

No: 93 – Menş e Adı

EDİRNE BEYAZ PEYNİRİ

Tescil Ettiren

EDİRNE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 16.02.2007 tarih ve 26436 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 10.05.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İlanı:

01.03.2024 tarih ve 168 sayılı Bülten

Tescil No	: 93
Tescil Tarihi	: 23.10.2007
Başvuru No	: C2004/005
Başvuru Tarihi	: 10/05/2004
Coğrafi İşaretin Adı	: Edirne Beyaz Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Beyaz Peynir /Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Murat Mah. Atatürk Blv. 230 / 1 Merkez EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili
Kullanım Biçimi	: Edirne Beyaz Peyniri ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edirne Beyaz Peyniri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edirne Beyaz Peyniri, Edirne ilinin Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalarda doğal endemik bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan peynirdir. Edirne Beyaz Peyniri, yılın tamamında elde edilen koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilir.

Edirne Beyaz Peynirinin üretiminin yapıldığı bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalardan etkilenir. Akarsuların çevresi bölgeye zengin bir bitki örtüsü sağlar. Bitki örtüsünde buğdaygiller (Poaceae) familyasına bağlı karaçim (Lolium perenne), delice (Lolium temulentum), salkım çimi (Poa pratensis) ve salkım otu (Poa annua L.) gibi süt yağını arttıran ve süte yüksek enzim aktivitesi kazandıran bölgeye mahsus zengin bir bitki örtüsü bulunur. Ayrıca mercanköşk (Origanum majorana L.), güveyi otu (Origanum vulgare), adaçayı (Salvia officinalis L.), tüylü nane (Mentha longifolia L.), oğul otu (Melisa officinalis L.) ve kekik (Thymus vulgaris L.) gibi kokulu bitkiler de bulunur. Hayvanların yediği bu bitkiler süte lezzet ve aroma kazandırır.

Edirne Beyaz Peyniri yöreye özgü sütlerin yağından kaynaklanan hafif sarımtırak beyaz renklidir. Şekil olarak dikdörtgen prizmadır. Edirne Beyaz Peyniri sütün bileşiminde bulunan süt yağından kaynaklanan kremamsı yapıdadır.

Üretiminin yapıldığı koyun, keçi veya inek sütünün tat ve aroma özellikleri ürüne taşınarak peynirin tat ve aromasını etkilemekte ve bunun sonucunda ürünün karakteristik ve temel tat özellikleri olan “tatlımsı”, “tuzlu” ve “ekşi” tatlar oluşmaktadır.

Edirne Beyaz Peynirinin üretiminde sadece süt, maya ve tuz kullanılır.

Edirne Beyaz Peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Özellik (%)	En az	En çok
Kuru maddede süt yağı	20	52
Kuru madde	40	56
Kuru maddede tuz	4	9
Titrasyon asitliği (laktik asit)	1,5	1,8
Protein	15	20

Üretim Metodu:

Edirne Beyaz Peyniri yapımında, coğrafi sınırdaki süt toplama bölgesinden toplanan koyun, keçi ve inek sütleri kullanılır. İnek, koyun ve keçi sütleri tek başına veya karıştırılarak kullanılabilir. Edirne Beyaz Peyniri üretiminde kullanılacak sütler antibiyotik ve sütün asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermemeli, yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmamalıdır. Edirne Beyaz Peyniri yapımında kullanılacak sütler, sahip olduğu orijinal bileşim hiçbir şekilde değiştirilmeden işletmeye teslim edilmelidir. Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan işlenmiş deniz tuzu kullanılır.

Beyaz peynir yapımında kullanılacak sütler 65-68 °C'de 20-30 dakika pastörize edilir. Pastörizasyon sonrası süt, mayalama sıcaklığı olan 30-32 °C'de soğutulup teknelere alınır. Maya kuvveti testinin ardından kullanılacak maya miktarı hesaplanır ve pıhtılaşma süresi 1,5 saat olarak dikkate alınarak maya ilavesi yapılır. İşleme olgunluğuna gelen pıhtı, 1-2 cm olacak şekilde teleme bıçakları ile parçalanır. Teleme peynir altı suyunun süzülmesi için cendere bezine alınır ve baskı işlemine geçilir. Peynirin yumuşaklığı ve sertliği baskı süresine göre değişir. 2-4 saat arası uygulanabilir. Sıkılaştıran teleme istenilen olgunluğa ulaştığında kalıplar halinde kesilerek teknelere 15-16 Bome tuz oranıyla hazırlanan tuz salamuraya verilir. Kalıplar bu salamurada 14-16 saat bekletilir. Ardından kasalara alınıp üzerlerine işlenmiş deniz tuzu atılarak 24-30 saat daha bekletilip 18 kg tenekelere dolum yapılır. Dolum sonrası 4,80-5,00 pH'a gelen peynirler otomatik pres makinası ile kapatılıp 2-4 °C'deki soğuk hava depolarına gönderilir. Soğuk hava depolarında da en az 90 gün olgunlaştırılan peynirler piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler, Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası, Edirne İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Edirne Ticaret Odası ve Edirne Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman en az 4 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim merci tarafından yılda bir defa, şikâyet veya şüphe üzerine ya da ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim kriterleri:

- Sütün temin edildiği coğrafi sınır
- Üretim metodu
- Olgunlaştırma süresi
- Fiziksel ve kimyasal özellikler
- Ambalajlama
- Coğrafi işaretin adı, menşe adı amblemi ve logonun kullanımı

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