. Bunun sebebi, peynir altı suyunun kaymaktan doğru bir şekilde ayrılmasını sağlamak için en iyi boyutta ve karakteristikte peynir granülü elde etmektir. Spinatura adı verilen işlemde kaymağı parçalayan bir teknoloji kullanılır ve dairesel hareketlerle kaynatıcının duvarlarında biriken kaymak kazanın merkezine doğru toplanır. Bu işlem birkaç defa tekrarlanır ve işlemin sonunda kaymak tamamen ayrılmış olur. Bunun ardından kaymağın pişirilmesi gelmektedir. Bunun için buhar yönetimine dikkat edilir ve kaymakta %43-45 oranında bir nem bırakılır. Pişirme süresi yaklaşık 5-7 dakikadır ve nihai sıcaklık ise 53-56 °C arasında değişir. Pişirme aşaması sona erdiğinde kesilmiş süt granülleri tankın dibine çöker. Pişirme bittikten sonra mayalama aşaması maksimum 70 dakika sürebilir. Tahta bir bıçak yardımıyla peynirimsi yığıntı yerinden alınır ve bir bezle süzölmeye bırakılır. Bezde sarılı peynirimsi pıhtı en az 24 saat boyunca kalacak şekilde politetrafloroetilen bir silindir kalıba dökülür.

10-12 saat sonra kuruma süreci devam ederken klasik silindir şekli kenarları konveks şekilde şekillendirilir. Kalıplara yerleştirilen peynir pıhtıları odalara taşınır ve bu odalarda belli aralıklarla nem ve sıcaklık dereceleri ve bezleri

kontrol edilir. İlk 10-12 saat boyunca üç kontrol ve bir bez değişimi yapılır. Toplam kontroller yaklaşık 6 ile 48 saat arası değişir. Peynir daha sonra tuzlanmak üzere tanklara gönderilir. Bu tanklar sodyum klorid çözeltisi içerir.

Yüzdürme ve batırma olmak üzere iki adet tuzlama işlemi vardır. Yüzdürme işleminde, peynirin bir kısmı su yüzeyinde kalır ve günlük olarak ters-yüz edilir. Batırma işleminde ise peynir tamamen tuzlu kalıba batırılır ve ozmotik taşıma tuzun peynirin içine işlenmesini sağlar ve aynı zamanda peynirin içindeki sulu kısmın dışarı çıkmasını sağlar. Ağırlığın yaklaşık %4'ü kaybedilir. Tuzlama süresi yüzdürme için yaklaşık 24-30 gün ve batırma için ise 15-25 gün arasındadır.

Ürüne tuz emdirildikten sonra olgunlaştırma odasına götürülmeden önce 25-40°C sıcaklıkta 3-20 saat kurutulmaya bırakılır. Daha sonra olgunlaştırma alanlarında peynirler için lezzetlendirme aşamasına geçilir ve bu en uzun aşamadır. Sıcaklık 15-22°C, önerilen nem de %80-90 arasındadır. Grana Padano en az dokuz ay boyunca dinlendirilir. Hatta bu süre 24 ayı da bulabilir.

En az dokuz aylık süre geçtikten sonra kalite kontrol yapılır. Teknik şartlara uygun olduğu anlaşılan peynirler mikrobiyel yüklerden arındırılmak için tel fırçalarla veya yüksek basınçla kazınarak yüzey temizliği yapılır. Temizlenen peynirler özel alanda kesilir ve ardından peynirler paketlenir ve vakumlanır. Peynir, raflara yerleştirilmeden önce içerisinde metal bir madde olup olmadığını anlamak için metal dedektörlerle aramadan geçirilir.

Denetleme:

Grana Padano coğrafi işaretini denetlemekle yetkili organ "CSQA Certifications S.r.l." (CSQA) unvanlı özel bir denetim kuruluşudur. Bu kuruluş aynı zamanda coğrafi işaretin kullanımı hususunda sertifikaları verme yetkisine sahiptir. Grana Padano üretiminde yer alan tüm taraflar, yani süt üreticileri, süt sağlayan mandıralar, süt çiftlikleri, süt toplayıcıları, peynir üreticileri ve rendeleyiciler söz konusu denetime tabiidir. Denetime tabi olan taraflar, CSQA tarafından gerçekleştirilecek denetimlere ilişkin özel bir katılım talebinde bulunur. Mandıralar açısından denetimler ocak, nisan ve eylül aylarının ilk günlerinde olmak üzere yılda üç kez yapılır. İlk denetim, üretim aşamasına doğrudan katılan katılımcı mandıralar ya da katılımcı şirket tarafından yapılır. Yani öncelikle süt çiftlikleri tarafından aylık olarak bir kimyasal analiz yoluyla, yani yağ, protein, fosfor ve kazein bakımından ilk kontroller yapılır. Bu kontrole dair sonuçlar CSQA'ya gönderilir ve aylık stoktan alınan bir örnek üzerinden tekrar analitik kontrol yapılır. Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano bahsi geçen kontrollerin yapılmasında üreticileri desteklemekte ve onların Grana Padano Şartnamesi ile uyumluluğu kaybetmemelerini sağlar.

Daha sonraki denetimler CSQA tarafından periyodik olarak yapılır fakat bu denetimlerin gerçekleştirilmesi için genel olarak belirlenmiş bir dönem ya da zaman aralığı bulunmamaktadır. Bu denetimlerin dönemleri ve aralıkları katılımcıdan denetime tabi tutulacak faaliyetine göre belirlenir. Şöyle ki, bir çiftliğin denetime tabi faaliyetleri sığır yetiştiriciliği, sığır ahırında sütün üretimi ve muhafazası olup denetimlerin yüzde oranı yıl başına %10'dur. Süt toplayıcılarının denetime tabi faaliyetleri toplanan sütün uygunluğu ve toplama işleminin uygunluğu olup denetimlerin yüzde oranı yıl başına %100'dür. Süt şirketlerinin denetime tabi faaliyetleri süt toplama işlemi, sütün saklanması, sütün başka bir süt çiftliğine satılması, sütün dönüştürülmesi, peynirin şekillendirilmesi, peynir tuzlama faaliyetleri olup denetimlerin yüzde oranı yıl başına %100'dür. Rendeleyici firmaların denetime tabi faaliyetleri ürünün markalanması ve satışı, peynirin rendelenmesi olup denetimlerin yüzde oranı yıl başına %100'dür.

Denetim koşulları gereğince Grana Padano peynirinin üreticisi olarak kabul edilen her katılımcı Grana Padano Şartnamesinin ve CSQA tarafından oluşturulan denetim planı hükümlerini yerine getirmekle ve denetimlere ilişkin belgeleri bulundurmakla birlikte bunları her daim CSQA'nın incelemesine açık tutmalıdır.