

**No: 116 – Mahreç İşareti**

**ERZURUM CİVİL PEYNİRİ**

Tescil Ettiren  
**ERZURUM TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 17.12.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

15.10.2019 tarih ve 63 sayılı Bülten

15.06.2021 tarih ve 103 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 116
<b>Başvuru No</b>	: C2007/020
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.12.2007
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Civil Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No:19 ERZURUM
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Erzurum ili ve ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Civil Peyniri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Civil Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Erzurum Civil Peyniri; yağı alınan inek sütünün asitlendirilmesi, sıvı şirden mayası ile mayalanması ve ısıtılması ile oluşan pıhtının ısıtılarak karıştırılıp yoğrulması, askılara asılması ve içinde tel oluşması sonucu elde edilen yağsız veya az yağlı sınıfında bir peynirdir.

Erzurum Civil Peyniri yağsız veya az yağlı olduğundan rengi beyazdır. Yapımında yağsız süt kullanıldığından tereyağı yapımında kullanılan süt de kullanılabilir. Erzurum ili ile ün bağı bulunur. Erzurum Civil Peynirinin en önemli özelliği tel yapısıdır. Üretiminde uygulanan askılama işleminden dolayı tel yapısı kütle içinde ipliksi yapıdadır. Silindirik bir yapısı yoktur. Erzurum Civil Peyniri kalıp halinde olur ve telleri ayrılmaz. Genelde 4 parmak eninde kalıplar halindedir. Salamuraya büyük kitleler halinde konulduğundan az tuz tutar. Üretiminde starter kültür ve kalsiyum klorür gibi her hangi bir katkı maddesi kullanılmaz. Sadece süt, maya ve tuz kullanılır. Telemesi haşlanan peynir grubundadır. Üretim esnasında sütte çürüme meydana gelme ihtimali bulunduğundan üretimi ustalık gerektirir.

#### **Erzurum Civil Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:**

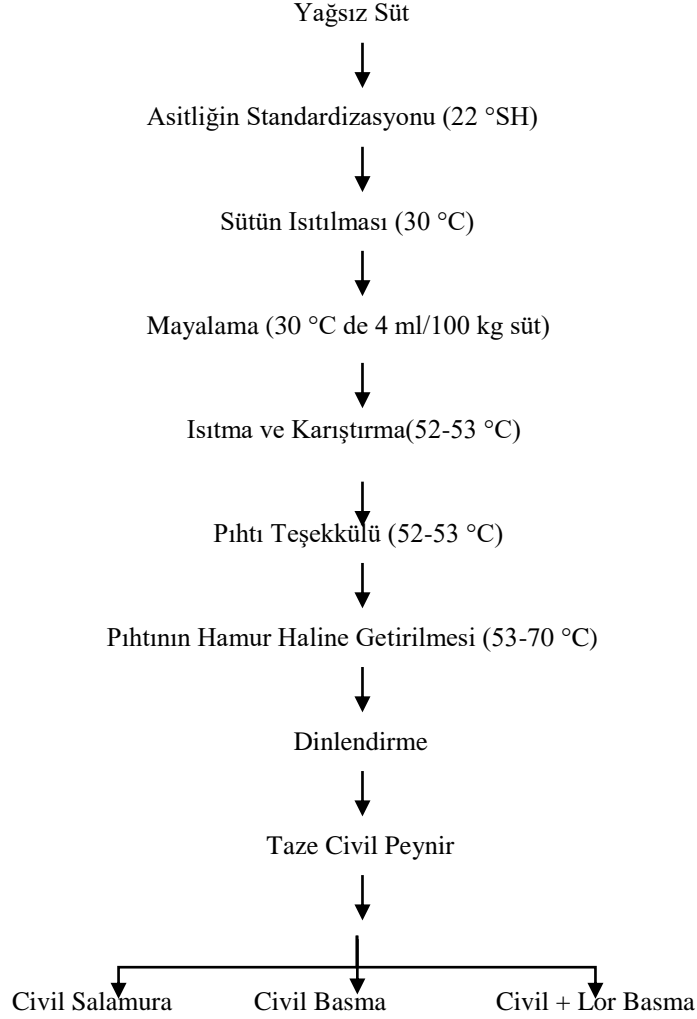
Kuru madde (%) (en az)	: 32,00
Rutubet (%) (en fazla)	: 68,00
Yağ (%) (en fazla)	: 3,00
KM'de yağ (%) (en fazla)	: 5,00
Tuz (NaCl) (%) (en fazla)	: 2,00
Tuz (NaCl) (%) (salamurada) (en fazla)	: 7,00
KM'de tuz (NaCl) (%) (en fazla)	: 6,25
pH (en az)	: 4,5
Asitlik (laktik asit cinsinden) (%) (en fazla)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

#### **Üretim Metodu:**

Erzurum Civil Peynirinin üretiminde Erzurum ilinin yüksek dağları arasında kalan meralarda beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır. İşletmeye alınan sütlerin yağı separatörlerden geçirilmek suretiyle alınır. Yağsız sütün asitliği 22 Soxhlet-Henkel (°SH) derecesine getirilir. Asitlendirmek için ya peynir altı 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 işlemi 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 sırada 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 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. Erzurum Civil Peyniri taze olarak da tüketilebilir.

#### Civil Peyniri Yapım Aşamaları



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

Erzurum Civil Peyniri üretiminde Erzurum ilinin yüksek dağları arasında kalan meralarda beslenen ineklerden elde edilen süt kullanılır. Üretim aşamalarının tamamı belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

#### Denetleme:

Erzurum Civil Peynirinin 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 Bölümü Süt Anabilim dalı öğretim üyelerinden en az bir kişiden oluşmak üzere; en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetlenecektir. Denetleme, yoğun üretim yapılan haziran, temmuz, ağustos aylarında yıllık periyodlar halinde yapılacaktır. Ayrıca tüketici şikâyetleri üzerine veya gerek görüldüğünde her zaman denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır.

### Denetim Merciiinin Görevleri:

Erzurum Civil Peyniri 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 Civil Peyniri 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 sütün nereden temin edildiği
- 2- Erzurum Civil Peyniri üretiminde kullanılan sütün yağ miktarının ne kadar olduğu
- 3- Süte uygulanan işlemlerin neler olduğu
- 4- 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, laboratuvar da 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.