Erzurum'un civil peyniri coğrafi işaretle tescillendi

Erzurum Ticaret Borsası'nın, yöresel civil peynirinin coğrafi işaret alarak tescillenmesi için, iki yıl önce Türk Patent Enstitüsü'ne başvurmasıyla başlayan süreç sona erdi. Üretim alanı Erzurum ili ve ilçelerinin oluşturduğu coğrafi bölge olarak belirlenen civil peyniri "mahreç işareti" olarak tescillendi.

Erzurum Ticaret Borsası (ETB), Erzurum orijinli civil peynirinin tescillenmesi için ilk girişimini 17 Aralık 2007 tarihinde Türk Patent Enstitüsü'ne (TPE) müracaatta bulunarak başlattı. Erzurum TB Yönetim Kurulu Başkanı İ. Hakkı Hınıslıoğlu, bu başvurunun nedenini şöyle açıklıyor:

"Coğrafi işaret belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökeni bulunduğu bir yöre, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Bu bağlamda civil peyniri, Erzurum orijinli bir peynir türü olup Erzurum'dan çevre illere yayıldığı düşünüldüğü için tescillenmesini istedik. Erzurum'a ait olduğu bilinen bu ürünümüzün coğrafi işaret tescilini yaptırmak üzere yaptığımız çalışmalar sonunda, 6 Şubat 2009 tarihinde Resmî Gazete'de yayımlanmış altı aylık itiraz süresi sonunda herhangi bir itiraz olmadığından 6 Ağustos 2009 tarihinde coğrafi işaretimiz kesinleşti."

TPE'nin tescil metninde civil peyniri, "Erzurum`un yüksek dağları arasında kalan meralarda çeşitli otlarla beslenen hayvanlardan elde edilen sütün, separatörlerden geçirilerek yağının uzaklaştırılması sonrasında belli düzeyde asitlendirilmesi, sıvı şirden mayasıyla mayalanması ve ısıtılmasıyla oluşan pıhtının yoğrulup askılara asılarak kütle içinde tel oluşturmasıyla elde edilen yağsız veya az yağlı peynir olarak sınıflandırılan yöresel peynir türü" diye ifade ediliyor.

Civil peynirinin ayırt edici özelliği ise renginin, içinde yağ bulunmamasından dolayı beyaz oluşu. Süt yağından uzak beslenmek zorunda kalan insanlar için diyet amaçlı kullanılabilen civil peyniri, yağsız sütten yapıldığından tereyağı yapımında yağı alınmış sütte de kullanılabiliyor.

Civil peynirini diğer tel peynirlerden ayırt eden en önemli özelliği ise tel yapısından kaynaklanıyor. Tel yapısı bir kütle içinde "düz tel" halinde bulunan civil peynirinin kalıp halinde olması ve tellerinin ayrışmaması gerekiyor. Genelde dört parmak eninde kalıplar halinde yapılan civil peyniri salamurada büyük kitleler halinde olduğu için tuzu az tutuyor. Bu özelliğinden dolayı tuz miktarı tel ve saç peynirlerinden az oluyor. Tel civil peyniri yapımında starter kültür ve kalsiyum klorür (CaCl2) gibi herhangi bir katkı maddesi kullanılmıyor.

Civil peyniri, Erzurum çevresinde yaygın olarak tüketilen ve halk arasında "göğermiş peynir" olarak bilinen küflü lor peynirin yapılmasında da kullanılıyor. Küflü lor peyniri, çökelek peynirinin civil peynir ile basılarak bekletilip küflenmesi sağlandıktan sonra



elde ediliyor. Yani küflü peyniri yapabilmek için civil peynirinin olması şart.

Üretiminde sadece süt maya ve tuz kullanılan civil peynirinin imalatının ustalık istediğini belirten Erzurum TO Başkanı İ. Hakkı Hınıslıoğlu, üretim esnasında dikkatli olunmadığı takdirde sütte çürüme meydana geldiğini söylüyor. Civil peynirinin, pıhtının haşlanması işleminden dolayı pasta-filata (telemesi haşlanan) peynir grubuna dâhil olduğunu belirten Hınıslıoğlu, peynirin üretim sürecini ise şöyle özetledi:

"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 (ºSH) derecesine getirilir. Civil peyniri yapımında en önemli özellik asitlik derecesinin 22 ºSH'a getirilmesidir. Asitlendirmek için ya peynir altı suyu ilave edilir ya da bekletilir. Yavaş yavaş ısıtılarak 30 ºC' de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Isıtma işlemine devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-53 ºC'de teşekkül etmeye başlar.





Coğrafi işaret nedir?

Belirli bir bölgeden kaynaklanan bir ürünün, sadece o bölgede bulunabilecek karakteristik özellikler taşıdığını ifade eden ad ve işaretlere "coğrafi işaret" deniliyor. Coğrafi işaretler "menşe adı" ve "mahreç işareti" olmak üzere ikiye ayrılıyor.

Belirli bir bölgeden kaynaklanan ve bu bölgeye ait karakteristik özellikler taşıyan ürünün, söz konusu karakteristik özellikleri veren tüm aşamaları o bölgede gerçekleşmek zorundaysa bu durumda bulunan coğrafi işaretlere "menşe adı" deniliyor. Menşe adına örnek olarak "Antep fıstığı" verilebilir.

Ürüne karakteristik özellikler veren aşamalardan en az biri söz konusu bölgede gerçekleşmek kaydıyla, başka yerlerde üretim yapıldığında da aynı karakteristik özellikler elde edilebiliyorsa, bu durumdaki coğrafi işaretlere de "mahreç işareti" deniliyor. Mahreç işaretine örnek olarak da "Antep baklavası" gösterilebilir.

Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepçenin etrafına sarılması sağlanır. Isıtma işlemine 65-70 ºC'ye kadar devam edilir. Meydana gelen pıhtı yoğurma ve çekme işlemleriyle tel haline getirilir. Aynı zamanda tahta kepçeye sarılan peynir yoğrulup 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 yüzde 20-30 oranında yağsız lorla basılarak olgunlaştırılır. Aynı zamanda Erzurum civil peyniri, taze olarak da tüketilebilmektedir. Anlaşılacağı üzere oldukça zahmetli, ustalık isteyen bir peynir türüdür."


T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ
COĞRAFİ İŞARET
TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 116
Başvuru Tarihi	: 17/12/2007
Başvuru No	: C 2007/020
Yayın Tarihi	: 06/02/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No: 19 Erzurum
Ürünün Adı	: Peynir
Coğrafi İşaretin Adı	: ERZURUM CİVİL PEYNİRİ
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Erzurum ili ve ilçelerinin oluşturduğu coğrafi bölgedir

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 17.12.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

Civil peynirinin coğrafi işaret alarak tescillenmesinden sonra teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri; Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Borsa temsilcisi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan iki kişi ve Borsa'ya kayıtlı iki üreticiden oluşan Denetim Kurulu tarafından yoğun üretim yapılan haziran, temmuz ve ağustos aylarında, şikâyet durumunda ise her zaman yapılacak.