



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 30  
Başvuru Tarihi : 21.08.2000  
Başvuru No : C 2000/004  
Yayın Tarihi : 09.12.2000  
Türü : Menşe  
Başvuru sahibinin kimliği : Erzincan Sanayi ve Ticaret Odası  
Başvuru Sahibinin Adresi : Fevzi Paşa Cad. No:19  
ERZİNCAN  
Coğrafi işaret : ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ  
Coğrafi Sınırları : Erzincan ili ve ilçeleri.  
Kullanılacağı ürün : Tulum Peyniri

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 09.12.2000 tarih ve 24255 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 09.12.2000 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Selim Mustafa ŞENGÜN  
ENSTİTÜ BAŞKANI

Şb. Md.  
Dai. Bşk.  
Ens. Bşk. Yrd.

24 8  
24 8  
24 08

TÜRK PATENT [ ] ENSTİTÜSÜ

## **Ürünün Kullanım Biçimi : Markalama**

**Ürünün Tanımı :** Erzincan'ın yüksek rakımlı, 90-100 çeşit bitki zenginliğine sahip, yaylalarında beslenen, karaman koyunundan yılın beşinci ve dokuzuncu ayları arasında alınan süttten özel işleme yapılan peynire Erzincan Tulum Peyniri denir.

**Erzincan Tulum Peyniri Diğerlerinden Ayıran Özellikler :**Erzincan Tulum Peynirinin özelliği; süt, maya, tuz ve üretildiği yaylaların havasından gelmektedir. Üretim yapılan yaylalar : Munzur Yaylaları (Kemaliye'den başlayıp Pülümür'de biten yüksek rakımlı, 20 civarında yayla) Çimen Yaylaları (Erzincan Refahiye arasında bulunan yaylalar) Çayırılı Yaylaları, Tercan Yaylaları, Kemah Oluk Yaylası

**Ürünün Bileşimi :** Süt, şirden, tuz, su, kuru madde, yağ, yağsız kuru madde, kuru madde de yağ, bütün kül, tuz, N'li maddeler, suda eriyen N, fosfor, molfram (asitle pıhtılaşılan), tanen (asitle pıhtılaşılan) NH<sub>z</sub> halinde N, Amid halinde N, Asitlik sH.

**Ürünün Üretim Tekniği :** Beyaz karaman koyunundan yılın beş ila dokuzuncu aylarında alınan süt, bir-iki defa süzülür. Süzülen sütler kazanların içerisinde bir-iki saat dinlendirilir. Hazır olan sütler ŞİRDEN denilen elde yapılan maya ile mayalanır. Mayalanan süt yaklaşık bir saat sonra ince, ufak, iki kilogramlık süzeklere alınıp peynir haline getirilir. Üzerinden bir gece geçtikten sonra kuşluk vakti şeker torbaları büyüklüğünde torbalara konularak suyunu tamamen çekmesi için bir hafta-on gün, üzerine bez örtülerek hava ve toz almaması sağlanarak bekletilir.

Sonra bakır veya krom teknelerde ufalanır, %2-2,5 oranında daha çok Kemah tuzu ile tuzlanır. Tekrar yeni torbalara sıkı bir şekilde basılır ve torbaların ağzı dikilir. Düzgünce üçerli üst üste gelecek bir şekilde dizilir. On günlük beklemeden sonra tamamen suyu süzülen peynir bidonlara basılmak üzere soğuk hava depolarına konur. 5, 7, 10, 25, 40 kilogramlık bidonlara veya 20, 60 kilogramlık derilere makinelerle veya elle basılır. (Elle basılan peynir Erzincan'da daha tercihlidir. Uzun sene (iki sene) dayanır ve acıma riski yoktur. Soğuk havada üç ay bekletilip kıvama gelen peynir, pazara sunulur.

**Maya :** Peynir suyu, şeker, tuz ve bunun içerisine şirden(süt kuzusunun midesi) atılarak hazırlanır.

**Kemah Tuzu :** Doğal olarak çıkan tuzlu suyun özel olarak yapılmış göletlerde toplanarak, güneş altında buharlaşmasıyla tamamen katkısız, doğal yollarla elde edilen bir tuzdur. Diğer normal tuzlardan farkı, peynirin erimemesini, dağılmamasını ve suyunu dışa vermesini sağlar.