

EK-1: Sertlik derecesine göre peynirlerin sınıflandırılması

Sertlik derecesi	(PYKN)Yağsız peynir kütlesindeki 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 durumu ve yöntemine göre peynirlerin sınıflandırılması

Olgunlaşma		En az olgunlaşma süresi (gün)	
Olgunlaşma yöntemi	Olgunlaşma durumu	Ağırlık>1,5kg	Ağırlık≤1,5kg
-Olgunlaştırılmamış	Taze/ Olgunlaştırılmamış	-	
-Olgunlaştırılmış ¹	Olgunlaştırılmış	90	45
-Küf kültürleri ile Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	45
Salamurada Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	90

¹ Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında kalan olgunlaşma yöntemi.

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

EK-4: Peynirlerin nem ve tuz içerikleri

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

¹Belirtilen 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.

²Yarım 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.

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

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

EK-5: ‘X’ Yüksekliğinin Tanımı

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

Çiğ Süttten Üretilmiştir. ↕ X

‘X’ yüksekliğı: $x \geq 3$ mm olmalıdır.

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

KM’de En Çok %... Süt Yağı İçerir. ↕ X

‘X’ yüksekliğı: $x \geq 3$ mm olmalıdır.

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

Eritme Peyniri ↕ X

‘X’ yüksekliğı: $x \geq 3$ mm olmalıdır.