

No: 164 – Mahreç İşareti

**ERZURUM KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİ
(GÖĞERMİŞ PEYNİR)**

Tescil Ettiren
ERZURUM TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 17.03.2012 tarih ve 28236 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 01.03.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.10.2019 tarih ve 63 sayılı Bülten

15.06.2021 tarih ve 103 sayılı Bülten

Tescil No	: 164
Başvuru No	: C2010/010
Başvuru Tarihi	: 01.03.2010
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No:19 ERZURUM
Coğrafi Sınırı	: Erzurum ili ve ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir), Erzurum ve çevresinde özellikle kahvaltı sofralarından eksik olmayan yöresel peynir çeşitlerimizden birisidir. Küflü civil peynir, lavaş ekmek ve çay üçlüsü Erzurum’luların çok severek tükettiği lezzetlerdendir. Göğermiş peynir; Erzurum Civil Peynirinin didilerek lor peyniri ile veya sade civil peynirin didilerek gıda ambalajlamaya uygun plastik bidonlara basılıp suyunun uzaklaştırılması ve doğal olarak küflenmesi sonucu elde edilen kendine özgü lezzete sahip olgun bir peynir çeşididir.

Civil ve lor peyniri gibi yağsız veya yağ oranı düşük peynirlerin, protein, kalsiyum ve fosforca zengin olduğu; bu peynirlerin, çocuk ve yaşlıların beslenmesinde önem taşıdığı gibi yağsız gıdalarla beslenme eğiliminde olan toplum kesiminin de kaliteli hayvansal protein ihtiyacını karşılayabildiği belirtilmektedir.

Civil peynir, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 06.02.2009 tarihinde coğrafi işaret tescili yapılmış peynirlerimizden biri olup üretim alanı Erzurum İli ve ilçelerinin oluşturduğu coğrafi bölge ile sınırlandırılmıştır. Yöre halkı tarafından değişik tipleriyle (Sade salamura civil, lorlu basma civil, sade basma civil peynirleri), her öğün sofralardan eksik olmamaktadır. Civil peynir; asitliği belirli bir dereceye kadar artırılan yağsız süte çok az miktarda sıvı şirden mayası katılıp daha sonra ısıtılarak işlenilerek oluşan pıhtının, karıştırılıp yoğrulması ve sonra askılara asılarak kütle içinde tel (lif) oluşturma sonucu elde edilen yağsız veya az yağlı bir peynirdir. Taze olarak tüketilebildiği gibi salamurada muhafaza edilerek, tuzlanarak sade basma olarak (uzunlamasına dilimler halinde) ve bazen de Lor peyniri ile birlikte basılarak olgunlaştırılmaktadır. Son zamanlarda vakum ambalajlanarak da satılmaktadır.

Basma tip civil peynirinde olgunlaşma sırasında spontan gelişen mavi-yeşil küfler peynire özel bir lezzet katmakta ve yöre tüketicisi için büyük bir tercih unsuru olmaktadır. Bu peynirlere yöresel ifadeyle “göğermiş peynir” ismi verilmektedir.

Erzurum Küflü Peyniri (civil+lor peyniri) yapımında kullanılacak olan lor peyniri aşağıdaki özelliklere sahip Lor peyniri olmalı ve yine kullanılacak olan civil peyniri de aşağıdaki özelliklere sahip olan ve coğrafi işaret tescili yapılmış olan Erzurum Civil Peyniri olmalıdır.

Lor Peyniri ve Lor Peynirinin Tanımı: Gıda sanayinin bir dalı olan süt sanayinde bazı ürünlerin işlenmesi sırasında bir takım yan ürünler oluşmaktadır. Bu yan ürünlerin değerlendirilmemesi, gerek besin değeri gerekse ekonomik açıdan önemli kayıplara neden olmaktadır. Bu durum sütün peynire işlenmesi sonucu arta kalan peyniraltı suyu (PAS) için de geçerlidir. Ülkemizde PAS daha çok küçük işletmelerde Lor peyniri yapımında veya doğrudan hayvan beslenmesinde kullanılmakta olup, süt fabrikalarında genellikle bir değerlendirmeye tabi tutulmamaktadır.

