



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 116
Başvuru Tarihi	: 17/12/2007
Başvuru No	: C 2007/020
Yayın Tarihi	: 06/02/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No: 19 Erzurum
Ürünün Adı	: Peynir
Coğrafi İşaretin Adı	: ERZURUM CİVİL PEYNİRİ
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Erzurum ili ve ilçelerinin oluşturduğu coğrafi bölgedir

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 17.12.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Kufay KUMBASAR
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı



ÜRÜNÜN TANIMI: Civil Peyniri Erzurum ilimizin yüksek dağları arasında kalan meralarda çeşitli besleyici otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütün, separatörlerden geçirilerek yağının uzaklaştırılması sonucu kalan yağsız sütün belirli düzeyde asitlendirmesi işleminden sonra sıvı şirden mayası ile mayalanması ve ısıtılması ile oluşan pıhtının karıştırılıp yoğurulup askılara asılarak kütle içinde tel oluşturması sonucu elde edilen yağsız veya az yağlı peynir olarak sınıflandırılan yöresel peynir türüdür.

ÜRETİM ALANI: Erzurum ili ve ilçelerinin oluşturduğu coğrafi bölgedir.

ÜRETİM METODU: Erzurum ilimizin yüksek dağları arasındaki meralarında çeşitli otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütler çeşitli kontrollerden geçirilerek hilesiz ve taze olduğundan emin olunur. Hilesiz ve taze olduğu tespit edilen süt işletmeye alınır. İşletmeye alınan süt separatörlerden geçirilerek yağı alınır. Yağsız sütün asitliği 22 Soxhlet-Henkel (°SH) derecesine getirilir. Civil Peyniri yapımında en önemli özellik asitlik derecesinin 22 °SH'a getirilmesidir. Asitlendirmek için ya peyniraltı suyu ilave edilir ya da bekletilir. Yavaş yavaş ısıtılarak 30 °C de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Isıtma işlemine devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-53 °C de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepçenin etrafına sarılması sağlanır. Isıtma işlemine 65-70 °C ye kadar devam edilir. Meydana gelen pıhtı yoğurma ve çekme işlemleriyle tel haline getirilir. Aynı zamanda tahta kepçeye sarılan peynir yoğurulup uzaması için askılara da asılır. Peynir askıdan toplanıp tekrar asılır. Bu işlem birkaç kere tekrarlanır. Son askılama işleminde 30 dakika askıda bekletilir. Bu şekilde peynirin tel (lifli) yapı kazanması sağlanır. Lifli yapı kazandırılan peynirler temiz bir zemin üzerine konularak suyunun iyice akması sağlanır. Daha sonra salamura, vakum ambalaj, kuru tuzlama yapılarak ya da %20-30 oranında yağsız lorla basılarak olgunlaştırılır. Aynı zamanda Erzurum Civil Peyniri, taze olarak da tüketilebilmektedir.

Civil Peyniri Yapım Aşamaları Yağsız Süt

Asitliğin Standardizasyonu (22 °SH)

Sütün Isıtılması (30 °C)

Mayalama (30 °C de 4 ml/100 kg süt)

Isıtma ve Karıştırma (52-53 °C)

Pıhtı Teşekkülü (52-53 °C)

Pıhtının Hamur Haline Getirilmesi (53-70 °C)

Dinlendirme

Taze Civil Peynir

Civil Salamura

Civil Basma

Civil +Lor Basma

ÜRÜNÜN AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ:

