

Tescil No : 164
Koruma Tarihi : 01.03.2010
Başvuru No : C2010/010
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi : Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Sahibinin Adresi : Ali Paşa Mah. Musalla Cad. No:19 Erzurum
Ürünün Adı : Göğermiş Peynir
Coğrafi İşaretin Adı : Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Erzurum İli ve İlçeleri
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen 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.

Dr. Elif B.AKIN
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

Tescil No : 164
Coğrafi İşaret : Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)

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 ekmeği 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 Enstitüsü 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 uygulanarak oluşan pıhtının, karıştırılıp yoğrulması ve sonra askılara asılarak kütle içinde tel (lif) oluşturması 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 ulaştınca % 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.

Tescil No : 164
Coğrafi İşaret : Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)

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 oluşturması 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 30 °C' de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Isıtma işlemine devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-53 °C' de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepçenin etrafına sarılması sağlanır. Isıtma işlemine 65-70 °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 kullanılabilir. Civil peyniri yağsız süttten yapıldığından tereyağı yapımında yağı alınmış sütte kullanılabilir. 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.

Tescil No : 164
Coğrafi İşaret : Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)

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 Kimyasal Özellikleri:

Kurumadde	: 38,06-40,35
Yağ (%)	: 0,15-0,30
Yağ (KM)	: 0,37-0,74
Kül	: 6,98-7,83
Tuz (%)	: 5,80-6,14
Tuz (KM)	: 14,37-17,18
Protein	: 28,87-32,20
Asitlik (°SH)	: 13,77-32,66
pH	: 5,46-6,32
KM : Kurumadde üzerinden hesaplanmış değerlerdir.	

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 Kimyasal Özellikleri:

	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Kurumadde (%) :	45,00	65,00
Yağ (%) :	3,00	6,00
Protein (%) :	23,00	35,00
Tuz (%) :	3,00	5,00
Olgunluk Derecesi(%):	10,00	30,00 (Yarı ve tam olgun peynir)
Asitlik (% Laktik asit):	0,55	1,70
PH :	5,1	5,6

Üretim Metodu:

2 Şekilde yapılabilir 1. Küflü Civil peynir, Civil peynir ve Lor peynirin (% 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 peynirlerr 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.

Tescil No : 164
Coğrafi İşaret : Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)

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

Denetleme:

Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Göğermiş Peynir) teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden bu konuda uzman iki kişi, İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nden yetkili iki kişiden oluşan denetim kurulu tarafından düzenli olarak yılda bir defa, tüketici şikayetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde her zaman denetlenerek rapor hazırlanacaktır. Denetlemede üretim yapılan ortamın üretim yapmaya uygunluğu, üretilen ürünün başvuru formunda belirtilen özelliklere uygunluğu konuları incelenecektir.