



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÜRKİYE PEYNİRLERİNE SAHİP ÇIKIYOR!

Anadolujet Magazin

Birçok medeniyetin gelip geçtiği Anadolu ve Trakya'da her kültür kendi peynirini yaptı. Tadı, kokusu, sütü, yapımı farklı onlarca peynir geleneksel olarak hâlâ üretiliyor. Kesin bir rakam bilinmemekle birlikte farklı kaynaklardan alınan bilgilere göre; Türkiye'de 180 kadar peynir çeşidi var.

Son yıllarda kasaba ve köyler peynirlerine sahip çıkmaya başladılar. Şimdilerde eskisi gibi beyaz peynir, kaşar peyniri gibi kısa, basit tanımlamalar yeterli olmuyor. Artık Edirne beyaz peyniri, Kars kaşar peyniri gibi yöreyi de belirtmek gerekiyor.

Üstelik yöre halkı, peynirinin formülünü korumak, gelecek nesiller için saklamak ve geçmiş nesillerden alıştığı bu lezzeti sürdürmek istiyor. Başka bir deyişle peynirine sahip çıkıyor.

Türk Patent Enstitüsü'ne şimdiye kadar dört şehrimizden başvurup sertifika alan ve 'e' harfiyle başlayan beş farklı peynir çeşidi var. Bunlardan Erzincan (tulum peyniri) ve Ezine menşe işareti, Edirne (beyaz peyniri) ve Erzurum (küflü ve civil peynir) mahreç işareti aldılar.

Peynirine sahip çıkan yerlerin sayısı gittikçe çoğalıyor. Halen Türk Patent Enstitüsü'nde bekleyen 12 başvuru arasında, oldukça bilinen Van otlı peyniri, İzmir tulum peyniri var. Bir de Yozgat çanak peyniri ya da Kabataş köy peyniri gibi adını ilk defa duyduğlarımız

Menşeli Ezine Peyniri

Türk Patent Enstitüsü'nden menşe (veya mahreç) sertifikası almış peynirlerin hangi bölgenin, hangi hayvanının sütünden ne miktar karıştırılıp, nasıl yapılacağı açıkça belirtiliyor ve Resmi Gazete'de yayınlanıyor.

Mesela Türk Patent Enstitüsü'nün 21.08.2000 tarih/30 sayılı menşe sertifikasına göre Ezine peynirinin yapımı şöyle:

Kaz Dağları'nın kuzey ve batı kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç, Ayvacık ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütlerinden faydalanılıyor. Mevsimine göre keçi sütü (en az yüzde 40), koyun sütü (yüzde 45-55), inek sütü (en fazla yüzde 15) karıştırılarak, Türk Standartları 591'e uygun, tam yağlı olarak imal ediliyor.

Sütü kullanılan hayvanlar da şu şekilde:

Keçi: Karakeçi

İnek: Holstein

Ülkemizde yiyecek konusunda, sahip çıkma bilincinin artması daha kaliteli ve sağlıklı ürünlerin soframıza gelmesi demek oluyor. Coğrafi işareti belirlenip, sertifika alacak peynir sayısının her gün artacağına inanıyoruz.

Üreticiler, Türk Patent Enstitüsü'ne başvurup menşe ya da mahreç sertifikası alıyor.

Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda menşe adını belirtir.

Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması, durumunda mahreç işareti göstergesini belirtir.