



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

<b>Tescil No</b>	93
<b>Başvuru Tarihi</b>	10.05.2004
<b>Başvuru No</b>	C2004/005
<b>Yayın Tarihi</b>	23.10.2007
<b>Türü</b>	Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibinin Kimliği</b>	Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	Saraçlar Caddesi EDİRNE
<b>Coğrafi İşaret</b>	<b>Edirne Beyaz Peyniri</b>
<b>Coğrafi Sınırları</b>	Türkiye Sınırları
<b>Kullanılacağı ürün</b>	Beyaz Peynir

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 16.02.2007 tarih ve 26436 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12 nci maddesi gereğince 10.05.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



*M. N. N.*

## Türk Patent Enstitüsü Başkanlığından :

### 555 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME GEREĞİ COĞRAFI İŞARETLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN TESCİL TALEBİ İLANI

Aşağıda; başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidi ve teknik özellikleri belirtilen coğrafi işaret tescil başvuruları, 4128 sayılı Kanunla düzenlemeler yapılan 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında ilgililerin “Başvurunun Resmi Gazetede ilan tarihinden itibaren altı ay içinde ilgili herkes 3, 5, 7 ve 8 nci maddelerdeki hükümlere uygunluk açısından tescil talebinin geçersizliğine ilişkin Enstitü nezdinde itirazlarda bulunur.” hükmüne amir olan Kararnamenin 11 nci maddesinin 1 nci fıkrasına uygun olarak ilan edilmektedir. Bu ilan 16/02/2007 tarihli ve 26436 sayılı Resmi Gazete’de de yayınlanmıştır.

Tescil edilecek coğrafi işaretler yine aynı Kararname’nin 20 nci maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünleri üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri; aşağıda belirtilen komisyon tarafından hem üretim aşamasında hem de pazarlama aşamasında sürekli yapılacaktır.

**Başvuru Tarihi** : 10/05/2004  
**Başvuru No:** : C2004/005  
**Başvuru Sahibi** : Edirne Ticaret ve Sanayi Odası  
**Adresi** : Saraçlar Caddesi Edirne  
**Ürünün Adı** : Beyaz Peynir  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç İşareti  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Edirne Beyaz Peyniri  
**Ürünün Tanımı** : Edirne İli ve ilçelerindeki süt hayvanlarından alınan taze sütlerin 65 – 68 °C’de 20-30 dakika pastörize edilerek peynir mayası ile pıhtılaştırıldıktan sonra fazla suyunun süzülmesi, şekil verilmesi, salamurada tuzlanması ve soğuk hava deposunda olgunlaştırılması ile elde edilen ve sadece süt, maya ve tuz kullanılmak suretiyle üretilen peynir çeşididir.

