T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFİ İŞARET TESCİL BELGESİ

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | 86 |
| **Başvuru Tarihi** | 24.02.2006 |
| **Başvuru No** | C 2006/004 |
| **Yayın Tarihi** | 05.08.2006 |
| **Türü** | Menşe İşareti |
| **Başvuru Sahibinin Kimliği** | Ezine Peynirini ve Mandıracılarını Koruma ,Geliştirme ve Tanıtma Derneği |
| **Başvuru Sahibinin Adresi** | Seferşah Cad. No:28 Ezine-ÇANAKKALE |
| **Coğrafi İşaret** | **EZİNE PEYNİRİ** |
| **Coğrafi Sınırları** | Üretim bölgeleri : Kaz Dağları'nın kuzey ve batı kesimlerinde yer alan Ezine,Bayramiç,Ayvacık ilçeleri |
| **Kullanılacağı ürün** | Beyaz Peynir |

**Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 05.08.2006 tarih ve 26250 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 05.08.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.**

10/4

**Doç. Dr. Yusuf BALCI**
**Enstitü Başkanı**

10.4

Başvuru Tarihi : 24.02.2006

Başvuru No : C2006/004

Başvuru Sahibi : EZİNE Peynirini ve Mandıracılarını Koruma, Geliştirme ve Tanıtma Derneği

Adresi : Seferşah Cad.No:28 Ezine-Çanakkale

Ürünün Adı : Beyaz Peynir

Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı

Coğrafi İşaretin Adı : Ezine Peyniri

Ürünün Tanımı : Kaz dağlarının Kuzey ve Batı Kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerin mevsime göre; keçi sütü en az %40, koyun sütü %45 ila %55, inek sütü en fazla %15 oranlarında karıştırılmasıyla üretilen (TS 591'e uygun) Menşe adı tanımına uygun tam yağlı, muhtelif büyüklükte teneke tipi beyaz peynirdir.

**1. Duyusal Özellikler**

-Görünüş ve Yapı : Ürün beyaza dönük açık sarı renkte olup orta sertlikte ve kırılgan olmayan bir yapıya sahiptir. Az sayıda ve küçük çaplı gözenekler bulunmaktadır.

-Tat ve Aroma : Ezine peyniri sütün bileşiminde bulunan süt yağından kaynaklanan 'kremamsı' tat ve aromaya; uygulanan ısıl işlemden de kaynaklanan 'pişmiş süt' tat ve aromasına sahiptir. Ezine peyniri süt yağında meydana gelen parçalanmalar sonucu açığa çıkan kendine özgü bir tat ve aromaya da sahiptir. Üretimde kullanılan üç farklı süt türünün tat ve aroma özellikleri de ürüne taşınarak tat ve aromayı etkilemektedir. Ayrıca sütün bileşiminde bulunan protein, yağ ve süt şekerinin (laktozun) direkt etkisi veya enzimatik/kimyasal/mikrobiyal tepkimeler sonucu ürünün karakteristik ve temel tat özellikleri olan 'tatlımsı', 'tuzlu' ve 'ekşi' tatlar oluşmaktadır.

**2. Kimyasal Özellikler**

Süt, şirden, tuz, su, kurumadde, yağ, yağsız kurumadde, kurumaddede yağ (%45), kül, tuz, azotlu maddeler, suda eriyen azot, fosfor, $NH_2$ halinde azot, amid halinde azot, titrasyon asitliği ve PH. Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi raporu başvuru esnasında ekli olarak verilmiştir.

Üretim Alanı : Ezine, Bayramiç, Ayvacik Ilçelerinin Tamami Ile Çan Ilçesine Bağli Şerbetli, Etili, Alatliburun, Küçüklü, Alibeyköy Ve Söğütalan; Ve Merkez Ilçeye Bağli Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli Ve Kirazli Köyleri.

