EK-1

Peynirlerin sertliklerine göre sınıflandırılması

Sertlik sınıfı	**(PYKN) Yağsız peynir kitlesindeki nem oranı (%)**	**Tolerans (%)**
Ekstra sert	PYKN<49	±2
Sert	49≤PYKN<57	
Yarı sert	57≤PYKN<64	
Yarı yumuşak	64≤PYKN<70	
Yumuşak	PYKN≥70	

EK-2

Olgunlaşma durumuna ve yöntemine göre peynirlerin sınıflandırılması[1]

Olgunlaşma		**En az olgunlaşma süresi (gün)**	
Olgunlaşma yöntemi	**Olgunlaşma durumu**	**Ağırlık>1,5kg**	**Ağırlık≤1,5kg**
Olgunlaştırılmamış	Olgunlaştırılmamış[3]	-	
Olgunlaştırılmış[2]	Olgunlaştırılmış	90	45
Küf kültürleri ile olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	45
Salamurada olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	90

[1] Çiğ sütten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirler uygun koşullarda en az 120 (yüz yirmi) gün olgunlaştırılır.

[2] Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında kalan olgunlaşma yöntemi.

[3] Sadece, olgunlaştırılmamış beyaz peynir ve kaşar peyniri için "taze" ibaresi kullanılabilir.

EK-3

Peynirlerin süt yağı miktarına göre sınıflandırılması

Sınıfı	**Kuru maddede süt yağı (%)**
Tam yağlı	45≤süt yağı
Yarım yağlı	25≤süt yağı<45
Az yağlı	10≤süt yağı<25
Yağsız	10>süt yağı

Peynirlerin nem ve tuz miktarları

		Nem, %(m/m), En çok [2]	Tuz (NaCl), kuru maddede %(m/m), En çok
Salamurada olgunlaştırılan peynirler [1,4]		60	7,5
Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirler [1]		45	5,0
Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında olgunlaştırılan peynirler [1]		45	4,0
Telemesi haşlanmış peynirler [1,3,4]		50	4,0
Peyniraltı suyu peynirleri		75	6,0
Taze peynirler		80	4,5
Çeşnili taze peynirler		80	4,5
Olgunlaştırılmış beyaz peynir		60	7,5
Olgunlaştırılmamış/Taze beyaz peynir		65	6,5
Olgunlaştırılmış kaşar peyniri		40	5,0
Olgunlaştırılmamış/Taze kaşar peyniri		45	3,0
Eritme peyniri	Dilimlenebilir	50	4,5
	Sürülebilir	65	4,5
Tulum peyniri		45	6.0
Çökelek		80	4,5

[1]Belirtilen değerler olgunlaştırılmamış/olgunlaştırılmış beyaz peynir, olgunlaştırılmamış /olgunlaştırılmış kaşar peyniri, tulum peyniri, eritme peyniri, taze peynir, çeşnili taze peynirler, lor ve peyniraltı suyu peynirleri dışında kalan peynirler için geçerlidir.

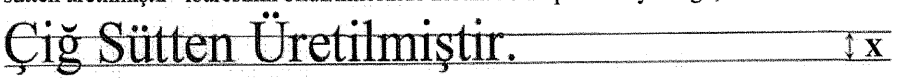
[2]Yarım yağlı, az yağlı ve yağsız peynirlerde EK-4'deki neme ilişkin yüzde değerlere 5 birim ilave edilir. Örneğin, az yağlı ve yağsız tulum peynirinin nem içeriği en çok %50 olmalıdır.

[3]Telemesi haşlanmış olgunlaştırılmamış peynirlerdeki tuz (NaCl), kuru maddede %(m/m), en çok %3 olarak uygulanır.

[4]Telemesi haşlanan peynirler salamurada olgunlaştırılması durumunda nem içeriğine göre telemesi haşlanan peynirler sınıfında tuz içeriği yönünden ise salamurada olgunlaştırılan peynirler sınıfında değerlendirilir.

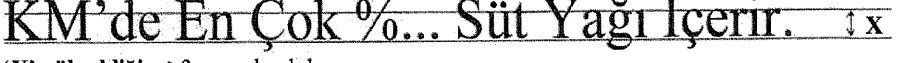
'X' Yüksekliğinin Tanımı

1 – Prosesinde pastörizasyona eşdeğer bir ısıl işlem bulunmayan çiğ sütten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirlerin etiketlerinde "çiğ sütten üretilmiştir" ibaresinin bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;



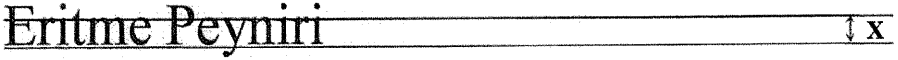
'X' yüksekliği: x≥3 mm olmalıdır.

2 – Yağı azaltılmış ve benzeri ifadeler kullanılan peynirlerin süt yağı içeriğinin bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;



'X' yüksekliği: x≥3 mm olmalıdır.

3 – Eritme peyniri etiketinde gıdanın adının temel görüş alanında bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;



'X' yüksekliği: x≥3 mm olmalıdır.