1: Fiziksel Özellikleri: Civil Peyniri yağsız olmasından dolayı rengi beyazdır. Ayrıca süt yağından uzak beslenmek zorunda kalan insanlar için diyet amaçlı kullanılabilir. Civil Peyniri yağsız sütün yapıldığından tereyağı yapımında yağı alınmış sütte kullanılabilir. Civil Peyniri Erzurum orijinli bir peynir türü olup Erzurum'dan çevre illere yayılmıştır. Çevre illerde rastlanılan peynir türü saç, tel, çeçil gibi adlarla anılan peynir türü olup Civil Peyniri ile karıştırılmamalıdır. Civil Peynirine uygulanan askılama işleminden dolayı tel yapı kütle içinde ipliksi yapıdadır. Civil Peynirini diğer tel peynirlerden ayırt eden en önemli özelliği tel yapısından kaynaklanmaktadır. Tel yapısı bir kütle içinde düz tel halindedir. Civil Peynirinin yapısında herhangi bir silindirik yapı mevcut değildir. Ayrıca Civil Peyniri kalıp halinde olmalı ve teller ayrışmamalıdır. Diğer tel peynirlerin üretimi Civil Peynirinin üretim aşamaları bittikten sonra devam etmektedir. Diğer tel peynirlerde mevcut olan son aşama tel yapısının silindirik özellik kazanmasını sağlamaktadır. Genelde dört parmak eninde kalıplar halindedir. Civil Peyniri salamurada büyük kitleler halinde olduğundan tuzu az tutmaktadır. Bu özelliğinden dolayı tuz miktarı tel ve saç peynirlerinden az olmaktadır. Diğer tel peynirlerinin yüzey alanı fazla olduğundan tuzu tutma miktarı fazladır. Civil Peyniri yapımında starter kültür ve Kalsiyum klorür (CaCl₂) gibi her hangi bir katkı maddesi kullanılmaz. Üretiminde sadece süt maya ve tuz kullanılmaktadır. Üretim

Ab 1109-

esnasında dikkatli olunmadığı takdirde sütte çürüme meydana geldiğinden Civil Peyniri yapımı ustalık isteyen iştir. İşlem aşamalarında pıhtının haşlanması işleminden dolayı pasta-filata (telemesi haşlanan) peynir grubuna dahil olmaktadır. Ayrıca Civil Peyniri Erzurum çevresinde beğenilerek ve yaygın olarak tüketilen ve halk arasında göğermiş peynir olarak bilinen küflü lor peynirin yapılmasında da kullanılmaktadır. Küflü lor peyniri çökelek peynirinin Civil Peynir ile basılarak bekletilip küflenmesi sağlandıktan sonra elde edilen yöresel peynir türüdür. Küflü peyniri yapabilmek için Civil Peynirinin olması şarttır.

2. Kimyasal Özellikleri: Kurumadde : 38,06-40,35

Yağ (%)	: 0,15-0,30
Yağ (KM)	: 0,37-0,74
Kül	: 6,98-7,83
Tuz (%)	: 5,80-6,14
Tuz (KM)	: 14,37-17,18
Protein	: 28,87-32,20
Asitlik(°SH)	: 13,77-32,66
PH	: 5,46-6,32

KM : Kurumadde üzerinden hesaplanmış değerlerdir.

Yukarıdaki bulgular Abdullah ÇAĞLAR, Ahmet KURT, Ziya Gökalp CEYLAN, Saner HURŞİT' in yaptıkları ve gelenek süt ürünleri (5. süt ve süt ürünleri sempozyumu 21-22 Mayıs 1998) yayınlanmış değerlerdir. Civil peyniri konusunda yapılmış daha başka literatürlerde bulunmaktadır.

ÜRÜNÜN MENŞE AD veva MAHREÇ İŞARET OLMASINA İLİŞKİN BİLGİ ve BELGELER: Civil Peynirin mahreç işaretine konu olabilecek özelliklerinden biri tel yapısının diğer tel peynirlerinden (saç, tel, çeçil, vs,...) farklı olmasıdır. Tel yapısı düz özellikte olup diğer peynirlerde rastlanan silindirik yapıya rastlanmamaktadır. Ayrıca Civil Peyniri 4 parmak eninde kalıplar halinde bulunmaktadır. Teller kalıp içinde yapışık haldedir. Asitliğin 22 °SH' a getirilmesi de önemli özelliklerinden birisidir. Civil Peyniri lor peyniri ile basılarak küflendirilmesi sonucu oluşan küflü peynir yapımında kullanılmaktadır. Küflü peynir yapımı için Civil Peyniri şarttır, ve bu peynir türü Erzurum çevresinde beğeniyle ve çok fazla tüketilen peynir türüdür.

DENETLEME: Erzurum Civil Peynirinin teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum Ticaret Borsası temsilcisi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı il Kontrol Müdürlüğünden yetkili 2 kişi, Erzurum Ticaret Borsasına kayıtlı 2 üreticiden oluşan denetim kurulu tarafından yoğun üretim yapılan Haziran, Temmuz, Ağustos aylarında yoğun olmak üzere 4 veya 6 aylık periyotlar halinde tüketici şikayetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde her zaman yapılarak rapor hazırlanacaktır.