Üretim Metodu : Peynire işlenecek süt 67 C de 30 dakika pastorize edildikten sonra pıhtı oluşumunu sağlamak amacıyla buzağıların midelerinden elde edilen şirden enzimi ile 32-34 C de mayalanır. Oluşan pıhtı kitlesi peynir suyunun ayrılması için kesilir ve içinde cendere bezi serili olan özel peynir kalıplarına konulur ve süzme işlemini hızlandırmak amacıyla baskı uygulanır. Bu aşamada ayrıca pıhtı da birbiri ile kaynaşmakta ve teleme oluşumu sağlanmaktadır. Oluşan teleme kalıplar halinde kesildikten sonra istenen tat ve aromayı kazandırmak amacıyla üretim yönteminin gerektirdiği miktarda 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.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: Koyun, inek ve keçi sütleri olmak üzere her üç tür süt mevsimine göre belirli oranlarda karıştırılarak Ezine peyniri üretiminde kullanılmaktadır. Üretimin yapıldığı bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Kaz Dağlarında etkilenmektedir. Kaz Dağları 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. Süt hayvanlarının tümü doğal olarak beslenmektedir. Hayvanların yediği yem direkt olarak sütün tat ve aromasını etkilediği için bu özellik peynire de çok özel ve kendine özgü bir tat ve aroma kazandırmaktadır.

Ezine peyniri yapımında kullanılan süt bölgede yetiştirilen 'Tahirova', 'Sakız', 'Dağlıç', ve 'Sakız+Dağlıç' ırkı koyunlardan, 'Holstein' türü kültür ineklerinden ve 'Karakeçi' adlı keçi ırkından sağlanmaktadır. Özellikle Mart ayından başlayıp Temmuz ayına kadar devam eden sezon içinde elde edilen sütler Ezine peyniri üretiminde kullanılmaktadır.

Ezine peyniri üretiminde denizden elde edilen tuz kullanılmaktadır. Deniz tuzu kullanımı, peynirin erimesini ve dağılmasını engelleyerek olgunlaşma sonucunda suyunu kolayca dışa vermesini sağlamaktadır.

Üretimde kullanılan maya, peyniraltı suyu içerisinde şirden (buzağı) ilave edilerek hazırlanır.

**Ürünün Menşe Ad (veya Mahreç İşaret) Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler:**

Ürünün üretim süreçleri ve malzemeleri tamamen Üretim alanında belirtilen yerlerde gerçekleştirilmelidir. Üretimin yapıldığı bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Kaz Dağlarında etkilenmektedir. Kaz Dağları bölgeye bol yağış ile birlikte zengin bir bitki örtüsü ve bol oksijen sağlamaktadır. Bölgeye özgü bitki örtüsündeki yüzlerce kokulu bitkilerden beslenen Süt hayvanlarının yediği yem direkt olarak sütün tat ve aromasını etkilediği için bu özellik peynire de çok özel ve kendine özgü bir tat ve aroma kazandırmaktadır.

Özellikle Mart ayından başlayıp Temmuz ayına kadar devam eden sezon içinde elde edilen sütler Ezine peyniri üretiminde kullanılmaktadır.

Ezine peyniri üretiminde denizden elde edilen tuz kullanılmaktadır. Deniz tuzu kullanımı, peynirin erimesini ve dağılmasını engelleyerek olgunlaşma sonucunda suyunu kolayca dışa vermesini sağlamaktadır.

Üretimde kullanılan maya, peyniraltı suyu içerisinde şirden (buzağı) ilave edilerek hazırlanır.

**Denetleme**:

Ezine Peynirini ve Mandıracılarını Koruma Derneği Koordinatörlüğü'nde Çanakkale Ticaret Borsası, Çanakkale Ticaret ve Sanayi Odası, Çanakkale Tarım İl Müdürlüğü, On sekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü uzmanlarından oluşacak en az üç kişilik bir komisyon tarafından imalat, depolama, kalite kontrol denetimleri yapılacaktır. Kontrol için Çanakkale İl Kontrol ve On sekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü laboratuarlarından yararlanılacaktır.

**Kullanım Biçimi**:

EZİNE PEYNİRİ markalaması, ürünün muhtelif tip, cins ve büyüklükteki ambalajı üzerinde tüm ana renklerde, muhtelif renk kombinasyonlarında, yazı tiplerinde ve büyüklüklerinde kullanılacaktır. Markalama, doğrudan ambalaj üzerine veya ambalaj üzerine yapıştırılmış etiketlerde kullanılabilir.