

No: 86 – Menş e Adı

EZİNE PEYNİRİ

Tescil Ettiren

**EZİNE PEYNİRİNİ VE MANDIRACILARINI
KORUMA, GELİŞTİRME VE TANITMA DERNEĞİ**

Bu coğrafi işaret, 05.08.2006 tarih ve 26250 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’ nin 12 nci maddesi gereğince 05.08.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İ lanı:

02.11.2020 tarih ve 88 sayılı Bülten

Tescil No	: 86
Tescil Tarihi	: 10.04.2007
Başvuru No	: C2006/004
Başvuru Tarihi	: 24.02.2006
Coğrafi İşaretin Adı	: Ezine Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Beyaz peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Ezine Peynirini ve Mandıracılarını Koruma, Geliştirme ve Tanıtma Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Seferşah Cad.No:28 Ezine / ÇANAKKALE
Coğrafi Sınırı	: Çanakkale iline bağlı Ezine, Bayramiç, Ayvacık ilçeleri, Çan ilçesine bağlı Şerbetli, Etili, Ahlatlıburun, Küçüklü, Alibeyköy ve Söğütalan köyleri ve Merkez ilçesine bağlı Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli ve Kirazlı köyleri.
Kullanım Biçimi	: Ezine Peyniri logosu ve menşe adı amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ezine Peyniri logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Siyah-beyaz, sadece siyah ve sadece beyaz ambalajlarda Ezine Peyniri logosu ve menşe adı amblemi siyah-beyaz kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ezine Peyniri, üretim bölgesini kapsayan coğrafi sınırında bulunan doğal endemik bitki örtüsü, iklimi ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerin mevsimine göre; koyun sütü % 35-45, keçi sütü en az % 40, inek sütü en fazla % 25 oranlarında karıştırılmasıyla üretilen tam yağlı muhtelif büyüklükte teneke tipi peynirdir.

Ezine Peyniri üretimi mart ayından başlayıp, ağustos ayı sonuna kadar devam eden sezon içinde elde edilen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılır.

Ezine Peyniri üretiminin yapıldığı bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Kaz Dağından etkilenmektedir. Kaz Dağı bölgeye bol yağış ile birlikte zengin bir bitki örtüsü ve bol oksijen sağlamaktadır. Bitki örtüsünde 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.) başta olmak üzere yüzlerce kokulu bitki bulunmaktadır. Hayvanların yediği bitkiler süte lezzet ve aroma kazandırır.

Ezine Peyniri yapımında kullanılan süt bölgede yetiştirilen Tahirova, Sakız, Dağlıç ve Sakız+Dağlıç melezi ırkı koyunlardan, Siyah Alaca (Holstein) ırkı kültür ineklerinden ve Karakeçi (kılkeçisi) ve Türk Saanen ırkı keçilerden sağlanır.

Ezine Peyniri beyaza dönük açık sarı renkte olup, orta sertlikte kırılğan olmayan bir yapıya sahiptir. Peynir kitlesinde az sayıda ve küçük çaplı gözenekler bulunur.

Ezine Peyniri sütün bileşiminde bulunan süt yağından kaynaklanan “kremamsı” ve uygulanan ısıl işleminden de kaynaklanan “pişmiş süt” aromasına sahiptir. Üretiminde kullanılan koyun, keçi ve inek sütlerinin tat ve aroma özellikleri de ürüne taşınarak peynirin tat ve aromasını etkiler. Ayrıca sütün bileşiminde bulunan protein, yağ ve süt

şekerinin direkt etkisi veya enzimatik, kimyasal, mikrobiyal tepkimeler sonucu ürünün karakteristik ve temel tat özellikleri olan “tuzlu”, “ekşi” ve “tatlımsı” tatlar oluşur.

Ezine Peyniri üretiminde denizden elde edilen tuz kullanılır. Deniz tuzu kullanımı, peynirin erimesini ve dağılmasını engelleyerek olgunlaşma sonucunda suyunu kolayca dışarıya vermesini sağlar.

Ezine Peynirinde sadece doğal şirden mayası kullanılır.

Ezine Peynirinde koyun, keçi ve inek sütlerinin karışımı, doğal şirden mayası ve deniz tuzunun haricinde hiçbir gıda katkı maddesi kullanılmaz.

Ezine Peyniri kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir:

Kimyasal Özellikleri	En Çok	En Az
Kuru maddede yağ oranı (%)	59,00	49,00
Kuru madde (%)	52,00	43,00
Kuru maddede tuz (%)	9,00	6,00
Titrasyon asitliği (% Laktik asit)	1,60	0,70
pH	5,72	4,72

Üretim Metodu:

Kullanılan sütün özellikleri: Ezine Peyniri yapımında coğrafi sınırları içinde toplanan koyun, keçi ve inek sütleri mevsimine göre; koyun sütü %35-45, keçi sütü en az %40, inek sütü en fazla %25 oranlarında karıştırılarak kullanılır. Ezine Peyniri üretiminde kullanılan sütler antibiyotik ve süte asitlik gelişimini engelleyici/nötrleyici maddeler içermez, yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz. Sütler, sahip olduğu doğal bileşimi değiştirilmeden işletmeye teslim edilir, mikrobiyolojik ve hijyenik kalitesi yüksek olan sütler peynir üretiminde kullanılır.