PAS'ın en basit değerlendirme şekli lor peyniri yapımıdır. PAS'ın özelliğine bağlı olarak farklı bileşimde Lor Peynirleri elde edilmektedir. Çeşitli peynirlerin yapımı sırasında arta kalan PAS'ın "bazen tuz ilave ederek" belli dereceye kadar ısıtılıp pıhtılaştırılması sonucunda elde edilen ve olgunlaştırılmadan tüketilen bir peynir çeşididir.

Lor Peyniri Yapımı: Lor peyniri yapımında kullanılacak PAS 50-55 °C 'ye ısıtılarak tanka alınır. PAS'ın asitliği ayarlanır. Pişirme kazanına alınır sıcaklık 82-85 °C 'ye ulaşınca % 2-3 tuz ilave edilir. Pıhtı oluşumu beklenir ve oluşan pıhtıya zarar vermeden PAS sürekli karıştırılır. Bu sırada pıhtılaştıran serum proteinleri beyaz tanecikler halinde yüzeyde toplanmaya başlar. Sıcaklığı 90-95 °C' ye yükselterek 15 dakika beklenir. Yüzeyde oluşan pıhtı cendele bezi serilmiş süzme kaplarına veya süzme torbasına aktarılır. Böylece lor peyniri elde edilir. Lor peyniri protein ve diğer gıda bileşenleri bakımından zengin olup, ihtiva ettiği proteinin hayvansal kökenli olması nedeniyle de biyolojik değeri oldukça yüksektir.

Lor peynirinin kimyasal özellikleri için aşağıdaki sonuçlar bulunmuştur:

Erzurum Göğermiş Peyniri yapımında kullanılan Lor Peynirinin kimyasal özellikleri:

	<u>En Az</u>	<u>En Çok</u>	<u>Ortalama</u>
Kurumadde (%):	25,73	39,75	32,27
Yağ (%):	1,0	5,5	2,6
Protein (%):	9,96	16,70	13,80
Kül (%):	1,4	5,76	3,84
Tuz (%):	1,06	5,68	3,48
Asitlik (SH):	21,87	56,23	38,46
pH:	4,28	5,57	4,71

Erzurum Civil Peyniri: 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 oluşturmaları sonucu elde edilen yağsız veya az yağlı peynir olarak sınıflandırılan yöresel peynir türüdür.

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 35-45 °C de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Bu işlemin ardından ısıtma işlemine devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-62 °C de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepçenin etrafına sarılması sağlanır. Bu esnada ısıtma işlemine 60-65 °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.

Erzurum Civil Peynirinin Fiziksel Özellikleri: Civil peyniri yağsız olmasından dolayı rengi beyazdır. Ayrıca süt yağından uzak beslenmek zorunda kalan insanlar için diyet amaçlı kullanılabilmektedir. Civil peyniri yağsız süttten yapıldığından tereyağı yapımında yağı alınmış sütte kullanılabilmektedir. Civil peyniri Erzurum orjinli 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 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 peynirinin 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.

Erzurum Civil Peynirinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Kuru madde (%) (en az)	: 32,00
Rutubet (%) (en fazla)	: 68,00
Süt Yağı (%) (en fazla)	: 3,00
KM'de yağ (%) (en fazla)	: 5,00
Tuz (NaCl)(%) (en fazla)	: 2,00
Tuz (NaCl)(%) (salamurada) (en fazla)	: 7,00
KM'de tuz (NaCl) (%) (en fazla)	: 6,25
pH (en az)	: 4,5
Asitlik (laktik asit cinsinden) (%) (en fazla)	: 1,50

Yukarıda bahsedilen şekillerde elde edilen Erzurum Civil Peyniri ve lor peynirinin bidonlara basılarak küflenmesi sonucu müthiş bir lezzete sahip olan Erzurum Göğermiş Peyniri elde edilmektedir.

Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynirin) Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Kuru madde (%)	45,00	65,00
Süt Yağı (%)	1,00	4,00
Tuz (NaCl) (%)	3,00	7,00
Olgunluk Derecesi (%)	10,00	30,00
Asitlik (laktik asit cinsinden) (%)	0,55	1,70
pH	5,1	5,6

Üretim Metodu:

2 şekilde yapılabilir:

1. Küflü civil peynir, civil peynir ve lor peynirinin (% 70-75+% 30-25) birlikte bidonlara basılarak suyunun uzaklaşması ve küflenmesi sonucu elde edilmektedir. Küflü civil peyniri elde etmek için yukarıda bahsedilen Erzurum Civil Peyniri ve peyniraltı suyundan elde edilen lor peyniri basılmadan önce tuzlanır. Plastik bidonlara Erzurum Civil Peyniri ve lor peynir yukarıda bahsedilen miktarlarda karıştırılarak basılır. Genelde % 70 civil peynir ve % 30 lor peyniri olmalıdır. Bidonun ağzı sıkıca kapatılır. Plastik bidonların kapakları delinerek yada cendere bezi konulup ters çevrilerek peynirlerden salınan suyun boşaltılması sağlanır. Bidonlar 8-12 °C' de Sponan olarak küf gelişimi oluşuncaya kadar (en az 60 gün) muhafaza edilerek olgunlaşma gerçekleşir. Olgunlaşmasını tamamlayan küflü civil peynirler 4 °C' de muhafaza edilir.

2. Didilmiş sade Erzurum Civil peyniri sade olarak tuzlanarak bidonlara basılır ve 1. peynir çeşidinde olduğu gibi işlemlere devam edilir.

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) yapımında yağsız inek sütü kullanılır.

Peynirlerin üretimi bitirildikten sonra peynirler sularının süzülmesi için 2-3 gün için dinlenme odasına alınır. Dinlendirilen peynirler soğuk hava deposunda 2-4 °C de olgunlaşmaya bırakılır. 30-90 gün arasında olgunlaştırılır.

Olgunlaşmasını tamamlayan Erzurum Küflü Civil Peynirleri piyasada oluşacak arz ve talebe göre çeşitli gramajlarda gıda ambalajlamasına uygun plastik poşetlerde paketlenerek satışa sunulmaktadır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynir) üretiminde 116 sayı ile tescilli Erzurum Civil Peyniri kullanılır. Üretim aşamalarının tamamı belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynir) teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum Ticaret Borsası Temsilcisi, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden yetkili en az bir kişi, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Süt Anabilim Dalı hocalarından en az bir kişiden oluşmak üzere; en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetlenecektir. Denetleme yılda bir kere yapılacaktır. Ayrıca denetim tüketici şikâyetleri üzerine veya gerek görüldüğü durumlarda yapılarak rapor hazırlanacaktır.

Denetim Mercii'nin Görevleri:

Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) mahreç işareti ile ilgili olarak üretim, satış ve benzeri şekillerde faaliyette bulunanlar tarafından Erzurum Ticaret Borsasına bu faaliyetleri ile ilgili bildirimde bulunması durumunda Borsa bu kişilerin coğrafi işaret kullanımlarını denetleyecektir. Coğrafi işareti kullanan ancak bildirimde bulunmayanlar üzerinde de Borsanın denetim hakkı bulunmaktadır.

Yılda en az bir kere denetleme yapılacaktır.

Denetim mercii Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) ile ilgili olarak “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol edecektir.

a) Üretim metodunun denetlenmesi

1. Kullanılan lor ve civilin nereden temin edildiği
2. Erzurum Küflü Civil Peynirinde (Göğermiş Peynir) lor ve civilin karıştırma oranlarının ne kadar olduğu
3. Üretim metodunun tescile uygunluğu

b) Ürünün özelliklerinin denetlenmesi

1. Ürün renginin uygun olup olmadığı
2. Ürün aromasının uygun olup olmadığı
3. Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygun olup olmadığı (üründen numune alınarak, laboratuvara analize gönderilecektir)

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.

Denetim mercii üyelerine denetim görevinden dolayı ayrıca ek ücret ödenmez.