**Üretim Alanı** : Türkiye sınırları

**Üretim Metodu** : Süt üreticiden alınırken işletmede tadı, kokusu, derecesi ve asidi kontrol edilir. Sütün bileşiminde ne olduğunu anlamak için kuru madde ve yağ tayini yapılır. Kontrollerde hilesiz ve taze olduğuna karar verilen süt işletmeye alınır ve klarifikatör veya seperatörlerden geçirilerek temizlenir. Yapılacak peynirin tam yağlı, yarım yağlı veya yağsız olma durumlarına göre çeşitli şekillerde yağ ayarlaması yapılır. Beyaz peynir yapımında kullanılacak sütler 65-68 derecede ısıtılarak tabi tutularak hastalık etmenleri ve bakteriler tamamen yok edilir. Pastörizeden sonra süt 28-34 dereceye kadar soğutulur. Ve mayalama 30-32 derecelerde yapılır. Mayalamada maya miktarı, maya kuvvetinin tespitinden sonra pıhtılaşma süresinin 1,5 saat olmasını da dikkate alarak belirlenir. İşleme olgunluğuna gelen pıhtı 1-2 cm büyüklüğünde olacak şekilde teleme bıçaklarıyla parçalanır. Teleme peyniraltı suyunun süzülmesi için cendere bezine alınır ve baskı işlemine geçilir. Baskı süresi sertlikle orantılı olarak yaz aylarından 2-3 kış aylarında ise 3-4 saat devam eder. Yeterli sertliğe gelen peynir kitlesi eni ve boyu 8 cm ve bir tenekede üst üste 3 kalıbın dolduracağı büyüklükte kalıp olarak kesilir.(20 kg’lık teneke için) Peynirin sertleşmesi, olgunlaşması ve istenen tat ve lezzete kavuşması için tuzlama yapılır. Tuzlama ; peynir teknesinde 16-18 bomelik tuzlu salamura ile gerçekleştirilir. Salamuranın tuz oranı % 16-18 oranında bulunmalı ve yaz kış bu oran korunmalıdır. Peynirlerin yeterli dolum asitliğine erişmesi için peynirler; 1-3 gün süre ile tek sıra halinde dinlendirme kasalarında oda sıcaklığında bekletilir. Bu sürenin sonundan tenekelerin kapağı kapatılıp ters çevrilmek suretiyle 15-20 dakika süzölmeye bırakılır. Tenekeler peynirlerin asitliği 60-70 ŞH veya pH olarak 4.7-5’e

ulaştığı zaman otomatik pres makinesinde kapatılarak 2-4 C soğuk hava depolarına gönderilir. Soğuk hava depolarında en az 3 ay olgunlaştırılan peynirler piyasaya arz edilir.

### Ürünün Ayırt Edici Özellikleri

#### Fiziksel Özellikleri :

Renk : Yöreye özgü sütün yağından kaynaklanan hafif sarımsak beyaz.  
Şekil : Dikdörtgen prizma

#### Kimyasal Özellikler :

Yağ : % 20 - % 48  
Kuru Madde : Min. % 40  
Tuz : Kuru Maddede Max. % 10  
Asitlik : PH olarak 4,7 – 5,0 veya SH olarak 60-70 olmalıdır.

Edirne İli'nin Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalar ile bölgeye mahsus iklimin yarattığı bitki örtüsüyle, özellikle yöreye özgü çeşitli otlar ve kekik ile beslenen süt veren koyun, keçi ve inek hayvanlarının sütünden yararlanılmaktadır. En önemli ayırtedici özellik üretimin süt, maya ve tuz kullanılmasıdır. Bunun dışında herhangi bir katkı maddesi, yardımcı bir madde kullanılmamaktadır.

### Ürünün menşe ad ve Mahreç İşareti Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler :

Türk Patent Enstitüsünün ilgili yazıları ile ; Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümüne ve Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden aldıkları yazılara istinaden Edirne Beyaz Peynirinin mahreç işareti olarak korunması yönündeki yazılı görüşleri ile Mahreç işareti olarak tescili talep edilmiştir. Edirne ilinin coğrafik konumu itibarıyla 3 akarsuyun yarattığı delta ve iklim, bitki örtüsü ve yöreye özgü otlaklar, ve kekik ile bu bölgeden elde edilen süttten imal edilen Edirne Beyaz Peyniri diğer yörelerden elde edilen süt ile yapılan peynirlerden renk, koku , tat vb.gibi diğer özellikler bakımından farklılıklar yaratmaktadır. Üretim teknolojisi açısından ayırt edici en önemli özellik ise ; üretiminde süt, maya ve tuz kullanılması ve bunun dışında herhangi bir katkı maddesi kullanılmamasıdır.

#### Denetleme

: Edirne beyaz peynirinin teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri, Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisi, Tarım İl Müdürlüğünden 1 gıda kontrolörü; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası'na kayıtlı 1 üreticiden oluşan 3 kişilik denetim kurulu tarafından yılda 2 kez üretimin yoğun olduğu 5-6-7-8-9'uncu aylarda, tüketici şikayetleri üzerine ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır.

#### Kullanım Biçimi

: Markalama (ambalajlarda marka ile birlikte kullanılacaktır)