

No: 30 – Menş e Adı

ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ

Tescil Ettiren

ERZİNCAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 09.12.2000 tarih ve 24255 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 21.08.2000 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değışiklik İlanı:

15.10.2021 tarih ve 111 sayılı Bülten

Tescil No	: 30
Tescil Tarihi	: 29.08.2001
Başvuru No	: C2000/004
Başvuru Tarihi	: 21.08.2000
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Tulum peyniri / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Fevzipaşa Cad. No:19 Merkez ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ilinin 1500 m ve daha üzeri rakımlı yaylaları
Kullanım Biçimi	: Erzincan Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Tulum Peyniri; beyaz ve krem renkte, kolay dağılmayan, ağza alındığında bileşenlerinden kaynaklanan kendine özgü aroması kolaylıkla hissedilen, yarı sert, homojen yapıda ve belirgin asidik tattadır.

Erzincan Tulum Peyniri; Akkaraman koyunundan elde edilen ve yılın 4.ve 9. ayları arasında sağılan çiğ süttten veya Akkaraman koyununun sütüne, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu sütü veya keçi sütü karıştırılarak, yılın 4. ve 12. ayları arasında üretilir. Üretimde çiğ süt kullanıldığı için olgunlaşma süresi en az 4 aydır. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir.

Erzincan Tulum Peynirinin ayırt edici özelliklerini; bileşiminde bulunan en az % 95 oranındaki koyun sütü, kuzu veya buzağı şirdeninden geleneksel olarak üretilmiş peynir mayası ve kaynak tuzu kullanılması ile gıdayla temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak üretilmesi sağlar.

Erzincan Tulum Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Özellik</u>	<u>Oran (%)</u>
Kuru madde	En az 55
Nem	En çok 45
Kuru maddede tuz	En çok 5
Kuru maddede yağ	En az 45
Asitlik (laktik asit cinsinden)	En çok 2

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdı beslenen Akkaraman koyununun sütü, yılın 4.ve 9. ayları arasında sağılır. Bu süte, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu sütü veya keçi sütü de katılabilir. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir. Birkaç kez süzülen sütler, kazanların içinde 2 saat kadar dinlendirilir.

Erzincan Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan şirden mayası; yaklaşık 25-30 litre peynir altı suyuna, 6-7 tane kurutulmuş kuzu şirdeni veya 3-4 tane buzağı şirdeni ilave edilip 1 hafta bekletilmesiyle elde edilir.

Dinlendirilen süt, 100 litre süte 1-3 litre şirden mayası kullanılacak şekilde mayalanır. Bir saat sonra özel süzöklere alınıp teleme oluşturulur. Bir gün bekletildikten sonra, 50 kg'lık torbalara koyulup suyunun tamamen süzülmesi için yaklaşık 10 gün süreyle ve her gün altüst edilerek bekletilir. Daha sonra krom teknelerde ufalanan peynirler, % 2-2,5 oranında Erzincan ili Kemah ilçesinden elde edilen kaynak tuzu ile tuzlanıp torbalara, sıkı bir şekilde basılarak konur. Torbaların ağzı dikilip üst üste gelecek şekilde dizilir. Yaklaşık 10 günlük beklemeden sonra tamamen suyu süzülen peynirler, soğuk hava depolarına konur.

Erzincan Tulum Peyniri, gıda ile temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak doldurulur. Soğuk hava depolarında -2 °C - 0 °C sıcaklıkta en az 4 ay süreyle olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir. Olgunlaşma süresi sona erdikten sonra, yine aynı koşullarda 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az 2 kişi olmak üzere konuda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler; üretimde kullanılan sütün yılın 4. ve 9. ayları arasında alındığı göz önünde bulundurularak, peynir üretimi için uygun zaman dilimi olan 4. ve 12. aylar arasında olmak üzere düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar denetlenenden karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan sütün, mayanın ve tuzun uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün bileşiminin ve gerek görülmesi halinde kullanılan süt çeşidinin analiz edilerek uygunluğunun tespiti.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Erzincan Tulum Peyniri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Tescil ettiren, Erzincan Tulum Peyniri üreticilerini tespit ederek kayıt altına alır.

Denetime ilişkin raporlar, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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.