Mayanın hazırlanması: Kullanılacak maya, geviş getiren hayvan yavrularından (tercihen buzağı) süt emme çağında olanların şirdenlerinden (sarkanak veya kırkbayır) elde edilir. Mayanın yıl içinde kullanılabilmesi için, iyice tuzlanmış kursaklar dövülüp un kıvamına getirilerek şişelere konarak saklanır ve gerektiğinde ılık suda eritip, süte atılarak kullanılır.

Kullanılan tuzun özellikleri: Ezine Peyniri yapımında Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan işlenmiş deniz tuzu kullanılır. Kullanılan tuz yabancı maddelerden arındırılır. Salamura yapılırken içme suyu kullanılır.

Ezine peyniri üretimi: Ezine Peyniri üretimi koyun ve keçi sütlerinin üretim dönemi olan mart ayında başlar. İşlenecek sütler, 67 °C’de 30 dakika pastörize edildikten sonra pıhtı oluşumunu sağlamak amacıyla şirden enzimi ile 32-34 °C’de mayalanır. Süt 1500 litre kapasiteli teknelerde mayalanır. 1500 litre süte maya testine göre 120 ilâ 170 g maya kullanılır. Ezine Peynirinin üretiminde herhangi bir kültür kullanılmaz. Oluşan pıhtı kitlesi kesildikten sonra peyniraltı suyunun ayrılması için kendi halinde yaklaşık 30 dakika bekletilir. Daha sonra süzme işlemini hızlandırmak amacıyla cendere bezi kullanılarak baskı uygulanır. Bu aşamada pıhtı da birbiri ile kaynaşmakta ve teleme oluşumu sağlanmaktadır. Oluşan teleme kalıplar halinde kesildikten sonra istenen tat ve aromayı kazandırmak amacıyla 14-16 Bome deniz tuzu kullanılarak hazırlanan salamurada bekletilir. Salamuradan çıkarılan peynir kalıpları tenekelere tek sıra halinde dizilerek üzerlerine kuru tuz serpilir ve 10-12 saat süreyle dinlenmeye bırakılır. Bu işlem sonucunda da ayrılan su ortamdan uzaklaştırılarak tenekeler doluncaya kadar peynir dizilir ve üzerine salamura ilave edilerek tenekeler kapatılır ve hava almayacak şekilde lehimlenir. Peynirin istenen karakteristik tat ve aromayı kazanması amacıyla peynir tenekeleri 2-4 °C sıcaklıktaki soğuk hava depolarında en az 8 ay süreyle olgunlaştırılır. Ezine peynirinin olgunlaşma süreci tenekeler açılarak görsel olarak yapılır. Bu süreç peynir olgunlaşma süresini tamamlayıncaya kadar örnek tenekeler açılıp kapatılarak devam eder. Ezine Peynirinin olgunlaşma süresi etiket bilgilerinde ay olarak mutlaka yer alır.

Ezine Peyniri satışı: Ezine Peynirinin satışı müşteri talepleri doğrultusunda salamura tenekeler halinde veya tenekelerden çıkarılarak vakumlu paketler halinde paketlenmesiyle yapılır.

Denetleme:

Ezine Peyniri ve Mandıracılarını Koruma Derneği Koordinatörlüğünde; Çanakkale Ticaret Borsasından bir uzman, Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir uzman, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bir uzmandan oluşan denetim merci tarafından yılda bir defa ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimleri yapar ve coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Ezine Peyniri ve Mandıracılarını Koruma Derneği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim kriterleri;

- a. Sütün temin edildiği coğrafi sınır.
- b. *Üretim Metodu* başlığında açıklanan;
 - Mevsimine göre koyun sütü %35-45, keçi sütü en az %40, inek sütü en fazla %25 oranlarında karıştırılması.
 - Sütlerin sağlandığı hayvanların ırkı.
 - Deniz tuzu kullanımı.
 - Şirden mayası kullanımı.
 - Peynir üretimi aşamaları.
 - Olgunlaşma süresi.
- c. Ürünün fiziksel özellikleri(beyaza dönük açık sarı renk, orta sertlikte kırılğan olmayan bir yapı, az sayıda ve küçük çaplı gözenekler).
- d. Ürünün kimyasal özellikleri.
- e. Ürünün kazandığı tatlar.
- f. Paketleme.
- g. Coğrafi işaret adı, menşe adı amblemi ve kullanım biçimi ile olgunlaşma süresinin belirtilmesi.

Denetim merci, 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.